

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор \_\_\_\_\_ С.В. Іванов  
(підпис)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2013 р.

**О.Б.ШИДЛОВСЬКА**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**

**для студентів напрямку підготовки 6.051701  
«Харчові технології та інженерія»  
денної та заочної форм навчання**

Всі цитати, цифровий та фактичний матеріал, бібліографічні відомості перевірено. Написання одиниць відповідає стандартам.

Підписи автора:

\_\_\_\_\_ Шидловська О.Б.

«19» червня 2013 р.

Реєстраційний номер  
електронного конспекту лекцій  
у НМВ  
**4341-29.08.2013**

**СХВАЛЕНО**  
на засіданні кафедри  
технології харчування  
та ресторанного бізнесу  
як конспект лекцій  
Протокол № 20  
від 15.05.2013 р.

**КИЇВ НУХТ 2013**

**О.Б.Шидловська Організація виробництва у ресторанному господарстві: Конспект лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 157 с.**

Рецензент **А.В.Гавриш**, канд. техн. наук

**О.Б.ШИДЛОВСЬКА**, канд. техн. наук

© О.Б. ШИДЛОВСЬКА, 2013

© НУХТ, 2013

## ВСТУП

**Предметом навчальної дисципліни** є основні закони, принципи і правила організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства, структурно-технологічні та апаратурні схеми виробництва, технологічні параметри основних процесів виготовлення кулінарної продукції, шляхи удосконалення та регулювання виробничих процесів на підприємствах харчування, технічна документація.

Лекційні заняття направлені на вивчення історії, сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного бізнесу, аналізу нормативно-правового регулювання діяльності підприємств харчування України, особливостей організації закладів ресторанного господарства різних типів.

Розглядаються сучасні підходи до класифікації закладів ресторанного господарства, характеризуються основні типи підприємств харчування.

Практичні заняття спрямовані на закріплення студентом теоретичних знань, отриманих як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, формування вмінь та навичок щодо особливостей організації закладів ресторанного господарства в Україні.

Таким чином, дисципліна надає базові теоретичні знання та практичні навички щодо організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства і є одним із джерел формування висококваліфікованих спеціалістів.

**Мета дисципліни** – набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з сучасної організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства, формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства.

**Зв'язок з іншими дисциплінами** – дисципліна „Організація виробництва у ресторанному господарстві” базується на матеріалах дисциплін: «Кулінарознавство», «Товарознавство харчових продуктів», «Теоретичні основи виробництва продукції ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування в ресторанному господарстві». Водночас вона є базовою для дисциплін: «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства», «Проектування підприємств галузі», «Барна справа і робота сомельє», «Кулінарна етнологія», «Управління якістю у ресторанному господарстві».

**Роль дисципліни у навчальному процесі** полягає у тому, що вона надає майбутнім фахівцям достатньо теоретичних і практичних знань, які дозволяють глибше усвідомити значення обраної студентами спеціальності, зрозуміти її перспективи і в тісному зв'язку із знаннями інших професійних дисциплін формують кваліфікацію майбутнього фахівця в галузі ресторанного бізнесу.

# ТЕМА 1. ІСТОРІЯ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЙОГО МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

План.

1. Історія розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Становлення ресторанного бізнесу.
3. Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.

## 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Історію розвитку ресторанного бізнесу умовно можна поділити на три періоди - це Стародавній світ (II тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.), Середньовіччя (V-XV ст. н.е.), Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Розглянемо більш детально кожний період.

### *СТАРОДАВНІЙ СВІТ (II ТИСЯЧОЛІТТЯ ДО Н.Е. – 476 Р. Н.Е.)*

Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування, - таверни, сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є Кодекс царя Вавилонії Хаммурапі, написаний приблизно в 1700 р. до н.е. Зазначалося, що цар зобов'язував власників таверн доносити владі на відвідувачів, з розмов яких випливало, що вони задумували здійснювати злочини. Недонесення каралося смертною карою. Та ж участь могла досягнути і тих, хто розбавляв пиво водою.

В I тисячолітті в Древній Греції таверни були важливим елементом соціального і релігійного життя. В тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, і більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування.

Розвиток торгівлі і пов'язані з нею тривалі роз'їзди вимагали організації не тільки харчування, але і відпочинку. Ця обставина і визначила появу іншого типу підприємств — постійних дворів: одно-, двоповерхових будинків з окремими кімнатами для подорожуючих. Найбільш розгалужена мережа постійних дворів була створена на території Римської імперії. Давньоримські постійні двори розташовувалися уздовж головних доріг у містах і селах на відстані один від іншого приблизно в 25 миль (40,225 км).

Суворі класова структура, що лежала в основі Римської держави, вплинула на діяльність підприємств гостинності того часу. Зокрема, розселення подорожуючих тут проводилося по класовій ознаці. Ніколи купці, торговці й інші постояльці з простого народу не могли бути поселені поруч з державними службами. Ця обставина вплинула на якісний стан постійних дворів. Ті, у яких зупинялися представники аристократії і державні чиновники, скористатися якими можна було, маючи документ, який підтверджував особливий статус пред'явника, будувалися за всіма правилами архітектурного мистецтва і пропонували широкий спектр послуг. Згодом Марко Поло говорив, що на таких постійних дворах і "королю зупинитися не соромно".

В ті часи з'явилась і ідея першого в історії «ланча ділової людини», яка належала Секвілю Локату, римському трактирщику, який ще в 40 р. до н.е.

значно полегшив життя маклерів на галерній пристані, надто зайнятих, щоб сходити додому й пообідати.

Також в ті часи римські кухарі вважалися елітою суспільства, вони нагороджували одне одного гучними титулами. А під час правління імператора Адріана (117 – 138 р. н.е.) римські шеф – кухарі започаткували на Палантійському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Звичайні таверни вважалися притонами гріха і заходили туди, окрім простолюдинів, спустошені аристократи. Представники вищої верстви суспільства надавали перевагу лазням. В період правління Калігули (37р.н.е.) ці лазні працювали цілодобово. При лазнях облаштовували розкішні обідні кімнати, де організовували банкети, та кімнати для ночівлі. Бенкети в лазнях проходили з таким розмахом, що довелося ввести навіть закон «Про розкіш», що обмежував римлян в витратах на їжу і випивку.

#### ***СЕРЕДНЬОВІЧЧЯ (V-XV ст. н.е.)***

На передумови розвитку готельно-ресторанної справи в епоху середньовіччя великий вплив мали релігійні традиції. У цей період значно збільшилася кількість паломників. Тому постоялі двори стали розміщувати ближче до храмів і монастирів. Крім цього і монастирі гостинно приймали прочан, організовували для них нічліг і харчування.

У цей період з'явилися й інші осередки, що здійснювали подібні функції. Наприклад, франкійський король, а згодом імператор Карл Великий ще в VIII ст., як покровитель церкви, заснував спеціальні будинки для відпочинку паломників. Один з таких будинків, абатство в Ронсевальській ущелені, де надавали безкоштовно нічліг, харчування, послуги цирульника та шевця, навіть освячували місце для поховання.

В Англії розвиток приватних постоялих дворів і таверн розпочався в період пізнього середньовіччя, коли англійський король Генріх VIII здійснив секуляризацію монастирів (перетворення церковної та монастирської власності на світську, державну). Відповідно мандрівники не мали можливості отримувати безкоштовні послуги в монастирях і зупинялися в приватних постоялих дворах.

До кінця XIII — початку XIV століття відноситься зародження в Західній Європі кулінарного мистецтва. Воно було розвинутим й в епоху античності, проте загинуло разом із древньою цивілізацією і тому не могло пізніше зробити практичного впливу на кулінарні знання європейців.

Мистецтво готування їжі на відміну від її простої підготовки до їстівного стану є найважливішою ознакою цивілізації.

В кулінарії задавали тон і задовольняли потреби вимогливих європейців в їжі все ті ж італійці, спадкоємці римлян. Ранньо італійська буржуазія, що займалася торгівлею і ремеслом на півдні Апенінського півострова, сприяла становленню європейського кулінарного мистецтва.

Приблизно в другій половині XIV століття центр кулінарного мистецтва в Європі перемістився з Італії у Францію, а саме у Париж на королівську кухню. Мистецтво готувати смачну їжу у Франції одержало

могутню державну підтримку. Французькі королі (Валуа і Бурбони) виявили себе активними прихильниками гарної кухні, для розвитку якої вони не шкодували фінансів.

В 1282 році трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу.

В 1375 році у Франції головним кухарем короля Карла V Гійомом Тірелем в єдиному екземплярі була написана перша куховарська книга. Це була непересічна подія, яка говорила про те, що кулінарне мистецтво досягло високого рівня і з'явилася необхідність його кодифікування (введення в спеціальні кодекси), формуванні основних принципів, за якими можна навчатися, порівнювати нові страви з старими, критикувати застарілі, просувати все нове, більш досконале на ринок.

Французи в випуску кулінарної книги опередили італійців на 100 років. Така книга в Італії (в Ватикані) вийшла в 1470 році. Вона була написана невідомим монахом під назвою «Добродійні задоволення».

Перша кулінарна книга в Великобританії вийшла в 1508 році, надрукована вона була типографським способом.

В 1571 році в Франції було розроблено перше меню, що являло собою перелік страв, які готували для свята при дворі Карла IX. Так як це було епізодичне явище, «меню» тоді відразу не прижилося. Постійне меню стало розроблятися лише 100 років потому, на початку 60-х років XVII ст. при дворі Людовіка XIV у вигляді «записок». Ззовні вони являли собою карточки написані на цупкому папері зі списком страв, що подавалися для короля, в єдиному екземплярі.

Оцінюючи якість організації харчування за трапезним столом тієї епохи, слід зазначити, що столи ретельно сервірували, хоча гості їли з дерев'яних дощечок або рівно нарізаних скибок дуже черствого хліба, а не з тарілок; і ще дуже довгий час під час трапези не користувалися виделками, їжу брали руками та ножем, яким різали та з якого їли. Є припущення, що одну з перших спроб навчити знать користуватися виделками зробила Катерина Медичі. Проте предметами широкого вжитку виделки стали лише через 200 років після її правління.

Водночас санітарні умови в кухонних приміщеннях і зберігання продуктів були жахливими, а кухарі мали лише наближене уявлення про гігієну, проте вони все ж користувалися правилами для званих вечерь, більшість з яких дуже актуальні і в наші часи.

Ось деякі правила середньовічних фахівців ресторанної справи:

1. Їжу слід подавати не надто рано і не надто пізно;
2. Їжу слід подавати в належному місці: просторому, приємному, безпечному;
3. Той, хто організовує бенкет, повинен робити все від душі і в гарному настрої;
4. Їжа, котру подають, повинна бути різноманітною;
5. На столі повинні бути різні вина і напої;
6. Гості повинні їсти без зайвого поспіху;

7. Можна лише покiрно прохати гостей скуштувати ту чи iншу страву, але не можна змушувати iх їсти i таким чином шкодити власному здоров'ю;
8. Кожен з гостей пiсля вечери повинен відпочити.

**НОВИЙ ЧАС (XVI ст. - ПОЧАТОК XX ст.)**

До XVI столiття вiдноситься вiдкриття принципово нових закладiв, що називалися кав'ярнями i перетворилися згодом у кафе. Їх появи сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава i чай. Перша кав'ярня була вiдкрита в 1554 році в Константинополі. Кав'ярні вiдвiдували обрані — учені, фiлософи, люди мистецтва. За фiліжанкою ароматної кави точилися розмови i суперечки, у зв'язку з чим у перші роки появи кав'ярні нерiдко називали "науковими кружками".

У середині XVII столiття кава з'явилася в Європі. Перші кав'ярні з'явилися 1652 р. у м. Лондоні. Власницею першої кав'ярні в Англії була гречанка Паскуа Розі. У 1683 р. у м. Відні. В Парижі перша кав'ярня була вiдкрита в 1672 році на площі Сен-Жермен. Власником її був вiрмен Паскаль.

I з цього часу в ряді європейських країн починається широке поширення кав'ярень. У великих містах iхня кiлькiсть досягає декiлькох десяткiв.

До цього iсторичного перiоду належить вiдкриття в 1553 р. у Парижі першого ресторану «Тур д'Аржан», який впродовж двох столiть залишався унікальним елітним закладом, тому що його єдина функція полягала в наданні послуги харчування.

Перший постійний двiр в США з'явився значно пiзніше, ніж у Європі, лише в 1607 році. Одна з перших таверн була вiдкрита в Бостоні в 1634 році. У 1642 році в Нью-Йорку (тоді він називався Новий Амстердам) таверна була вiдкрита голландцями. З цього часу таверни стали центрами громадського життя, місцем зустрічей для солдатiв i бiзнесменiв. Вони процвітали не тiльки в містах, але й уздовж великих дорiг, i особливо на перехрестях.

