

Предмет: Техническое оснащение и организация рабочего места

Группа №4

Задание на 26 мая- 2 часа

Преподаватель Рябова Е.Ю.

1. Ознакомиться с учебным материалом по теме и составить краткий конспект.

Тема: КЛАССИФИКАЦИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. КЛАССИФИКАЦИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Под организацией общественного питания подразумевается организация, предназначенная для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Организация общественного питания – это совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и индивидуальных предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией продуктов питания.

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости:

- от характера производства,
- ассортимента выпускаемой продукции,
- объема и видов предоставляемых услуг.

1. В зависимости от **характера производства** предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

В **группу заготовочных предприятий** входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

К доготовочным относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-догоотовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания - комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

2. В зависимости от **ассортимента выпускаемой продукции** предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные.

- **Универсальные** предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья.
- **Специализированные** предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья - кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции - рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые.

- *Узкоспециализированные* предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента - шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т. д.

3. В зависимости от различных факторов все организации общественного питания различаются по типам и классности.

Тип организации общественного питания – это вид организации с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг.

Класс организации общественного питания – совокупность отличительных признаков организации определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года, определены следующие типы организаций общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Этими же правилами для ресторанов и баров установлена специальная классность (люкс, высший, первый).

Фабрика-заготовочная - это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Мощность заготовочной фабрики-кухни определяется тоннами перерабатываемого сырья в сутки. На фабрике-заготовочной действует высокопроизводительное оборудование, в том числе механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей; мощное холодильное оборудование; для размораживания мяса и птицы - дефростеры. Она имеет большое складское хозяйство с транспортерами, подвесными механическими линиями для передвижения продуктов и сырья; мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кулинарный и кондитерский цехи, экспедицию и специализированный транспорт, предусматривающий использование функциональных емкостей для транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий в другие предприятия. Производственные цехи оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием. В них могут организовываться поточные механизированные линии для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд, их хранение предусматривается в низкотемпературных камерах.

Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей и большей мощностью. Мощность такого предприятия проектируется до 30т перерабатываемого сырья в сутки. На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания - кулинарные торгово-производственные объединения.

Фабрика-кухня - это крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. В состав фабрики-кухни кроме основных цехов могут входить цехи по производству безалкогольных напитков, кондитерских изделий, мороженого, по изготовлению охлажденных и быстрозамороженных блюд и др. Мощность фабрики-кухни - до 10-15 тыс. блюд в смену.

Комбинат питания - крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Комбинат питания, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района, сотрудников расположенных поблизости учреждений.

Комбинат питания может быть также создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Создаются также школьные комбинаты питания.

Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Предназначены для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей и снабжения ими доготовочных предприятий. Применяются поточные линии обработки сырья и производства полуфабрикатов, механизированы тяжелые погрузочно-разгрузочные работы.

Ресторан – наиболее уважаемый тип организации общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха (музыкальное сопровождение, концерты, программы варьете).

При подразделении на классы рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг должны соответствовать следующим требованиям:

класс люкс – изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, широкий ассортимент оригинальных заказных и фирменных блюд и напитков, коктейлей для баров;

высший класс – оригинальность интерьера, выбор услуг, комфорт, разнообразный ассортимент оригинальных заказных и фирменных блюд, напитков и коктейлей;

первый класс – комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных для баров.

Бар – организация общественного питания с барной стойкой, реализующая смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Кафе – наиболее часто встречающийся тип организации общественного питания. Кафе предлагает ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции. Однако так же, как и ресторан, кафе реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки (в том числе алкогольные) и табачные изделия.

Столовая – общедоступная или обслуживающая определенный контингент потребителей организация общественного питания, производящая и реализующая блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 „Общественное питание. Термины и определения“ дополнительно выделены следующие специализированные организации сферы общественного питания:

- **диетическая столовая** – столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;

- **столовая-раздаточная** – столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания;

Буфет – структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

Закусочная – организация общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенная для быстрого обслуживания посетителей.

При классификации организаций общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность организации (инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение);
- методы обслуживания;

- квалификацию персонала;
- качество обслуживания (комфортность, этику общения);
- номенклатуру предоставляемых услуг.

2.КЛАССИФИКАЦИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и индивидуальных предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Услуги, предоставляемые потребителям в организациях общественного питания различных типов и классов, а также индивидуальных предпринимателей подразделяются

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- прочие услуги.

В свою очередь, услуги питания в соответствии с типом и классом предприятия делятся

- услугу питания ресторана;
- услугу питания бара;
- услугу питания кафе;
- услугу питания столовой;
- услугу питания закусочной.
-

Услуга питания ресторана представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного комфорта и уровня материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Услуга питания бара представляет собой услугу по изготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, по созданию условий для их потребления у барной стойки или в зале.

Услуга питания кафе представляет собой услугу по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и, в основном, несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии.

Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (служащих, школьников, туристов и др.), а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на предприятии.

Услуга питания закусочной представляет собой услугу по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также созданию условий для ее реализации и потребления.

Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включают: изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением в организациях общественного питания; изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии;

услугу повара, кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому.

Услуги по организации потребления продукции и обслуживания включают в себя:

- организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;
- организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха и т. д.;
- услугу официанта (бармена) по обслуживанию на дому;
- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении;
- доставку кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;
- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета); - доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание в номерах гостиниц; - бронирование мест в зале предприятия общественного питания;
- продажу талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами;
- организацию рационального комплексного питания. Услуги по реализации кулинарной продукции включают в себя:
- реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии;
- реализацию кулинарной продукции вне предприятия;
- отпуск обедов на дом;
- комплектацию наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции (разносную и мелкорозничную сеть).

Услуги по организации досуга включают в себя:

- организацию музыкального обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм; - предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.
- Прочие услуги включают в себя:
- прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря;
- продажу фирменных значков, цветов, сувениров;
- предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и пр.;
- мелкий ремонт и чистку одежды;
- упаковку блюд и изделий, оставшихся после обслуживания потребителей;
- упаковку кулинарных изделий, приобретенных на предприятии;
- предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи на предприятии;
- гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды), сумок и ценностей потребителя;
- вызов такси по заказу потребителя; - парковку личных автомашин потребителей на организованной стоянке у предприятия.

Перечень услуг, предоставляемых предприятием общественного питания, может быть расширен в зависимости от его типа, класса и специфики обслуживаемого контингента потребителей.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии

соблюдения «Правил производства и реализации продукции общественного питания», утвержденных Постановлением Правительства РФ № 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.

На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг:

- санитарно-гигиенические и технологические требования, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов;
- экологической безопасности;
- противопожарной безопасности;
- электробезопасности.

Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:

- проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- складирование тары;
- размещение контейнеров с мусором;
- сжигание мусора, порожней тары, отходов.

Площадки с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 м.

Архитектурно-планировочное решение и конструктивные элементы здания, используемое техническое оборудование должно соответствовать санитарным нормам и правилам.

На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара. Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающим необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио– и телефонная связь.

Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.

В строящихся и реконструируемых предприятиях для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в зале, специально оборудованные туалеты.

Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.

2. После изучения материала ответить на контрольные вопросы:

1. Как классифицируют предприятия общественного питания?
2. Какой тип предприятий общепита подразделяют на классы?
3. Дайте определение такому типу предприятия как бар, чем характеризуется данный тип предприятия общественного питания?
4. Какие виды услуг предоставляют потребителям в организациях общественного питания различных типов и классов?

Работы присылать по адресу vitalya.gyabov04@mail.ru с пометкой для Рябовой Е.Ю.