

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Методические указания  
по выполнению практических занятий**

**по дисциплине  
ОП. 09 Организация обслуживания**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**преподаватель Мартин Мартин Анди**

г. Владимир

## **Пояснительная записка**

Методические указания по выполнению практических занятий студентами по дисциплине ОП.09 Организация обслуживания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с ФГОС.

Методические указания по выполнению практических занятий направлены на формирование умений и навыков по принятию решений в области организации обслуживания, формированию профессионального мышления студентов.

Практические занятия являются одной из важных форм учебного процесса, предусмотренных учебным планом. Значение этой формы занятий определяется требованиями диалектического метода, важнейшим из которых является проверка теоретических положений на практике, неразрывная связь теории с практикой.

Практические занятия имеют целью помочь студентам глубже уяснить теоретические положения, закрепить полученные знания, привить необходимые навыки в применении теоретических знаний в своей будущей практической деятельности. Эти знания тесно связаны с другими формами учебного процесса - лекциями, семинарскими занятиями.

В лекции, на семинарских занятиях из-за недостатка времени или по методическим соображениям могут быть опущены отдельные детали тех или иных вопросов. Между тем, знания этих деталей нередко во многом определяет умение студентов правильно в своей профессиональной деятельности полученные знания.

Студенты, не подготовившиеся к практическому занятию (в том числе и по уважительным причинам), а также отсутствующие на занятиях, отчитываются перед преподавателем о выполнении задания во внеурочное время. В ходе практического занятия студент зачитывает либо своими словами

рассказывает содержание задания, дает мотивированное его решение, т.е. излагает свой ответ на поставленные в задании вопросы. Рекомендуется пересказывать содержание заданий, т.к. это готовит студента докладывать конкретные дела, приучает обращать их внимание на основные вопросы, опуская факты, не имеющие существенного значения.

От студентов требуется, чтобы они на основе подготовленных во время самостоятельной работы письменных решений давали развернутые ответы на поставленные в задании вопросы, не ограничивались высказыванием собственного мнения по заданию, а подкрепляли предлагаемые ими решения ссылками на соответствующую нормативную документацию и законодательные акты

При выполнении практических занятий, студент должен **уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами;
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
- выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенности интерьера и требования дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

- принимать заказ на обслуживания банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов;
- организовывать обслуживания туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

**знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;
- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;
- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания.

## **Критерии оценивания письменного ответа на поставленный вопрос и решение практических задач**

Письменный ответ студента на поставленный вопрос (или решение задачи, заполнение схем, таблиц, осуществление практических операций и т.д.) оценивается по следующим критериям:

Оценка:

«5» - если студентом был дан полный и четкий ответ на поставленный вопрос (или правильно решена задача с объяснением решения, заполнена схема и др.)

«4» - если студент дал ответ на вопрос (выполнил задание, решил задачу), но не совсем полно или развернуто.

«3» - если студентом был дан частичный ответ или дан ответ на половину на поставленный вопрос (на половину решена задача, без объяснений, не до конца заполнена схема и сделаны прочие ошибки).

«2» - если студентом не был дан ответ на поставленный вопрос (не решена задача или не выполнение др. заданий).

## СОДЕРЖАНИЕ

Наименование работ	Стр.
<b>Практическое занятие 1.</b> Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	9
<b>Практическая работа 2.</b> Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения. Составления акта на бой, лом, утрату, посуды и приборов.	23
<b>Практическое занятие 3.</b> Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов, складывание салфеток.	27
<b>Практическое занятие 4.</b> Анализ меню базовых предприятий (на соответствие их типу и классу).	33
<b>Практическое занятие 5.</b> Отработки техники приема заказа. Расчет с потребителями. Выписка счета, заказа.	38
<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.	46
<b>Практическое занятие 7.</b> Освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.	50
<b>Практическое занятие 8.</b> Овладение приемами подачи блюд, напитков, рекомендация напитков к закускам и блюдам. Фламбирование десертов.	51
<b>Практическое занятие 9.</b> Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 марта», «День победы».	66
<b>Практическое занятие 10.</b> Отработка фрагментов сервировки стола на «Завтрак», Обед» и «Ужин» в ресторане.	71
<b>Практическое занятие 11.</b> Составление меню различных банкетов.	73
<b>Практическое занятие 12.</b> Воспроизведение фрагментов сервировки столов для «Банкет-фуршет».	77

<b>Практическое занятие 13.</b> Отработка навыков составления меню школьного недельного питания. Ускоренный метод обслуживания.	79
<b>Практическое занятие 14.</b> Анализ должностной инструкции «Официант» и «Метрдотель»	80
<b>Список использованных источников</b>	81
<b>Приложение</b>	85

## **Практическое занятие 1. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.**

### **Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье.**

**Цель:** Выработать навыки по идентификации ассортимента столовой посуды, приборов, белья с последующим определением его функциональных особенностей.

#### **Пояснение к работе:**

В ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место, при этом два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить перебойное обслуживание клиентов.

Фарфоровая посуда снежно-белого цвета и слегка просвечивается. По сравнению с фаянсовой посудой она обладает повышенными термическими свойствами и высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю она издает четкий продолжительный звук.

Фаянсовая посуда не просвечивается даже в тонких местах. При ударе она издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Фарфоровая и фаянсовая посуда, выпускаемая для ресторанов, отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку.

Как правило, эта посуда украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

Фарфоровую посуду используют: в ресторанах люкс – из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории – из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах 1 категории – из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах 11 категории – из фарфора не ниже шестой группы.

Для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий используют:

тарелки пирожковые диаметром 175 мм при индивидуальном обслуживании;

хлебницы, тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм при групповом обслуживании. Если нет специальных хлебных ваз, можно использовать закусочные тарелки.

Для холодных закусок применяют:

тарелки закусочные диаметром 200 мм, их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т. п.;

салатники квадратные размером 240, 360, 480 и 720 см<sup>3</sup> для салатов, маринадов, грибов и др.;

лотки, селедочницы длиной 250 и 300 мм, узкие – 100 и 150 мм для рыбной гастрономии, сельди, шпрот, сардин и др.;

блюда овальные длиной 350–400 мм для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд;

блюда круглые диаметром 300 и 350 мм для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;

вазы диаметром 240 мм на низкой ножке для фирменного салата, а также для свежих огурцов, помидоров и салатов из редиса;

соусники емкостью 100, 200 и 400 см<sup>3</sup> для холодных соусов или сметаны на 1–6 порций.

Закусочные тарелки при сервировке предварительно расставляют на столе, остальные виды посуды используют для того, чтобы принести закуски из холодного цеха к подсобному столу.

Для подачи первых блюд применяют:

чашки бульонные вместимостью 300 см<sup>3</sup> с блюдами – для бульонов, пюреобразных супов, для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;

тарелки столовые глубокие вместимостью 500 см<sup>3</sup> для супов полными порциями и в качестве подставок под них обязательно используют столовые мелкие тарелки;

тарелки столовые глубокие емкостью 300 см<sup>3</sup> для супов полупорциями, в качестве подставочных под них используют закусочные тарелки;

суповые миски с крышками на 4,6,8,10 порций.

Для подачи вторых блюд применяют:

тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм для рыбных, мясных, блюд из птицы и дичи и др.;

блюда круглые диаметром 500 мм для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др. На этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам перед подачей клиентам.

Для подачи десерта:

тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм для пудинга;

тарелки десертные глубокие диаметром 200 мм для клубники со сливками и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков используют:

чашки чайные вместимостью 200, 250 см<sup>3</sup> с блюдцами для чая, кофе с молоком, какао;

блюдца чайные диаметром 185 мм под стаканы;

чайники для заварки емкостью 250, 400 и 600 см<sup>3</sup>;

чайники для кипятка доливные емкостью 1200–1600 см<sup>3</sup>;  
пиалы емкостью 250 и 350 см<sup>3</sup> для зеленого чая;  
кофейники емкостью 800 см<sup>3</sup> для кофе (100 см<sup>3</sup> на порцию);  
чашки емкостью 100 см<sup>3</sup> с блюдцами для кофе черного, кофе по-восточному и шоколада;  
молочники емкостью 200 см<sup>3</sup> для молока к кофе или чаю;  
сливочки емкостью 25, 50 и 100 см<sup>3</sup>;  
вазочки для варенья и сахара;  
розетки диаметром 90 мм для джема, меда, варенья, лимона и сахара.  
Для подачи фруктов и кондитерских изделий служат:  
тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм для яблок, груш, винограда и др.;  
вазы плоские на низкой ножке диаметром 300 мм для пирожных и тортов круглой формы;  
пирожковые тарелки для кондитерских изделий.

В ресторане на одно место предусматривается: пирожковых тарелок – 4–5 комплектов, глубоких – 1,5, столовых мелких – 3, десертных – 1,5, закусочных – 2–3.

Из фарфора и фаянса используются также горчишницы со съемной крышкой, закрытые солонки, перечницы, пепельницы, сигаретницы и рюмки-подставки для яиц.

Хрустальная и стеклянная посуда.

В ресторанах люкс и высшей категории при сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков применяют посуду их хрусталя.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания приемов, банкетов, других специальных мероприятий. В остальных случаях чаще всего используется стеклянная посуда.

В ресторанах на одно место предусматривается ликерных и коньячных рюмок – 0,75 комплекта, рейнвейных и лафитных – 2–3, фужеров – 3–5, бокалов для шампанского – 2.

При выборе этой посуды пользуются правилом: чем крепче напиток, тем меньше должна быть рюмка.

При сервировке стола стеклянной или хрустальной посудой используют:

рюмки ликерные емкостью 25 см<sup>3</sup> для ликера;

рюмки коньячные типа «тюльпан» на низкой ножке – в них наливают не более 25 см<sup>3</sup> напитка (эти рюмки при предварительной сервировке стола не ставят);

рюмки водочные емкостью 50 см<sup>3</sup> для водки и горьких настоек;

рюмки мадерные емкостью 75 см<sup>3</sup> для крепленых и десертных вин;

рюмки рейнвейные емкостью 75–100 см<sup>3</sup> для белого столового вина;

рюмки лафитные емкостью 100–125 см<sup>3</sup> для красного столового вина;

бокалы емкостью 125 см<sup>3</sup> цилиндрической формы для шампанского и игристых вин;

фужеры емкостью 250–280 см<sup>3</sup> для минеральной и фруктовой воды, их можно использовать и для пива;

пивные кружки емкостью 250 и 500 см<sup>3</sup> зауженные кверху для пива в пивных барах;

стаканы чайные;

стопки конусные емкостью 100–150 см<sup>3</sup> для натуральных соков;

стаканы цилиндрические емкостью 300 см<sup>3</sup> для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном для кофе глясе;

кувшины с крышками для воды, кваса, соков;

креманки на ножке или в виде блюдца для компота, груш в сиропе, других сладких блюд;

компотницы для сладких блюд;

розетки диаметром 90 мм для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

стаканы мерные из прозрачного стекла емкостью 100 и 200 мл, конической формы – 150, 200 и 250 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;

бокалы для гоголь-моголя (стеклянные вставки для яиц в металлической подставке);

приборы для специй;

вазы для фруктов диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой 200 мм, могут быть цветные на высокой ножке, низкой ножке или типа ладьи;

вазы для цветов;

подставки для срезанных цветов с отверстиями;

вазы емкостью 3000 см<sup>3</sup> для приготовления крющона с 10 бокалами и разливной ложкой в комплекте с подносом;

вазы для варенья без ножки;

вазы для печенья и конфет на ножке;

ваза-подставка плоской формы на средней ножке для тортов и пирожных;

ваза типа ладьи для свежих фруктов и овощей;

флаконы с притертой пробкой для уксуса, оливкового или растительного масла;

графины с пробками емкостью 0,25 л и больше для водки, вина и коньяка.

Металлическая посуда.

Она используется для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта. Она прочна, изящна и хорошо сохраняет температуру блюд.

Эстетично смотрится мельхиоровая посуда. Она покрыта тонким слоем серебра, поэтому при эксплуатации надо избегать сильных ударов и царапин. Мельхиоровую посуду надо периодически полировать.

Рассмотрим металлическую посуду по ее назначению.

Миски суповые с крышками емкостью от 1 до 6 порций предназначены для подачи и сохранения температуры первых блюд.

Баранчики овальной формы используют для получения из раздачи и сохранения температуры блюд из птицы, рыбы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд. Баранчики круглой формы – для овощных блюд в соусе. Баранчики выпускают с крышкой. Баранчики из мельхиора овальной формы могут быть одно-, двух-, трех- и четырехпорционными, круглой формы – одно- и двухпорционными, баранчики из нержавеющей стали – однопорционными.

Блюда овальные используют для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных блюд из рыбы, блюда круглые – для блюд из жареного мяса. Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционными для обслуживания групп посетителей, блюда из нержавеющей стали – однопорционными.

Пашотницы – кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали – служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в «мешочек».

Менажницы – однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками. Предназначены для подачи основного продукта с одним или сложным гарниром.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газированных напитков, водки и подачи их к столу делают из мельхиора с двумя ручками в виде колец. Вместимость ведерка от 3 до 5 л. Ведерко имеет специальную подставку на высоту стола.

Для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых других блюд применяют таганчики из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды.

Приспособление для подачи ухи рыбацкой в фирменных ресторанах представляет собой специальную подставку с миской. Подставка сделана из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска – из нержавеющей стали.

Соусники из мельхиора и нержавеющей стали одно- и двухпорционные служат для подачи горячих соусов.

Порционные сковороды бывают диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Их изготавливают из нержавеющей стали или алюминия однопорционными. Сковороду кроншель с витыми ручками и прямыми стенками делают из мельхиора одно-, двух- и четырехпорционными.

Сковороды применяют для приготовления и подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, а также горячего отварного картофеля к сельди натуральной.

Кокотницы – маленькие кастрюльки с длинными ручками емкостью 75 см<sup>3</sup> служат для приготовления и подачи горячих закусок.

Кокильницы – небольшие металлические раковины на подставке – предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок. Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Кокотницы и кокильницы ставят на фарфоровые тарелки, покрытые бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

Турки емкостью 125 и 250 см<sup>3</sup> из мельхиора используют для приготовления и подачи кофе по-восточному.

Кофейники емкостью 500-1500 см<sup>3</sup> используются при групповом обслуживании и при обслуживании в номерах гостиниц.

Сливочники емкостью 50-200 см<sup>3</sup> и молочники – 200–500 см<sup>3</sup> используют для подачи сливок и молока к горячим напиткам.

В вазах трехъярусных из мельхиора или нержавеющей стали подают фрукты на банкетах.

Креманки для подачи десертных блюд – мороженого, крема, желе – бывают высокими и низкими.

Икорницы из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку.

Подносы металлические выпускают большого, среднего и малого размера. Большие предназначены для переноса официантами блюд и посуды, средние служат для подачи блюд на приемах и банкетах.

Решетки для подачи спаржи делают из мельхиора, она имеет прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.

Деревянная и пластмассовая посуда.

Деревянную посуду можно встретить в ресторанах с ярко выраженной национальной кухней. Из дерева изготавливают посуду для подачи хлеба, пирожков, кулебяк; в деревянных бокалах и кружках подают квас. На деревянных шпажках и вилочках подают бутерброды канапе и другие мелкие закуски.

## **СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ**

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные, основные служат для приема пищи, вспомогательные – для раскладки порций на блюда.

Основные приборы.

Прибор столовый – нож, вилка, ложка – используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд, кроме рыбных.

Прибор закусочный – вилка, нож – отличается от столового меньшим размером, служит при подаче холодных блюд и закусок.

Прибор рыбный – вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож для вторых рыбных блюд – используется для сервировки при подаче вторых рыбных горячих блюд.

Прибор десертный – ложка, вилка и нож – по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, к бульону в чашке. Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

Прибор фруктовый – вилка и нож – используется при подаче фруктов и фруктовых салатов, от десертного отличается меньшими размерами. Нож острый, перочиннообразный.

Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшими размерами.

Ложка для мороженого имеет форму лопаточки.

Вилка кокотная в отличие от десертной имеет три более коротких и широких зубца, подают к жульену из птицы и дичи. грибам в сметане.

Вспомогательные приборы. Ими пользуются при нарезке и раскладке сыра, масла, лимонов.

Нож для масла отличается от других расширенным основанием.

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона – вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди, а вилка-лопатка – для раскладки рыбных консервов в масле. У вилки пять зубцов, соединенных перекладной, что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает попадание масла при раскладке продукта.

Прибор для разделки раков, крабов и омаров состоит из двух одинаковых вилок, соединенных перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.

Вилка для устриц имеет три зуба, один из которых имеет форму консервного ножа.

Нож и вилка разделочные служат официанту для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии заказчика. Нож отличается от столового большими размерами, у вилки удлиненные зубцы.

Ложки для салатов больше столовых ложек.

Ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд.

Ложкой с длинной ручкой смешивают напитки, коктейли, виски с содовой водой.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья.

Щипцы кондитерские большие служат для перекалывания мучных кондитерских изделий, малые – для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют плоские гофрированные зубцы.

Щипцы для льда делают некоррозионного металла – нержавеющей стали или мельхиора.

Щипцы для спаржи используются при подаче спаржи на решетке.

Лопатка для икры сделана в форме плоского совка.

Лопатка рыбная для перекалывания холодных и горячих рыбных блюд имеет продолговатую форму.

Лопаткой паштетной перекалывают сельдь рубленую и паштеты.

Лопаткой кондитерской перекалывают пирожные и торт.

Ножницы специальные служат для разрезания грозди винограда на кисточки.

Секатором обрезают сигары.

## **СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ**

Столовое белье – это скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.

Скатерти могут быть белыми размером 173x173 с ажуром и без него, цветными размером 135x135 и 150x150, банкетными размером 173x208, 173x280 и 173x500. Используется и скатертное полотно, из которого шьют скатерти длиной от 3 до 12 м.

Торжественность и нарядность придают залу скатерти белые льняные камчатные с крупноузорчатым переплетением.

Для ресторанов люкс и высшей категории скатерти изготавливают по индивидуальному заказу с учетом особенностей оформления зала. Художественно наносятся изображения эмблемы ресторана или его названия.

Ткани из цветного искусственного шелка или другого материала, покрывающие столы от столешницы почти до пола используют для накрытия и столов на банкетах-фуршет, горок, а также в барах.

Как правило, цветными скатертями накрывают чайные и кофейные столы. Уютную обстановку и комфорт создают цветные скатерти.

Нередко вместо скатертей используют цветные салфетки размером 50х35 см и белые с ажуром размером 46х46 см. Применение салфеток экономически выгодно, однако оно оправдано, если столешница стола с красивой древесной структурой или гигиеническим покрытием.

Салфетки нужны и официанту в работе. Ими покрывают поднос, изготавливают их мягкой хлопчатобумажной ткани.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани используются и для вытирания рук после употребления жирных блюд.

При подаче блюд официанты пользуются ручниками. Это необходимо для предотвращения обжигания рук при разноске горячих блюд. Ручником можно полировать столовые приборы и протирать посуду перед сервировкой стола. Ручник официанта должен быть постоянно чистым. Им нельзя смахивать со стола крошки или использовать вместо салфетки для вытирания рук.

Ручник должен быть гладким белым или в клетку, чистым и хорошо проглаженным. Размеры ручника – 35х80 см.

В повседневной работе ручник складывают вдвое и кладут на сгиб левой руки, что говорит о готовности официанта к обслуживанию потребителей.

Белые ручники, сложенные вчетверо, используют для подачи блюд, цветные – для полировки посуды.

Для вытирания посуды и уборки столов используют полотенца длиной от 1 м до 2 и шириной 40 см.

Столовое белье должно быть чистым, подкрахмаленным и выглаженным.

Белье маркируют несмываемой краской с внешней стороны. В некоторых ресторанах на белье вышивают метку цветными нитками. Хранится белье в отдельном помещении.

Стирают белье в прачечной, потом проглаживают.

**Задание №1:** Из предложенного ассортимента столовой посуды произвести идентификацию (распознавание) посуды:

- из фарфора,
- фаянса,
- стекла,
- металла,
- пластика,
- дерева.

**Задание №2:** Из предложенного ассортимента столовых приборов произвести идентификацию (распознавание) ассортимента (основных и вспомогательных) приборов.

**Задание №3:** Установите название, назначение и определите объём или размер представленных образцов посуды и приборов.

**Заполните таблицу:**

<b>Материал из которого изготовлен образец</b>	<b>Наименование посуды, приборов</b>	<b>Емкость, размеры</b>	<b>Назначение</b>

**Задание №4.** Дайте характеристику предложенного ассортимента столового белья.

**Заполните таблицу:**

<b>Вид столового белья</b>	<b>Характеристика ткани</b>	<b>Размеры</b>	<b>Назначение и применение</b>
----------------------------	-----------------------------	----------------	--------------------------------


**Контрольные вопросы:**

1. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой?
2. Какие кушанья подают на овальных и круглых фарфоровых блюдах?
3. С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячих блюд на стол?
4. По каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда?
5. Чем отличаются бокалы для шампанского от бокалов других видов?
6. Для каких целей при обслуживании посетителей используются кувшины и графины?
7. Перечислите основной ассортимент посуды из мельхиора и нержавеющей стали.
8. Чем отличается кокотница от кокильницы?
9. Для подачи, каких блюд предназначаются баранчики круглой формы?
10. Что такое менажница и какие модификаций этой посуды существуют?  
Что подают в этой посуде?
11. Какую посуду называют подстановочной?
12. Перечислите виды керамической посуды и определите ее назначение.
13. Как осуществляется перенос посуды?
14. Какие предметы сервировки стола называются столовыми приборами?
15. Какие предметы относятся к основным столовым приборам? На какие группы подразделяются основные столовые приборы?
16. Какие предметы относятся к неосновным (дополнительным) столовым приборам? Почему они так называются?
17. Как определяется потребность в столовой посуде и столовых приборах?

## **Практическая работа 2. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения. Составления акта на бой, лом, утрату, посуды и приборов.**

### **Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье.**

**Цель:** Отработка навыков оформления заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения. Составления акта на бой, лом, утрату, посуды и приборов.

#### **Пояснение к работе:**

Нормы оснащенности предусматривают наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий – в моечной.

Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание потребителей при двух- и трехкратной оборачиваемости места в час. В вечернее время в ресторанах, когда место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до полутора комплектов на одно место.

Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от характера обслуживания.

В ресторанах и других предприятиях с обслуживанием официантами посуда и приборы поступают под отчет работника сервизной, отпускающего посуду, метрдотеля или администратора зала, бригадира официантов. С ними заключают договоры о материальной ответственности. При согласии работников, входящих в состав бригады, может быть установлена бригадная ответственность официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале. Бригадная ответственность также оформляется договором между администрацией и бригадиром, являющимся старшим по должности или

наиболее опытным членом бригады. Бригадир официантов получает посуду и приборы, обеспечивает их выдачу официантам, сохранность в процессе обращения, а также сдачу в конце дня.

Посуда выдается в количестве, необходимом для бесперебойного обслуживания (обменный фонд). Учет столовой посуды ведется в журнале по форме №73. В конце рабочего дня подсчитывается количество посуды, находящейся в обращении, и в случае необходимости составляется акт на бой или порчу.

В акте указываются наименование разбитой, испорченной посуды, ее количество и причина, по которой она пришла в негодность. Акт подписывается комиссией из трех человек (работника ответственного за находящуюся в обращении посуды, работника у которого под отчет эти ценности в течении дня и представителя профсоюзной организации); в журнале учета посуды, приборов делается соответствующая запись.

## ДОКУМЕНТЫ

Ведомость учета движения посуды и приборов	Применяется для учета движения посуды и приборов. Составляется в двух экземплярах, один экземпляр ведомости сдается в бухгалтерию, второй - остается у материально ответственного лица.
Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации	Применяется для учета столовой посуды и приборов. Журнал ведется лицом, ответственным за сохранность столовой посуды и приборов (заместителем директора, распорядителем зала, бригадиром официантов) и т.д. При автоматизированной обработке данных документов средствами вычислительной техники возможен вариант применения предложенной формы в виде отдельной ведомости на бумажных и машинных носителях информации. Подписывается материально ответственным лицом и работниками, которым выдается под отчет столовая посуда и приборы.
Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов	Цель. Применяется для оформления возникшего по тем или иным причинам боя, лома и утраты столовой посуды и приборов. Количество экземпляров. Акт составляется в двух экземплярах, один передается в бухгалтерию, другой остается у материально ответственного лица. Акт составляется за отчетный период или на конкретную дату (в этом случае в графе "Отчетный период с _____ по _____" ставят прочерки). Акт составляется в двух

	экземплярах комиссией. Один экземпляр передается в бухгалтерию, другой - остается у материально ответственного лица. В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и приборы, пришедшие в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.п.) и отдельно утраченные (недостающие) предметы. Оформление. Составляется комиссией, куда входят представитель администрации, материально ответственное лицо и представитель профсоюзной предприятия. В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и приборов, пришедших в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.д.) и отдельно утраченные (недостающие) предметы.
--	--

**Задание № 1.** Произведите расчет количества столовой посуды, приборов для ресторана (по заданию преподавателя), используя нормативные данные (Приложение 1).

**Задание №2.** Оформите заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой, приборами по нормам оснащения (по заданию преподавателя) Задание оформите в виде таблицы:

<b>Тип предприятия:</b>				
<b>Вид посуды:</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование посуды, приборов</b>	<b>Необходимое количество для оснащения</b>	<b>Факт</b>	<b>Требуется для дооснащения</b>

**Задание № 3.** Заполните журнал учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия. (Приложение 2).

**Задание № 4.** Составьте акт на бой, лом, утрату посуды и приборов. (Приложение 3).

**Варианты заданий группам:**

1 группа: 100 мест - Металлическая посуда укомплектована на 70%

2 группа: 75 мест - Фарфоровая посуда укомплектована на 50%

- 3 группа: 30 мест - Стеклянная посуда укомплектована на 20%
- 4 группа: 60 мест - Столовые приборы укомплектована на 80%
- 5 группа: 55 мест - Металлическая посуда укомплектована на 10%
- 6 группа: 150 мест - Фарфоровая посуда укомплектована на 90%
- 7 группа: 200 мест - Стеклянная посуда укомплектована на 90%

### **Практическое занятие 3. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов, складывание салфеток.**

#### **Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.**

**Цель:** Организовать деятельность обучающихся по изучению и первичному закреплению приемов накрытия стола скатертями, подготовки посуды, освоения приемов сервировки столов, правил и приемов подачи блюд. Помочь обучающимся приобрести практические навыки накрытия столов скатертями, подготовки посуды, сервировки столов.

#### **Пояснение к работе:**

Сервировка (от франц. servir — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

— соответствие виду обслуживания: завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин по меню заказных блюд;

— эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток, формами складывания последних);

— согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;

— соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, закусок, напитков;

— отражение национальных особенностей и тематической направленности зала или стола.

Различают два вида сервировки стола: предварительную и дополнительную. Предварительной называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу

торжественность, элегантность. Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков. Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности: — накрытие стола скатертью; — сервировка тарелками; — сервировка приборами, — сервировка стеклянной посудой; — раскладывание салфеток; — расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола. Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки, и сохранность посуды. Накрытие стола скатертью осуществляется следующим образом.

Вначале на столы раскладывают отглаженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и располагают ее вдоль длины стола. Двумя руками берут за кромки одной из сторон ; скатерть резким движением поднимают и опускают на столешницу, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между развернутой столешницей и скатертью, дает возможность уложить ее в нужном положении.

При этом центральная складка скатерти должна совпасть с центром стола, перпендикулярная складка тоже должна проходить посередине стола. При накрытии круглых и квадратных столов края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25—30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны спускаться строго вдоль ножек стола, закрывая их.

При накрытии прямоугольных столов спуск скатерти с торцов увеличивается до 35—40 см. Не допускается выравнивание скатерти путем вытягивания за углы или поглаживания руками по ее поверхности. После накрытия стола скатертью производят расстановку стульев (кресел), что является ориентиром для правильного размещения тарелок на столе.

Сервировка стола тарелками в зависимости от вида обслуживания сервировку стола можно начинать с расстановки сервировочных, закусочных или пирожковых тарелок. Тарелки (сервировочные, закусочные) располагают на

столах строго по центру каждого стула (кресла) на расстоянии 2см от края стола, пирожковые — 5—10 см от края стола и 5—10 см слева от закусочных тарелок. Логотип предприятия на тарелке должен располагаться с противоположной от края стола стороны.

При сервировке стола сервировочными тарелками официант берет стопку каждого вида тарелок на левую руку, а правой расставляет их. Можно под стопку тарелок на левую руку положить ручник или салфетку, сложенную вчетверо. Каждую тарелку большим пальцем левой руки слегка продвигают вперед, затем правой рукой поочередно снимают их и ставят на стол. Аналогично осуществляют сервировку стола закусочными тарелками, которые ставят на сервировочные.

В том и другом случаях официант движется по часовой стрелке (справа налево). Затем стол сервируют пирожковыми тарелками, держа стопку на ладони правой руки, устанавливая их на стол слева левой рукой. При этом официант продвигается вдоль стола слева направо. Сервировка стола приборами. После подготовительной работы (протирки, полировки ручником) официант раскладывает приборы на среднем подносе, покрытом салфеткой, или на мелкой столовой тарелке с салфеткой, сложенной конвертом.

Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола. Если приборы располагают на тарелке, то внутрь конверта укладывают ножи столовые, закусочные, ложки столовые и чайные; под завернутым углом салфетки располагают вилки столовые и закусочные. Сервировку стола приборами можно осуществлять, держа их в ручнике, сложенном конвертом, так, чтобы приборы были направлены вглубь него. Вначале стол сервируют ножами и ложками, держа, ручник в левой руке, затем сервируют стол вилками, располагая, ручник с приборами в правой руке.

Справа от тарелок (сервировочных и закусочных) раскладывают ножи лезвием к тарелке на расстоянии 2см от края стола до ручки прибора в такой последовательности: нож столовый, ложка столовая (для обеда), нож закусочный.

Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх в следующем порядке (справа налево): вилки столовые, закусочные. Расстояние между тарелкой и прибором, а также между приборами должно быть не более 0,5см. Все приборы должны располагаться на столе параллельно друг другу.

Сервировка стола стеклянной посудой. На поднос, застеленный полотняной салфеткой, устанавливают фужеры в количестве 4 и более единиц. Официант подходит к столу и правой рукой по оси сервировочной или закусочной тарелки ставит фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя называют центричной. Можно поставить фужер правее тарелки на линии пересечения верхнего края ее с концом первого ножа. Такую расстановку стекла или хрусталя называют правосторонней.

Расстояние между тарелкой и фужером должно быть 0,5см. Сервировку стола стеклом можно выполнять с руки, держа четыре фужера между пальцами левой руки за ножки емкостями вниз (рука повернута ладонью вверх). При сервировке стола стеклом официант движется с подносом по часовой стрелке, останавливается с правой стороны от кресла, берет фужер правой рукой за ножку, не касаясь емкости, и ставит на стол справа. При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних — на стол между приборами.

Расстановка приборов со специями. Официант ставит на мелкую столовую тарелку, покрытую полотняной салфеткой, сложенной конвертом, солонку и перечницу, а под отогнутый край салфетки — пепельницу и располагает прибор со специями ближе к центру небольшого стола или вдоль по оси, а пепельницу — ближе к краю стола с противоположной стороны. При этом солонку и перечницу следует располагать в правой руке между большим, средним и указательным пальцами, не касаясь верхней части их.

На стол для шести и более человек рекомендуется два и более прибора со специями. Их размещают на столе асимметрично с обеих сторон за пирожковыми тарелками на одной линии с фужерами. Часто приборы со специями располагают

на специальных подставках. Рядом с ними можно разместить флаконы с уксусом, растительным маслом и острым соусом.

**Задание:**

Обучающиеся работают в мини группах:

Обучающимся каждой группы необходимо отработать и закрепить навыки работы со столовым бельем, подготовкой посуды к обслуживанию по предложенным заданиям:

**Задание 1:** Отработать способ подготовки и накрытия стола скатертью.

**Задание 2:** Отработать правила подготовки фарфоровой, стеклянной посуды и столовых приборов к обслуживанию.

**Задание 3:** Отработать правила предварительной сервировки стола:

- для завтрака, обеда, ужина, банкета на одну персону;
- предварительная сервировка стола для завтрака, обеда, ужина, банкета
- на группу гостей.

**Задание 4:** Расположить меню в правильной последовательности, указать посуду, приборы, рекомендовать винно-водочные изделия, зарисовать схему сервировки стола согласно меню с указанием предметов сервировки. Заполните таблицу:

№ п\п	Наименование блюд	Посуда	Приборы	Винно- водочные изделия	Примеры

**Варианты заданий**

	Задание
1 группа	Мусс клюквенный, Щи из свежей капусты, Компот из консервированных фруктов, Судак заливной, Тефтели в соусе с гарниром, Салат столичный, Лангет с гарниром Огурцы натуральные
2 группа	Икра паюсная, Уха с расстегаями, Шарлотка с яблоками Икра овощная, Сельдь с

	гарниром, Чай с молоком, Куры отварные, соус белый с яйцом, Салат столичный
3 группа	Салат мясной, Бульон с профитролями, Плов из баранины Помидоры натуральные, Груши в сиропе, Судак фаршированный, с гарниром, Кофе венски
4 группа	Икра зернистая, Ассорти рыбное, Овощи натуральные Грибы, запеченные в сметанном соусе, Бульон с расстегаем Лангет с картофелем жареным из вареного, Кофе черный с лимоном

### **Контрольные вопросы:**

1. В какой последовательности подготавливают посуду и приборы к обслуживанию?
2. Каким основным требованиям должна отвечать сервировка стола?
3. В какой последовательности осуществляются операции по сервировке стола?
4. В чем заключаются особенности техники сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной посудой?
5. Что такое предварительная сервировка и как она осуществляется в соответствии с меню европейского завтрака; по меню обеда, по меню ужина?
6. Опишите схему сервировки банкетного стола.
7. Опишите технику полировки тарелок и стеклянной посуды.

## **Практическое занятие 4. Анализ меню базовых предприятий (на соответствие их типу и классу).**

### **Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.**

**Цель:** Обеспечить применение обучающимися знаний и способов действий с целью анализа меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу и составления различных видов меню, в том числе специальных.

#### **Пояснение к работе:**

Меню представляет собой перечень закусок, горячих блюд, напитков, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий (с указанием их выхода и цены), предлагаемых посетителю в течение дня. В последнее время многие рестораны стали включать в меню ассортимент основных продуктов.

При составлении меню учитывают ряд факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип и класс предприятия,
- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования и др.

Меню – не только показатель уровня ресторана, но и отражение его концепции. Поэтому оно должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Грамотно составленное и красиво оформленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос. Такое меню напрямую влияет на выбор блюд посетителями, а значит и на количество продаж и уровень доходов

предприятия. К тому же меню прямо воздействует на то, сколько и каких продуктов закупать, складировать, пускать в производство.

Правильно составленное меню это:

- эффективное средство маркетинга и контроля над ценами;
- индикатор пожеланий (спроса) клиентов и возможностей ресторатора;
- контроль уровня доходности каждой товарной позиции в ассортименте;
- в известной мере «организатор» трудового процесса.

В международной практике различают следующие виды меню:

**а-ля карт (a la carte)** – применяется в дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое заказное блюдо;

**табльот (table d'hote)** – предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам в одно и то же время;

**дю жур (du jour)** – меню дежурных (дневных) блюд;

**а парт (a parte)** – потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ;

**туристское меню** – формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену и питательные качества блюд.

Большинство предприятий общественного питания открытой сети в настоящее время применяют статичное меню, которое не меняется день ото дня, за исключением блюд, не имеющих спроса.

Предприятия общественного питания закрытой сети, обслуживающие постоянные контингенты потребителей (промышленные предприятия, школы и т.д.), используют цикличное меню, повторяющееся через определенный промежуток времени.

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню:

**Меню дневного рациона.** Оно составляется в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, членов различных делегаций, которые питаются три или четыре раза. Меню дневного рациона

может быть со свободным выбором блюд или скомплектовано заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака

включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо, горячие напитки- чай, кофе, мучные изделия. В меню скомплектованного обеда входит одна - две закуски, одно наименование супа, одно горячее блюдо, одно сладкое, горячий напиток. При составлении меню ужина ограничиваются легкими закусками и блюдами.

**Меню банкетов.** В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

**Меню дежурных блюд и экспресс-обедов.** Данные виды меню применяются преимущественно в дневные часы работы ресторана. В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в блоках питания при вокзалах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырех наименований, супы – двух, горячие блюда–четыре-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки - трех-четыре наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню печатается ежедневно на машинке и вручается посетителям при приеме заказа.

**При составлении Винной карты** учитывают стилистику меню (итальянская кухня, европейская, французская, японская и так далее). Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков. Региональное представительство напрямую зависит от специфики заведения, его кухни.

Естественным видится преобладание вин того региона, национальную кухню которого представляет ресторан. Для ресторанов с обычной, средневропейской, или высокой французской кухней приоритетными должны

оставаться французские вина (Эльзас, Бордо, Бургундия, Долина Роны), вина Италии (Тоскана, Пьемонт, Сицилия) и Испании (Риоха и Пенедес). В ресторанах с русской кухней перечень винно- водочных изделий начинается с водок, горьких настоек, наливок.

Затем включают вина виноградные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды. Если заведение с японской кухней – стоит обратить внимание гостя на национальные напитки Японии и на те напитки, которые максимально гармонируют с японскими блюдами. Порядок расположения напитков:

аперитивы (шампанское, игристые вина), белые вина, розовые вина, красные вина, крепкий алкоголь (коньяки, арманьяки и другие крепкие напитки), в конце – ликеры, пиво, безалкогольная продукция.

В рамках каждого из этих разделов вина группируются по странам, регионам и субрегионам (если такие имеются). Необходимо указать основные параметры

вина:

- категория вина: столовое, местное, Вина, контролируемые по месту;
- название региона, субрегиона, коммуны, если такие имеются;
- производитель, марка (название вина либо компании)
- категория вина по содержанию сахара (как правило, поясняют только полусухие, полусладкие и сладкие вина, сухие же вина – в карте не определяют, то есть ничего не пишут о том, что вино сухое);
- год урожая;
- характерные особенности вина, например, «Sur lie» (вино выдержано на осадке), «Blanc de Blancs» (белое вино из белых сортов) или «Selection d Grains Nobles» (вино из отборного винограда) и тому подобное;
- сорт (сорта) винограда, из которого изготовлено вино;
- крепость вина;
- емкость бутылки;

- цена.

**Обучающиеся работают в мини группах:**

**Задание №1:** Ознакомиться с видами меню и картами вин, применяемыми на базовых предприятиях общественного питания (по заданию преподавателя).

**Задание №2:** Провести анализ данных средств информации на соответствие их типу и классу исследуемого предприятия, последовательность расположения блюд в меню с учетом «Правил оказания услуг общественного питания».

**Заполните таблицу:**

<b>Тип, класс и название предприятия:</b>		
<b>Показатели требований к меню</b>	<b>Соответствует</b>	<b>Не соответствует</b>
<b>Заключение</b>		

## **Практическое занятие 5. Отработки техники приема заказа. Расчет с потребителями. Выписка счета, заказа.**

### **Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.**

**Цель:** Отработка навыков техники приема заказов с последующим расчетом потребителей и составления отчетной документации.

#### **Пояснения к работе:** Прием и оформление заказа

Прием заказа следует начать с подачи официантом меню гостю; если ранее это не было сделано метрдотелем или *hostess*.

Подавая меню гостю, следует помнить, что право выбора блюд имеет женщина. Поэтому меню вручается даме, а если их несколько — старшей из них. Если за столом сидят мужчины, то предпочтение отдается старшему по возрасту, юбиляру и т. д., а у военных — старшему по званию. При двусторонней рассадке гостей за столом следует подать второй экземпляр меню, чтобы гости быстрее с ним ознакомились. Меню подают гостю слева. При наличии твердой обложки меню подают раскрытым на первой странице, где перечислены блюда от шеф-повара и фирменные блюда. Одновременно с предложением меню заказчику предлагают ознакомиться с картой вин.

Заказ удобно принимать стоя справа от заказчика, но можно и слева, если это удобно для официанта (рис.27). Важно запомнить заказчика, потому что в дальнейшем все вопросы согласовываются только с ним. Официант в процессе приема заказа выслушивает все пожелания заказчика, дает рекомендации, если необходимо. Официант должен хорошо знать меню ресторана. При отсутствии в меню пояснений по составу и особенностям приготовления блюд это должен сделать официант.

Прием заказа в торговом зале целесообразно осуществлять с помощью Постерминала (интеллектуального кассового аппарата), который обеспечивает автоматический ввод и сохранение заказа в компьютерной системе, автоматическую передачу заказа на производство и в бар по сети, распечатку их

на установленных там принтерах, дозаказ, передачу специальных сообщений в бар или на производство (например, готовить позже, готовить без соли и т. д.), выбор типа оплаты: наличные, кредитные карты или безналичный расчет.

При использовании Pos - терминала официант принимает заказ, записывает его в блокнот, затем производит распечатку счета гостя. При отсутствии системы автоматизации для приема заказа официант должен иметь пронумерованные бланки счетов в виде книжки в твердой обложке и шариковую ручку. Раскрытую книжку с бланками счетов официант кладет на ладонь левой руки. Заказ записывается на бланке счетов в двух экземплярах, разборчиво. Содержание заказа официант обязательно зачитывает потребителю во избежание ошибок.

Официант должен предупредить гостя о времени исполнения заказа и сделать уточнения о времени подачи блюд.

После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производстве закусок и блюд; подбор посуды для их приготовления и подача; последовательность подачи закусок, блюд и напитков. Четкий, заранее продуманный план дает возможность официанту не делать лишних хождений и ускорить обслуживание.

<https://studfiles.net/preview/4237576/page:42/>

**Задание 1.** Провести прием заказа посетителя ресторана на ужин с предварительной сервировкой по примерному меню. Ответить на контрольные вопросы:

**Когда и как подается гостю меню?**

Входящего гостя приветствуют и предлагают выбрать столик в баре. После того, как гости выбрали столик, нужно помочь им рассесться. Каждому гостю даётся меню в определённом порядке (учитывая пол и возраст гостей). Если это большая компания, то необходимо сдвинуть столики.

**Что говорит официант подходя к столу гостей первоначально?**

Официант подходит к столику сразу же, как только гости заняли стол. Представляется: «Добрый день (утро, вечер), меня зовут \_\_\_\_\_ я буду вашим официантом». Предлагает сделать заказ на напитки (аперитив). Опишите действия официанта сразу после принятия заказа (Кому сообщить особенности подачи). Приняв заказ, официант повторяет заказ гостю и говорит "Спасибо". Особенности подачи сообщает повару и бармену.

**В течение какого времени напитки приносятся гостю?**

Напитки приносятся гостю в течение трёх минут после принятия заказа и при подаче гостю обязательно называются: «Пожалуйста, Ваш чай, кофе ...».

**Опишите действия официанта сразу после принятия заказа (Кому сообщить особенности подачи).**

Приняв заказ, официант (бармен) повторяет заказ гостю и говорит "Спасибо".

**В течение какого времени напитки приносятся гостю? Опишите действия официанта если напитки подаются в бутылках.**

Если напитки подаются в бутылках (мин. вода, вина, кола и т.д.), то первую порцию гостю должен налить официант. Всё стекло («хайболы», «олдфешенды», рюмки и т.д.) ставится на стол гостя на подставки для пива. Все напитки приносятся гостям на подносе. Все порционные напитки из бара приносятся в закрытых бутылках; стаканы со льдом, трубочками и лимоном приносятся отдельно.

**Какова сервировка стола, если заказ принят на закуски, горячее. Какое время подачи закусок и как они подаются?**

Официант принимает заказ на закуски (горячие блюда). Заказ необходимо повторить, уточнить особенности подачи. Перед подачей стол сервируется приборами по заказу. Закуски приносятся гостю в течение 10 минут после принятия заказа. По факту задержки обязательно предупреждать гостей. При подаче обязательно называть гостям названия их блюд: пожалуйста, Ваш салат «Греческий» и т.д. Гостям желают приятного аппетита.