У XVIII М. Буланже в Парижі вiдкрив таверну, яка працювала цiлодобово. Головною стравою тут був суп, який Буланже назвав словом "restorantes" (у французькій мові означало "змицнювальний, що вiдновлює"). Звiдси i пішов термін «ресторан». Крім цього Буланже вiдомий тим, що в 1767 році, вигравши у Верховному суді справу проти гiльдії постачальникiв провiзії, що володіє монополією на м'ясні блюда. Буланже вперше запропонував клiєнтам рiзноманiтний асортимент прекрасно приготовлених блюв. Найбiльшу популярність одержав суп з баранини у винному соусі i картопля по-буланже (нарiзана у глечичку, виготовлена у печі з мiцним бульйоном).

Під час Великої французької революції 1789-1799 рр. у зв'язку з еміграцією французьких шеф-кухарiв в iнші держави ресторанный бiзнес почав розвиватися в усьому світі.

Перша кулінарна книга в США з'явилася в 1742 р. — «Повна книга домашньої господині». Це була перевидана англійська книга Ельзи Сміт. Потім, в 1798 р. з'явилася суто американська кулінарна книга Амелії Сіммоне під назвою «Американська кухня».

В Росії перша національна кулінарна книга під назвою «Русская поварня» була видана лише в 1816 році.

Справжню революцію в організації ресторанів при готелях зробив знаменитий Жорж Огюст Ескоф'є— найбільший кулінар свого часу.

В 1898 р. в Лондоні відкрився готель Savoy. Його керуючим став Цезар Рітс – кращий отельєр. Шеф-кухарем ресторану готелю був знаменитий Огюст Ескоф'є. Рітс і Ескоф'є створили колектив, що був здатний готувати самі витончені страви європейської кухні. Рітс ввів традицію, згідно якої гості приходили в ресторан виключно у вечірніх нарядах.

Ескоф'є розробив концепцію ресторанного обслуговування на палубах кораблів, що включали підбор і навчання персоналу, і впровадив її на теплоходах "Ламерика" і "Імператор" компанії Глобал Американ Лайн". Принципи наукової організації праці, описані згодом Фредеріком Тейлором, Ж.А. Ескоф'є застосував при організації робочих процесів на кухні. Зокрема, він чітко визначив структуру кухонної бригади, функції, ієрархію і службові відносини усередині її. Весь кухонний персонал, від шеф-кухаря до учня, повинний був виконувати роботу, відповідно до повного переліку посадових обов'язків, що були чітко сформульовані. Поділ праці наочно проілюстровано в "Книзі меню", у якій Ж.А. Ескоф'є для кожного меню приводить таблицю поділу щоденних обов'язків.

Більш століття назад Ж.А. Ескоф'є сформулював гасло, актуальне і для сучасного етапу розвитку готельного-ресторанного бізнесу: "Задовольнити клієнта або його втратити, третього не дано".

В США самим знаменитим кулінаром був Джон Дельмоніко. В його закладах домінувала французька кухня. Коли Дельмоніко помітив, що американцям важко читати меню на французькій мові, він заплатив 100 долларів перекладачу Роберту Грінхау, щоб той переклав меню на англійську мову. Так вперше з'явилося двомовне меню.

В 1921 р. в США відкрилась перша придорожня закусочна Hot shoppe and root beer. Приблизно в той же час з'явилися ресторани швидкого обслуговування і заклади, в яких проїжджаючі повз заклад обслуговувались навіть не виходячи з автомобілів. Ці заклади отримали назву drive in (заїжджай у двір) і автомобілісти називали цей спосіб обслуговування car hopping (заскакування на підніжку). Щоб прийняти замовлення офіціант заскакував на підніжку автомобіля.

## **2. СТАНОВЛЕННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Історія становлення ресторанного бізнесу в Україні та в Росії також починалася з постійних дворів і трактирів.

Наприкінці XVIII — початку XIX століття у великих російських містах з'явилися французькі ресторани і кафе-кондитерські.

Російський тип закладів, що не мав аналогів за кордоном, був представлений у формі "чайни". З'явилися вони в XIX столітті при Олександрі II у Тверській губернії і з перших же днів були поставлені в особливі умови: для них встановили мінімальну орендну плату, дуже низьку



ставку податку і "демократичний" режим роботи (мали право відкриватися з 5.00 ранку). У Петербурзі перша чайна була відкрита 28 серпня 1882 року. Потім вони з'явилися в Москві й в інших містах Росії. Чайні швидко завоювали популярність. Спочатку їх відкривали на робочих окраїнах, потім біля ринків і стоянок візників.

Починаючи з 1901 року громадське харчування пройшло довгий шлях розвитку. В кінці XIX - початку XX сторіччя в Росії було немало відомих своєю гостинністю, різноманітністю страв і багатством інтер'єрів ресторанів. Старі російські кулінари по пам'яті називають їх близько 50. Серед них такі популярні ресторани, як «Слов'янський базар», «Яр», «Гранд-Готель», «Асторія», «Ампір», «Ермітаж», «Прага». В меню ресторанів входив великий асортимент напоїв, закусок, гарячих страв. Художньо оформлені меню подавалися гостю в сап'яновій з тисненням теці. Ресторани мали фірмовий фарфоровий посуд, срібні (мельхіорові) прилади з гравіюванням, банкетні страва подавалися на великих металевих підносах з прикрасою.

У «Слов'янському базарі» відвідувачам пропонувалося меню, оформлене братами Васнецовими, а вишуканий фарфор, кришталь, столове срібло додавали трапезам незвичайну урочистість.

У замиському ресторані «Яр» гостей розважав знаменитий хор цигана Іллі Соколова, що було на ті часи задоволене незвично. Вабив любителів гуляння цей ресторан. Двометрових осетрів тримали в садіннях, щоб гості самі могли вибрати рибу, що придивилася.

«Ермітаж» був заснований в 1864 році французьким кухарем Олів'є. Все було зроблено на французький зразок, тільки обслуговували в залах московські офіціанти, що виблискували сорочками голландського полотна і шовковими поясами.

Тестовський ресторан утворився з трактиру. Він працював більше 50 років і ще проіснував 12 років після революції. Над дверима ресторану висів герб Російської імперії. У ресторані були два зали: перший - для дворян, оформлений в стилі модерну, з кабінетами і окремими номерами; другою — в російському стилі, з розписами, дубовими столами і стільцями. Тестов зробив ресторан хоровим. В ньому співав румунський хор. Господар ресторану прославився своєю гостинністю. Він просто любив своїх гостей. Якщо в ресторані відзначали багате весілля, то обов'язково влаштовували бал і банкет. Під час вечора офіціанти безперервно розносили гостям кави, шоколад, фрукти і різні солодоці. Під ранок, години в чотири, починали накривати столи для вечері. У кожного приладу розміщували віддруковане і особливо оформлене меню і програму музичних номерів. Великою популярністю користувалися у росіян трактири. Розміщувалися вони не тільки в центральній частині міста, але і в слободі, на дорожніх трактах, на околицях. Старими трактирами в Росії були заклади Саратова, Туріну, Егорова.

Разом з тим громадським харчуванням для бідноти в дореволюційній Росії були харчевні в Обжорном ряду, трактири 3-го розряду, чайні, торговки

на Хитровом ринку Москви з гарячими харчами .

Бурхливий розвиток громадського харчування починається в кінці 20-х років ХХ століття. За ініціативою членів Російського Уряду Бадаєва, Ногіна, Мікояна, Горбунова здійснюється будівництво крупних фабрик-кухонь. Перша фабрика-кухня була відкрита в 1929 році в Краснопресненському районі. У 1932 р. в Москві відпускалося 1,6 млн. обідів в добу, тобто половина 3-мільйонного населення міста забезпечувалася ними.

У 90-х роках ХХ століття починається новий етап в розвитку торгівлі. До цього періоду темпи зростання грошових доходів різко випередили темпи зростання товарообігу, що створило напруженість в задоволенні купівельного попиту. У 1991-1992 роках мав місце небувалий для останніх десятиліть дефіцит майже на всі товари.

Країна перейшла на формування нових ринкових відносин. За два роки була проведена приватизація підприємств торгівлі. Йшло бурхливе зростання числа підприємств малого бізнесу.

З появою висококласних готелів, що входять в міжнародні готельні мережі, в містах вперше з'явилися дорогі ресторани з «високою кухнею». Якийсь час вони були головними центрами гастрономів, де можна було вишукано поїсти і отримати послуги високої якості. Відповідно і попит на ці послуги був величезний. Тільки з 2000 року в Україні став з'являтися великий ресторанний бізнес. Спочатку відкрилося декілька дорогих престижних ресторанів. Через декілька років нові ресторани стали з'являтися один за іншим. Ринок став різноманітнішим, з'явилося багато нових, концептуальних ресторанів.

### **3.ЗАГАЛЬНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Становлення ресторанного бізнесу протягом віків пройшло складний шлях розвитку - від місць для нічного відпочинку подорожуючих та організації їх харчування до створення потужних мереж закладів ресторанного господарства.

**Ресторанне господарство** — це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства .

**Заклад ресторанного господарства** — це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

**Підприємство ресторанного господарства** — це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку .

Ресторанне господарство на сучасному етапі налічує більше 60 тис. об'єктів ресторанного господарства (підприємств-юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців) майже на 3 млн місць.

Частка об'єктів ресторанного господарства підприємств-юридичних осіб має тенденцію до зменшення (в 2000 році вони становили майже 80 % загальної кількості об'єктів, на сучасному етапі менше половини), а об'єктів ресторанного господарства фізичних осіб-підприємців до відповідного зростання: від 20 % до більше ніж половини.

З початком економічної трансформації економіки України, коли прибутковість стала ключовою метою діяльності суб'єктів господарювання, відбулося значне зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, навчальних закладах тощо, які обслуговують споживачів, об'єднаних за професійними ознаками за місцем роботи або навчання.

Якщо на кінець 1990 року ця закрита мережа закладів ресторанного господарства становила більше 70 %, то сьогодні — менше 20 %. Відповідно частка мережі загальнодоступних закладів зросла з 30 до більш ніж 80 %. Зменшення частки закритої мережі та чітка спрямованість фізичних осіб-підприємців на досягнення швидкого комерційного успіху обумовили характерні зміни у структурі мережі ресторанного господарства України за типами її об'єктів. Так, більше ніж удвічі зменшилася кількість фабрик-кухонь та фабрик - заготівелень, що обумовлено згортанням діяльності з централізованого обслуговування напівфабрикатами та готовою продукцією закладів ресторанного господарства, які функціонують при навчальних закладах, промислових підприємствах тощо. В той же час зростає кількість ресторанів (щорічний приріст майже 2 %), хоча їх частка і сьогодні залишається найменшою — 3,3 %. Пояснюється це тим, що в період ринкових трансформацій в Україні почали з'являтися ресторани, зорієнтовані в основному на ділову еліту, які, за оцінками фахівців, сьогодні можуть відвідувати 2—3 % населення країни.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закуочні, буфети (більше 53 %), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка їдалень на сьогодні складає трохи більше 20 %, барів — 16, інших закладів ресторанного господарства — 7 %.

З розрахунку на 100 тис. населення у країні функціонує шість ресторанів, 119 кафе, закуочних, буфетів, 35 барів, 14 їдалень та 11 інших закладів ресторанного господарства.

За період переходу до ринкової економіки відбулися зміни потужності різних типів закладів ресторанного господарства: середня місткість одного об'єкта типу ресторану зменшилася більш ніж в 1,5 раза, поступово зростає середня місткість одного кафе, закуочної, буфету, бару, майже незмінною залишається місткість їдалень.

Їдальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів. Так, на підприємствах і в установах вони становлять 27 %, школах — 32, вищих і середніх навчальних закладах — 11, збройних силах — 0,4 % в загальній структурі підприємств виду економічної діяльності «їдальні та постачання готової їжі».

Значна кількість об'єктів ресторанного господарства функціонує в системі роздрібної торгівлі (майже четверта частина від загальної кількості). Це мережа підприємств ресторанного господарства, які функціонують при торговельних та торговельно-розважальних комплексах.

Частка об'єктів ресторанного господарства у готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання, але поки що не перевищує 2 %.

Трансформація загальнодоступної мережі ресторанного господарства відбувається шляхом розвитку двох основних напрямів: сітьового та несітьового. Сітьові утворення, або мережа, створюються на основі правил взаємодії та інтеграції підприємств як економічних суб'єктів, що мають близьку систему цінностей.

***За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства виділилися три основні сітьові системи:***

**1. Елітні підприємства (заклади) ресторанного господарства** (або так званих закладів «високої кухні») - «Козирна карта», «XXI век», «Мировая карта».

Кожне з них за базовою основою їх створення та діяльності являє собою так звану змішану сітьову структуру (сітьове утворення), в якій для досягнення більшого ефекту від спільного просування товарної пропозиції і/або забезпечення певної економії на ньому інтегруються, як правило, різні за типами заклади, проте більшість з них — ресторани.

### **2. Підприємства формату Quick & Casual.**

Представників сітьових утворень формату Quick & Casual на українському ринку умовно можна поділити на дві групи: такі, що чітко позиціонують себе у форматі (наприклад, «Пан Піца», «Піца Челентано»), та дуже близькі до нього (наприклад, «Домашня кухня», «Два гуся»).

### **3. Підприємства (заклади) швидкого обслуговування.**

Основними сітьовими операторами на сегменті швидкого обслуговування, які є класичними (традиційними) мережами фаст-фуду, є дочірнє підприємство світового гіганта «Макдональдс», «Швидко», «Три Товстуни», «Ростік'с», «Містер Снек», «Печена картопля», «Мак Смак» та ін.

Важливу роль у зростанні швидкості обслуговування споживачів і розвитку виробничої й збутової діяльності закладів швидкого обслуговування відіграє наявність сучасного обладнання і новітніх форм обслуговування, зокрема самообслуговування з використанням роздавальні вільного руху.

Ефективність діяльності та розвитку як сітьових, так і несітьових загальнодоступних підприємств (закладів) ресторанного господарства суттєво залежить від якості роботи їх виробничих та організаційно-обслуговуючих систем, використання системи часткової зайнятості працівників, що дозволяє їм певним чином регулювати обсяги відпрацьованого часу та підвищувати корисний ефект від операційної діяльності персоналу.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу є:

- створення ресторанами сприятливого іміджу для своїх закладів;
- своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і відношення самих постачальників до даного ресторану;
- формування позитивної думки про заклад ресторанного господарства серед постійних споживачів.

**Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності:** професійного менеджменту, сучасної кухні, концепції закладу, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру і розумних цін.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.
2. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.
3. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.
4. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.
5. Як зароджувався та становився ресторанний бізнес в Росії та в Україні.
6. Дайте визначення поняттям «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства».
7. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.
8. Наведіть та охарактеризуйте основні сітьові системи надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства.
9. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
10. Від чого залежить успіх ресторатора?

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 11с. 11 – 14; с.449-452;10, с.12 – 31.

**Допоміжна:** 15, с. 10 – 14. .

## **ТЕМА 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План.

1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства України.

2. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
3. Основні правила роботи підприємств харчування.

### **1. ЗАКОНОДАВЧА ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

Організація підприємств ресторанного господарства та їх діяльність в Україні регламентується законодавством України. Насамперед це: Закон України «Про власність» від 7 лютого 1991; Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року N 436-IV; Закон України «Про господарські товариства» від 19 грудня 1991 року; «Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування» - наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. № 219; ДБН В.2.2.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства); ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення; ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ; Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.

Відповідно до діючих законодавчих актів в Україні можуть створюватися і діяти підприємства наступних видів:

- **індивідуальне** підприємство, засновано на особистій власності фізичної особи та винятково її праці;
- **сімейне** підприємство, засновано на власності та праці громадян України, які є членами однієї сім'ї та проживають разом;
- **приватне** підприємство, засновано на власності окремого громадянина України з правом наймання робочої сили;
- **колективне** підприємство, засновано на власності трудового колективу підприємства, кооперативу, іншого статутного товариства;
- **державно-комунальне** підприємство, засновано на власності адміністративно-територіальних одиниць;
- **державне** підприємство, засновано на загальнодержавній (республіканській) власності;
- **спільне** підприємство, засновано шляхом об'єднання майна різних власників (змішана форма власності). В числі засновників СП можуть бути юридичні особи та громадяни України, громадяни інших держав.

В Україні можуть діяти також інші види підприємств, передбачені законом.

У разі якщо в статутному фонді підприємства іноземні інвестиції становлять не менш як десяти відсотків, воно визнається підприємством з іноземними інвестиціями. Підприємство в статутному фонді якого іноземні інвестиції становлять сто відсотків, вважається іноземним підприємством.

В залежності від способу утворення (заснування) та формування статутного фонду в Україні діють підприємства унітарні та корпоративні.

**Унітарне** підприємство створюється одним засновником, який виділяє необхідне для того майно, формує відповідно до закону статутний фонд, не поділений на частки паї, затверджує статут, розподіляє доходи, безпосередньо або через керівника, який ним призначається, керує підприємством і формує його трудовий колектив на засадах трудового найму, вирішує питання реорганізації та ліквідації підприємства. Унітарними є підприємства державні, комунальні, підприємства засновані на об'єднаній власності громадян, релігійної організації або на приватній власності засновника.

**Корпоративне** підприємство утворюється, як правило, двома або більше засновниками за їх спільним рішенням, діє на основі об'єднання майна або підприємницької чи трудової діяльності засновників (учасників), їх спільного управління справами, на основі корпоративних прав, у тому числі через органи, що ними створюються, участі засновників (учасників) у розподілі доходів та ризиків підприємства. Корпоративними є корпоративні підприємства, підприємства, що створюються у формі господарського товариства, а також інші підприємства, в тому числі засновані на приватній власності двох або більше осіб.

Особливості правового статуту унітарних та корпоративних підприємств встановлюються Кодексом та іншими законодавчими актами.

Підприємства залежно від кількості працюючих та обсягу валового доходу від реалізації продукції за рік можуть бути віднесені до малих підприємств, середніх або великих.

Малими незалежно від форми власності визнаються підприємства, в яких середньо облікова численність працюючих за звітний фінансовий рік не перевищує п'ятидесяти осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за цей період не перевищує суми, еквівалентної п'ятистам тисячам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні.

Великими підприємствами визначаються підприємства, в яких середньо облікова численність працюючих за звітний фінансовий рік перевищує тисячу осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за рік перевищує суму, еквівалентно п'яти мільйонам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні.

Усі інші підприємства визнаються середніми.

У випадках існування залежності від іншого підприємства, передбачених статтею 126 Кодексу, підприємство визнається дочірнім.

Для підприємств певного виду та організаційних форм законами

можуть встановлюватися особливості господарювання.

*Організація підприємств ресторанного господарства в Україні відповідно до чинного законодавства зводиться до наступного:*

1. Рішення власника або власників майна про організацію підприємства конкретного типу або спеціалізації;
2. Державна реєстрація підприємства. Для цього у виконавчий комітет подається заява про рішення засновника (засновників) створити підприємство ресторанного господарства, Статут та інші документи, які визначено Радою Міністрів України.

*Загальними принципами діяльності всіх підприємств ресторанного господарства та особливостями їх управлінської діяльності є:*

- діяльність підприємств планується самостійно й самостійно визначаються перспективи розвитку виходячи з попиту на кулінарну продукцію та послуги і за результатами маркетингових досліджень;
- відносини підприємств ресторанного господарства з іншими підприємствами, організаціями і громадянами у всіх сферах діяльності, здійснюється на договірній основі;
- основним показником господарської діяльності підприємства будь-якої форми власності є прибуток. Порядок використання прибутку визначається власником підприємства або уповноваженим органом відповідно до Статуту підприємства;
- виробнича і соціальна діяльність, оплата праці на підприємстві здійснюється за рахунок зароблених трудовим колективом коштів. Підприємства самостійно визначають ФОП (фонд оплати праці) без обмеження його росту з боку державних органів;
- керівництво підприємством здійснюється відповідно до Статуту на основі суміщення прав власника та принципів самоврядування трудового колективу.

Підприємства ресторанного господарства будь-якої форми власності є, як правило, юридичними особами, мають самостійний баланс та свій розрахунковий рахунок в банку. Водночас, будь-яке підприємство може мати у своєму складі торгово-виробничі одиниці (філії), які не мають статусу юридичної особи та інших реквізитів. В таких випадках підприємством затверджується Положення про філії. Якщо мова йде про підприємства харчування та їх філії (які не мають статусу юридичної особи), то вища первинна торговельна організація виступає розпорядником прибутків та платником податків.

## **2. ПРИНЦИПИ РОЗМІЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**



Місце розташування - найважливіший елемент ресторанної справи, не приділивши уваги якому не варто розраховувати на успіх.

Місце розташування закладу ресторанного господарства в першу чергу залежить від контингенту споживачів, які будуть користуватися послугами відповідних закладів.

Розрізняють загальнодоступний заклад ресторанного господарства, закритий заклад ресторанного господарства, заклади ресторанного господарства, які обслуговують визначений контингент споживачів.

До загальнодоступних підприємств харчування відносяться підприємства, що обслуговують безпосередньо населення міста і не пов'язані з обслуговуванням контингенту якого-небудь певного виробничого підприємства, учбового закладу, установи, організації.

Загальнодоступні підприємства харчування рекомендується розміщувати:

1) на території мікрорайонів, житлових районів та комплексів, жилих кварталів – **підприємства місцевого значення**;

2) у центрі міста, місцевих адміністративно-ділових, спортивних, культурних центрах, місцях концентрації населення, що пов'язана з великими транспортними потоками, крупними торговими, культурними підприємствами (універмаги, музеї, театри, палаци культури і т.п.) – **підприємства міського значення**.

Головна особливість розміщення підприємств харчування полягає у тому, що розподіл на підприємства місцевого та міського значення не пов'язаний з конкретним розподілом території, а утворює єдину гнучку систему в місті вцілому. Тобто, підприємства місцевого значення повинні розміщуватися на відкритих (територіально не замкнутих) вулицях і магістралях, доповнюючи систему підприємств міського значення та уливатися в загальну архітектурно-просторову структуру міста.

Підприємства харчування місцевого значення, які розташовані в житловій зоні, доцільно розміщувати в структурі міста з урахуванням системи розташування транспортних зупинок там, де основні потоки населення переходять від транспортного до пішохідного руху на шляху до місця проживання або роботи. Таке розміщення забезпечує охоплення кожним підприємством ресторанного господарства зони, яка обслуговується, в межах пішохідної доступності 5-7 хвилин (400-500м) незалежно від кордонів мікрорайону. При цьому інтереси мешканців району повністю враховуються.

**Підприємствами харчування місцевого значення** у відповідності до функцій, які воно виконує, є: їдальні, які у вечірній час можуть працювати як кафе (ресторан); дієтичні їдальні; магазини кулінарії з відділом замовлень; спеціалізовані підприємства ресторанного господарства.

**До підприємств міського значення** належать: ресторани; підприємства швидкого обслуговування; кафе, які спеціалізуються на організації дозвілля за тематичними програмами – молодіжні, літературні і т.п..

**Закритий заклад ресторанного господарства** – це підприємство,

продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання (харчування особистого складу збройних сил, на підприємствах, будівництві, установах, у навчальних закладах). Відповідно до такі заклади розміщуються на підприємствах, організаціях в школах і т.п.

**Заклади ресторанного господарства, які обслуговують визначений контингент споживачів:** мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах, тобто в основному пов'язані з обслуговуванням певного контингенту споживачів і розміщуються відповідно до розташування даних установ.

Більш детально з всіма типами закладів ресторанного господарства ознайомимося на наступних заняттях.

### **3. ОСНОВНІ ПРАВИЛА РОБОТИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ**

Відповідно до наказу Міністерства економіки №309 від 09.10.2006 року термін «громадське харчування» змінено в усіх відмінках терміном «ресторанне господарство».

Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства регламентовані «Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» згідно з наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002р.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства зводяться до наступного:

1. Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

2. Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

3. Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку.

4. На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства повинна розміщуватися вивіска із зазначенням його типу /класу/, назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму робіт.

5. Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого

самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією. Режим роботи повинен дотримуватися закладами(підприємствами) ресторанного господарства всіх форм власності.

6. Суб'єктами господарської діяльності повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень відповідно до вимог Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства, затверджених Міністерством охорони здоров'я СРСР та Міністерством торгівлі СРСР від 19.03.91 №5777-91, а також прилеглої до підприємства території, упорядкування та озеленіння.

7. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

8. Засоби виміральної техніки, що використовуються в ресторанному господарстві, повинні бути у справному стані та мати чіткий відбиток перевірного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

9. На торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

10. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

11. Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка пред'являється для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

12. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій. Суб'єкти господарської діяльності повинні мати також журнал реєстрації перевірок.

13. Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до

споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

Основні правила організації виробництва та продажу продукції, організації обслуговування споживачів та ціноутворення в закладах ресторанного господарства регламентовані даними правилами роботи розглянемо на практичних заняттях.

### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Якими нормативними документами регламентується організація підприємств ресторанного господарства та їх діяльність в Україні?

2. Які підприємства ресторанного господарства можуть створюватися та діяти відповідно до діючих законодавчих актів в Україні?

3. Які підприємства діють в Україні в залежності від способу утворення (заснування) та формування статутного фонду? Охарактеризуйте їх.

4. Наведіть загальні принципи діяльності всіх підприємств ресторанного господарства та особливості їх управлінської діяльності.