### **Что говорит официант гостю после подачи закусок?**

После подачи закусок гостю предлагается сделать заказ на горячее (если гость не сделал это сразу), заказ повторяется, при необходимости нужно уточнить степень прожарки, наличие гарнира, соуса и т. п. После принятия заказа Гостю говорится «Спасибо».

### **Время подачи горячего.**

"Горячее" подаётся в течение 25 минут после принятия заказа, за исключением блюд, для которых по технологии приготовления отводится большее время. Гостя необходимо предупреждать, сколько времени готовится блюдо.

### **Как подается горячее блюдо с гарниром?**

"Горячее" блюдо с гарниром подается — основным продуктом (мясо, рыба и т.д.) к гостю. При подаче называется: «Пожалуйста, Ваши медальоны средней прожарки».

### **Как и когда официант зачищает стол во время обслуживания гостей, и что при этом говорит?**

Официант должен своевременно убирать использованную посуду, приборы, заменять пепельницы. Зачищая стол, официант обязательно спрашивает у гостя разрешение: «Могу ли я забрать Вашу тарелку (Ваш бокал и т. д.)? Официант должен быть внимательным при подходах к столу, обращая внимание на мелкий мусор, своевременно зачищать (использованные салфетки, зубочистки и т. д.). Крошки убирать со стола, применяя специальную тряпочку или влажную салфетку с использованием подноса. После того как гость насытился нашими напитками, салатами, супами, горячим, официант быстро убирает грязную посуду со стола, (стол зачищается с подносом!!)

### **Каково время подачи десертов и как они подаются?**

Десерты приносятся в течение 10 минут после принятия заказа и при подаче гостю обязательно называются. Ставить блюда необходимо справа от Гостя из-за спины; желаем: «Приятного аппетита».

**Действия официанта если гость поел и допил свои напитки, но при этом не просит счет**

Поинтересуйтесь: «Желаете повторить Ваш коньяк (водку, сок, чай...)?»

**Как подается счет гостю?**

Счёт подаётся гостю в чистой папочке на чистый стол с визиткой ресторана.

**Как официант провожает гостей, и что говорит при этом?**

Гости провожаются официантом со словами: «До свидания, спасибо, приходите к нам ещё, приятного Вам дня и т.д.».

**Как и в течение какого времени зачищается стол после того, как официант проводил гостей?**

В первую очередь убирается столик (стол убирается в течение 2-х минут, стол зачищается и сервируется только с подносом!!). Тщательно проверяется чистота пола под столом, стол проверяется на отсутствие жевательной резинки, воска. Если нужно — позовите уборщицу.

**Как должен выглядеть официант**

Официант (бармен) обязан быть в чистой форме, выглядеть опрятно. Обязательно наличие таблички с именем на форменной майке. Форма одежды для работников бара: верх — фирменная майка, низ — темные брюки, обувь — чёрная и закрытая. Мужчины должны быть чисто выбриты. Обязательна аккуратная стрижка. Длинные волосы обязательно должны быть собраны. Форменную одежду обязательно стирать минимум один раз в 2 недели.

**Правила подачи блюд и напитков**

Подача блюд и напитков официантками (барменами) должна осуществляться строго по правилам:

— Все работы производятся с подноса (кроме барной стойки). При подходе официанта (бармена) к столам или дорожкам обязательно иметь на подносе влажную тряпку для протирки столов и смену пепельниц. Пепельница считается грязной после того, как в неё положены два окурка, бумажка или зубочистки.

— Блюда и напитки ставятся на стол справа из-за спины Гостя, основным продуктом (блюда) к Гостю.

— Бокалы с логотипами ставятся перед гостем таким образом, чтобы логотип смотрел на Гостя. Обязательно наличие подставки под бокалом с любым напитком.

— На столе обязательно должны быть салфетки, пепельница, зубочистки, специи (если присутствует еда).

— Соусники, чашки, коктейльные трубочки и проч. дополнительные предметы приносятся Гостям на отдельной тарелочке с салфеткой. Соусники обязательно должны смотреть ручкой влево, а ручкой ложки вправо. Так же и чашки с чаем или кофе. Смотри рисунок. Подача справа из-за спины гостя! Приборы допускается накрывать только обёрнутые в салфетку и если они кладутся на стол, то только на салфетку!! Тарелки берутся строго за ободок! Никаких пальцев в тарелке!!

**Перечислите очередность подачи блюд, а также нюансы изменения очередности подачи.**

При заказе Гостем напитков и/или блюд еда подаётся в соответствующем порядке:

Аперитив (напитки перед едой);

Холодная закуска;

Горячая закуска;

Суп;

Горячее блюдо;

Десерт;

Горячий напиток.

В тех случаях, когда у вас возникают сомнения в очередности подачи блюд или когда Гость просит подать что-то из списка "не в очередь", следует дополнительно уточнить у Заказчика очередность подачи напитков и блюд.

Ни в коем случае нельзя приносить блюда "внахлест". Когда холодная закуска ещё не съедена Гостем, а суп уже принесён!!

### **Как и когда сервируется стол?**

Перед подачей блюда всегда накрывать приборы к ним заранее. Не допускается наличие таких ситуаций, когда суп уже принесён, а ложки к нему ещё нет. Все дополнительные приборы (специи, салфетки и проч.) приносятся к блюду заранее!!

### **Как официант должен носить поднос?**

Подносы носятся только одной рукой (левой, если Вы правша)! Не допускается носить поднос, взяв его за ободок или же, взяв его двумя руками. В исключительных случаях, (очень тяжёлый) поднос допускается нести двумя руками. Ставить подносы на столики гостей или на соседние столики категорически запрещено.

### **Что строго запрещается официанту?**

Не допускается поворачиваться к залу спиной, разговаривать на непроизводственные темы друг с другом, пить в зале клубе напитки, жевать, смотреть телевизор, читать, слушать музыку и т.д. За потребление в зале еды иили напитков последует немедленное взыскание!! В зале не допускается сидеть, а тем более лежать! Наличие мобильных телефонов также не допускается.

### **Когда производится расчет гостей?**

Расчёт производится только после того, как Гость попросил счёт. Не допускается говорить, намекать Гостям на то, что время работы нашего клуба подходит к концу и т.д. Исключения составляют те ситуации, когда гости сильно пьяны иили когда есть сомнения относительно их платёжеспособности. В этих случаях следует попросить менеджера зала подойти к гостям и под благовидным предлогом (закрытие расчётного дня, снятие кассы и т.д.) попросить их рассчитаться. Предварительно необходимо предупредить охрану во избежание недоразумений. Сильно пьяных гостей, гостей настроенных агрессивно или очень развязных, вызывающих подозрение (воры и т.д.) можно вежливо попросить

удалиться, предварительно предупредив охрану клуба. Такие ситуации предусмотрены в правилах клуба, которые вывешены на стенде с информацией.

**Если пришла большая компания гостей, что следует выяснить официанту?**

При приёме заказа от большой компании следует вежливо поинтересоваться: приготовить ли Вам один счёт, или же сделать несколько отдельных счетов? Если счёт на компанию готовится один, то он приносится тому человеку, который попросил вас рассчитать компанию.

## Практическое занятие 6. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.

### Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

**Цель:** Оценить степень самостоятельной подготовки студентов в деле организации обслуживания, накрытия столов скатертями и их замена.

**Пояснение к работе:** Подготовка зала к обслуживанию. При подготовке зала к обслуживанию официанты должны рассчитывать размеры скатертей по габаритным размерам столов. Следует руководствоваться правилом: края скатерти должны быть спущены на 25—35 см от края! столешницы (рис. 6.6), но не ниже сиденья стула. Меньший спуск! придает столу неэстетичный вид, больший — неудобен для посетителей. Хорошо заглаженная средняя складка скатерти обычно проходит по оси столешницы.

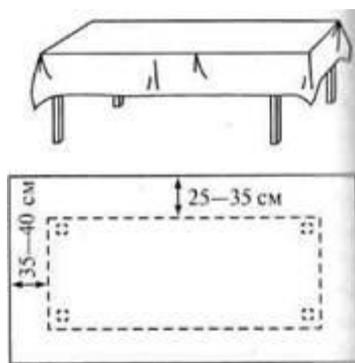
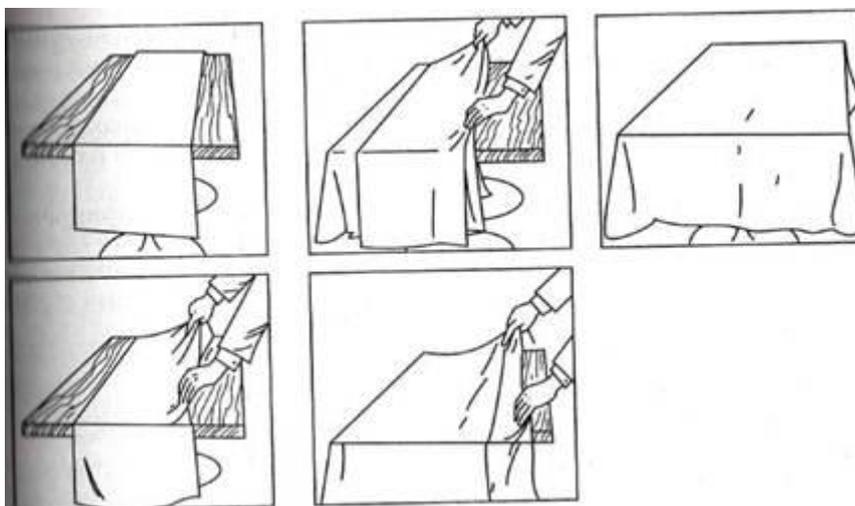


Рис. 6.6. Правильный спуск скатерти при покрытии квадратного, круглого и прямоугольного столов



Углы скатерти свисают против ножек стола, прикрывая их. Не рекомендуется захватывать скатерть пальцами, поскольку остаются заломы, обильно смачивать и растягивать на столе недостаточно проглаженную скатерть, так как она может потерять жесткость, белизну и блеск, пропадет четкость рисунка и вообще возникнет впечатление, что эту скатерть уже использовали. Мятые скатерти обычно возвращают в сервизную. Если же скатерть помята незначительно, то официанты проглаживают ее электроутюгом.

Накрывают столы скатертями в отсутствие посетителей. Порядок работы следующий. Скатерти сначала раскладывают по столам в том виде, в каком они получены из сервизной, и только тогда расстилают (рис. 6.7). Скатерть предварительно разворачивают, чтобы определить нужные углы (необходимо найти углы одной стороны — это второй и третий сверху). Скатерть кладут на стол со стороны, ведущей к входу в зал (официант сует у стола спиной к входу). Подготовленную скатерть официант берет двумя руками, захватывая большим и указательным пальцами верхнюю кромку и поддерживая остальными пальцами середину. Затем скатерть поднимают над столом (осторожно за кромку, чтобы не помять), как бы для встряхивания, и тут же резко опускают вниз, чтобы образовалась воздушная подушка между столешницей и развернутой скатертью. Держа скатерть большим и указательным пальцами, официант протягивает ее на себя через стол, пока центральная складка не совпадет с серединой столешницы. Заглаженная центральная складка, делящая скатерть пополам, должна лечь по оси стола ребром вверх, а линия пересечения со складкой должна обозначить центр стола. Четко разглаженные складки скатерти помогают официанту ориентироваться при расстановке предметов сервировки. На всех столах рисунок скатерти должен быть направлен в одну сторону.

Приемом накрытия стола скатертью должен владеть каждый официант. Нередко в процессе обслуживания возникает необходимость замены скатерти в присутствии посетителей. Предположим, что посетитель разлил вино, опрокинул соусник или просто скатерть стала грязной, мятой. В таких случаях ее заменяют,

не обнажая крышки стола. Официант должен уметь быстро и ловко снять использованную скатерть и одновременно расстелить чистую.

Делают это так. Вначале подготавливают стол: использованную скатерть подтягивают с торца стола на себя, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не свисала. Если стол стоит к стене, его отодвигают. Затем на серванте подготавливают чистую скатерть: разворачивают ее так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое и параллельно еще вдвое). Центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту.

Подготовленную скатерть официант берет обеими руками на равном расстоянии от ее центра по ширине стола. Большими и указательными пальцами он захватывает верхнюю кромку скатерти, а остальными пальцами поддерживает нижнюю кромку и середину. Держа скатерть в таком виде в руках (класть ее на использованную запрещают санитарные правила), официант проходит к столу и делает взмах руками вверх и вперед так, чтобы вся скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола (большими и указательными пальцами он все время держит верхнюю кромку). После того как скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола, официант быстро опускает руки на крышку стола, захватывает освободившимися тремя пальцами использованную скатерть и делает быстрое движение на себя. При этом нижнюю (использованную) скатерть он снимает, а верхнюю (чистую) кладет на ее место. Происходит это одновременно, так как официант держит и ту, и другую скатерти. Чистую скатерть при необходимости он слегка поправляет, а использованную уносит и кладет в нижний ящик серванта.

Этот способ замены скатерти возможен только лишь при наличии сервантов, на которых официант может подготовить чистую скатерть. Замена небольших (квадратных) скатертей для четырехместных столов особенно удобна. В то же время длинная, прямоугольная скатерть, падая за торец стола, может коснуться пола, поэтому ее редко используют для замены.

На прямоугольном шести-, восьмиместном столе, а также в случае, когда

крышки сервантов заняты, для замены скатерти подготавливают I стол, подтягивая использованную скатерть с торца (как описано раньше).

Концы использованной скатерти поднимают на стол и, аккуратно I подгибая их наружу, прикрывают использованную поверхность скатерти, затем берут чистую скатерть, кладут ее на ближний край стола (при подогнутый конец использованной) и разворачивают таким образом, чтобы она лежала на столе сложенной пополам, свободными концами к Официанту. Углы должны свисать равномерно. Верхнюю половину скатерти берут за кромку большим и указательным пальцами и загибают ее с заглаженной середины. Средними пальцами подхватывают середину, Приподнимают всю скатерть вверх и посылают ее вперед так, чтобы оставшаяся нижняя половина упала за торец. Затем, взяв скатерть большими и указательными пальцами за кромку, остальными подхватывают использованную скатерть. Подтягивая кромку чистой скатерти, одновременно стягивают использованную. Дальше поступают так же, как описано выше.

Если в ресторане в дневное время продают обеды по ценам столовых, то обеденные столы поверх скатерти могут быть накрыты полиэтиленовой пленкой, которая должна быть чистой и сухой, а по мере загрязнения заменяться.

**Задание:** Произвести накрытие круглого и прямоугольного столов скатертью (подобрать необходимое белье, подготовить скатерти к обслуживанию) для повседневного обслуживания и праздничного мероприятия, а также воспроизвести замену и уборку стола после обслуживания.

**Практическое занятие 7. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.**

**Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.**

**Цель:** Отработка приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.

**Задание:** Воспроизвести накрытие обеденных столов в соответствии с индивидуальным заданием преподавателя. Подобрать столовое белье, столовую посуду и приборы, стекло. Воспроизвести минимум три варианта складывания салфеток (Приложение 4).

## **Практическое занятие 8. Овладение приемами подачи блюд, напитков, рекомендация напитков к закускам и блюдам. Фламбирование десертов.**

### **Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах.**

**Цель:** Освоение навыков подачи блюд, напитков, рекомендации напитков к блюдам, заказанными гостями. Отработка и освоение приемов фламбирование блюд при госте.

#### **Пояснение к работе:**

#### **Техника подачи блюд официантом ресторана**

Приступая к подаче заказа, официант должен помнить общие правила техники обслуживания и строго соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

Существует несколько приемов переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно на покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.

Блюда и напитки устанавливаются на подносе только в один ряд; более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие — в центре подноса. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить отдельно.

Не следует носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колен.

Принесенные из кухни на блюдах кулинарные изделия в мисках, баранчиках следует показать посетителям-заказчикам, а затем, получив их разрешение, разложить на тарелки.

При раскладывании пищи на тарелки непосредственно у обеденного стола официант должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны. Блюдо с кушаньем держат в левой руке. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой.

Если блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столике этот столик придвигают к обеденному. Блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают блюда, пользуясь приборами для раскладки.

При подаче стакана воды, папирос, спичек, счета (на тарелке, или маленьком подносе) принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно как с правой, так и с левой стороны.

Очень важно, чтобы во время обслуживания на столе поддерживались чистота и порядок: использованную посуду, рюмки, бокалы надо своевременно убирать; крошки сметать щеткой в совок; пятна на скатерти застилать салфеткой; особенно тщательно следить за чистотой приборов, меняя их после каждого блюда.

Если посетитель уронил на пол вилку или салфетку, надо немедленно на маленьком подносе или тарелке подать ему чистые, а уже – затем поднять и убрать упавший предмет.

Раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, официант должен помнить следующие правила:

- не касаться большим пальцем края тарелки (он должен быть за краем);
- не дотрагиваться до краев чашки, стаканов; следить за тем, чтобы блюдце под стаканом всегда было сухим;
- приборы брать только за ручки;
- бесшумно, аккуратно расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы;

при очистке стола не смахивать крошки на пол;

следующее блюдо подносить только после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного; блюдо или тарелку при подаче брать ручником, предварительно протирая дно.

Установлена определенная последовательность подачи напитков, закусок, блюд. Вначале, как правило, на стол ставят полученные в буфете минеральную и фруктовую воду, хлеб, закуски, вина, а затем подают горячие блюда. Спиртные напитки подают только с закусками.

Тарелки для горячих блюд подогревают (до 40—50°С), для холодных — несколько охлаждают (до комнатной температуры).

Работать нужно ритмично, давая себе отдых во время пауз в обслуживании.

При выполнении заказа, выхода из зала, надо захватывать лишние или бывшие в употреблении посуду и приборы, а на обратном пути приносить готовые блюда.

Официант должен помнить, что прежде чем поставить использованную посуду со стола на поднос, ее зачищают от остатков пищи, унося одновременно до 10 тарелок. Тяжелые стопы тарелок ставят на середину подноса.

## ПОДАЧА ЗАКУСОК

Как правило, обед в ресторане начинается с закуски. Ассортимент закусок чрезвычайно разнообразен. Закуски можно подразделить на холодные и горячие. И те и другие служат хорошим средством возбуждения аппетита, разнообразят стол. Среди холодных закусок, пользующихся мировой славой, как деликатес следует назвать икру зернистую (из белуги, осетрины, севрюги), паюсную, кетовую, популярны ассорти рыбное, рыба заливная и под маринадом, ассорти мясное; широко распространены различные салаты из овощей, мясные и др.

Горячие закуски чаще подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В обычные дни в ресторане горячие закуски готовят по заказу посетителей. Характерная особенность горячих закусок — то, что продукты для них

нарезаются мелкими кусочками, чтобы посетителю не нужно было пользоваться ножом. Наиболее часто из горячих закусок посетители заказывают грибы (шампиньоны или белые), жульен из дичи и др.

Холодные закуски рекомендуется подавать в фарфоровой посуде, горячие — в мельхиоровой. Температура подаваемых холодных закусок должна быть не выше 14°C. Некоторые продукты, входящие в состав закусок, должны быть охлажденными (например, сливочное масло).

У подаваемых на стол закусок должен быть эстетически привлекательный внешний вид. С этой целью широко используется зелень — веточки петрушки, красиво уложенные на блюдо с закуской, фигурная нарезка овощей, продуманное цветовое сочетание продуктов, входящих в состав закусок.

Получая закуски на раздаче, официант должен обратить внимание на их внешнее оформление: проверить, не подтаяло ли масло, достаточно ли пищевого льда в икорнице и т. д.

Холодные закуски приносят на подносе вместе с приборами, которыми следует пользоваться, и ставят на подсобный стол. Если заказана рыба, полагаются закусочный нож и вилка, а не рыбный нож и закусочная вилка. В блюда с закусками официант кладет приборы для раскладки. Затем с разрешения гостей подает закуски на обеденный стол. При этом следует помнить, что закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой (например, на лотках) — ближе к краям стола. Закуски с гарнирами ставят на стол с левой стороны, без гарнира — с правой.

Салатники, икорницы, соусники ставят на пирожковую тарелку.

Если заказано несколько видов закусок, то их ставят на стол в той же посуде, в которой они принесены. При заказе большого количества разнообразных закусок на стол ставят два-три вида, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают посетителям в процессе обслуживания.

Перед началом подачи закусок в ресторанах на стол в хлебницах, а чаще в тарелках ставят хлеб и на пирожковых тарелках — масло, если оно было

заказано; при обслуживании иностранных туристов — только что поджаренные тосты на специальной тарелке или завернутыми в салфетку, чтобы не остыли, а также хрустящие хлебцы.

Существует установившийся порядок последовательности подачи закусок. Вначале подают икру и рыбные закуски (рыбу малосольную, отварную, заливную, под маринадом и др.). Затем рыбные салаты и, наконец, мясные закуски — ветчину, язык, паштет, птицу, мясные, овощные салаты и др.

В летнее время официант может рекомендовать посетителям салаты из свежих овощей или овощи в натуральном виде, уложенные в салатник с пищевым льдом. Зимой посетители охотно заказывают маринованные овощи.

### ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Икра зернистая (из белуги, осетрины, севрюги). Лучшей считается белужья икра серого цвета, крупнозернистая, малосольная. Подается в икорницах, в которых помещается стеклянная розетка и пищевой лед. В холодильнике икра хранится при температуре не ниже 0°C.

Икра паюсная. Паюсную икру получают также из осетровых рыб. При производстве на рыбных промыслах после посола ее прессуют, а повара в ресторанах формуют в рулет. При отпуске от него отрезают кусочки, имеющие вид эллипса или прямоугольника, и укладывают на рыбный лоток, украшая кусочком лимона или зеленью петрушки. Так же, как и зернистая, паюсная икра обладает высокими вкусовыми качествами.

Икра кетовая. Как и зернистая, она должна иметь целые зерна светло-оранжевого цвета. Подают икру в икорницах с пищевым льдом, в охлажденном виде.

Ко всем трем видам икры можно подать масло сливочное, расстегаи с рыбой или визигой (по русскому обычаю), лимон, горячие калачи или тосты из белого хлеба.