5. Охарактеризуйте основні принципи розміщення загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства.

6. В чому особливості розміщення закритих підприємств ресторанного господарства та закладів, які обслуговують визначений контингент споживачів?

7. Наведіть основні правила роботи підприємств ресторанного господарства, які регламентовані «Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 4; 6; 7, с. 12 – 15; 12, с.8-14.

**Допоміжна:** 15, с. 26 – 28; 16, с. 12-18.

## **ТЕМА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План.

- 1.Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
- 3.Характеристика послуг закладів ресторанного господарства.
- 4.Вимоги до закладів ресторанного господарства.

### **1. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Нормативними документами в ресторанному господарстві, які регламентують основні визначення, підходи до класифікації, основні та відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства є Національний стандарт України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства.

Класифікація.» та Державний стандарт України (ДСТУ 3862—99) «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».

Згідно даних стандартів **ресторанне господарство (РГ)** – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства.

**Заклад ресторанного господарства (ЗРГ)** – це організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

Розглянемо класифікацію закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, стаціонарністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування .

***За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на чотири групи :***

- заклади, які здійснюють продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них. До цієї групи входять ресторан, кафе, кафетерій, закусошна.

- заклади, які здійснюють продаж напоїв та обмеженого асортименту страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них. (бар)

- заклади, в яких здійснюється продаж їжі і напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками; (їдальня і буфет);

- заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях. (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (catering).

***За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на дві групи:***

- заклади, що продають продукцію і організовують її споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе тощо);

- заклади, що продають продукцію для споживання за його межами (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня тощо).

***За виробничою ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на ті, що мають власне виробництво, і ті, що не мають його.***

**Заклади, що мають власне виробництво, в свою чергу, поділяються на три групи:**

1.Ті, що здійснюють виробництво кулінарної продукції - фабрика-кухня, фабрика-заготівельня тощо. Вони переробляють сировину

індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання у прикріплені до них дрібні і середні заклади ресторанного господарства.

2.Ті, що поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, причому вони працюють на сировині і можуть частково використовувати напівфабрикати. До закладів, що працюють на сировині, відносять великі їдальні, ресторани тощо. Вони характеризуються закінченим виробничо-торговим циклом: виготовлену продукцію реалізують і організовують її споживання у власному торговельному залі.

3.Ті, що працюють на напівфабрикатах і готовій продукції. До цієї групи закладів відносять їдальні-доготівельні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування, які мають доготовівельні цехи, у яких напівфабрикати піддають подальшій обробці, доводячи до готовності. Продукцію реалізують споживачам у власних торговельних залах. Вони можуть реалізовувати і готові вироби: наприклад, борошняні кондитерські і кулінарні вироби, тобто закупівельні товари.

**До закладів, що не мають власного виробництва**, відносять: їдальні-роздавальні, буфети, в яких реалізують холодні і гарячі страви та напої тощо. Вони здійснюють короткотермінове зберігання, розігрів та реалізацію готових страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів, які постачають підприємства із власним виробництвом.

**За ознакою комплексу продукції і послуг** розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні.

До закладів **основного типу** належать: ресторан, кафе, закусна, їдальня, бар, кафетерій, буфет, фабрика-заготовівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями.

**До спеціалізованих закладів** відносять ресторани, кафе, закусні, що відпускають та реалізують специфічний асортимент страв, напоїв та закупних товарів (ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська; закусна: пиріжкова, млинцева, піцерія; бар: пивний, винний тощо).

**Комбінований заклад** - це об'єднання декількох закладів різних типів в одній будівлі. Це може бути сукупність двох і більше закладів ресторанного господарства, наприклад ресторан і бар, кафе і бар і т.д., а також сукупність закладів ресторанного господарства з закладами розваг, наприклад ресторан і казино, кафе і дискотека і т.д. Вони надають споживачу можливість вибору в одному місці кількох видів послуг: послуг, що надають ресторани і бари, більярдний клуб і кафе-бар тощо.

**Комплексні заклади ресторанного господарства** це - комплекс закладів ресторанного господарства, що мають загальний торговельний зал. У ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» введено поняття: «Майдан харчування» - комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу. Прикладом даного закладу є майдан харчування в торговельному комплексі «Глобус»

**За сезонністю** розрізняють постійно діючі заклади ресторанного господарства, що працюють цілий рік, та сезонні, що працюють у весняно-літній період.

**За стаціонарністю** розрізняють заклади ресторанного господарства стаціонарні (ресторани, кафе, їдальні) та пересувні - автоїдальні, автобуфети, вагони-ресторани тощо.

**За потужністю** заклади різного типу характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Типовими проектами передбачено будівництво їдалень на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; ресторанів - на 100, 150, 200, 400, 500 місць; фабрики-заготівельні, з потужністю виробництва 15,25,40 тонн тощо.

**За характером контингенту**, який обслуговується, розрізняють:

- **загальнодоступний заклад** ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач;

- **закритий заклад ресторанного господарства**, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів. Наприклад: за місцем роботи, служби чи навчання (харчування особистого складу збройних сил, на підприємствах, будівництві, установах, у навчальних закладах);

- **заклади ресторанного господарства, які обслуговують визначений контингент споживачів:** мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах, тобто в основному пов'язані з обслуговуванням певного контингенту споживачів.

Іноді послугами закладів ресторанного господарства при готелях користується населення міста.

**Залежно від методу обслуговування заклади РГ можна поділити на дві групи** з обслуговуванням офіціантами (повне, та часткове) та самообслуговуванням.

В Національному стандарті України ДСТУ 4281-2004 наведені наступні різновиди закладів ресторанного господарства.

**Повносервісний заклад РГ (формат підприємства)** - різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва. Повносервісними можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе.

**Заклад швидкого обслуговування РГ** - різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

**У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділяють бістро (*bistrot; eating places*).**

**Бістро** - різновид закладу РГ швидкого обслуговування, що продає і організує споживання їжі і (або) напоїв.

**Заклад РГ-клуб** - різновид закладу РГ, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

## 2.ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Класифікація закладів ресторанного господарства спирається на наукові підходи до формування понять і відображає суттєві їх властивості.

Відповідно до суттєвих властивостей того чи іншого закладу вони поділяються на типи.

**Тип закладу ресторанного господарства** – це сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства. РГ

*До характерних ознак належать:*

- асортимент продукції;
- рівень обслуговування;
- номенклатура надаваних послуг;
- рівень матеріально-технічної бази.

До сфери ресторанного господарства входять такі основні типи закладів ресторанного господарства : ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закуочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Розглянемо класифікацію основних типів ЗРГ.

Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Згідно з вищеназваним стандартом, **ресторан** - це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Термін «ресторан» походить від французького «restorantes» — укріплювальний, відновлювальний.

Ресторани класифікують на такими ознаками:

- **за методом обслуговування** - з самообслуговуванням та обслуговуванням офіціантами( повне, часткове);
- **за характером контингенту** поділяються на - загальнодоступний (продукцію та послуги може отримати будь-який споживач); закритий (певний контингент) та змішаний( наприклад у готелях);
- **за часом обслуговування** ресторани поділяються на: швидке обслуговування і звичайні;
- **за потужністю**: малий –до 50 місць, середній 50-150, великий – понад 150.

Загальнодоступний ресторан може бути **повносервісним (формат підприємства)** який за ступенем новизни поділяється на **класичний** (з класичною кухнею); **креативний** ( з креативною кухнею), та концептуальний (з чітко вираженою концепцією) та **спеціалізований**, який за асортиментом страв може поділятися: *за національною ознакою - етнічний* (український, японський і т.д); *за видом сировини для приготування страв* ( рибний, вегетаріанський ), *за видом організації дозвілля*.

Ресторани з самообслуговуванням можуть бути **загальнодоступними**



(з широким асортиментом страв і напоїв) та спеціалізованими (найчастіше за національною ознакою, наприклад – мережа ресторанів «Пузата хата»).

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: люкс, вищий і перший. Інші заклади ресторанного господарства на класи не поділяють.

**Клас закладу РГ, згідно з ДСТУ 4281:2004** - це сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

**До перелічених класів висуваються наступні вимоги:**

**Клас люкс** - характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу «люкс» є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, - для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів - для барів;

**Вищий клас** - характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу «вищий» є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби - для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів - для барів;

**Перший клас** - характерною ознакою ресторанів класу „перший” є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, і напої нескладного приготування; барів - набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

До різновидів ресторану належить ресторан-бар.

*Ресторан-бар* - це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщена в торговельному залі ресторану.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділяють наступні різновиди ресторанів .

**Ресторан на замовлення** (*carry-out restaurants*) – це різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос. (У ресторанах на замовлення передбачено постачання їжі в інші місця)

**Ресторан-їдальня** (*commissary restaurants*) – це різновид ресторану, що організує харчування працівників в організаціях

**Вагон-ресторан** – це різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.

Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» в окрему групу виділено *ресторан за спеціальним замовленням (catering)* - це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі тощо.

**Бар** - це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Розрізняють бари **універсальні** – з широким асортиментом напоїв та страв до них і **спеціалізовані**, які в свою чергу розрізняються **за видом напоїв** – винний, пивний, молочний, вітамінний коктейль бар, **за видом страви** – гріль - бар, **за видом дозвілля** – диско-бар.

Різновидом бару або ресторану є нічний клуб та пивна зала.

**Нічний клуб** - різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля: кабаре, більярд, диско тощо.

**Пивна зала** - різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділяють такі різновиди бару: пивні-садки, пивна, пивоварний бар, бар-закусочна та бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (*bartending*).

**Пивні садки** (*brasseries; beer gardens*)- різновид бару, що продає і організує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу.

**Пивна** (*pub*) - різновид бару, що продає і організує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв. Як правило, основним напоєм у пивній є пиво.

**Пивоварний бар** (*brew pub*) - різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

**Бар-закусочна** (*snack bar*) - різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).

**Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями** (*bartending*)- різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв.

Бари, як і ресторани поділяються на класи – люкс, вищий, перший.

**Кафе** - це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому

застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. ДСТУ

Як зазначено в ДСТУ 4281:2004 кафе за методом обслуговування поділяються на кафе, де застосовується самообслуговування та на кафе, де застосовують метод обслуговування офіціантами.

*Кафе може бути повносервісним (формат підприємства)* Розрізняють кафе загального типу (з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв) та спеціалізоване.

За спеціалізацією кафе розрізняють: за видом страви - кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне; за видом організації дозвілля - Інтернет кафе; за контингентом споживачів – молодіжне кафе, дитяче кафе; за видом напою кафе-чай, кафе-кава. Саме дана спеціалізація в ДСТУ відображена, як різновид кафе, а саме кав'ярня та чайний салон.

**Кав'ярня** - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

**Чайний салон** - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби

Різновидом кафе також є кафе-бар та кафе-пекарня.

**Кафе-бар** - різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.

**Кафе-пекарня** - різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділяють **таверну** - різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

**Закусочна, шинок** - заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

За видом страви закусоchnі поділяють на універсальні та спеціалізовані («Галушки», «Куліш», «Деруни», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Чебуреки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені», «Піцерія» тощо).

**Кафетерій** - заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через кафетерійну стійку.

**Їдальня** - це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати

у вигляді скомплектованих раціонів харчування . Функціонує їдальня, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо.

**За асортиментом страв** їдальні класифікуються, як універсальні та спеціалізовані. **За спеціалізацією** - на дієтичні та за національною ознакою. **За характером контингенту** - загальнодоступні та закриті (соціально-орієнтовані).

**Буфет** - це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні , де їжу споживають, як правило стоячи чи продають на винос .

Як було зазначено раніше, до закладів ресторанного господарства які не мають своєї торгівельної зали відносяться чотири типи підприємств – це ресторан за спеціальним замовленням , фабрика - заготівельня, фабрика кухня та домова кухня. Визначення ресторану за спеціальним замовленням ми розглянули, зараз зупинимось на інших типах закладів ресторанного господарства.

**Фабрика – заготівельна** – це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів РГ та об'єктів роздрібної торгівлі.

**Фабрика-кухня** - заклад ресторанного господарства, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця.

**Домова кухня** - заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам. Приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочки і борошняні кондитерські вироби, організує консультації з питань готування їжі, може організувати споживання їжі на місці.

### 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги - додаткові.

**Послуги харчування** — це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.

**Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів** у закладах ресторанного господарства включають:

- виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
- виготовлення страв із сировини замовника;
- послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома;

**Послуги з реалізації продукції** включають:

- реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства;
- відпуск обідів додому;
- комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування;
- реалізація кулінарної продукції і кондитерських виробів через розносну та дрібно-роздрібну мережу.

**Послуги з організації обслуговування споживачів** у цілому включають:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
- послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у т. ч. в купе, каюті, салоні літака);
- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;
- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування в номерах готелю;
- бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства;
- продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами.

**Послуги з організації дозвілля** включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
- забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.

**Інформаційно-консультативні послуги** включають:

- консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів та сервірування столу;
- консультації дієтичної сестри з питань використання дієтичної продукції при різних захворюваннях (у дієтичних їдальнях);

- організацію навчання кулінарній майстерності.

**До додаткових послуг** належить: прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю; продаж фірмових значків, квітів, сувенірів; надання парфумерії, засобів для чищення взуття; дрібний ремонт та чищення одягу; пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві; надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

Номенклатура додаткових послуг, які надають ЗРГ основних типів наведена в ДСТУ 4281:2004.

У процесі обслуговування, як правило, заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс послуг, перелік яких залежить від типу і класу закладу.

Послуги повинні мати соціальну адресність, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів.

При їх наданні слід враховувати вимоги ергономічності, що характеризується відповідністю умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності сприяє забезпеченню комфортності обслуговування, збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Наступна важлива вимога — естетичність послуг характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, з також умовами обслуговування, у тому числі зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, сервіруванням столу, оформленням і подаванням страв.

Вимога інформованості передбачає повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню. Вимоги інформативності забезпечуються також різними видами реклами.

Послуги закладів ресторанного господарства та умови їх надання мають бути безпечні для життя і здоров'я споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності.

Екологічна безпека має забезпечуватися дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої

гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

#### **4. ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу і регламентовані Національним стандартом України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

До загальних вимог відносять наступні:

1. У всіх закладах РГ має бути передбачено відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів.
2. У всіх закладах РГ має бути передбачено надання змоги інвалідам пересуватися у візках.
3. Відповідно до свого типу у закладах РГ має бути передбачено наявність необхідних виробничих, торговельних та побутових приміщень згідно нормативних документів.
4. Відповідно до типу в закладах РГ має бути передбачено наявність необхідного устаткування для готування та продажу їжі згідно з Рекомендованими нормами.
5. Склад і площі приміщень закладів РГ передбачено привести у відповідність із вимогами, передбаченими ДБН В.2.2-9; ДБН В.2.2-3.
6. Відповідно до типу і класу закладу РГ має бути передбачено наявність достатньої кількості столового посуду, приборів та столової білизни.
7. Професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства
8. Інформацію про тип і клас закладу, належність, режим його роботи треба розмішувати на фасаді приміщення.

*Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких основних характеристиках:*

- місцезнаходження закладу і стану прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Дайте визначення поняттю «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства».

2. За якими ознаками класифікують заклади ресторанного господарства?

3. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.

4. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельно - виробничими ознаками.

5. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.

6. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за сезонністю, потужністю, стаціонарністю, методом обслуговування та характером контингенту.

7. Які різновиди закладів ресторанного господарства наведені в Національному стандарті України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та в Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН?

8. Дайте визначення типу закладу ресторанного господарства. За якими характерними ознаками визначається тип закладу ресторанного господарства?

9. Дайте визначення поняттю «ресторан» та наведіть класифікацію ресторанів.

10. Які різновиди ресторанів наведені в Національному стандарті України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та в Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН?

11. Дайте визначення поняттю «бар» та наведіть класифікацію барів.

12. Які різновиди барів наведені в Національному стандарті України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та в Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН?

13. Дайте визначення поняттю «кафе» та наведіть класифікацію кафе.

14. Які різновиди кафе наведені в Національному стандарті України (ДСТУ 4281:2004) «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та в Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН?

15. Дайте визначення класу закладу ресторанного господарства. За якими ознаками визначається клас закладу ресторанного господарства?

16. Які вимоги висуваються до класів закладу ресторанного господарства?

17. Дайте визначення поняттю «їдальня», «закусочна» та наведіть їх класифікацію.

18. Дайте визначення поняттю «кафетерій», «буфет», «фабрика-заготівельня», «фабрика-кухня», «домова кухня».

20. Які послуги надають споживачам заклади ресторанного господарства? Охарактеризуйте їх.



21. Охарактеризуйте загальні та відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства.

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 2; 3; 4; 5; 6,7,с.16-34; 8, с. -17; 10, с.9 – 27.

**Допоміжна:** 15, с. 20 – 42; 16, с. 23-39.

### ТЕМА 4. ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План.

1. Основи оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства.
2. Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства.
3. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів підприємств ресторанного господарства.

#### 1. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Основою діяльності підприємства ресторанного господарства є виробничий процес, що представляє собою сукупність процесів праці, які перетворюють вихідну сировину в готову продукцію. Керування виробничим процесом здійснюється за допомогою оперативного планування, яке дозволяє встановити завдання для кожного цеху, ділянки виробництва з урахуванням комплексного випуску продукції та найбільш повного використання можливостей виробництва.

Основою оперативного планування є виробнича програма закладу – це план – меню тобто денна виробнича програма, яка розробляється для закладу в цілому, так і для виробничих цехів підприємства окремо.

Основою виробничої програми закладів ресторанного господарства є розроблене закладом ресторанного господарства меню.

*Першим етапом оперативного планування* є складання планового меню – меню тижня, декади (циклічне меню) наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників.

У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

*Другим і основним етапом оперативного планування* є складання плану-меню, яке відображає денну виробничу програму підприємства. Воно складається завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затверджується директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страви, тому заздалегідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

На підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (ідалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т. д.) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день, тобто складати виробничу програму на день – план-меню, і розробляти планове меню.

## 2. МЕНЮ ЯК ЗАСІБ РЕКЛАМИ І ПЛАНУВАННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Успіх підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. Слово «меню» походить від французького «тепи» і означає перелік страв і напоїв рекомендованих до споживання. В ДСТУ 3862 - 99 наведено наступне визначення меню та преїскуранта.

**Меню** - це систематизований перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують у ЗРГ, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

**Преїскурант** - це систематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту. Замість преїскуранту в закладах ресторанного господарства складають карту напоїв, а закупівельні товари вносять до меню.

Залежно від контингенту обслуговуваних гостей, типу і потужності підприємства ресторанного господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню: *вільного вибору, скомплектоване, бенкетне та комбіноване (рис.4.1).*

До меню *вільного вибору* включають меню порційних страв (a la carte), обмежене меню (limited), меню страв масового приготування і меню окремого дня (рис.4.2).

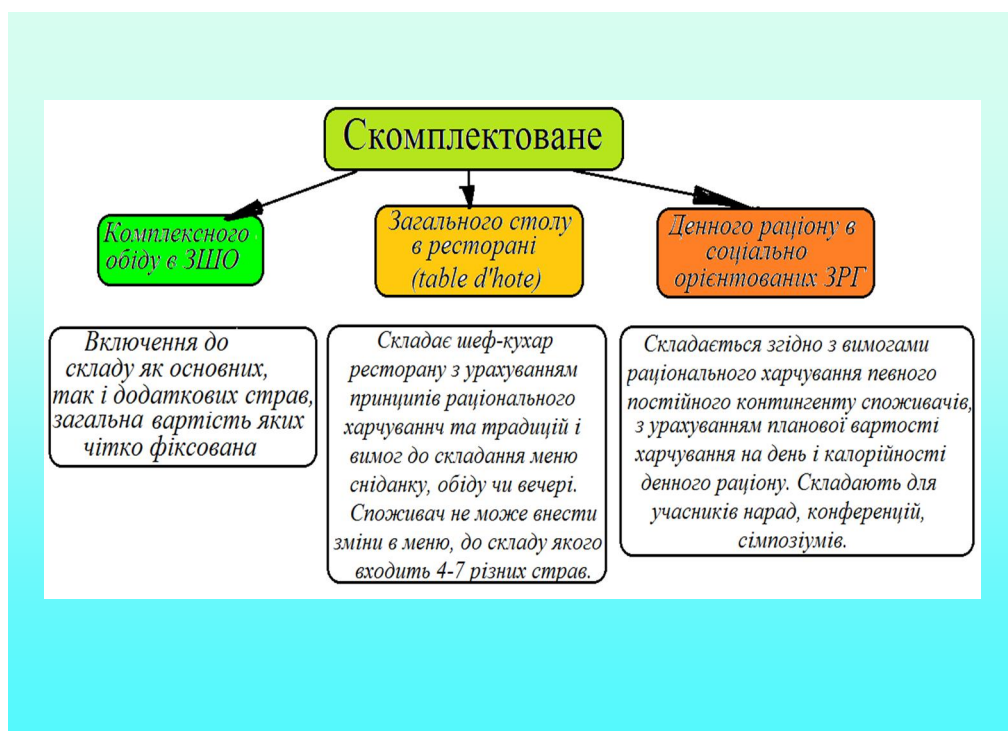
В групу скомплектованого меню входять меню комплексного обіду, меню загального столу (table d'hote), меню денного раціону (рис. 4.3).



**Рис.4.1. Класифікація меню**



**Рис.4.2. Меню вільного вибору**



**Рис.4.3. Скомплектоване меню**

Розглянуті види меню зустрічаються рідше, більшого розповсюдження набули комбінування різних видів меню. Наприклад, порційного меню і меню окремого дня, обмеженого меню вільного вибору і комплексного обіду тощо. Наприклад у закладах швидкого обслуговування поряд з меню вільного вибору страв складають скомплектоване, до складу якого входять різні страви і напої на певну суму, яка менша за сумарну їх вартість у меню вільного вибору, що впливає на збільшення попиту споживачів. Страви в меню закладів швидкого обслуговування включають з різним виходом: великі й малі порції, що створює більше зручностей споживачам.

*Бенкетне меню* - це меню святкового сніданку, обіду або вечері. Підбір страв і напоїв у бенкетне меню здійснюється з урахуванням виду бенкету, характеру заходу, з приводу якого організують бенкет, сезону тощо.

*Меню бенкетів* — відрізняється від інших тим, що в його складанні активну участь бере замовник. Меню бенкету складається у кожному конкретному випадку при прийомі замовлення на бенкет з урахуванням його вигляду, форми обслуговування і побажанні замовника. Виходячи з виду бенкету меню може бути для бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами або з частковим обслуговуванням офіціантами, для бенкету-фуршету, коктейлю, чаю, десерту а також для тематичних бенкетів-святкових заходів (рис.4.4).



**Рис.4.4. Бенкетне меню**

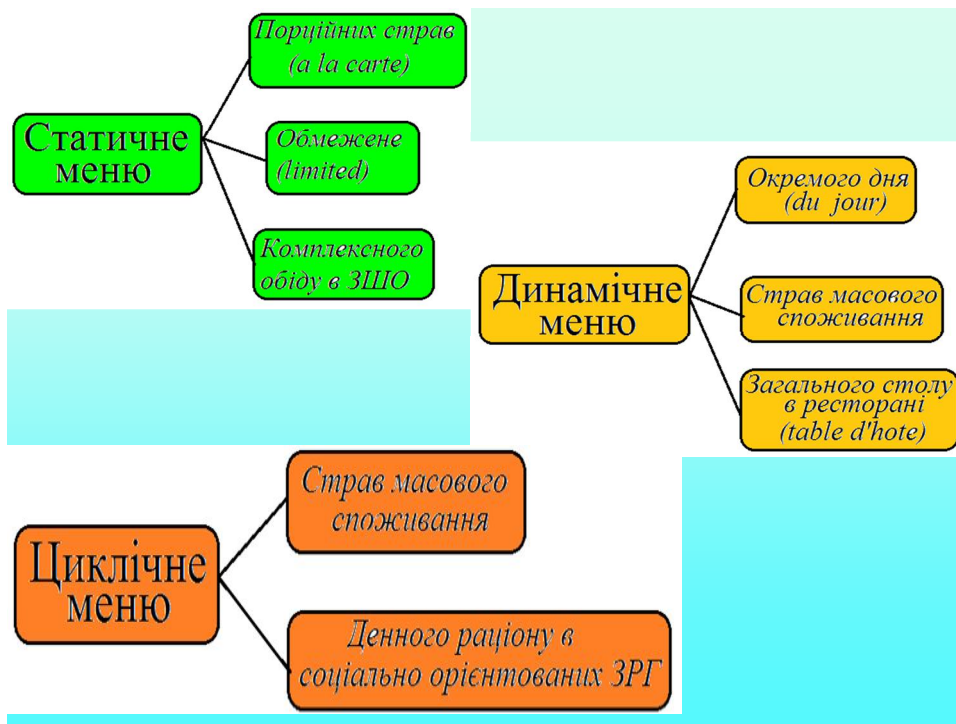
Для залучення споживачів в закладах ресторанного господарства великою популярністю користуються меню бізнес-ланчу та меню недільного бранчу.