Лососина малосольная, семга, кета семужного посола. Эту рыбную закуску подают в фарфоровых лоточках или на блюдах из расчета два куска на порцию.

Порция рыбы дополняется кусочком лимона и веточкой петрушки.

Рыба под маринадом. Обжаренные куски осетрины, судака, трески или окуня заливают маринадом, посыпав сверху нарезанной зеленью петрушки. Подают в салатниках, на лотках или фарфоровых блюдах.

Рыба отварная. Подается с гарниром. Осетрину и севрюгу нарезают кусочками и, охладив, укладывают на лоточки или блюдо. На гарнир можно подать свежие красные помидоры и свежие или соленые огурцы (в зимнее время — добавить желе кусочками). Украшают блюдо листиками зеленого салата. Отдельно подают соусы — хрен с уксусом или майонез.

Рыба заливная. Кусочки вареной, а затем охлажденной рыбы — судака, осетрины,

севрюги, стерляди, окуня или трески — кладут на блюдо, украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки и заливают желе. Подают на овальных фарфоровых блюдах

или латках. Отдельно подают соус—хрен с уксусом.

Консервированные деликатесные закуски.

Перед подачей их выкладывают из банок и укладывают на лотки. Оставшееся количество перекладывают в фарфоровую или стеклянную посуду и хранят в холодильнике.

Шпроты в масле. Подают на лоточках. Украшают ломтиком лимона и веточкой петрушки.

Сардины. Подают на лоточках. Украшают\* дольками лимона, мелко нарубленной зеленью петрушки. При отсутствии зелени петрушки ее можно заменить листиками зеленого салата.

Кильки. Очищают от внутренностей, отрезают головки, укладывают на лоток. К килькам рекомендуется подавать свежие огурцы, крутое яйцо, нарезанное кружочками. Кружочки яиц можно украсить (из конверта) майонезом (в виде сетки).

Крабы. Можно подать отжатыми, уложенными в салатник или на вазе.

Украшают букетиками из вареных овощей, дольками свежего огурца или яблока. Отдельно в соуснике подают майонез.

Ассорти мясное. В состав этого блюда входит не менее трех видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятина, ветчина, ротсбиф или вареный язык. Подают на фарфоровых овальных или круглых блюдах. На гарнир — корнишоны, маринованные фрукты, строганный хрен, свежие помидоры. Иногда кладут кусочки мясного желе. Отдельно подают соус майонез с мелко нарезанными пикулями и каперсами.

Ростбиф. Обжаренная полусырая вырезка красноватого цвета. На порцию подают два-три кусочка на эллипсообразном лоточке, гарнируют корнишонами и красными помидорами. Отдельно подают соус майонез.

Ассорти из птицы. В состав этой закуски входят по два кусочка курицы (белое и темное мясо), индейки, утки, гуся. Гарнируется маринованными фруктами, краснокочанной капустой, корнишонами, листиками салата или зеленью петрушки и подается на эллипсообразном блюде. Можно подать соус майонез с рублеными корнишонами.

Ассорти из дичи. В состав этой закуски входят кусочки тетерева, куропатки, рябчика. Подается на эллипсообразном блюде. На гарнир — маринованные фрукты. Украшают зеленью петрушки.

Домашняя птица и дичь жареная. Подают разрубленными на кусочки. Домашнюю птицу следует разрубить на две части, а затем каждую — на несколько кусочков в зависимости от величины гуся, индейки, курицы; рябчиков и куропаток разрезают на две части. Кусочки птицы или дичи укладывают на блюда и украшают веточками петрушки или листьями салата. На гарнир подают маринованные сливы, виноград, вишни, бруснику, моченые яблоки, белокочанную и краснокочанную капусту, которые можно подать в салатнике отдельно.

К птице отдельно подают соус майонез, а к дичи — фруктово-ягодный.

Заливное из мяса. Для этой закуски используют телятину, ветчину, язык.

Приготавливают в порционных формочках, приносят в овальных блюдах, едят на закусочных тарелках.

Паштет из дичи. Это слоеный пирог с фаршем из дичи. Промежутки между фаршем и тестом заливают желе. Подается на эллипсообразном блюде или лоточке. Перед подачей нарезают ломтиками.

Рыбные, мясные, овощные салаты. Подают в салатниках, поставленных на мелкие тарелки, на которые кладут ложку или вилку. Иностранным туристам заправку к овощным салатам нередко подают отдельно в соуснике. Если салат служит дополнением к заказанному блюду (зеленый салат латук), его ставят слева от тарелки с этим блюдом.

**ПОДАЧА ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК** Горячие закуски подают в специальной посуде, обычно в той, в которой они приготавливались (порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.). В порционных сковородках, например, подают запеченную рыбу, при этом сковородку ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Кокотницы, кокильницы также ставят на пирожковую тарелку.

Грибы (шампиньоны или белые). Обжаренные грибы заправляют сметаной и укладывают в кокотницу, посыпают тертым сыром. Перед подачей на стол кокотницы ставят в жарочный шкаф или пароконвектомат для запекания. Подают закуску в той же кокотнице. На порцию полагается две кокотницы, можно предложить и половину порции.

Жульен из дичи. Филе дичи, а также ветчину, язык, шампиньоны нарезают соломкой, заправляют сметанным соусом, посыпают сыром и в кокотницах запекают в жарочном шкафу. Подают по две кокотницы на порцию.

Тефтели в томате. Можно подать в круглых баранчиках или на мельхиоровой сковородке.

Крабы. Их приготавливают в томатном соусе. Подают по две кокотницы на порцию.

Волованы, корзиночки (наполненные грибами, судаком, курицей,

паштетом и т. д.) подают на пирожковой тарелке или на круглом блюде, покрытом бумажной салфеткой.

Устрицы, мидии, судак под соусом, запеченные в белом вине с луком или в молочном соусе, подают в кокильнице (раковине), которую ставят на пирожковую тарелку или на круглое блюдо, покрытое салфеткой.

Раки. Из деликатесных горячих закусок пользуются наибольшим спросом. В зарубежных ресторанах считают, что как деликатесы их лучше использовать с мая по август, т. е. в месяцы, в названии которых нет буквы «р». Из раков готовят разнообразные закуски. Особым спросом пользуются вареные раки.

Если раки (а также крабы, креветки) приготовлены в отваре, их подают в суповых мисках, на стол ставят глубокую полупорционную тарелку и специальный прибор. Отварных раков подают на круглых блюдах. На стол ставят закусочную тарелку и специальный прибор. Справа на маленькую тарелку кладут слегка влажную салфетку для вытирания пальцев.

Поставив закуски, официант берет бутылки со спиртными напитками, сладкой или минеральной водой и просит разрешения наполнить рюмки или фужеры.

После этого он может отойти от стола, например, к рабочей тумбе и оттуда наблюдать за всеми столиками своего участка обслуживания, чтобы в случае необходимости немедленно прийти на помощь гостю — к примеру, положить ему закуску с общего блюда на тарелку и т. п. Официант не должен быть назойлив, но обязан быть внимателен.

Перед подачей первых блюд необходимо убрать использованную посуду и приборы. Сначала берут со стола приборы, а затем тарелки. Их складывают в стопку на поднос, на который предварительно постелена салфетка во избежание излишнего шума. Поднос не следует перегружать, чтобы не допустить боя посуды.

## ПОДАЧА СУПОВ

Супы бывают горячие и холодные. По способу приготовления различают супы прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи и др.) и пюреобразные (суп-пюре из цветной капусты, спаржи, из кур, дичи и др.). Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

Прозрачные супы готовят на мясном, курином, рыбном бульоне. Бульоны для прозрачных супов готовят более крепкими, чем для заправочных.

Заправочные супы характеризуются большим разнообразием продуктов, используемых для их приготовления. Эти супы готовят из овощей, бобовых и макаронных изделий. Для заправочных супов корни и лук пассируют.

Пюреобразные супы готовят на мясном бульоне, молоке или отваре продуктов, входящих в состав супов, которые после варки протирают.

Супы подают обычно в мельхиоровых мисках с крышками, поставленных на мел тарелки. Глубокие тарелки, бульонные чаш для подачи супов должны быть обязательно подогреты. Для этого их во время подготовки к обслуживанию. В течение рабочего дня дежурный официант по мере их расходования пополняет запас из сервизной.

Официант, получая с раздачи миски первыми блюдами, ставит их на поднос, где уже должны быть поставлены глубокие тарелки и положены разливательные ложки. Принеся поднос в зал, он ставит его на сервант или подсобный стол и разливает суп в глубокие тарелки, поставленные на мелкие тарелки. Разливательную ложку при этом держат как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суп. Наполненную тарелку держат левой рукой на уровне суповой миски. При разливе супа не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон. Ложку при обслуживании в дневное время, если она заранее не положена на стол, подают на подстановочной тарелке.

Существует и другой способ подачи супов посетителям. Суповую миску ставят на мелкой тарелке на обеденный стол. Справа на глубокую тарелку

кладут разливательную ложку. В этом случае иногда наливают немного супа в тарелку посетителя, а долить он может сам.

Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках, которые наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюде ручкой влево. Ложку кладут на блюде или на стол справа от гостя. К бульону, как правило, подают гренки, пирожок или профитроли на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (вареное вкрутую или «в мешочек») или омлет.

Такие гарниры, как яйца, рис запеченный, фрикадельки, цветная или брюссельская капуста, омлет, вермишель, пельмени и т. д., в прозрачные супы кладут перед подачей.

Заправочные молочные и холодные супы подают в мисках. При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к суточным щам отдельно в соуснике подают сметану. По русскому обычаю можно подать гречневую кашу на тарелке или в глиняном горшочке. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника, к украинскому борщу — пампушки с чесночным соусом. Мясо в заправочных супах кладут нарезанным только соломкой.

К некоторым холодным супам, например ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками или мелкой формы.

Фруктово-ягодные супы также подают в мисках.

Некоторые супы подают в той же посуде, в которой они готовились: например, суп пшти, щи суточные — в глиняных горшочках. Отдельно подается глубокая тарелка.

## ПОДАЧА ВТОРЫХ БЛЮД

Перед тем как сервировать стол для подачи вторых блюд, официант собирает использованную посуду на поднос, комплектует ее по размерам и видам, собирая с тарелок остатки пищи на одну тарелку, а приборы складывая на другую. Эти тарелки ставят сверху и уносят. Тяжелые предметы при переноске ставят ближе, к борту, обращенному к официанту. Затем на подносе или стопкой

с ручником официант приносит чистые тарелки для вторых блюд.

Ассортимент вторых блюд, предлагаемых посетителям ресторанов, чрезвычайно разнообразен. Это блюда из рыбы, мяса, дичи, птицы, овощей, приготовляемых в отварном, жареном, тушеном, запеченном и других видах.

Существует сложившийся порядок подачи вторых блюд: вначале рыбные (рыба отварная и припущенная, жареная и запеченная), затем мясные и блюда из птицы и дичи, потом овощные, бобовые, крупяные, мучные, яичные, молочные.

Для подачи рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы — овальные мельхиоровые блюда, для жареной — мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда. Отварную рыбу подают в баранчике, соус к ней, например к судаку по-польски, — отдельно в металлическом соуснике. При заказе рыбных блюд (судак по-польски, карп зеркальный и др.) стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки также должны быть подогреты. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей.

Если рыба готовится целой тушкой (из живой), то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее на тарелки, если получил разрешение посетителя.

Перед приготовлением блюда из живой рыбы ее следует показать посетителю.

Для подачи мясных блюд используется следующая посуда: для натуральных — бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий (отбивных, шницелей и т. д.) — мельхиоровые блюда; тушеных в соусе (например, рагу) — круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой.

Птицу и дичь подают на блюдах. Раскладывая их на порции, официант должен следить за тем, чтобы на каждой тарелке было по кусочку белого и темного мяса.

Шашлык на шпажке, рыбу, жаренную на вертеле, рыбу, приготовленную целиком, жареного поросенка и гуся подают на овальном блюде. При этом

шашлык или рыбу, жаренную на вертеле, снимают специальной двухрожковой вилкой, держа шпажку или вертел под небольшим наклоном по отношению к тарелке на подсобном столике на виду у заказчика.

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде. Отдельно может быть подано сливочное масло.

Запеченные овощи подают на сковородках, в которых они были приготовлены. Если овощи подаются как самостоятельное блюдо, а не как гарнир, в качестве прибора используется только большая вилка — ее кладут с правой стороны от основной тарелки или впереди.

Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору добавляют нож.

Получив на раздаче готовое второе блюдо, его приносят к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставят на подсобный столик. Затем официант показывает его гостям и после их разрешения, пользуясь приборами для раскладки, раскладывает блюдо по тарелкам и подает посетителям.

Вначале на мелкую тарелку, расположенную слева от блюда, перекладывают основной продукт, затем гарнир и соус.

Гарнир набирают ложкой правой рукой, помогают вилкой, находящейся в левой руке. Соус набирают ложкой и поливают им основной продукт. Тарелку с кушаньем подают гостю с правой стороны.

Иногда при групповом обслуживании официант обносит гостей блюдом, которые они кладут себе сами (перед каждым гостем должна быть поставлена тарелка). При подаче тарелки или блюда на стол большой палец официанта должен лежать на борту тарелки. Обносят гостей блюдами только с левой стороны, держа блюдо в левой руке на салфетке.

По просьбе гостя кушанье может положить на тарелку и официант.

Для раскладывания блюда официант применяет следующие приемы. Вилку располагают между большим и указательным пальцем, ложку — между

указательным и средним пальцем правой руки, придавая им форму щипцов. Изгиб рожков вилки должен находиться над углублением ложки. Концы ручек ложки и вилки должны упираться в ладонь, их придерживают безымянным пальцем и мизинцем. Ручку ложки удерживают за середину согнутым средним пальцем. Середину ручки вилки удерживают между кончиками большого и указательного пальцев, которыми свободно перемещают вилку относительно ложки вправо или влево, вверх или вниз.

Очень часто салаты или гарниры, обильно заправленные соусом, прилипают в углублении ложки. Чтобы освободить ее, достаточно вилкой, как скребком, сделать скользящее движение, и ложка будет очищена.

Для подачи некоторых изделий, а также для быстроты переключивания большого количества продуктов ложку и вилку держат в одной плоскости, образуя широкую лопаточку. Для раскладывания, например, бифштекса с яйцом используют две вилки. Их держат в одной руке также на одном уровне, образуя лопаточку.

Фламбирование, или обжигание еды открытым огнем, считается высшим шиком в кулинарном искусстве. Применяется техника при подаче определенных блюд в элитных ресторанах.

Кулинарный прием «фламбе» можно применять для обработки различных продуктов. Чаще всего фламбируют фрукты – бананы, яблоки, груши, манго, персики, ананасы, а также мясные деликатесы, птицу, овощи, сыр, омлет, десерты, пироги, блины (с начинкой и без).

Некоторые бармены обжигают даже коктейли.

### **Способы фламбирования мяса, фруктов и десертов**

Блюдо (продукт) поливают крепким алкогольным напитком и сразу поджигают. Появившееся голубое пламя быстро прогорает, оставив на поверхности пищи хрупкую корочку. В турке или глубоком половнике хорошо нагреть алкоголь, поджечь и вылить его сверху на блюдо, опалив пламенем. Перед осуществлением процедуры мясные продукты, овощи обычно

обваливают в соли или обсыпают ею. Перед фламбированием фруктов и сладких десертов их посыпают сахарным песком (пудрой). При обжигании на поверхности происходит карамелизация кристалликов сахара и появляется корочка.

### **Инструменты для обжигания.**

На помощь увлеченным кулинарам всегда приходит чудо-техника, при помощи которой приготовление пищи превращается в настоящее удовольствие. Например, в коллекции кухонных гаджетов у многих поваров присутствует пистолет для фламбирования, изготовленный из пластика и металла. С его помощью можно легко и быстро обжечь мясной стейк, кондитерскую выпечку, обжарить овощи, расплавить и слегка запечь сыр, карамелизовать сахар. Также он способен опалить остатки перьев с поверхности домашней курицы. Удобство пистолета в том, что кулинар может регулировать мощность (длину) пламени, а встроенный в аппарат предохранитель поможет избежать неприятных ситуаций.

**Задание 1.:** Воспроизвести импровизированную подачу всей линейки стандартного меню ресторана (от холодной закуски до десерта).

**Задание 2.:** Отработать прием по фламбированию яблок в коньяке или роме.

**Практическое занятие 9. Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 марта», «День победы» (по заданию преподавателя).**

**Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.**

**Цель:** Освоение навыков сервировки тематических столов и специфического подбора столового инвентаря и посуды.

**Пояснение к работе: Особенности обслуживания тематических банкетов.**

В заведениях ресторанного хозяйства торжественно отмечают знаменательные события в жизни страны: День Победы, международные праздники - 8. Марта и 1. Мая,. Новый год, юбилейные даты в жизни отдельных коллективов, презентации, чествуют работников различных отраслей, деятелей искусства, культуры, организуют свадебные вечера, семейные праздников.

Каждый из этих мероприятий имеет свои отличия по оформлению зала, сервировка столов, подбора блюд и напитков, составлении музыкальной программы и т.п.

Особенности праздника подчеркиваются различными выразительными средствами: подбором столового белья такой цветовой гаммы, которая лучше раскрывает его тему, оформлением праздничного хлеба или торта, декоративными свечами, двух-, трехъярусными металлическими вазами, наборами для специй, вазами для цветов, оригинальными композициями из цветов и зелени, другими декоративными предметами, соответствующие данному празднику. Особенности банкета обнаруживаются также в подборе блюд и напитков.

При приеме заказа посетителей знакомят с меню. После оплаты стоимости заказа выдают ярко оформленные приглашения с указанием номера стола, времени начала торжественного вечера.

Для банкета, посвященного Дню Победы, стол можно накрыть зеленой скатертью, а посередине в хрустальной невысокой вазе поставить букет из гвоздик. В зале на отдельном столе ближе к входу может быть оформлен декоративный стол с предметами, напоминающими о суровые дни войны.

Особое внимание уделяется подбору музыкального сопровождения. В этот вечер должны прозвучать мелодии сороковых годов

Торжественный вечер проводится как пир за столом с полным или частичным обслуживанием официантами. Если среди приглашенных находятся представители иностранных государств, приглашения, карточки с указанием размещения гостей за столом и меню пишут украинские и иностранном языках. При составлении меню учитывают национальные вкусы и традиции. Напротив мест для почетных гостей ставят флажки тех стран, из которых они прибыли.

1. Мая и 8. Марта - международные праздники, которые отмечаются весной. В день 1. Мая столы можно накрыть светло-зелеными скатертями, а также использовать сочетание розового и зеленого, зеленого и желтого цветов. На стол можно поставить вазу с цветами.

Оформление зала для празднования. Дня 8 марта достигается с помощью цветовой гаммы светлых и нежных тонов, стеклянной, хрустальной и фарфоровой посуды и цветов.

Учитывая вкусы женщин в меню включают более сложные и изысканные холодные и горячие блюда, разнообразные сладкие блюда, кондитерские изделия, цитрусовые, фрукты

Обслуживание новогоднего праздника осуществляется по предварительному заказу. В ресторане разрабатывается план расстановки столов, порядок обслуживания гостей. В билетах указывается номер стола.

Зал украшают, используя гирлянды, небольшие игрушки, световые эффекты. Елку устанавливают в зале, вестибюле или аванзале. Столы накрывают белыми или цветными скатертями. При оформлении стола можно использовать веточки елки, орехи, конфеты, свечи.

В меню включают несколько холодных закусок, которые до прихода гостей ставят на стол, одну-две горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, орехи, горячие напитки, кондитерские изделия. Предполагается также по дачи блюд и других продуктов по заказу.

Напитки подбирают к блюдам, в ассортимент обязательно включают шампанское. Незадолго до полуночи официанты откупоривают охлажденное шампанское. Оно может быть налито в бокалы гостями самостоятельно в или по их желанию официантами. Можно подать на подносах в обнос.

Свадьба. Сбор гостей и свадьбы могут проходить и в одном большом зале, в котором банкетный стол ставят таким образом, чтобы при входе оставалось место для сбора гостей и танцев. Если отсутствует зал для чайного (кофейного) стол в, то сладкие блюда и горячие напитки подают общем свадебным столом.

В зависимости от количества участников столы ставят в одну линию или в виде букв. Т., П., ПИ. При длине стола более 10 м применяется рассредоточена система их размещения, при которой предусматриваются проходы между главным и остальными столами прохода разделяют также длинные столы, расположены перпендикулярно к столу почетных гостей.

Столы накрывают белыми скатертями. Если они стоят в виде буквы. П, то скатерть на главном столе спускают до 5-10 см от пола. К ней крепят гирлянду из зелени и цветов. На стол перед молодыми кладут вышитый рушник, перегибая его и спуская концы вдоль скатерти. На полотенце ставят красиво оформленный торт или хлеб, которым родители встречают молодых.

Места молодых выделяют особой сервировкой. Под закусочные тарелки можно поставить подставные, бокалы для шампанского и фужеры должны быть

другой формы и размера. Салфетки можно составить веером и встал вить в фужер.

Столы украшают цветами, которые размещают симметрично по оси стола. Но особенно тщательно украшают стол молодых. За час до начала банкета на его ставят закуски, бутылки с напитками.

Места молодоженов находятся посередине стола. Невеста садится справа от жениха. Справа от нее предусмотрены места для родителей жениха, слева от жениха - места для родителей назван й. Может быть использован иной порядок размещения: справа от невесты садится отец жениха, рядом с ним - мать невесты, слева от жениха - мать жениха, рядом с ней - отец невесты. С откуда сидят недалеко от молодых или напротив за размещенным по центру приставным столом.

На золотом и серебряном свадьбах супругов занимает почетные места. В дальнейшем гостей рассаживают так, чтобы друзья имели преимущество перед родственниками. Другие места гости занимают согласно установленным традициями, возраста и т.д.. В отличие от других банкетов, на свадьбе мужчины и женщины садятся подряд.

Гостей встречают молодые или их родители в зале для сбора гостей. Здесь должна быть небольшой стол, на который молодые могут возложить цветы и подарки, а также подсобный стол, на котором официанты наполняют н на две трети бокалы для шампанского.