**Меню бізнес-ланчу** складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок— п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3—4 найменувань холодних закусок, 2—3 супів, 4—5 других страв, 1—2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв — 2—3 найменування, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

**Меню недільного бранчу** призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

В закладах ресторанного господарства крім основних видів меню розробляють також **дієтичне, вегетаріанське, пісне, сезонне меню**.

Залежно від можливості внесення змін у меню, воно поділяється на *статичне, динамічне та циклічне* (рис.4.5).



**Рис.4.5. Класифікація меню за змінністю**

**Статичне меню (постійне)** - меню не змінюється довгий час.

Зміни можливі раз на місяць, сезон і пов'язані з появою чи недостатністю певних видів продуктів для їх приготування або недостатністю попиту на певні страви чи напої.

**Динамічне** – меню, яке часто змінюється.

**Циклічне меню**- періодичність повторюваності страв різна: одні можуть повторюватися через один-два дні, а інші через один-два тижні .

Завдяки циклічному меню вдається теж досягти різноманітності страв. Періодичність повторюваності страв у циклічному меню може бути різною: одні страви (найбільш вживані) повторюються через один-два дні, інші - через два-три тижні тощо.

Важливими перевагами цього меню є можливість унаслідок циклічної повторюваності страв швидко освоювати технологію їх приготування, а також накопичувати інформацію про їх популярність, що значно полегшує планування і прогнозування чергування страв.

До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про наявність страв та напоїв, а й спонукатиме споживача до більшого замовлення, тобто впливатиме на прийняття рішення про покупку, перетворюючись таким чином на елемент реклами.

Меню розробляється відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства, враховуючи при цьому контингент відвідувачів, наявність продуктів, сезонність, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність посуду і обладнання, вартість харчування.

**Існують основні принципи складання меню, які полягають в наступному:**

1. Меню складають з урахуванням асортиментного мінімуму – певній кількості страв і напоїв, які щодня повинні бути в реалізації.

Асортиментний мінімум повинен відповідати типу і класу закладу харчування. Кожне підприємство самостійно визначає асортиментний мінімум відповідно до спеціалізації, наявної сировини, сезону року.

2. Всі страви, закуски, напої в меню записуються в певній послідовності, що відповідає послідовності їх подачі, порядку прийому.

3. Фірмові страви, що відображають особливість закладу (спеціалізацію) або тематичну спрямованість та страви, створені за авторською рецептурою (шеф-кухаря) наводяться першими.

4. Меню кафе починається з гарячих напоїв власного виробництва.

5. При складанні меню повинно бути досягнуто різноманітності закусок, страв, кулінарних виробів як за видами сировини (рибні, м'ясні, з птиці, дичина, овочеві), так і за способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені), а також правильне поєднання гарніру з основним продуктом.

6. При складанні меню враховують смакові якості їжі, зовнішнє оформлення страв. Слід також мати на увазі, що в стравах повинна досягатися смакова гармонія за рахунок поєднання різних компонентів один з одним. Наприклад,

журавлина з дичиною, яблука зі свининою, помідори з телятиною, лимон з рибою.

7. Враховується при складанні меню — сезонність споживання. Страви, багаті жирами і білками, мають великий попит в зимовий період, а влітку підвищується попит на холодні страви, овочі і свіжі фрукти.

Крім основних принципів складання меню існують і вимоги щодо його оформлення.

***Основні вимоги до оформлення меню:***

- гранична ясність формулювань;
- кожна фірмова страва або напій повинні мати конкретну назву (красиву, лаконічну);
- скорочення кількості найменувань страв і закусок, передбачених асортиментним мінімумом, не допускається;
- страви і закуски, включені до меню, повинні бути в наявності протягом всього дня роботи ресторанного закладу або протягом часу, вказаного в меню для сніданку, обіду або вечері;
- меню повинно розроблятися і оформлятися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад планує зробити основну ставку;
- вид меню, його склад і ціни мають відповідати типу та класу закладу;
- чіткий, ясний, легкий для читання шрифт в меню;
- оформлення меню повинно підкреслювати стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень закладу.

Прикрашають меню емблеми, символізуючи специфіку ресторану, кафе, їдальні, бару.

Кількість екземплярів меню на кожен день роботи у кафе та ресторанах визначається кількістю столів у закладі плюс 2 мінімум.

В їдальні достатньо трьох екземплярів меню, які розміщуються при вході в зал, перед роздавальною, а також на робочому місці касира.

Підприємства, які обслуговують іноземних туристів, повинні мати меню на іноземних мовах (англійській, німецькій, французькій).

З впровадженням інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства все більшої популярності набуває застосування електронного меню.

**Електронне меню (e-Menu)** - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

**e-Menu надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість:**

- візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви (склад інгредієнтів, рецепт, енергетичну цінність, спосіб приготування);
- робити замовлення, не викликаючи офіціанта;

- викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;
- отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з е-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика.

### **Переваги сенсорних екранних меню для закладів ресторанного господарства:**

- е-Menu з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів;
- відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню;
- практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення;
- відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У дієтичній їдальні до розробки меню залучається лікар-дієтолог. Меню підписують директор ресторанного закладу, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

### **3. КАРТИ НАПОЇВ ТА ВИМОГИ ДО ЇХ СКЛАДАННЯ ДЛЯ РІЗНИХ ТАПІВ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

На підприємствах ресторанного господарства перелік безалкогольних та алкогольних напоїв прийнято наводити в кінці меню (їдальні, закусочні), або друкувати в окремій карті напоїв (кафе, ресторани) .

Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, тютюнових виробів існує своя послідовність розташування у бланку меню або карті напоїв.

#### ***Послідовність розташування напоїв в карті напоїв:***

- горілка і горілчані вироби;
- виноградні вина — кріплені, столові десертні (білі, рожеві, червоні);
- шампанське та інше ігристе вино;
- коньяки і бренді;
- лікери;
- мінеральні і фруктові води;
- соки;
- пиво;
- тютюнові вироби.

В ресторанах, високо цінових та спеціалізованих кафе складають окремі карти на кожен групу популярних напоїв. Широко відомі карти вин, карти пива, карти коктейлів, карти спеціальних сортів чаю і кави.

#### **Основні правила для складання карти вин :**

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках;
- вітчизняні вина повинні розташовуватися перед закордонними;
- білі вина вказують перед рожевими;



- рожеві вина поміщають перед червоними;
- марочні і колекційні вина повинні розташовуватися перед молодими і дешевими;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

Карта вин повинна легко читатися і бути оригінально оформленою. Вона покликана показати відвідувачам, що якісне вино завжди є гармонійним додатком до вишуканих страв. Зрозуміло, необхідно, щоб запропоновані вина знаходилися в повній відповідності з позначеними в меню стравами.

Труднощі, що виникають з характеристиками вина (родовід вина, сорт винограду, рік виготовлення тощо) і відповідно з особистим вибором відвідувача, повинні вирішуватися за допомогою фахівця з вин — сомельє.

#### **Послідовність розташування пива в карті пива:**

- безалкогольні види пива ставлять в меню перед пивом, що містить алкоголь, і міцними сортами пива;
- вітчизняні сорти пива розміщують перед закордонними;
- розливне пиво вказують перед пивом у пляшках;
- спеціальні сорти пива розміщують у кінці карти.

Окрім назви пива, необхідно указувати країну-виробника і вміст у пиві алкоголю.

Природним і популярним є розміщення стійки бару в ресторанному залі. В цьому випадку карта бару може виконувати функцію карти напоїв і покупних товарів ресторану. Бар, розташований окремо від ресторанного залу, спеціалізується на подачі гостям коктейлів, змішаних напоїв і напоїв, які приймають між їжею.

#### **Зразковий зміст карти бару:**

- аперитиви (шері, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу «Кампарі»);
- передобідні коктейлі-аперитиви (безалкогольні коктейлі на основі фруктових соків, коктейлі із солодкого або сухого шампанського, класичні коктейлі типу «Мартіні драй»);
- післяобідні коктейлі-діджестиви (безалкогольні і алкогольні коктейлі на основі цитрусових соків типу «сауер»);
- десертні коктейлі;
- десертні вина;
- віскі в асортименті (шотландське, ірландське, канадське тощо);
- коньяки, арманьяки, бренді, фруктові бренді;
- гроги, пунші;
- горілка, джин, текіла;
- ром білий і темний;
- лікери;
- безалкогольні напої і мінеральна вода.

За допомогою спеціальної карти чаю відвідувачів інформують про наявність сортів чаю, що подається до столу. Такі карти зручні під час презентацій нових сортів чаю, при проведенні дегустації чаю, а також

необхідні закладам, що спеціалізуються на подачі цього напою. При складанні карти чаю необхідно вказати найменування продукту і число порцій (чашок, стаканів) у чайнику.

**Складання карти чаю ведеться в такій послідовності:**

**1. Листовий чай:** ферментований листовий чай (чорний чай); напівферментований листовий чай (улунг чай); неферментований листовий чай (зелений чай).

**2. Гранульований чай:** ферментований – *broken tea*; ферментований - *fanning's tea*.

**3. Чайна суміш** (східна суміш, англійська суміш).

**4. Ароматизований чай** (з бергамотом, апельсиновий, манго, вишневий).

**5. Плодовий і лікарський чай** (чай з фенхеля, шипшини, ромашковий).

**6. Чайні напої гарячі** (гrog, пунш).

**7. Чайні напої холодні** (чай з льодом, чай з крyшоном).

При складанні карти кави рекомендується вказувати назву сорту кави та розташовувати кавові напої в певній послідовності.

**Послідовність написання карти кави :**

**1. Гарячі кавові напої без вмісту алкоголю:**

- мала кава Мокко, велика кава Мокко;

- мала чорна кава, велика чорна кава;

- кава чорна із збитими вершками;

- кава капучіно;

- кава по-східному.

**2. Гарячі кавові напої з додаванням алкоголю** (кава по-паризьки, кава по-ірландськи) .

**3. Холодні кавові напої без вмісту алкоголю** (кава-глясе по-віденськи, кава-глясе по-берлінськи, кава-глясе по-американськи тощо).

**4. Холодні кавові напої, що містять алкоголь.**

**ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Наведіть основні етапи оперативного планування в закладах ресторанного господарства.

2. Дайте визначення «меню» та «прейскуранту». Наведіть класифікацію меню. Охарактеризуйте види меню.

3. Охарактеризуйте меню вільного вибору, скомплектоване та бенкетне меню.

4. Охарактеризуйте меню бізнес-ланчу та меню недільного бранчу.

5. Наведіть класифікацію меню в залежності від можливості внесення змін. Охарактеризуйте їх.

6. Наведіть основні принципи складання меню.

7. Наведіть основні вимоги до оформлення меню.

8. Які переваги сенсорних екранних меню для закладів ресторанного господарства?

9. Наведіть послідовність розташування напоїв в карті напоїв.

10. Основні правила для складання карти вин та карти пива.

11. Наведіть зразковий зміст карти бару.

12. Наведіть послідовність складання карти чаю та карти кави.

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 2; 3; 4; 7, с. 146-157; 8, с. 46-57; 10, с.85– 95.

**Допоміжна:** 14, с. 25 – 32.

### ТЕМА 5. ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План.

1. Особливості виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства.

2. Вимоги до організації робочих місць на підприємствах ресторанного господарства.

#### 1. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЧОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Склад приміщень підприємств харчування (закладів ресторанного господарства) залежить від типу закладів, форми обслуговування, встановленої класності закладу.

Підприємства харчування складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів б) призначених для виготовлення кулінарної продукції.

Відповідно до цього величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).

Склад приміщень виробничого призначення визначається виходячи з прийнятих: типу закладу ресторанного господарства, оброблюваної продукції (сировина, напівфабрикати), і форми обслуговування.

Відповідно до формату виробництва заклади ресторанного господарства можуть працювати на сировині (мати повний цикл виробництва), на напівфабрикатах, та на напівфабрикатах з високим ступенем готовності.

***Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи:***

1. Основні виробничі приміщення.

2. Складські приміщення.

3. Службово-побутові приміщення.

Згідно ДБН В.2.2-25:2009 на підприємствах ресторанного господарства передбачено наступний перелік виробничих приміщень:

**1. Приміщення первинної механічної обробки сировини (заготівельні цехи):** м'ясний цех, рибний цех, птицегольєвий цех, овочевий цех, доготівельний цех (цех доробки напівфабрикатів), заготівельний цех та цех обробки зелені .

**2. Приміщення для приготування кулінарної продукції (доготівельні цехи) :** гарячий цех, холодний цех, кулінарний цех (для заготівельних підприємств ресторанного господарства).

**3. Приміщення для приготування спеціалізованих видів кулінарної продукції (спеціалізовані цехи) :** кондитерський цех, приміщення для борошняних виробів, приміщення для готування морозива, цех приготування пельменів.

Вся ця група приміщень відноситься до **основного виробництва** – виробництва, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції.

А до **допоміжного**, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва відноситься наступна група виробничих приміщень : буфет, мийна столового посуду, сервісна, мийна кухонного посуду, мийна і комора тари, роздавальна, приміщення для різання хліба, приміщення завідуючого виробництва.

**Рекомендований перелік виробничих приміщень** за типами підприємств харчування регламентовано ДБН В.2.2-25:2009 (табл.5.1).

**Таблиця 5.1 - Рекомендований перелік виробничих приміщень**

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна		
		загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельмена, сосискова	пірижкова, блина, пончикова	шашлична, чебуречна, пивний бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Буфет	+	+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-	-	-	
2 Гарячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
3 Холодний цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
4 Приміщення для різання хліба	+	+	+	-	+ <sup>4)</sup>	+	+	+	+

5 Доготівельний цех	+ <sup>1)</sup>	+	-	-	-	+ <sup>1)</sup>	-	-	+ <sup>1)</sup>
6 Цех обробки зелені	+ <sup>1)</sup>	+	-	-	-	+ <sup>1)</sup>	-	-	-
7 М'ясний цех	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
8 Рибний цех	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
9 Птицегольєвий цех	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+	-	+	+	-	-	-
11 Мийна столового посуду	+	+	+	+	-	+	+	+	+
12 Сервізна	+	+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-	-	-	-
13 Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14 Мийна і комора тари	+ <sup>1)</sup>	+	+	+	+	+	+	-	+
15 Роздавальна	+	-	+ <sup>3)</sup>	+	+	-	-	-	+
16 Кондитерський цех	+	+	-	-	+ <sup>5)</sup>	-	-	-	-
17 Приміщення для борошняних виробів	-	+	-	-	-	+	-	+	+
18 Овочевий цех	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>	-	-	-
19 Приміщення для готування морозива	-	-	-	+	-	-	-	-	-
20 Цех приготування пельменів	-	-	-	-	-	-	+ <sup>6)</sup>	-	-
21 Харчова технологічна лабораторія	+ <sup>7)</sup>	-	-	-	-	+ <sup>7)</sup>	-	-	-
22 Заготівельний цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>
<sup>1)</sup> Для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах <sup>2)</sup> Для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині <sup>3)</sup> При обслуговуванні офіціантами <sup>4)</sup> Для кафе-молочної <sup>5)</sup> Для кафе-кондитерської <sup>6)</sup> Для пельменної на сировині <sup>7)</sup> При виробництві більше 5000 страв на добу									

Підприємства ресторанного господарства мають цехову структуру виробництва.

**Цех** — відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес.

На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції в цехах організуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (відділень, ділянок, робочих місць), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.

**Виробнича ділянка** — частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

**Відділення** — виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

**Робоче місце** — частина цеху, на якій процес роботи здійснюється

одним або групою працівників, що виконують певні операції.

До приміщень виробничого призначення відносяться і службово-побутові приміщення. Групу службових і побутових приміщень рекомендується розміщувати на підприємстві ресторанного господарства в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

**Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень** за типами підприємств харчування регламентовано ДБН В.2.2-25:2009 (табл.5.2).

**Таблиця 5.2 - Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень**

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)									
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
		загального типу	молодіжне, молочне, дитяче	кафе-кондитерська	кафе-морозиво		загального типу	спеціалізоване	швидкого обслуговування	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Адміністративні приміщення:										
1.1 кабінет директора	+	+	+	+	+	+	+	+ <sup>7)</sup>	-	+
1.2 контора (бухгалтерія)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
1.3 головна каса	Для місткості більше 200 місць									
2 Службові приміщення і приміщення персоналу:										
2.1 кабінет зав. виробництвом	+	-	+ <sup>6)</sup>	-	-	+	-	-	-	
2.2 приміщення офіціантів і барменів	+	+ <sup>2)</sup>	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>
2.3 гардероб офіціантів і барменів	+	+ <sup>2)</sup>	+ <sup>2)</sup>	-	-	-	-	-	-	+ <sup>2)</sup>
2.4 приміщення персоналу	+ <sup>1)</sup>	+ <sup>5)</sup>	+ <sup>5)</sup>	+ <sup>5)</sup>	-	+ <sup>3)</sup>	+ <sup>5)</sup>	+ <sup>5)</sup>	+ <sup>5)</sup>	+ <sup>5)</sup>
2.5 гардероб персоналу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6 душові, туалети	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.7 особистої гігієни жінок	За кількості жінок у максимальну зміну 15 і більше (згідно з ДБН В.2.2-9)									
2.8. білизняна	+	Для місткості 50 місць і більше			-	+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-
2.9 комірника	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.10 слюсаря-механіка	+	+ <sup>3)</sup>	+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-	-	-	-
2.11 ремонтна майстерня	Для кафе-автоматів і за наявності автоматів у залі					-	-	-	-	-
2.12 радіовузол, диспетчерські	+	+ <sup>3)</sup>	+ <sup>3)</sup>	-		+ <sup>3)</sup>	-	-	-	-
2.13 приміщення ради кафе і подібні	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
2.14 комора (приміщення) прибирального інвентаря і обладнання	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.15 завідувач господарством	+ <sup>8)</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- 1) Для місткості 100 місць і більше
- 2) При обслуговуванні офіціантами
- 3) Для місткості 150 місць і більше
- 4) Для місткості 50 місць і більше
- 5) Для місткості 70 місць і більше
- 6) Для кафе-молодіжного, починаючи з 150 місць
- 7) Для шашличні, починаючи з 75 місць
- 8) Для місткості 300 місць і більше

## **2. ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧИХ МІСЦЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.

Робочим місцем називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення.

Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції — справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря. Порівняно рідко використовуване — на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям — полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20—25 см. При роботі на вищому столі лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилитися, що швидко стомлює працівника.

Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9—10 см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентарю.

При визначенні ширини і довжини (фронт) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70—80 см, а довжина (фронт) — 100—120 см.

За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д.

Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті.

**Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання:**

- між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м - 1,2 м, понад 3 м - 1,5 м;
- між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання - 0,1-0,2 м;
- між стіною і механічним обладнанням - 0,2-0,4 м;
- між стіною і тепловим обладнанням - 0,4 м;
- між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною - 1,5 м;
- між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання - 1,5 м;
- між робочими фронтами секцій варочних коштів - 2,0 м;
- між електричними коштами, виставленими водну лінію - 0,75 м;
- між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло - 1,5 м;
- між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху - 0,8 м.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася



можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огороження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням, регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, — це унеможливило знеособлення на виробництві і підвищує відповідальність.

### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. З яких функціональних груп складаються підприємства харчування?
2. Від яких показників залежить склад виробничих приміщень в закладах харчування?
3. На які функціональні підгрупи поділяються приміщення для виготовлення кулінарної продукції ?
4. Перелічіть виробничі приміщення які передбачено згідно ДБН В.2.2-25:2009 на підприємствах ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте цехову структуру виробництва в закладах ресторанного господарства.
6. Наведіть перелік службово-побутових приміщень підприємств харчування.
7. Наведіть основні вимоги до організації робочих місць на підприємствах харчування.
8. Яких допустимих відстаней на підприємствах харчування рекомендується дотримуватися при розміщенні обладнання ?

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 75-84; 12, с. 43-59; 10, с.12 – 31.

**Допоміжна:** 18, с. 29 – 43; 14, с. 27 – 40.

## **ТЕМА 6. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План.

1. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
2. Логістичний підхід до управління матеріальними потокам в закладах ресторанного господарства.
3. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

### **1. СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперервне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально-технічного оснащення.

Раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективною і ритмічною роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності підприємства в цілому.

**До організації постачання підприємств ресторанного господарства висуваються такі вимоги:**

- забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і високої якості протягом року;
- своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів;
- оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

Розрізняють такі види постачання підприємств ресторанного господарства: **продовольче і матеріально-технічне.**

**До продовольчого постачання** входить все сировинне забезпечення, закупівля напівфабрикатів та готової продукції (закупівельних товарів). До матеріально-технічного – устаткування, як основне так і допоміжне.

Для ефективною та ритмічною роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел.

Сьогодні навколо великих міст організовані і працюють спеціалізовані господарства з виробництва овочів, фруктів, ягід, теплично-парникові комбінати; функціонує мережа м'ясо-, молочно- і рибопереробних підприємств. Немає проблем з постачаннями гречки, рису, проса, бобів, кукурудзи. Достатньо ефективно працюють консервні заводи, що поряд з імпортними постачаннями забезпечують підприємства ресторанного господарства широким асортиментом нових продуктів харчування, замороженими кулінарними виробами, найрізноманітнішою консервною продукцією.

Основними постачальниками для підприємств ресторанного господарства є підприємства-виробники різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції: колишні колгоспи, багато з яких перетворилися в акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні виробництва.

Для закупівлі товарів у підприємств виробників на підприємствах ресторанного господарства повинні бути умови для зберігання необхідної

кількості сировини та товарів. В випадку коли підприємство не має умов для достатнього накопичення та зберігання продукції виникає необхідність в послугах оптових фірм та посередників.

Оптові фірми закупають товари у підприємств-виробників для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Оптові фірми забезпечують ПРГ м'ясом, рибними і гастрономічними продуктами; бакалійною продукцією; оптові плодоовочеві склади.

Посередниками можуть бути вихідні склади, торгово-закупівельні фірми, торгові склади.

Вихідні склади розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція — організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання). Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам. Торгово-закупівельні фірми розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

Торгові склади знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і продають їх роздрібним підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти.

Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм тим, що вони не беруть на себе право власності на товар та виконують обмежену кількість функцій. Головна їхня функція — сприяння купівлі—продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду. Основне завдання — знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі—продажу та поставки.

Підприємства ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, у приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються само заготівлею (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

Отже, вид постачальника може бути – вітчизняний чи імпортований : підприємство-виробник чи оптова фірма чи посередник.

При організації постачання слід враховувати і собівартість страв, що випускаються; придбання дорожчої сировини завжди має бути виправдане випуском продукції високої якості та попитом.

При постачанні через торгові організації підприємства ресторанного господарства своєчасно укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді.

У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів. На підприємствах ресторанного господарства, незалежно від виду власності, створюються відділи постачання, на невеликих підприємствах призначається працівник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи певні функції.

## **2. ЛОГІСТИЧНИЙ ПІДХІД ДО УПРАВЛІННЯ МАТЕРІАЛЬНИМИ ПОТОКАМИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Логістика** — це планування, організація і контроль всіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логічної організації підприємства в цілому.

При логічному підході до роботи підприємства служба постачання є елементом системи, яка забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання: виробництво — збут.

Кожне підприємство повинне підвищувати ефективність руху товару (рух матеріального потоку).

**Рух товару** — транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання.

### **Основні принципи руху товару:**

- оптимальний ланцюг руху товару;
- ефективність використання транспортних засобів;
- ефективність використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Кількість операцій з товаром залежить від схеми руху товару. На підприємстві ресторанного господарства технологічний процес руху товарів складається з наступних операцій:

1. Надходження продуктів від постачальників : розгрузка транспортних засобів; приймання продуктів по кількості; приймання продуктів по якості.
2. Зберігання продуктів : розміщення продуктів на зберігання; створення оптимального режиму зберігання.
3. Відпуск продуктів в цехи : оформлення відпуску; відбір продуктів з місць зберігання.
4. Виробництво готової продукції : в заготівельному цеху; в доготівельному цеху.
5. Реалізація готової продукції : у власному торговельному залі; в доготівельних закладах ресторанного господарства.

## **3. КРИТЕРІЙ ВИБОРУ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ В АСПЕКТІ ЗАКУПІВЕЛЬНОЇ ЛОГІСТИКИ**

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити такі завдання:

1. Що закупити?
2. Скільки закупити?
3. У кого закупити?
4. На яких умовах закупити?

**Крім того, необхідно:**

- укласти договір;
- проконтролювати його виконання;
- організувати доставку;
- організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється. Цей перелік аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Часто при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, а також надійністю постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять наступні:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Закупівля товарів на підприємствах ресторанного господарства може здійснюватися як за готівковий так і безготівковий рахунок. Це залежить від договірних відносин між постачальником та споживачем. Договори на підприємствах ресторанного господарства можуть бути *разовими, сезонними або короткостроковими (до 1 року)*. Довгострокові договори в умовах сталого розвитку практично не укладаються.

Підприємству харчування надано право самостійно за домовленістю з партнером встановлювати ціни на продукцію.

**ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Якими є сучасні вимоги до організації постачання підприємств ресторанного господарства?
2. Охарактеризуйте види постачання закладів ресторанного господарства.
3. Назвіть джерела продовольчого постачання в заклади ресторанного господарства.
4. Охарактеризуйте логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.
5. Назвіть основні принципи руху товарів.
6. Охарактеризуйте технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
7. Наведіть критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 7, с. 42 – 54; 8, с. 36 – 48.