Первыми за свадебный стол садятся невесты. Шампанское можно подать за свадебным столом: для этого официанты наполняют бокалы, стоящие на столе, можно установить их на подносе, наполнить шампанским, п принести в зал и расставить на столе. При этом один официант несет поднос, а второй берет бокалы и расставляет их перед гостями последние наполняют бокалы жениха, невесты и их родителей.

Через 1,5-2 часа после начала банкета рекомендуется сделать перерыв на 35-40 минут

Во время перерыва официанты собирают использованную посуду и столовые приборы, заменяют их чистыми и готовят к представлению горячие блюда. Особенность этого банкета заключается в том, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца.

Примерно через 40-50 минут делается вторая перерыв, в течение которого официанты подготавливают столы к десерту. Если сладкий стол накрыт в отдельном зале, то после перерыва гостей приглашают к этому залу. В заключение банкета гостям подают горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия.

Крещения. Почетные места отводятся родителям крестника (крестницы). Справа и слева от них сидят крестные отец и мать. Для такого события стол сервируют с использованием определенных декоративных элементов: колья бору зависимости от пола новорожденного, детской туфельки из фарфора, нежных цветов, свечей.

Совершеннолетие. Почетное место занимает именинник. Рядом с ним сидят крестные, потом родители, родственники, друзья. Особенность и праздничность в этом случае также подчеркиваются с помощью цветовой гаммы, выбора любимых цветов и блюд того, кто стал совершеннолетним.

**Задание:** Воспроизвести тематическое накрытие стола на темы:

- 8 марта
- Рождество
- День Победы
- Рождение сына (дочки)
- Юбилей (50 лет женщине)

## Практическое занятие 10. Отработка фрагментов сервировки стола на «Завтрак», Обед» и «Ужин» в ресторане.

### Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.

**Цель:** Отработка и освоение навыков по сервировке (предварительной и непосредственно по заказу) в рамках ресторана.

Пояснение к работе:

При сервировке стола соблюдают определенный порядок:

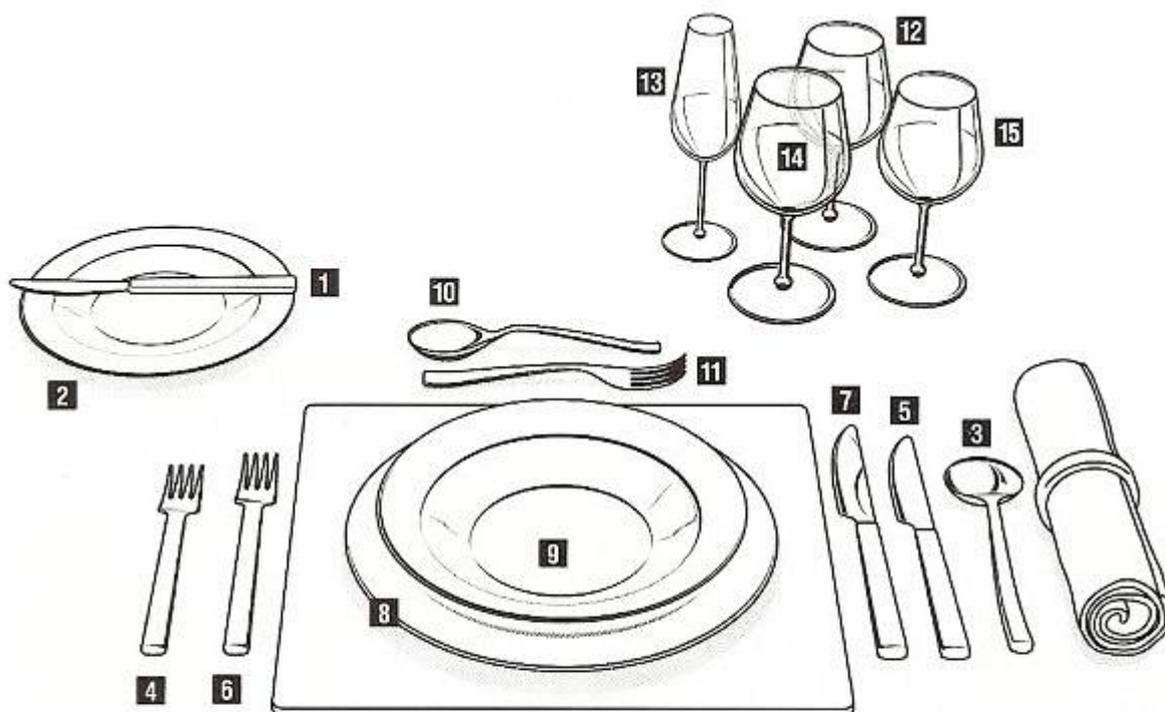
- вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду,
- затем укладывают приборы
- и после этого ставят хрусталь или стекло.

Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера трапезы:

- завтрак,
- обед
- или вечернее обслуживание гостей.

Пример полной сервировки для вечернего обслуживания:



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. Стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

**Задание:** Воспроизвести сервировку стола в ресторане класса люкс на:

- Завтрак

- Бизнес-ланч

- Обед

-Ужин

## Практическое занятие 11. Составление меню различных банкетов.

### Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.

**Цель:** Организовать деятельность обучающихся по изучению и первичному закреплению правил составления меню для различных банкетов и приобретению практических навыков по составлению различных видов меню в зависимости от вида банкета.

В меню банкета с полным обслуживанием официантами включают холодные закуски (полные порции) — 4—6 наименований; горячую закуску, суп, обязательный для обеда, — 1—2 наименования (на выбор); вторые горячие блюда (1—2 наименования); десерт и фрукты (200—250 г на человека), горячие напитки (чай и кофе на выбор), прохладительные напитки, соки.

Ассортиментный минимум блюд для банкета с полным обслуживанием:

№ Наименование блюд - Количество

1. Холодные закуски 3-4
2. Горячие закуски 1-2
3. Супы 1-2
4. Вторые горячие блюда 1-2
5. Сладкие блюда 1
6. Горячие напитки \*
7. Холодные напитки \*
8. Мучные кондитерские изделия \*
9. Хлеб ржаной 200 г на чел. (не считая на бутерброды)
10. Хлеб пшеничный 100 г на чел. (не считая на бутерброды)
11. Вода фруктовая, минеральная 200-250 г на чел.
12. Сок от 100 г на чел.
13. Водка 250 г на чел.

14. Шампанское 250 г на чел.

15 Вино 250 г на чел

\* по желанию заказчика

В меню банкета с частичным обслуживанием официантами включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2— 1/4 порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям также предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и кондитерских изделий. До прихода гостей на сервированный стол ставят холодные закуски, напитки, фрукты.

В меню приема-фуршета включают более широкий ассортимент холодных закусок (12—16 наименований) из расчета 1/2—1/4 порции на человека. Бутерброды канапе с различными продуктами — рыбными, мясными, из птицы, овощными; икру зернистую или кетовую в волованах, яйцо; рыбу отварную, малосольную, холодного и горячего копчения, фаршированную и приготовленную в целом виде; вырезку; язык, глазированный целиком; поросенка, глазированного целиком; рулет из поросенка; карбонат с корнишонами; витки заливные, индейку, фаршированную грибами или курагой; дичь в целом виде с перепелиными гнездами, брусникой и ореховым соусом; ассорти закусочное из сыров, грибов или бекона на шпажках; баклажаны фаршированные на шпажке; овощи натуральные и маринованные; ассорти закусочное из овощей натуральных и маринованных на шпажке, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком, различные салаты в корзиночках, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный. Все холодные закуски оформляют букетами из овощей, фруктов, зелени. В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице: кокиль из судака; устрицы запеченные; закуска Морской деликатес; жульен из птицы или дичи; шампиньоны, запеченные в сметане.

В меню включают 2—3 наименования вторых горячих блюда, каждое из которых приготавливают маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба

орли, шашлык из вырезки, из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские, сосиски-малютки) или одно блюдо, приготовленное в целом виде (осетр припущенный, баранья нога, седло барашка, жаренное целиком, индейка, утка, гусь, поросенок, кабан). В некоторых случаях, учитывая национальные особенности (Сирия, Ливан), второе блюдо включается в меню, приготовленным целой порцией (баранина фаршированная).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты в целом виде, фруктовое ассорти на шпажке или фруктовые салаты, приготовленные в коже апельсина. Из горячих напитков в меню включают кофе черный, чай с сахаром, лимоном, к которым подают пирожные-малютки в ассортименте.

В меню включают фирменные холодные напитки: квас Русский, медовуха, морс клюквенный, напиток брусничный с медом. Из прохладительных напитков предусматривают воду минеральную газированную и негазированную, воду фруктовую 2—3 наименований из расчета 0,25—0,5 л на человека; фруктовые соки из расчета 0,1—0,15 л на человека. Алкогольные напитки (водка, коньяк) из расчета 100—150 г на человека; вина столовые белые и красные по 150—200 г; шампанское — 80—100 мл на человека.

**Банкет-коктейль.** В меню включают холодные закуски 8—12 наименований из расчета 1/3—1/4 порции на человека. Они должны быть нарезаны небольшими кусочками, так как накалываются шпажкой. А также бутерброды канапе различной формы (квадратики, ромбы, кружочки, треугольники), волованы, корзиночки с салатами, паштетами, сырным или ветчинным муссом, маленькие пирожки с различными начинками, ассорти из сыров, овощи натуральные. Горячие закуски включают в меню в количестве 3—4 наименований. Например, рыба, в тесте жаренная (орли), люля-кебаб, сосиски-малютки, котлеты пожарские небольших размеров. На десерт предлагают мороженое в креманках, фрукты. В конце приема подают шампанское, затем горячие напитки (кофе черный, чай), к которым предлагают маленькие пирожные в ассортименте.

**Обучающиеся работают индивидуально:**

**Задание 1:** Составить меню банкета-фуршета.

**Задание 2:** Составить меню банкета-коктейля.

Каждый вид задания оформите на листах формата А4 по схеме:

<b>Наименование банкета:</b>		
<b>Повод:</b>		
<b>Время проведения:</b>		
<b>Количество гостей:</b>		
<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход блюд</b>	<b>Количество порций</b>

## Практическое занятие 12. Воспроизведение фрагментов сервировки столов для «Банкет-фуршет».

### Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.

**Цель:** Освоение навыков и отработка фрагментов сервировки стола «Банкет-фуршет».

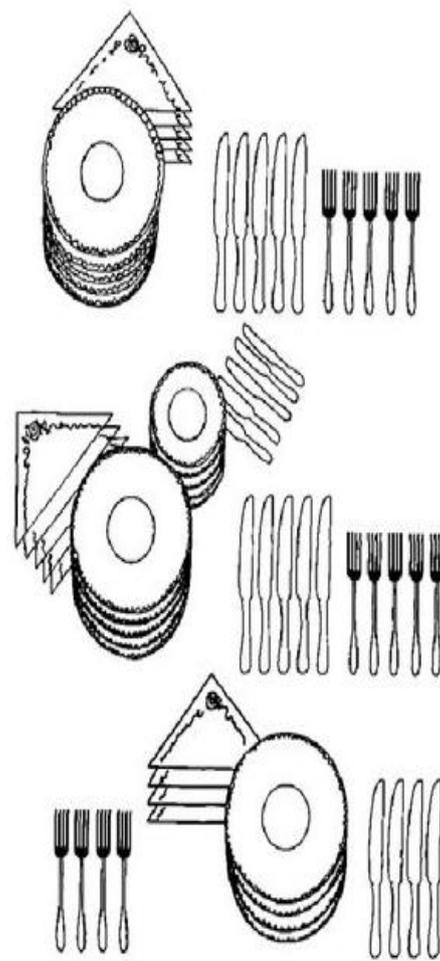
**Пояснение к работе:**

# БАНКЕТ-ФУРШЕТ

Название слова «банкет -фуршет» происходит от французского слова «а ля фуршет», что означает « на вилку». Основным столовым прибором во время еды на банкете является вилка закусочная. Поводом для проведения банкета-фуршета, который

обычно носит официальный характер, бывают деловые переговоры, подписания торговых соглашений. Но банкет- фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Во время проведения банкета- фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья.

На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания. При сервировки стола учитывают особенность обслуживания. Практикой установлено ,что для такого банкета на каждого гостя следует иметь три рюмки различных видов, в том числе один фужер. Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуски заранее ставят на стол. Начинают сервировку стола с расстановки стеклянной или хрустальной посуды. Как правило, стол сервируют с двух сторон. Затем стол сервируют приборами. Их располагают группами: вилки- в таком же количестве, что и тарелки, ножей должно быть в 2 раза меньше. Ножи закусочные располагают справа от стопок закусочных тарелок, лезвием к тарелкам, а вилки можно класть как слева, так и справа( рядом с ножами), на ребро, зубцами к тарелкам. Все напитки предварительно охлаждают. Исключение составляют красные столовые вина , коньяки. Их подают комнатной температуры или слегка подогретыми.



**Задание:** Воспроизвести сервировку стола «Банкет-фуршет» с применением различных способов выкладки столового стекла, посуды и приборов. Объяснить чем руководствовались при использовании той или иной посуды для банкета.

**Практическое занятие 13. Отработка навыков составления меню школьного недельного питания. Ускоренный метод обслуживания.**

**Тема 10. Организация обслуживания в социально - ориентированных предприятиях питания.**

**Цель:** Освоение навыков работы с нормативной документацией и составления меню питания специальных групп.

**Пояснение к работе:** Для решения данной работы необходимо ориентироваться на нормативные показатели [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) (Приложение 5).

**Задание №1.** Проанализировать содержание и основные тезисы [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Задание № 2.** Составить примерный дневной рацион питания для обучающихся СПО.

**Практическое занятие 14. Анализ должностной инструкции  
«Официант» и «Метрдотель».**

**Тема 11. Организация труда обслуживающего персонала.**

**Цель:** Выявление особенностей должностных обязанностей персонала предприятия общественного питания, обобщение современных стандартов обслуживания. Актуализация знаний по стандартам WSI.

**Пояснения к работе:** Для данной работы необходимо пользоваться действующими должностными инструкциями и положениями (Приложение 6).

**Задание:** Провести анализ должностных инструкций «Официант» и «Метрдотель». Найти параллели (сходства или недостатки) между требованиями российских и иностранных стандартов. Результаты проведенного анализа необходимо занести в таблицу.

<b>Показатели эффективности работы (должностные обязанности)</b>	<b>«Официант» (+,-)</b>	<b>«Метрдотель» (+,-)</b>	<b>Стандарты WS «Ресторанный сервис» (+,-)</b>

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Основные источники:

1. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Книжкин Дом, Эксмо, 2014. — 320 с.
2. Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. М.: — Феникс, 2013. — 209 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учебное пособие для среднего профессионального образования. — Ростов-на-Дону: "Феникс", 2014. — 416 с.
4. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. — 2-е изд. — Новосибирск: НГТУ, 2013. — 404 с.
5. Зайко Г., Т. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. — М.: Магистр, 2014. — 560 с.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания. Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013.
7. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. Учебное пособие. — М: Альфа-М; ИНФРА-М, 2013. — 320 с: ил. — (Серия «Сервис»).
8. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах. Учебное пособие. — 3-е изд. — М.: Дашков и К°, 2013. — 320 с. — ISBN 5-91131-194-

### Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
3. Докторов, А.В. Организация транспортного обслуживания в туризме: Учебное пособие / А.В. Докторов, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 208 с.
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
5. Лабин, Д.К. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization / Д.К. Лабин, А.Н. Вылегжанин. - М.: КноРус, 2013. - 192 с.
6. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.
7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.
8. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.

#### **Нормативные документы**

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

2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

3. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

5. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www2.unwto.org> — официальный сайт Всемирной туристской организации

2. <http://www.travelinform.ru/main/newtech> – Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;

3. <http://www.minstm.gov.ru> – Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики;

4. <http://www.unwto.org> – Всемирная туристская организация (UNWTO)

5. <http://www.wttc.org> – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

6. <http://www.russiatourism.ru> – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

7. <http://www.frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров РФ

8. <http://www.restoranoff.ru> - портал индустрии гостеприимства.

9. <http://www.rbc.ru> - «Росбизнес-Консалтинг»

10. <http://www.gks.ru> -Госкомстат РФ
11. <http://www.economy.gov.ru> -Министерство экономического  
развития и торговли РФ
12. <http://www.vsegost.com> -Библиотека ГОСТов  
Restoranoff.ru -интернет портал

# ПРИЛОЖЕНИЯ

Нормы оснащения посудой предприятий общественного питания  
(в расчете на одно место, шт.)

Наименование посуды	Рестораны	Наименование посуды	Рестораны
<b>Металлическая</b>			
Баранчик однопорционный овальный или круглый	0,4 <sup>1</sup>	Миска суповая двухпорционная с крышкой <sup>2</sup>	0,3 <sup>2</sup>
Баранчик двухпорционный овальный или круглый	0,2 <sup>1</sup>	Миска суповая четырехпорционная с крышкой	0,15 <sup>2</sup>
Блюдо однопорционное овальное	1,2 <sup>2</sup>	Молочник однопорционный	0,3 <sup>2</sup>
Блюдо двух- или трехпорционное овальное	0,6	Молочник двухпорционный	0,12 <sup>2</sup>
Блюдо четырех- или пятипорционное овальное	0,25	Пашотница для яиц	0,3 <sup>2</sup>
Блюдо десятипорционное банкетное	0,5	Подстаканник	0,6
Блюдо шести- или десятипорционное круглое	0,1	Поднос	0,5
Ведро для шампанского	0,3	Сливочник двухпорционный	0,12 <sup>2</sup>
Икорницы однопорционные	0,5 <sup>1</sup>	Соусник однопорционный	0,6
Икорницы двухпорционные	0,4 <sup>1</sup>	Соусник двухпорционный	0,4
Икорницы четырехпорционные	0,3 <sup>1</sup>	Соусник четырехпорционный	0,25
Кофейник	0,25	Турочка для варки кофе по-восточному	0,1
Кожильница	0,1	<b>Фарфорово-фаянсовая<sup>3</sup></b>	
Кокотница	0,2	Блюдо пяти- или шестипорционное круглое, d. 300 мм	0,25
Креманка	1,7 <sup>2</sup>	Блюдо восьми- или десятипорционное круглое или овальное, d. 350 мм	0,15
Миска суповая однопорционная с крышкой <sup>3</sup>	2,0 <sup>2</sup>	Блюдо десяти- или двенадцатипорционное овальное, d. 450—400 мм	0,2
Блюдце	0,2	Чашка бульонная с блюдцем <sup>4</sup>	0,8
Блюдце для варенья <sup>12</sup>	1,0	Чайник для заварки чая	0,05
Ваза для салфеток <sup>4</sup>	0,25	Чайник	0,05
Ваза для кондитерских изделий <sup>5</sup>	0,3	<b>Сортовая</b>	
Ваза для пирожных	0,3	Бокал для шампанского	3,0
Горчичница	0,3	Ваза для крема	1,0
Кофейник одно- или двухпорционный	0,3	Ваза для цветов	0,3
Молочник одно- или двухпорционный	0,1	Ваза для варенья	0,1
Перечница	0,3	Ваза для фруктов	0,3
Пепельница	0,5	Ваза для конфет	0,1
Рюмка — подставка для яиц	0,1	Графин для водки 0,25 л	0,4
Салатник одно- или двухпорционный <sup>12</sup>	1,7	Крюшонный прибор	0,06
Салатник четырехпорционный <sup>12</sup>	0,3	Кружка пивная 0,5 л	—
Сахарница	0,3	Кружка пивная 0,25 л	—
Сливочник одно- или двухпорционный	0,1	Кувшин	2,0
Сигаретница	0,3	Мензурка <sup>7</sup>	0,15
Солонка	0,3	Рюмка 25 см <sup>3</sup>	1,0 <sup>9</sup>
Соусник одно- или двухпорционный	1,0	Рюмка 50 см <sup>3</sup>	2,5
Соусник четырехпорционный	0,25	Рюмка 75 см <sup>3</sup>	2,5
Селедочница однопорционная <sup>12</sup>	0,6	Рюмка 100 см <sup>3</sup>	1,5
Селедочница двухпорционная <sup>12</sup>	0,6	Рюмка 125 см <sup>3</sup>	1,5
Тарелка столовая глубокая	3,0	Стакан тонкий 250 см <sup>3</sup>	3,0
Тарелка столовая мелкая	3,0	Розетка для варенья	1,0
Тарелка глубокая десертная	0,3	Стакан для коктейлей	0,3
Тарелка десертная-закусочная <sup>10</sup>	3,0	Стакан конический 250 см <sup>3</sup>	0,3
Тарелка пирожковая	4,0	Стакан для сока (стопка) 100—150 см <sup>3</sup>	0,5
Хренница	0,3	Стакан для виски цилиндрический 0,3 л	0,1
Чашка чайная с блюдцем	1,0	Фужер	4,0
Чашка кофейная с блюдцем	1,2		

<sup>1</sup> Для обычных ресторанов и ресторанов высшей категории.

<sup>2</sup> Не входит в нормы ресторана и кафе, работающих по методу самообслуживания.

<sup>3</sup> Для столовых, применяющих предварительную сервировку стола.

<sup>4</sup> Для кафе высшей категории.

<sup>5</sup> Для столовых, работающих по методу обслуживания официантами.

<sup>6</sup> Для кафе, реализующих горячие первые блюда.

<sup>7</sup> Рассчитывается на одно предприятие.

<sup>8</sup> Для столовых II категории, работающих в вечерние часы как рестораны, и столовых III категории при обслуживании торжественных вечеров, банкетов и др.

<sup>9</sup> На предприятиях III категории, в закуских и буфетах II категории фарфоро-фаянсовая посуда, предусмотренная в нормах, может быть заменена посудой из мелалита.

<sup>10</sup> Возможна замена тарелок баранчиками и металлическими блюдами.

<sup>11</sup> Возможна замена фарфоро-фаянсовыми блюдами.

<sup>12</sup> Возможна замена сортовой посудой.

ЖУРНАЛ  
УЧЕТА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ,  
ВЫДАВАЕМЫХ ПОД ОТЧЕТ РАБОТНИКАМ ОРГАНИЗАЦИИ

Начат « \_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ г

Окончен « \_\_\_\_\_ г

« \_\_\_\_ \_\_\_\_\_

Лицо, ответственное за ведение журнала \_\_\_\_\_

должность

фамилия, имя, отчество

« \_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ г

Номер по порядку	Посуда и приборы		Единица измерения		Фамилия, имя, отчество															
	наименование	код	наиме- нова- ние	код по ОКЕИ																
					полу- чено	возвра- щено	бой, лом	недо- стача	полу- чено	возвра- щено	бой, лом	недо- стача	полу- чено	возвра- щено	бой, лом	недо- стача	полу- чено	возвра- щено	бой, лом	недо- стача
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21



Но- мер по по- рядку	Посуда, приборы		Цена, руб. коп.	Бой, лом, утрачено, пропало						Обстоятельства боя, лома, утраты, пропажи. Виновные лица (должность, фамилия, и., о.)	Примечание
	наименование	код		бой, лом		утрачено, пропало		всего			
				коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.	коли- чество, шт.	сумма, руб. коп.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
			Итого								
			Всего								

Перечисленные в графе «Бой, лом» столовая посуда и приборы в количест \_\_\_\_\_ шт. уничтожены в нашем присутствии \_\_\_\_\_ (прописью)

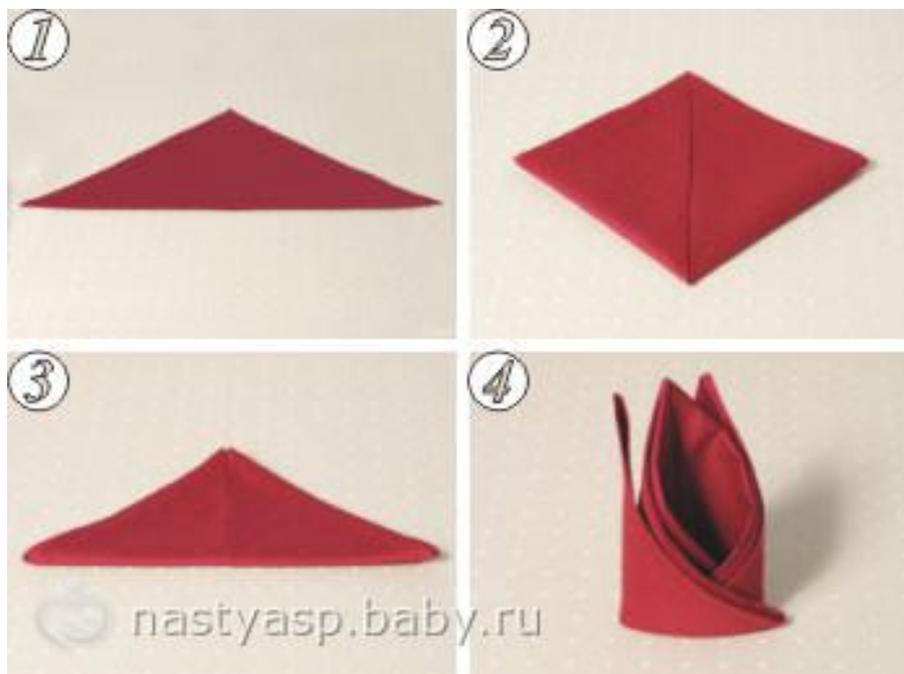
Члены комиссии:

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

Решение администрации \_\_\_\_\_

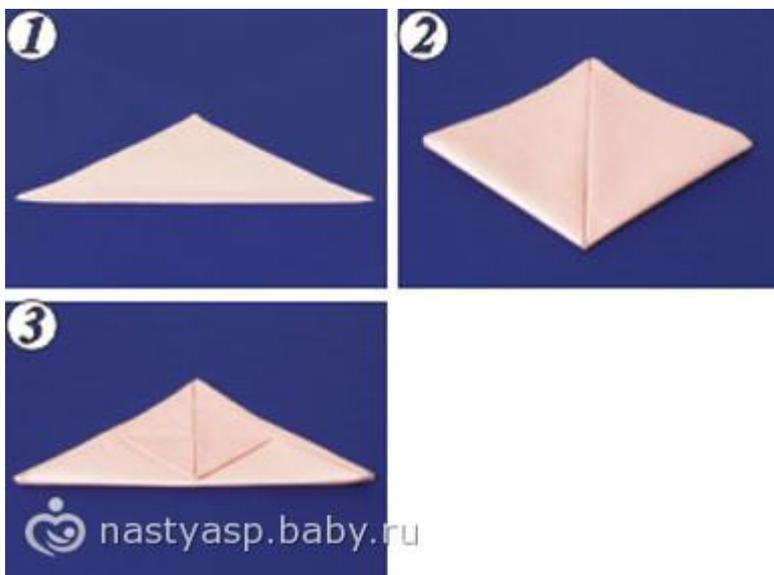
## СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

### 1. «Шлейф»



1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.  
Поставьте салфетку вертикально.

## 2. «Лилия»



1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

## 1. «Мегафон»



 nastyasp.baby.ru

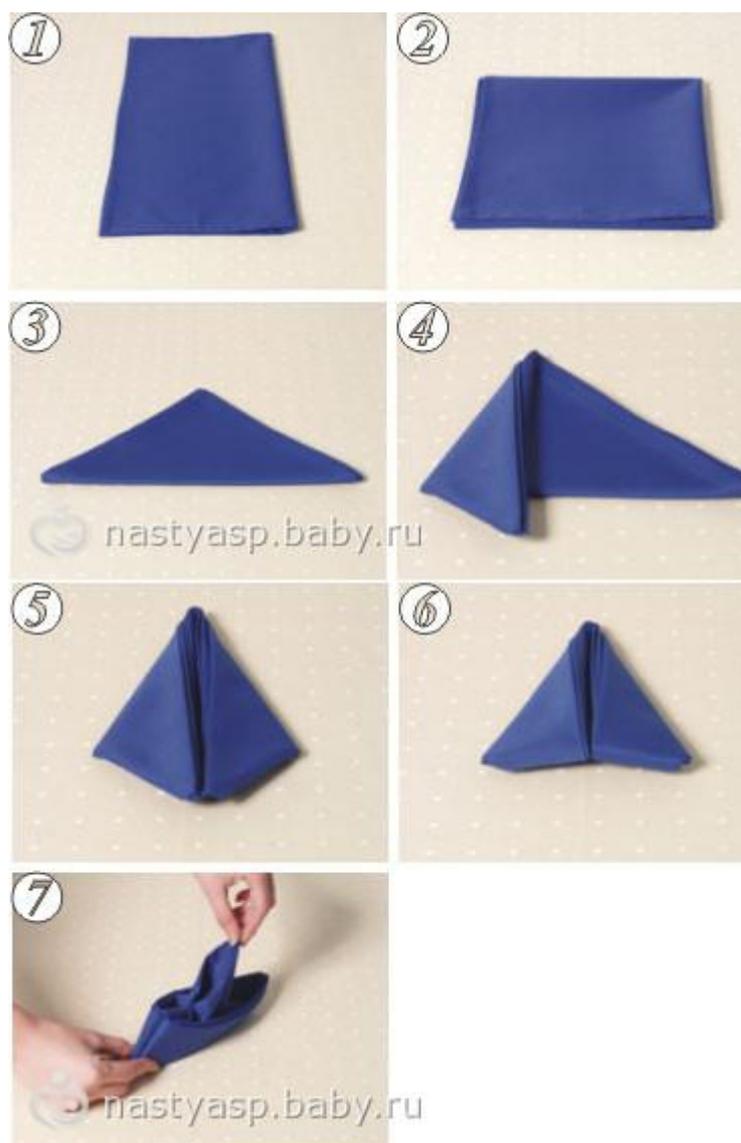


1. Салфетку сложите пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении.
3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»
5. «Кулечки» соедините друг с другом.

## 1. «Джонка»



 nastyasp.baby.ru

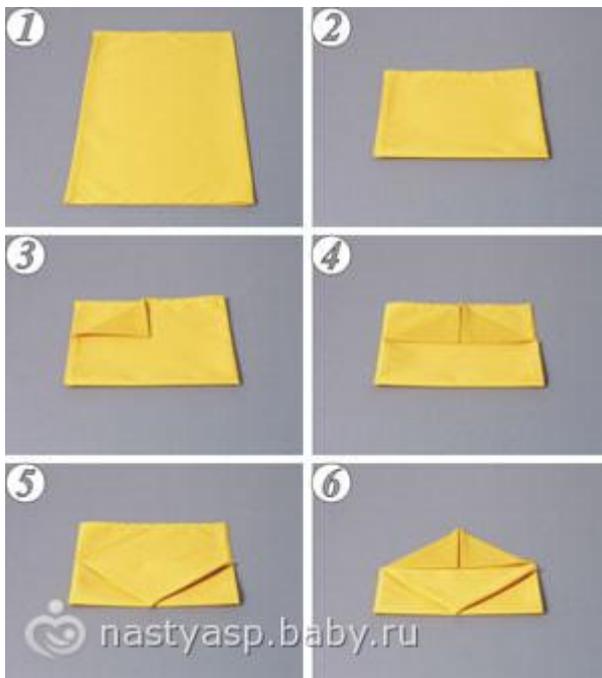


1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

## 5. «Сумочка»



 nastyasp.baby.ru

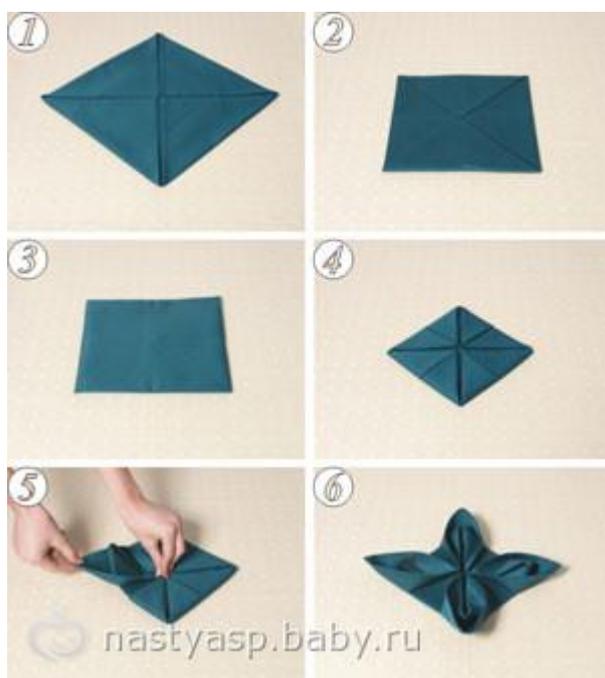


1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

## 6. «Артишок»



 nastyasp.baby.ru



1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.

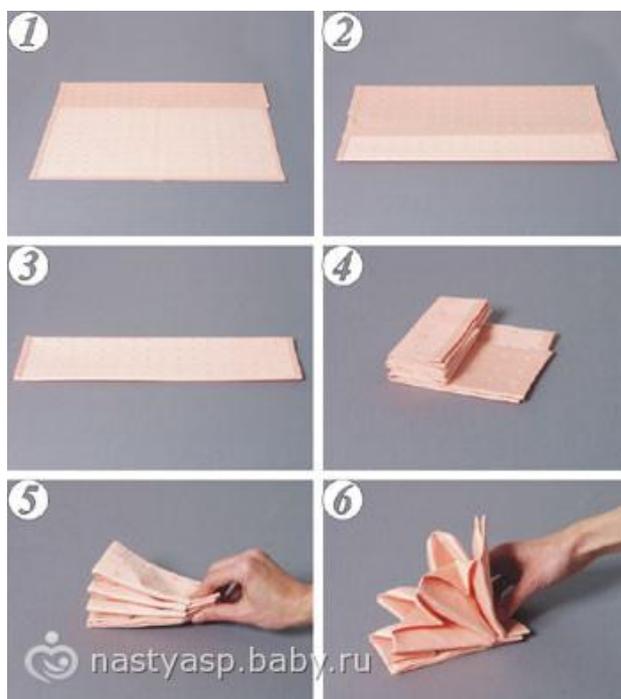
6. Вытяните остальные кончики.

7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигур

## 7. «Азиатский веер»



nastyasp.baby.ru



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно  $\frac{1}{4}$  верхней части загните вниз.

2. Переверните салфетку. Приблизительно  $\frac{1}{3}$  нижней части загните вверх.

3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.

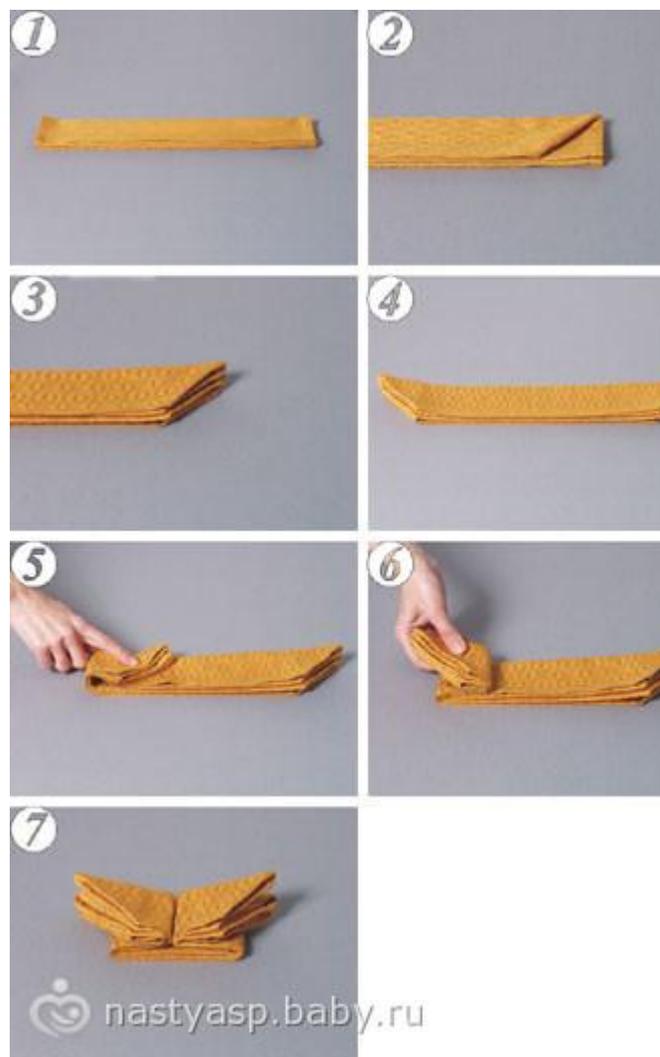
4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы было пять равномерных складок.

5. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части сложенные в глубине складки в противоположные стороны и зафиксируйте их.

## 8. «Морской ёж»



 nastyasp.baby.ru

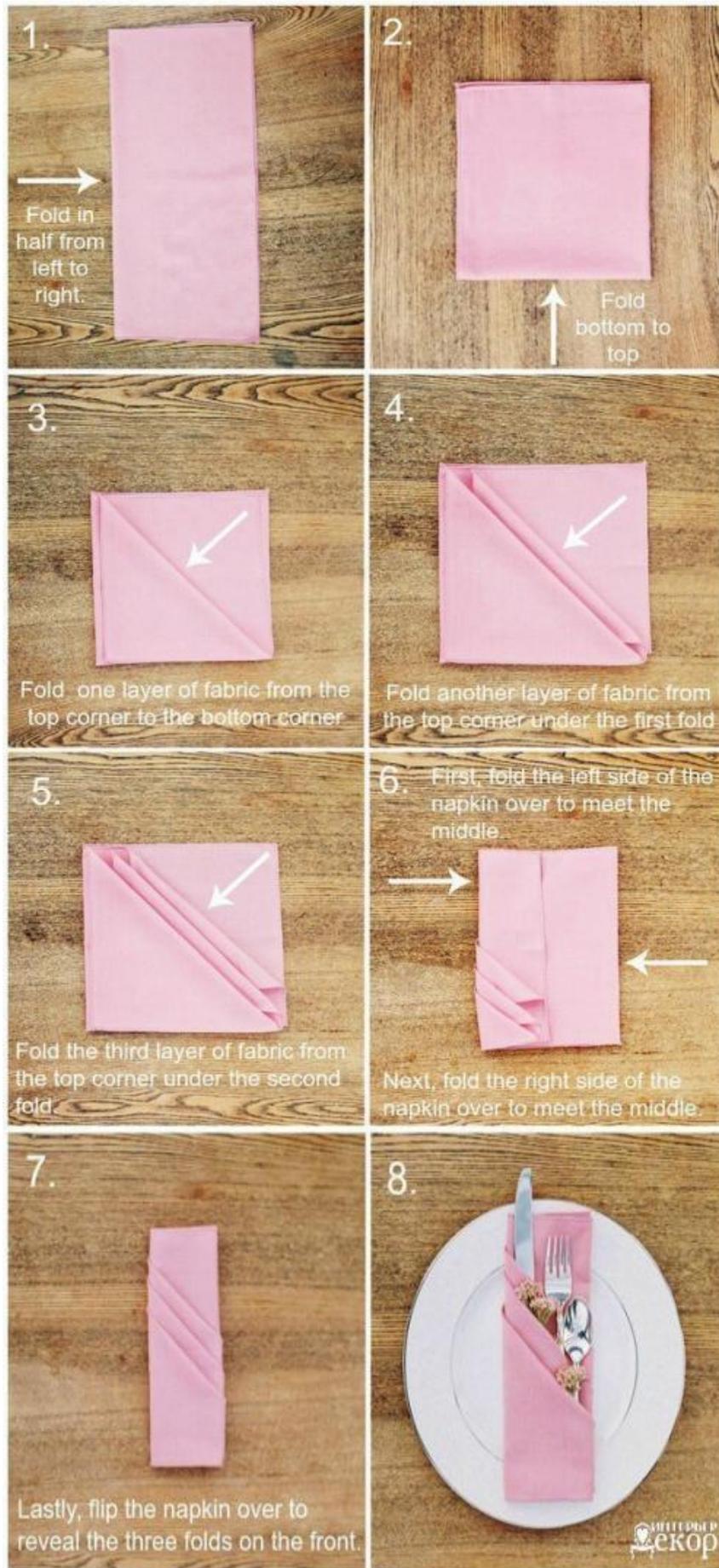


1. Сложите салфетку «гармошкой» в шесть полосок, из которых верхняя должна быть направлена от вас.
2. Правый верхний угол заложите внутрь.
3. То же сделайте с двумя лежащими ниже него углами.
4. Подобным образом заложите все три угла с левой стороны.
5. Третью часть фигуры слева загните вправо.
6. Половину загнутой части отогните обратно влево.

7. Те же операции (п.5 и 6) повторите с правой стороной.  
Приподнимите находящиеся сверху углы.

Салфетки, сложенные в виде трех кармашков, очень простой и красивый способ сервировки праздничного стола.





Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2008 г. N 12085

---

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 23 июля 2008 г. N 45**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.5.2409-08**

В соответствии с Федеральным [законом](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 1; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 21; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; Российская газета, 2008, N 153) и [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить [СанПин 2.4.5.2409-08](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (приложение).

2. Признать утратившими силу:

- [пункты 2.3.25, 2.3.26, 2.12](#) санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.11.2002 N 44 (зарегистрировано в Минюсте России 05.12.2002, регистрационный N 3997);

- [пункты 2.2.5, 2.7, приложения 4, 5, 6 и 7](#) санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2003 N 2 (зарегистрировано в Минюсте России 11.02.2003, регистрационный N 4204) (с изменениями).

3. Ввести в действие указанные [санитарные правила](#) с 1 октября 2008 г.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПин 2.4.5.2409-08**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 1; 2003, N 2, ст. 167; N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 21; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; Российская газета, 2008, N 153), направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее - образовательные учреждения).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений.

1.5. В организациях общественного питания образовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации уполномоченным федеральным **органом** исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, и его территориальными органами.

**II. Организации общественного питания  
образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические  
требования к их размещению, объемно-планировочным  
и конструктивным решениям**

2.1. Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации

общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2. Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.4. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать **санитарно-эпидемиологическим требованиям**, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание обучающихся образовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием образовательного учреждения отапливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических **правил** к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения **гигиенических требований** по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с **санитарными правилами** для организаций общественного питания.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

### III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими **требованиями**, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать **требованиям**, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптежей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на

очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

#### IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать **санитарно-эпидемиологическим требованиям**, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с **приложением 1** настоящих санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов,

контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](#), предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки

с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

## VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения

необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню ([приложение 2](#) настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд ([приложение 3](#) настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях ([таблицы 1, 3 и 4 приложения 4](#) настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования ([таблица 2 приложения 4](#) настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями ([приложение 5](#) настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической

ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов ([приложение 6](#) настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в [приложении 7](#).

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

---

КонсультантПлюс: примечание.

Федеральным [законом](#) от 19.07.2011 N 248-ФЗ с 21 октября 2011 года отменено требование наличия оформленного в установленном порядке санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов.

---

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке [санитарный паспорт](#), при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.29. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.30. В течение двух недель (10 - 14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся ([таблицы 1 и 2 приложения 8](#) настоящих санитарных правил).

Приведенные в [приложении 8](#) настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания ([приложение 9](#)). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

## VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими **требованиями** к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать **гигиеническим требованиям** безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

8.3. Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего **требованиям** безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований **санитарных правил** для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой

посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями [санитарных правил](#) для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать

противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

#### IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных [приложением 4](#) настоящих санитарных правил.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в [приложении 4](#) настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

## Х. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация

питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

#### XI. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях

11.1. В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.3. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.

#### XII. Требования к условиям труда персонала

12.1. Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать **требованиям**, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

12.3. Содержание вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные **гигиеническими нормативами**.

12.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими **санитарными правилами** и нормами для организаций общественного питания.

12.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

#### XIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной

гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

#### XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

14.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать **гигиеническим требованиям**, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с

рекомендуемой формой ([форма 1 приложения 10](#) настоящих санитарных правил).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 2 приложения 10](#) настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 3 приложения 10](#) настоящих санитарных правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 4 приложения 10](#) настоящих санитарных правил).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 6 приложения 10](#) настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой ([форма 5 приложения 10](#) настоящих санитарных правил).

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб [приложения 11](#) настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасностиготавливаемых блюд на соответствие их [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью

проведения лабораторных и инструментальных исследований ([приложение 12](#) настоящих санитарных правил).

14.13. В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ И БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки

Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение 2  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемая форма  
составления примерного меню и пищевой ценности  
приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

N рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте  
с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17

Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Таблица 2

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся образовательных учреждений начального  
и среднего профессионального образования**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	юноши 15 - 18 лет	девушки 15 - 18 лет
Белки (г)	98 - 113	90 - 104
в т.ч. животного происхождения	59 - 68	54 - 62
Жиры (г)	100 - 115	90 - 104
в т.ч. растительного происхождения	30 - 35	27 - 31
Углеводы (г)	425 - 489	360 - 414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
<b>Витамины:</b>		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
<b>Минеральные вещества:</b>		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления  
пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся  
в образовательных учреждениях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20 - 25%
Обед в школе	30 - 35%
Полдник в школе	10%
Итого	60 - 70%

Таблица 4

**Рекомендации по распределению  
в процентном отношении потребления пищевых  
веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных  
учреждениях с круглосуточным пребыванием детей  
(школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20 - 25%
Второй завтрак	10%
Обед	30 - 35%
Полдник	10%
Ужин	25 - 30% <*>

Приложение 5  
к СанПин 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Выход:	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Приложение 6  
к СанПин 2.4.5.2409-08

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат,	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					

Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение 7  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные [прил. N 9](#).
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 8  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,  
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,  
для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на	77 (95)	86 (105)	70	78

кости) 1 кат.				
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

-----  
Примечание:

<\*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<\*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<\*\*\*> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица 2

**Рекомендуемые наборы пищевых продуктов  
для обучающихся образовательных учреждений начального  
и среднего профессионального образования при 2-  
и 4-разовом питании**

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		при 4-разовом питании	при 2-разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5

Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1,5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Приложение 9  
к СанПин 2.4.5.2409-08

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления

3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

(рекомендуемое)

ФОРМЫ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА

Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов  
и продовольственного сырья"

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд. <***>	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2.										
3.										

-----  
Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;  
 Отстранен - отстранен от работы;  
 отп. - отпуск;  
 В - выходной;  
 б/л - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих  
и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма 5. "Журнал учета температурного режима  
холодильного оборудования"

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма <*> продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/ количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

-----  
Примечание:

<\*> Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с [приложением 8](#) настоящих санитарных правил.

Приложение 11  
к СанПин 2.4.5.2409-08

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Приложение 12  
к СанПин 2.4.5.2409-08

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, ручки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

## Должностная инструкция официанта

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

Фамилия И.О. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

### 1. Общие положения

1.1. Официант относится к категории технических исполнителей.

1.2. Официант назначается на должность и освобождается от нее приказом генерального директора по представлению управляющего рестораном.

1.3. Официант подчиняется непосредственно управляющему рестораном / администратору / менеджеру зала.

1.4. На должность официанта назначается лицо, отвечающее следующим требованиям: среднее профессиональное образование, стаж работы в соответствующей области не менее полугода.

1.5. На время отсутствия официанта его права и обязанности переходят к другому должностному лицу, о чем объявляется в приказе по организации.

1.6. Официант должен знать:

- меню предприятия и цены; - правила производственной санитарии;
- виды и правила сервировки стола и обслуживания различных торжеств;
- виды и назначение используемых столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- порядок получения, сдачи и учета столовых посуды, приборов, белья и инвентаря;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- основы технологии приготовления пищи, кулинарную характеристику холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, десерта, холодных и горячих напитков, вино-водочных изделий.

1.7. Официант руководствуется в своей деятельности:

- законодательными актами РФ;
- Уставом организации, Правилами внутреннего трудового распорядка, другими нормативными актами компании;
- приказами и распоряжениями руководства; - настоящей должностной инструкцией.

### 2. Должностные обязанности официанта

Официант выполняет следующие должностные обязанности:

- 2.1. Сервирует столы.
- 2.2. Своевременно меняет скатерти и салфетки по мере их загрязнения.
- 2.3. Принимает заказ от посетителей, помогает посетителям выбрать блюда и напитки, ориентирует их по времени приготовления заказанных блюд.
- 2.4. Распределяет заказ по месту его выполнения между барменом и поваром.
- 2.5. Контролирует своевременность приготовления и товарный вид блюд перед подачей на стол.
- 2.6. Подает заказанные блюда.
- 2.7. Выводит окончательную сумму заказа, подает посетителю и производит с ним полный расчет за заказ.
- 2.8. Поддерживает чистоту в зале.
- 2.9. Оформляет зал и сервирует столы соответственно праздничным событиям.
- 2.10. Проводит ежемесячный переучет посуды.

### **3. Права официанта**

Официант имеет право:

- 3.1. Требовать от руководства предприятия создания необходимых условий для хранения материальных ценностей, обеспечения форменной одеждой и всем необходимым для должного сервисного обслуживания посетителей .
- 3.2. Вносить руководству предприятия предложения по улучшению качества обслуживания посетителей.
- 3.3. Требовать от посетителя возмещения ущерба, причиненного их неправомерными или хулиганскими действиями
- 3.4. Принимать самостоятельные решения с возникновением спорных ситуаций в пределах своей компетенции, если принятое им решение не идет в разрез с интересами предприятия.

### **4. Ответственность официанта**

Официант несет ответственность:

- 4.1. За невыполнение и/или несвоевременное, халатное выполнение своих должностных обязанностей.
- 4.2. За несоблюдение действующих инструкций, приказов и распоряжений по сохранению коммерческой тайны и конфиденциальной информации.
- 4.3. За нарушение правил внутреннего трудового распорядка, трудовой дисциплины, правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

Утверждаю

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_  
(наименование организации, ее  
организационно- правовая форма)

\_\_\_\_\_  
(директор; иное лицо, уполномоченное  
утверждать должностную инструкцию)

00.00.201\_г.

м.п.

## **ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

### **АДМИНИСТРАТОРА ЗАЛА (МЕТРДОТЕЛЯ)**

-----  
(наименование учреждения)

00.00.201\_г. №00

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет права, должностные обязанности и ответственность **администратора зала (метрдоателя)** \_\_\_\_\_ (далее – «предприятие»).

Название учреждения

1.2. На должность администратора зала принимается лицо со средним профессиональным образованием (требований к стажу работы нет) или начальным профессиональным образованием и стажем работы по специальности не менее 2 лет.

1.3. Администратор зала назначается на должность и освобождается от нее по приказу руководителя предприятия.

1.4. В своей практической деятельности администратор зала руководствуется уставом предприятия, данной должностной инструкцией и находится в подчинении директора ресторана или иного должностного лица.

1.5. В период отсутствия администратора зала (болезнь, отпуск и пр.) его обязанности возлагаются на лицо, назначенное приказом руководителя предприятия,

приобретающее соответствующие права и несущее ответственность за должное выполнение возложенных на него обязанностей.

1.6. Администратор зала обязан знать:

- распоряжения, постановления, приказы и другие нормативные и руководящие документы вышестоящих и других органов, которые касаются предприятия общественного питания;

- правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания;
- организацию производства и управления предприятием общественного питания;
- задачи и функции подразделений предприятия общественного питания;
- методы и правила организации процесса обслуживания посетителей;
- ассортимент реализуемых услуг;
- основы маркетинга;
- экономику общественного питания;

- принципы планировки и оформления витрин, помещений, организации рекламы;

- основы этики, эстетики и психологии;
- правила и порядок обслуживания посетителей;
- обязанности и права работников предприятия и режим их работы;
- передовой зарубежный и отечественный опыт организации общественного питания и обслуживания посетителей;

- организацию оплаты и стимулирования труда;
- трудовое законодательство;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- нормы и правила охраны труда;

## **2. Должностные обязанности**

Администратор зала обязан:

2.1. Осуществлять контроль рационального оформления зала, витрин, барных стоек и пр.

2.2. Обеспечивать порядок и чистоту в зале.

2.3. Контролировать прием заказов официантами от посетителей.

2.4. Проверять выписанные счета и расчеты с посетителями.

2.5. Обеспечивать работу по культурному эффективному обслуживанию посетителей ресторана, созданию для них комфортных условий.

2.6. Контролировать вопросы предоставления услуг посетителям, обеспечивает

их ознакомление с ассортиментом имеющихся в наличии напитков и блюд.

2.7. Принимает меры к предотвращению и ликвидации возможных конфликтных ситуаций.

2.8. Контролировать соблюдение работниками производственной и трудовой дисциплины, норм и правил охраны труда, правил техники безопасности, а также требований производственной санитарии и гигиены.

2.9. Информировать руководство предприятия об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимает меры к ликвидации данных недостатков.

2.10. Контролировать выполнение работниками указаний руководства предприятия.

2.11. Рассматривать претензии по неудовлетворительному обслуживанию посетителей и проводить соответствующие организационно-технические мероприятия.

2.12. Принимать заказы и разрабатывать планы проведения и обслуживания свадеб, юбилейных торжеств и банкетов.

2.13. Выполнять отдельные служебные поручения своего руководителя.

### **3. Права**

Администратор зала вправе:

3.1. Вносить на рассмотрение руководства свои предложения, направленные на усовершенствование работы, связанной с его должностными обязанностями.

3.2. Сообщать директору ресторана или иному должностному лицу обо всех выявленных в процессе работы недостатках в деятельности предприятия (его структурных подразделениях) и вносить свои предложения по их устранению.

3.3. Знакомиться с проектами решений руководства предприятия, которые касаются его деятельности.

3.4. Требовать от руководства предприятия помощи в выполнении своих должностных обязанностей и осуществлении прав.

3.5. Привлекать специалистов структурных подразделений предприятия к решению возложенных на него задач (только в случае, если это предусмотрено положениями о структурных подразделениях, если нет, то только с разрешения руководства).

### **4. Ответственность**

Администратор зала ответственен:

4.1. За правовые нарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в определенных административным, гражданским и уголовным законодательством Российской Федерации рамках.

4.2. За причинение материального вреда в определенных гражданским и трудовым и законодательством РФ рамках.

4.3. За недолжное выполнение или невыполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией в определенных трудовым законодательством РФ рамках.

Руководитель структурного подразделения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, инициалы)

00.00.201\_г.

С инструкцией ознакомлен,  
один экземпляр получил:

\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, инициалы)

00.00.20\_\_г.

# Техническое описание Ресторанный сервис СФЕРА УСЛУГ



Решением Конкурсной комиссии и в соответствии с Конституцией, Регламентом и Правилами чемпионата ассоциацией WorldSkills International приняты следующие минимальные требования к профессиональной компетенции для Чемпионатов WorldSkills.

Техническое описание включает следующие разделы:

<b>2</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)</b> .....	<b>147</b>
<b>3</b>	<b>СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ</b> .....	<b>154</b>
<b>4</b>	<b>СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ</b> .....	<b>155</b>
<b>5</b>	<b>КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ</b> .....	<b>159</b>
<b>6</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯМИ И ОБЩЕНИЕ</b> .....	<b>161</b>
<b>7</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ</b> .....	<b>162</b>
<b>8</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ</b> .....	<b>163</b>
<b>9</b>	<b>ПРАВИЛА, СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОМПЕТЕНЦИИ</b> .....	<b>166</b>
<b>10</b>	<b>ПРИВЛЕЧЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И СМИ</b> .....	<b>166</b>
<b>11</b>	<b>РАЦИОНАЛЬНОСТЬ</b> .....	<b>166</b>

# 1 ВВЕДЕНИЕ

## 1.1 НАИМЕНОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название соревнования по компетенции:

Ресторанный сервис

1.1.2 Описание соответствующих рабочих функций или видов деятельности.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать и расширять свой бизнес.

Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности. Сюда входит как забота о здоровье и благополучии гостей и коллег путем строгого соблюдения правил безопасности и гигиены, так и достижение впечатляющих результатов для ответственных мероприятий.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал гостиничной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать

разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться.

1.1.3 Согласно решением Экспертного совета Союза принято решение о снижении возрастного порога участников чемпионатов Ворлдскиллс Россия до 14 лет. В рамках Национального чемпионата планируем проведение соревнований с участием конкурсантов от 14 до 16 лет, прошедших предварительный отбор по аналогии со взрослыми возрастными группами.

## **1.2 ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

В этом документе содержится информация о стандартах, которым необходимо соответствовать для участия в соревнованиях по компетенции, а также о принципах оценки, методах и процедурах, которые регламентируют соревнование.

Каждый Эксперт и Конкурсант должен изучить настоящее Техническое описание и понять его.

В случае какого-либо несоответствия между Техническими описаниями на различных языках преимущественную силу имеет текст на английском языке.

## **1.3 СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Поскольку в Техническом описании содержится только конкретная для компетенции информация, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSI — Правила чемпионата.
- WSI — Структура спецификации стандартов WorldSkills.
- WSI — Интернет-ресурсы WSI стратегии оценивания компании WorldSkills, как указано в настоящем документе.
- Политика и нормативные положения WorldSkills в области охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды.

## **2 СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)**

### **2.1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS**

Спецификация стандартов WorldSkills определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик в отношении технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или деятельность представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в спецификации стандартов WorldSkills и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, Спецификация стандартов WorldSkills является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции оценка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения работы. Отдельных тестов на знание и понимание не предусмотрено.

Спецификация стандартов WorldSkills разделена на четкие разделы с заголовками и ссылочными номерами.

Каждому разделу назначен процент общей оценки для указания его относительной важности в рамках Спецификации стандартов. Сумма всех процентных оценок составляет 100.

В Схеме выставления оценок и Конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в Спецификации стандартов. Они должны отражать Спецификацию стандартов настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках Спецификации стандартов в максимально возможной степени. Допускается изменение в пределах пяти процентов при условии, что это не будет исказить распределение баллов, определенное в Спецификации стандартов.

#### **JuniorSkills**

## 2.2 СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

РАЗДЕЛ		ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВАЖНОСТЬ (%)
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой</b>	<b>5</b>
<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются.</li> <li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения.</li> <li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания.</li> <li>• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания.</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков.</li> <li>• Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса.</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания.</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере.</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя.</li> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ.</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана.</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя.</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления.</li> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост.</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul>		
<b>2</b>	<b>Навыки обслуживания и общения с гостями</b>	<b>15</b>
<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения.</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами.</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul> <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания.</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя</li> </ul>		

	<p>посоветовать позиции в меню.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Точно записать заказы гостей.</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей.</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки.</li> <li>• Всегда проявлять вежливость и обходительность.</li> <li>• Проявлять внимание без назойливости.</li> <li>• Уточнить у гостей, все ли в порядке.</li> <li>• Проследить, чтобы стол был сервирован правильно.</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются.</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении.</li> <li>• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них.</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов.</li> <li>• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Подготовка к обслуживанию (сервировка)</b>	<b>10</b>
	<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовые приборы.</li> <li>• Посуду.</li> <li>• Стеклянную посуду.</li> <li>• Столовое белье.</li> <li>• Мебель.</li> </ul> </li> <li>• Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе.</li> <li>• Важность презентации и внешнего вида ресторана.</li> <li>• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане.</li> <li>• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировать стол и подготовить украшения для него.</li> <li>• Обеспечить чистоту и порядок в помещении.</li> <li>• Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы.</li> <li>• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей.</li> <li>• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей.</li> <li>• Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов.</li> <li>• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет,</li> </ul>	

	<p>высокую кухню.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье.</li> <li>• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания.</li> <li>• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Общественное питание</b>	<b>35</b>
	<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стили и техники сервировки еды и напитков.</li> <li>• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды.</li> <li>• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям.</li> <li>• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе.</li> <li>• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.</li> <li>• Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.</li> <li>• Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Bistro service».</li> <li>• «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).</li> <li>• «Banquet service».</li> <li>• Сервировка еды с тележки.</li> </ul> </li> <li>• Сервировка еды со специального столика — Gueridon.</li> <li>• Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассорти блюд.</li> <li>• Мясную нарезку.</li> <li>• Филетирование рыбы.</li> <li>• Подготовку и нарезку фруктов.</li> <li>• Подачу различных сыров.</li> <li>• Приготовление салатов и салатных заправок.</li> <li>• Фламбирование блюд (мяса или десертов).</li> </ul> </li> <li>• Продемонстрировать правильные горение и процедуру.</li> <li>• Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.</li> <li>• Протирать стол при необходимости между переменах блюд.</li> <li>• Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.</li> <li>• Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.</li> <li>• Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку</li> </ul>	

	ингредиентов.	
<b>5</b>	<b>Сервировка напитков</b>	<b>12.5</b>
	<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания.</li> <li>• Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.</li> <li>• Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки.</li> <li>• Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков.</li> <li>• Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.</li> <li>• Необходимые дополнения к напиткам.</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков.</li> <li>• Технику и стили сервировки напитков.</li> <li>• Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков.</li> <li>• Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.</li> <li>• Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов.</li> <li>• Приготовить и сервировать разные чаи.</li> <li>• Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов.</li> <li>• Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе.</li> <li>• Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах.</li> <li>• Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков</b>	<b>12.5</b>
	<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.</li> <li>• Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.</li> <li>• Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.</li> <li>• Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.</li> <li>• Методы сервировки напитков по разным сценариям.</li> <li>• Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.</li> <li>• Этические и моральные обязательства ресторана в отношении</li> </ul>	

	продажи и сервировки алкогольных напитков.	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.</li> <li>• Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.</li> <li>• Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.</li> <li>• Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• За столом.</li> <li>• Прием с напитками.</li> </ul> </li> <li>• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Взболтанные.</li> <li>• Взбитые.</li> <li>• Слоистые.</li> <li>• Смешанные.</li> <li>• Смешанные путем совместного растирания ингредиентов.</li> <li>• Безалкогольные.</li> </ul> </li> <li>• Распознавать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров.</li> <li>• Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Сервировка вин</b>	<b>10</b>
	<p>Участнику необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процесс изготовления вин.</li> <li>• Подробную информацию о винах, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сорт винограда.</li> <li>• Производство.</li> <li>• Страну и регион происхождения.</li> <li>• Урожай.</li> <li>• Характеристики.</li> <li>• Сочетаемость блюд и вин.</li> </ul> </li> <li>• Способы хранения вин.</li> <li>• Метод подготовки вина к сервировке.</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин.</li> <li>• Методы сервировки разных сортов вин.</li> <li>• Сервировка вин к различным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по</li> </ul>	

	<p>выбору вин.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду.</li> <li>• Растолковать информацию на этикетке винной бутылки.</li> <li>• Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино.</li> <li>• Продемонстрировать вино гостю.</li> <li>• Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой.</li> <li>• Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости.</li> <li>• Предложить вино для дегустации.</li> <li>• Разлить вино за столом с соблюдением этикета.</li> <li>• Подать вино оптимальной температуры и состояния.</li> <li>• Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</li> </ul>	
	<b>Всего</b>	<b>100</b>

## **3 СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

### **3.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

Оценка определяется стратегией оценки WorldSkills. Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WorldSkills.

Практика экспертной оценки составляет суть Чемпионата WorldSkills. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Рост опыта в оценке внесет в будущем свой информационный вклад в использование и направление основных инструментов оценки, применяемых на Чемпионате WorldSkills: Схема выставления оценки, Конкурсное задание и Информационная система Чемпионата (CIS).

Оценка на Чемпионате WorldSkills разделяется на две категории: измерение и решение жюри. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый Аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в Спецификации стандартов. Конкурсное задание является средством оценки для профессионального конкурса, и оно также соответствует Спецификации стандартов. Информационная система Чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок и обладает растущими возможностями поддержки.

Схема выставления оценки, в общих чертах, должна направлять процесс разработки Конкурсного задания. После этого Схема выставления оценки и Конкурсное задание проектируются и разрабатываются посредством интерактивного процесса для обеспечения того, чтобы они совместно оптимизировали взаимосвязь со Спецификацией стандартов и Стратегией оценки. Они представляются на утверждение WSI вместе, чтобы продемонстрировать их качество и соответствие Спецификации стандартов.

До представления на утверждение WSI Схемы выставления оценки и Конкурсное задание согласуются с Консультантами по компетенции WSI, чтобы извлечь пользу из возможностей информационной системы Чемпионата (CIS).

## 4 СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

### 4.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, как Эксперты оценивают работу Конкурсантов, демонстрируемую посредством Конкурсного задания и процедуры и требований к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом Чемпионата WorldSkills, и в этом качестве она привязывает оценку к стандартам, которые представляют компетенцию. Она предназначена для назначения оценок для каждого оцениваемого аспекта исполнения в соответствии с долевыми соотношениями в Спецификации стандартов.

Путем отражения долевого соотношения в Спецификации стандартов Схема выставления оценки устанавливает параметры для проектирования Конкурсного задания. В зависимости от природы компетенции и потребностей ее оценки, первоначально возможно будет необходимо разработать более подробную Схему выставления оценки в качестве руководства по проектированию Конкурсного задания. В качестве альтернативы, проектирование Конкурсного задания может основываться на эскизной Схеме выставления оценки. С этого момента Схема выставления оценки и Конкурсное задание должны разрабатываться вместе.

В разделе 2.1 выше указана степень, до которой Схема оценки и Конкурсное задание могут отклоняться от коэффициентов, приведенных в Спецификации стандартов, если нет практически осуществимой альтернативы.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться отдельно одним человеком, или группой, или всеми Экспертами. Подробная и окончательная Схемы выставления оценки и Конкурсное задание, разработанные отдельно, должны быть утверждены всем Жюри экспертов до представления для проведения независимого контроля качества. Исключение из этого правила составляют соревнования по компетенции, в которых используется внешний разработчик для разработки Схемы выставления оценки и Конкурсного задания, а Менеджер компетенции утверждает окончательные версии Схемы выставления оценки и Конкурсного задания и гарантирует их качество.

Кроме того, Экспертам предлагается представлять свои Схемы оценки и Конкурсные задания для комментариев и предварительного утверждения задолго до соревнования, чтобы избежать разочарования или задержек на более позднем этапе. Им также рекомендуется работать с Консультантом по компетенции на данном промежуточном этапе, чтобы воспользоваться всеми преимуществами информационной системы Чемпионата (CIS).

Во всех случаях полная и утвержденная Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему Чемпионата (CIS) не менее чем за восемь недель до Чемпионата, используя стандартную электронную таблицу CIS или другие оговоренные методы. Менеджер компетенции является ответственным за данный процесс.

### 4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. Эти заголовки формируются параллельно с разработкой Конкурсного задания. В некоторых

соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в Спецификации стандартов; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти Критериев оценки. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в Спецификации стандартов.

Критерии оценки создаются лицом (группой), разрабатывающим Схему выставления оценки, которые могут по своему усмотрению определять критерии, которые они считают наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания. Каждый Критерий оценки обозначается буквой (А-І).

Сводная ведомость оценок, генерируемая информационной системой Чемпионата (CIS), включает перечень Критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается информационной системой Чемпионата (CIS). Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому А в рамках данного Критерия оценки.

### **4.3 СУБКРИТЕРИИ**

Каждый Критерий оценки разделяется на один или более Субкритериев. Каждый Субкритерий становится заголовком формы оценок WorldSkills.

Каждая ведомость оценок (Субкритерий) заполняется в конкретный день.

Каждая ведомость оценок (Субкритерий) содержит оцениваемые Аспекты, подлежащие оценке методом измерения или решения. Каждый Субкритерий имеет Аспекты, оцениваемые как по результатам измерения, так и решением, в этих случаях для каждого из них имеется форма отметок.

### **4.4 АСПЕКТЫ**

В каждом Аспекте подробно описывается одна позиция, которая оценивается и по которой выставляются баллы, или инструкция о том, как должны присуждаться оценки. Аспекты оцениваются либо измерением, либо решением и отображаются в соответствующей форме отметок.

В форме отметок подробно перечисляется каждый Аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов и ссылкой на раздел компетенции согласно Спецификации стандарта.

Сумма баллов, присуждаемых каждому Аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в Спецификации стандартов. Она будет представлена в таблице назначения оценок CIS, в следующем формате, когда схема оценки просматривается из недель С-8

### **4.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПОСОБА СУДЕЙСКОЙ ОЦЕНКИ**

При принятии решения используется шкала 0–3. Для обеспечения неукоснительного и согласованного применения этой шкалы решение должно приниматься с учетом следующего:

- контрольных показателей (критериев) для четкой ориентации по каждому Аспекту;
- шкалы 0–3, фиксирующей следующее:
- 0: исполнение ниже промышленного стандарта;
- 1: исполнение соответствует промышленному стандарту;

- 2: исполнение соответствует промышленному стандарту и в некоторых отношениях превышает его;
- 3: исполнение полностью превышает промышленный стандарт и оценивается как отличное.

Три Эксперта оценивают каждый Аспект, а четвертый Эксперт выступает в роли судьи, когда необходимо исключить оценку соотечественника.

#### 4.6 ОЦЕНКА И НАЧИСЛЕНИЕ БАЛЛОВ С ПОМОЩЬЮ ИЗМЕРЕНИЙ

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя Экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Там, где для присуждения частичных оценок используются контрольные показатели, они четко определяются в рамках Аспекта.

#### 4.7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРЕНИЯ И РЕШЕНИЯ

Решения, касающиеся выбора критериев и методов оценки, принимаются во время разработки соревнования с использованием Схемы выставления оценки и Конкурсного задания.

#### 4.8 ЗАВЕРШЕНИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Экспертная оценка состоит не менее чем на 30 % из оценки по измеримым параметрам и не менее чем на 70 % из судейской оценки.

Руководства по оценке будут разработаны и согласованы до начала Чемпионата.

Обсуждение и согласование стандартов проводится Экспертами на Чемпионате в соответствии с руководствами по проведению оценки.

**Пример оценок методом судейской оценки:**

НОМЕР КОНКУРСАНТА	1	2	3
<b>Модуль 1 — Задание 1a — Униформа</b>			
- Соответствие униформы заданию			
- Внешний вид униформы			
- Соответствие обуви заданию			
<b>Итого по Заданию 1a</b>	2	1	1

В примере оценки по методу судейской оценки, приведенному выше, Эксперт использует критерии как руководство по выставлению оценки до 3. К примеру, униформа может соответствовать заданию, но при этом брюки быть могут слишком длинными.

**Пример оценок по измеримым параметрам:**

НОМЕР КОНКУРСАНТА	1	2	3	4	5
-------------------	---	---	---	---	---

<b>Модуль 1 — Задание 1b — Декантирование вин</b>	да	нет					
- Соблюдение требований «мизанплас»	1	0	1	0			
- Презентация вин	1	0	1	1			
- Процедура открытия	2	0	2	0			
- Проверка качества вин	1	0	0	1			
- Техника декантирования	2	0	2	2			
- Вино не пролито	2	0	2	0			
- Своевременное выполнение задания	1	0	1	1			
<b>Итого по Заданию 1a</b>	10	0	9	5			

В примере оценки по измеримым параметрам, представленном выше, Эксперт может присуждать оценку по определенному критерию только в случае, если работа Конкурсанта ему соответствует. В случае ошибки оценка не присуждается.

*К примеру, по критерию «Вино не пролито», Конкурсант, проливший вино, независимо от масштабов, получает нулевую оценку. Две оценки могут присуждаться только в том случае, если вино не было пролито.*

#### **4.9 ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ**

Эксперты делятся на команды для проведения оценки и остаются в одном и том же модуле на протяжении всех дней проведения Чемпионата для обеспечения системности и единства оценки. В составе каждой команды будут представлены разные страны и (или) регионы, а также Эксперты с опытом работы на Чемпионате и без такового. За каждой командой будет закреплен модератор для проведения ежедневных инструктажей Конкурсантов. Модераторов по каждой группе определяет Главный эксперт.

Конкурсанты распределяются по рабочим местам, путем проведения жеребьевки в день С-1.

На отдельных оценочных ведомостях, используемых Экспертами для оценки Конкурсантов, будет представлена разбивка всех модулей на задания (или субкритерии).

В конце каждого дня Чемпионата окончательные оценки заносятся в ведомости субъективных или объективных оценок, которые заносятся в CIS ГЭ, либо специалистом по компетенции.

По возможности все четыре модуля будут равномерно распределены по критериям оценки и сохранят примерно одинаковую долю в общей сумме баллов.

Конкурсантам будет предложен ряд практических заданий на теоретические знания и знания о продуктах, практические навыки, личное впечатление, социальные навыки и соблюдение правил охраны окружающей среды. Задания выполняются в течение ограниченного времени; некоторые задания выполняются для приглашенных гостей, в то время как другие подлежат оценке «вслепую».

#### **4.10 JuniorSkills**

## **5 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

### **5.1 ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ**

Разработка Конкурсного задания происходит в соответствии с разделами 3 и 4. Данные рекомендации не являются обязательными.

Будь то отдельный элемент или ряд обособленных или связанных между собой модулей, Конкурсное задание позволяет провести оценку компетенции по каждому направлению Спецификации стандартов WorldSkills (WSSS).

Цель Конкурсного задания — предоставить полные и сбалансированные возможности для проведения оценки по Спецификации стандартов в соответствии со Схемой выставления оценок. Взаимосвязь между Конкурсным заданием, Схемой выставления оценок и Спецификацией стандартов будет ключевым показателем качества.

Конкурсное задание не должно охватывать области вне Спецификации стандартов или влиять на баланс отметок в пределах Спецификации стандартов иначе, чем указано в разделе 2.

Конкурсное задание позволяет оценить знание и понимание исключительно посредством их применения в рамках практической работы.

Конкурсное задание не оценивает знание правил и норм WorldSkills.

В данном Техническом описании будут комментироваться все вопросы, которые влияют на способность Конкурсного задания поддерживать полный диапазон оценок, относящихся к Спецификации стандартов. См. раздел 2.2.

### **5.2 ФОРМАТ / СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

#### **Случайные ингредиенты и (или товары) для создания авторских блюд**

Первичное определение и обеспечение случайными ингредиентами и товарами производится Главным Экспертом и Техническим Экспертом. Представление, обсуждение, голосование, утверждение случайных пищевых продуктов производится в день Чемпионата С-2, либо же их перечень согласуется Экспертами путем голосования на Форуме Экспертов до начала соревнования.

### **5.3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТУ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

#### **1. Обед или ужин в неофициальной обстановке**

Этот модуль включает в себя складывание салфеток, определение спиртных напитков и вин, сервировку по типу «бистро» нескольких столов, порционную сервировку еды, а также сервировку алкогольных и безалкогольных напитков.

#### **2. Банкетная сервировка**

Конкурсанты должны приготовить и сервировать еду и напитки гостям на официальном банкете в количестве до восьми гостей; этот модуль может включать использование столового белья «серебряный сервис», подачу вин и уборку со стола.

#### **3. Бар**

Этот модуль может включать определение спиртных напитков, приготовление коктейлей, сервировку барных закусок и канапе, подготовку и сервировку нарезки.

#### **4. Высокая кухня**

От Конкурсантов требуется подготовить столик для гостей в количестве до четырех человек для обслуживания типа «английский сервис» по стандартам высокой кухни. К требуемым навыкам относятся нарезка, филетирование, сборка и фламбирование блюд, «серебряный сервис» и порционная сервировка, а также подбор и подача блюд и спиртных напитков.

### **5.4 РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание должно быть представлено с использованием шаблонов, предоставленных WorldSkills International. Для текстовых документов используйте шаблон Word, для чертежей — шаблон DWG.

#### **5.4.1 Кто разрабатывает Конкурсное задание и модули**

Конкурсное задание разрабатывается командой Экспертов под руководством менеджера компетенции и подлежит согласованию всеми Экспертами, работавшими на предыдущем Чемпионате.

#### **5.4.2 Как и где разрабатывается Конкурсное задание и модули**

Конкурсное задание должно быть разработано не позднее, чем за месяц до начала чемпионата.

#### **5.4.3 Когда разрабатывается Конкурсное задание**

Конкурсное задание разрабатывается в соответствии со следующими временными рамками:

<b>ВРЕМЯ</b>	<b>ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</b>
За месяц до Чемпионата	Модули Конкурсного задания разрабатываются группой Экспертов совместно.
В день Чемпионата С-2	Изменение в объеме 30 % вносится в текущее задание всеми Экспертами с утверждением его по результатам голосования.

Дополнительная информация (обновления) определяется совместно на Форуме Экспертов в ходе подготовки к Чемпионату.

### **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Модули Конкурсного задания разрабатываются с учетом содержания предыдущих соревнований по компетенции, оборудования, знаний и времени.

## **5.6 ВЫБОР КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание должно быть разработано за месяц до Чемпионата с тем, чтобы все Эксперты могли рассмотреть его и принять решение методом форумного голосования. Затем, в день С-2 Чемпионата, в Конкурсное задание вносится изменение в объеме 30 % согласованное Экспертами методом голосования.

## **5.7 РАСПРОСТРАНЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание рассылается через веб-сайт следующим образом:

Конкурсное задание публикуется на форуме экспертов , не позднее чем за месяц до начала Чемпионата.

## **5.8 КООРДИНАЦИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ (ПОДГОТОВКА К ЧЕМПИОНАТУ)**

Координация конкурсного задания осуществляется Оргкомитетом чемпионата по компетенции.

## **5.9 ИЗМЕНЕНИЕ ЗАДАНИЯ В ХОДЕ ЧЕМПИОНАТА**

Изменение в объеме 30 % согласовывается всеми Экспертами данного Чемпионата. Эксперты будут разделены на равные команды для управления заданием (модулем) и представления изменения в объеме 30 % на рассмотрение всем Экспертам для согласования методом голосования.

## **5.10 МАТЕРИАЛЫ ИЛИ СПЕЦИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Конкретные материалы и/или спецификации производителя, требуемые для осуществимости Конкурсного задания Конкурсантом, предоставляются организатором Конкурса.

# **6 УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯМИ И ОБЩЕНИЕ**

## **6.1 ФОРУМ ЭКСПЕРТОВ**

До Чемпионата все дискуссии, общение, сотрудничество и принятие решений, касающиеся соревнования по компетенции, должны осуществляться на Форуме экспертов по данной компетенции ([forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru)). Относящиеся к компетенции решения и обмен информацией действительны только в том случае, если они происходят на форуме. Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный Менеджером компетенции) будет модератором данного форума. График общения и требования к разработке соревнований см. в Правилах Чемпионата.

## **6.2 ИНФОРМАЦИЯ О КОНКУРСАНТЕ**

Эта информация включает в себя:

- Правила Чемпионата.
- Технические описания.
- Схемы выставления оценок.
- Конкурсные задания.
- Инфраструктурный лист.
- Политики и нормы WorldSkills в области охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды.
- Прочую информацию, относящуюся к Чемпионату.

### **6.3 ТЕКУЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ**

Текущее управление компетенциями во время Чемпионата определяется в Плане проведения чемпионата по компетенции, созданном Командой по управлению компетенцией, руководимой Менеджером компетенции. В Команду по управлению компетенцией входят Менеджер компетенции, Главный эксперт и Заместитель главного эксперта. План проведения Чемпионата по компетенции постепенно разрабатывается в течение восьми месяцев до Чемпионата и окончательно определяется на Чемпионате по соглашению Экспертов.

## **7 ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ**

**7.1** См. нормы Страны- или Региона-организатора Чемпионата или Политику и нормы WorldSkills в области техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

Требования по данной компетенции отсутствуют.

### **7.2** Требования к участникам JuniorSkills

Ограничения к работе участников JuniorSkills:

1. На основании ч.3 ст.63 ТК РФ обязательными условиями для данной категорией являются: письменное согласие одного из родителей (опекуна, попечителя) и органа опеки и попечительства;
2. Работа на площадке должна быть легкой и не причинять вреда здоровью подростка;
3. Продолжительность рабочего времени на площадке не должно превышать 4 часов
4. Согласно ст. 265 ТК РФ, несовершеннолетние не могут быть заняты на: работах, которые могут причинить вред их здоровью и нравственному развитию (например, в производстве спиртными напитками или); тяжелых работах; работах с вредными или опасными условиями труда. Соответственно участникам JuniorSkills ограниченно выполнение следующих заданий:
  - Модуль Бариста;
  - Модуль Бар;
  - Все задания с использованием ножей, колющих и режущих предметов;
  - Выполнение работ с огнем «Фламбе»;
  - Задания, связанные с алкоголем и идентификация алкоголя.

## **8 ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ**

### **8.1 ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

В инфраструктурном листе подробно представлено все оборудование, материалы и средства, предоставляемые организатором Чемпионата.

Перечень инфраструктуры определяет позиции и количество, запрашиваемые Менеджером профессионального конкурса от имени Экспертов для следующего Конкурса. Организатор Чемпионата будет постепенно обновлять инфраструктурный лист, указывая фактическое количество, тип, марку и модель позиций. Изделия, предоставляемые Организатором Чемпионата, приведены в отдельном столбце.

На каждом Чемпионате Менеджер компетенции должен анализировать, проверять и обновлять инфраструктурный лист совместно с Техническим обозревателем, чтобы подготовиться к следующему Чемпионату. Менеджер компетенции должен сообщать Директору Чемпионата от WSI о любых требованиях увеличения пространства и (или) количества оборудования.

Инфраструктурный лист не включает позиции, которые требуются от Конкурсантов и (или) Экспертов, и позиции, которые запрещается приносить конкурсантам — они указаны ниже.

### **8.2 ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЙ ЯЩИК КОНКУРСАНТА ( Tool Box )**

В целях минимизации расходов по транспортировке инструментов и оборудования в страны (регионы), являющиеся Членами WS, срока необходимого хранения и вреда для окружающей среды Конкурсанты не требуют и не могут приносить с собой большие инструментальные ящики. Приблизительный допустимый размер ящика:

д. 65 см, ш. 40 см, в. 45 см.

### **8.3 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ДОСТАВЛЯЕМЫЕ КОНКУРСАНТАМИ В ИХ ЯЩИКАХ ДЛЯ ИНСТРУМЕНТОВ**

**Общие требования:**

- Ручка.
- Блокнот.
- Коробка спичек или зажигалка.
- Набор ножей, подходящий для обслуживания типа «Guerridone» , работы на баре и нарезки фруктов.
- Перчатки для сервировки.
- Нарзанник (штопор для вина).
- Измельчитель для льда.
- Не более 4 мерных емкостей для спиртных напитков.
- Не более 4 шейкеров и смесительных стаканов для коктейлей.
- Стрейнер.
- Барная ложка.

К применению на Чемпионате не допускается применение другого оборудования; решение о допуске к участию альтернативного оборудования принимается путем голосования.

**Требования к униформе**

**Во время работы в баре :**

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом,

закрывающим запястье и черная бабочка, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе, с передником. Черные классические брюки для юношей с черным ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см, колготки или чулки телесного цвета для девушек, черный барный фартук, с креплением на шее и на поясе, с передником., черные балетки на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

#### **Во время работы в зале:**

Юноши: опрятный внешний вид, строгий черный костюм, белая сорочка с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: строгий черный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см, колготки или чулки телесного цвета для девушек, черные туфли с каблук не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков.

Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака в области груди.

В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

## 8.4 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЭКСПЕРТАМИ:

Эксперты и Переводчики, присутствующие на Чемпионате, должны быть одеты подобающим образом в соответствии с управленческим стандартом ресторано-гостиничного бизнеса (деловой стиль).

Во время Чемпионата использование мобильных телефонов и фотоаппаратов не допускается.

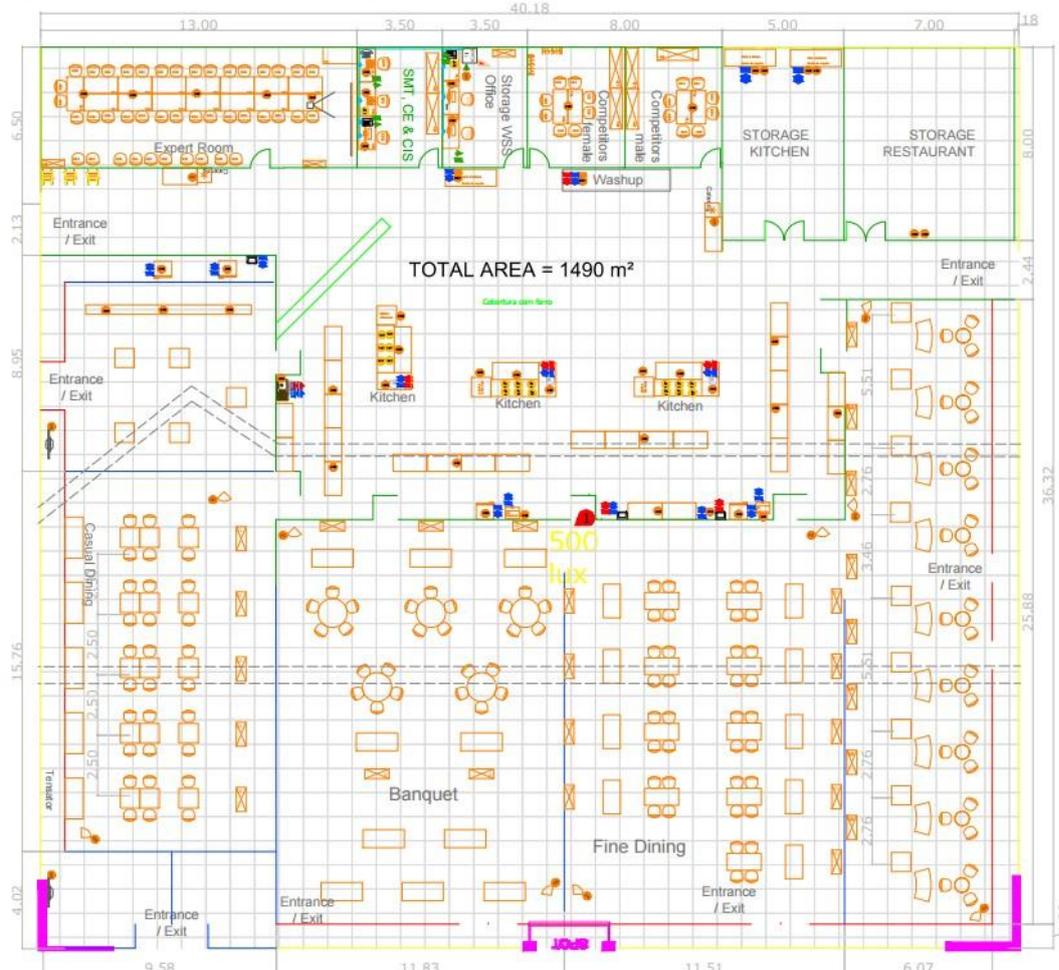
## 8.5 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ КОНКУРСА

Если иное не указано в разделе 8.3 выше, к участию в Чемпионате не допускаются иные материалы и оборудование.

## 8.6 ПРЕДЛАГАЕМЫЕ СХЕМЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКИ И РАБОЧЕГО МЕСТА

Расположение рабочих площадок на предыдущих соревнованиях доступно на веб-сайте [www.worldskills.org/sitelayout](http://www.worldskills.org/sitelayout).

Примерное расположение рабочих площадок:



## **9 ПРАВИЛА, СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ДЛЯ КОМПЕТЕНЦИИ**

Правила для конкретных компетенций не должны противоречить Правилам Чемпионата или иметь приоритет перед ними. Они предоставляют конкретные уточнения и разъясняют пункты, которые могут изменяться от компетенции к компетенции. Они включают, в том числе персональную вычислительную технику, устройства хранения данных, доступ к Интернету, процедуры и порядок работ, а также ведение и распределение документации.

## **10 ПРИВЛЕЧЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И СМИ**

Ниже приведен перечень возможных способов максимального привлечения посетителей и средств массовой информации:

- Описания конкурсного задания.
- Карьерные перспективы.
- Приглашение для представителей СМИ и спонсоров на сервировку еды.
- Приглашение обучающихся школ и колледжей.

## **11 РАЦИОНАЛЬНОСТЬ**

Соревнование по компетенции сосредоточено на указанных ниже надежных практиках:

- Переработка и утилизация — бумага, картон, стекло, пластик, пищевые отходы.
- Использование по возможности экологически чистых материалов.
- Экономная сервировка еды и напитков посетителям во избежание неоправданных расходов.
- Оценка Конкурсантов на предмет соблюдения правил охраны окружающей среды.
- Маленькие инструментальные ящики.