**Допоміжна:** 17, с. 88 – 93; 18, с. 44 – 49.

## ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План.

1. Характеристика форм та способів доставки продовольчих товарів.
2. Організація приймання продовольчих товарів.
3. Товарні запаси, їх значення для ритмічної роботи підприємства.

### 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМ ТА СПОСОБІВ ДОСТАВКИ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Існує таке поняття, як складський ланцюг, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних фірм, потім на торговельно-закупівельні фірми, а далі товар транспортується на склади торгових фірм та склади споживача.

При такій схемі товар проходить не менше чотири склади. Така форма постачання називається складською. При ній забезпечується краща комплектність сировини та товарів, але це може призвести до погіршення якості товару. Тому складська форма постачання використовується для не швидкопсувних товарів.

Для швидкопсувних, а також невеликих за обсягом товарів (борошно, цукор, макаронні вироби і т. д.) використовується транзитна форма. Транзитна форма постачання передбачає прямі зв'язки постачальник— підприємство, минаючи проміжні оптові фірми.

*Доставка продуктів здійснюється централізованим і децентралізованим способами.*

**Централізована** доставка товарів на підприємства здійснюється силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство ресторанного звільняється від необхідності мати свій транспорт.

**При децентралізованій доставці** вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і методи (маршрути) завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій — переважно кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств при цьому застосовуються маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль в просуванні товару виконує транспорт.

Транспортні організації в процесі пересування товарів повинні забезпечити:

-збереження вантажу при транспортуванні;

- своєчасну доставку;
- дотримання правил завантаження і транспортування;
- ефективне використання транспортних засобів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, що має маркіровку «Продукти». Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожен машину, призначену для перевезення продуктів, має бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

Доставка продуктів у своїй більшості здійснюється самими підприємствами харчування - використовується власний транспорт підприємства, або транспорт орендується на автопідприємствах.

## **2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИЙМАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Приймання товарів на підприємствах ресторанного господарства є важливою складовою технологічного процесу. Його проводять в два етапи .

*Продукти одержують відповідно до замовленої кількості і якості.*

**Перший етап** — попередній. Приймання продукції по кількості проводиться за товарно-транспортними накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т. ін. Якщо товар надійшов у справній тарі, окрім перевірки ваги бруто підприємство має право зажадати розкриття тари і перевірки ваги нетто.

**Другий етап** — остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції— не пізніше 24 год. з моменту приймання товару. Одночасно перевіряється маса тари. За неможливості зважити продукцію без тари (солоні огірки, квашена капуста в бочках) маса нетто визначається як різниця між вагою бруто і тари. У разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого терміну реалізації.

При виявленні недостачі складається односторонній акт. Цей товар зберігається окремо викликається постачальник по швидкопсувних товарах негайно після виявлення недостачі. По інших — не пізніше 24 годин.

Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом чотирьох годин після виклику, по інших — не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного приймання складається акт в трьох екземплярах.

Одночасно з прийманням товарів по кількості товар приймається також за якістю.

**Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів — 24 год., для нешвидкопсувних — 10 днів.**

Приймання товарів за якістю проводиться за органолептичними показниками (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимих і фактичних рівнів важких металів).

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» і санітарних норм та правил товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів.

#### **Забороняється приймати:**

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва;
- сільськогосподарської птиці та яєць без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гниття;
- гриби солоні, мариновані, сушені без документа про якість;
- продукцію рослинництва без якісного посвідчення.

У разі виявлення невідповідності якості складається акт у присутності постачальника про кількість недоброякісної продукції.

### **3. ТОВАРНІ ЗАПАСИ, ЇХ ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ РИТМІЧНОЇ РОБОТИ ПІДПРИЄМСТВА**

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва по реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства.

**Для підприємств ресторанного господарства рекомендуються такі норми товарних запасів за нормальних умов зберігання:**

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) — 8— 10 днів;
- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця та ін.) — 2— 5 днів;
- запаси хліба, молока не повинні перевищувати одноденну реалізацію.

Наднормативні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, при цьому погіршуються умови зберігання.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Охарактеризуйте форми постачання в закладах ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте способи доставки та методи завезення продовольчих товарів в заклади ресторанного господарства.
3. Які вимоги висувають до транспортних організацій в процесі доставки товарів в заклади ресторанного господарства?



4. Наведіть етапи приймання продовольчих товарів в закладах ресторанного господарства.
5. Яку продукцію забороняється приймати на підприємствах харчування?
6. Які норми товарних запасів рекомендовані для підприємств ресторанного господарства?

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 4; 7, с. 48 – 51; 8, с. 27 – 44.

**Допоміжна:** 14, с. 32-41.

### ТЕМА 8. ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### План.

1. Основні критерії вибору постачальників матеріально-технічного забезпечення для закладів ресторанного господарства.
2. Норми оснащення предметами матеріально-технічного забезпечення для підприємств харчування.

#### 1. ОСНОВНІ КРИТЕРІЇ ВИБОРУ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Матеріально-технічне постачання, а саме постачання устаткуванням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом, столовою білизною є одним з найважливіших завдань будь-якого підприємства.

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально-технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників підприємства харчування самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємства.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого.

**До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать:**

- сервісне обслуговування устаткування;
- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування і умови оплати.

**Сервісне обслуговування** — один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній — на гарантійний і післягарантійний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж

устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Післягарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

**Ціна** — це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

**Гарантійне обслуговування устаткування** - третій критерій.

Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин і т. д.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають в постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (устаткування, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Більш ефективною і організованою є **ярмаркова форма закупівлі**. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонованих постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни

укладання договорів, оперативно розглядаються замовлення покупця на поставку товарів, знаходиться взаємовигідне рішення.

**Аукціонна торгівля** — спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

**Лізинг** — надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють устаткування, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години до місяця) — транспортні засоби, приміщення; середньостроковий — устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування в оренду на термін понад один рік.

## **2. НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ПРЕДМЕТАМИ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ**

Норми оснащення устаткуванням залежать від типу підприємства, його потужності.

Кількість необхідного устаткування для нових підприємств і переобладнаних при реконструкції визначається нормами оснащення торгово-технологічним та холодильним устаткуванням і розраховується за «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства» від 3 січня 2003 р., затвердженими наказом Міністерства економіки України № 2.

Потреба в столовому посуді, столових приборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за «Нормами оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем» від 9 лютого 1973 року, затвердженими Міністерством торгівлі СРСР від 1 січня 1987 року. Наприклад, в розділі «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним і металевим посудом, столовими приборами» наводиться весь перелік асортименту посуду і приборів, який має бути на підприємствах залежно від його типу, і для кожного виду посуду пропонується норма на одне посадочне місце.

Щоб визначити потребу в столовому посуді і приборах, норму по кожному виду множать на кількість місць в торговому залі. Норми складені з розрахунки 3—3,5 комплекту на одне місце в залі, що передбачається як заповнення убитку при експлуатації.

Кількість і номенклатуру кухонного інвентарю визначають залежно від типу підприємства і кількості посадочних місць.

### ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Які вимоги висуваються до організації матеріально-технічного постачання?
2. За якими критеріями ресторатор обирає постачальників матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства?
3. Які форми закупівлі предметів матеріально-технічного забезпечення використовують заклади ресторанного господарства?
4. Від чого залежать норми оснащення предметами матеріально-технічного забезпечення?
5. Якими документами регламентуються норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства?
6. Якими документами регламентуються норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем?
7. Як розраховується потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді і приборах?

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 1; 7, с. 51 – 54; 8, с. 9 – 57; 10, с.41-48.

**Допоміжна:** 15, с. 44-56; 17, с. 88– 92.

## ТЕМА 9. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План.

1. Призначення та основні функції складського господарства на підприємствах харчування.
2. Організація зберігання продуктів. Режими і способи зберігання.
3. Склад складських приміщень та їх оснащення.
4. Розміщення та компонування складських приміщень.
5. Організація тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.

### 1. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ СКЛАДСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧУВАННЯ

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, їх короткострокового зберігання і відпуску.

**Основні функції складського господарства** на підприємствах харчування різного типу полягають в наступному:

- прийняття товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ) за кількістю та якістю;
- підтримка стійких оптимальних умов збереження ТМЦ;
- виконання товарних операцій (прийом, сортування, підготування до відпуску) і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;

- облік ТМЦ.

В залежності від основних функцій складським господарством проводиться комплекс складських операцій (певна послідовність наступних операцій):

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- відпуск товарів з місць зберігання;
- внутрішньо складське переміщення вантажів.

Тобто, сукупність робіт, виконуваних на різних складах, приблизно однакова.

**Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків:** вхідний, вихідний і внутрішній.

Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік обумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній — необхідність переміщення вантажу усередині складу.

## **8. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ, РЕЖИМИ І СПОСОБИ ЗБЕРІГАННЯ**

Усі склади обладнуються і пристосовуються для зберігання певних видів продуктів. У кожному складі створюють і постійно підтримують необхідні умови для зберігання продуктів, тари та предметів МТЗ, що відповідають фізико-хімічним і біологічним особливостям різних видів продуктів для збереження їх біологічної цінності та органолептичних властивостей.

**УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ В СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕННЯХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:**

1. Оптимальний режим зберігання - температура, відносна вологість повітря, кратність його обміну та швидкість руху (інтенсивність вентиляції).
2. Дотримання термінів зберігання.
3. Дотримання допустимого товарного сусідства.

**По-перше,** це забезпечення в складських приміщеннях **оптимального режиму зберігання** товарів відповідно до їх фізико-хімічних властивостей. *Режим зберігання - це певна температура, відносна вологість повітря, кратність його обміну, швидкість руху повітря (інтенсивність вентиляції).*

**По-друге-** суворе стеження за дотриманням термінів зберігання, особливо тих, які швидко псуються.

Так крупношматкові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48г при температурі 0-2°; риба морожена - 24г при тій же температурі; молочнокисла продукція зберігається не більше 36г при температурі 2-6°.

**В третє** – це дотримання допустимого товарного сусідства, яке залежить від специфічних властивостей продуктів, а саме: гігроскопічність,

сприйняття запахів, можливість усихання, прогіркнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д.

Наприклад, не можна допускати одночасного зберігання риби, оселедця та інших товарів, що мають сильний запах, з молочними продуктами, фруктами, чаєм, тому що останні легко сприймають сторонні запахи.

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПіН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил несуть керівники підприємств, які виробляють і транспортують швидкопсувні продукти, підприємства ресторанного господарства і торгівлі. Контроль за дотриманням санітарних правил покладається на органи санепідслужби.

Так, санітарними правилами забороняється одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів.

**Не можна зберігати разом з продуктами інвентар і тару.**

Порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів може призвести до **товарних втрат**.

**Вони поділяються на два види: нормовані і ненормовані.**

**Нормовані втрати** перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізико-хімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Розрахунки по природному збитку складає бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

**До ненормованих втрат** належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

***Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:***

- на складах необхідно підтримувати чистоту, регулярно прибирати приміщень і протирати стіни, мити підлогу і дезінфікувати обладнання.

- стіни в складських приміщеннях повинні бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;

- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення — 20 Вт на 1 м<sup>2</sup>;

- вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);

- підлога повинна забезпечувати безпечно і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів - 1,3-1,8 м, при застосуванні візків - 2,7 м.

Для знезараження повітря в складських приміщеннях, а також поверхні продуктів, тари і складського обладнання на багатьох підприємствах встановлюють бактерицидні лампи і прилади, які відлякують гризунів. Це дозволяє забезпечити тривале зберігання високої якості продуктів і скоротити втрати.

Велике значення для забезпечення максимального терміну зберігання товарів має правильне його розміщення з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Кожній групі, виду і сорту продуктів слід відводити суворо визначене місце.

При розміщенні продуктів їх треба укладати так, щоб до них зручно було підійти.

#### **Основні способи зберігання й укладання сировини та продуктів.**

**Стелажний** — продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсиріння, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування пробок).

**Штабельний** — продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна складати в стійкий штабель висотою не більше 2 м; мішки з цукром та борошном укладають **плиском**, висотою не більше 6 мішків.

**Ящиковий** — у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця та ін.

**Насипний** — продукти зберігають навалом — у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10—20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більше 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

**Підвісний** — застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвертинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

#### **Відпуск продуктів.**

Відпускають продукти за встановленим адміністрацією підприємства графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства. Перехідні залишки продуктів на кухні не повинні перевищувати півтораденну потребу.

Підставою для відпуску товарів у буфети є накладна, підписана директором і бухгалтером підприємства. Комірник повинен дотримуватися черговості відпуску продуктів, тобто відпускати отримані продукти тільки після реалізації партії, яка надійшла раніше.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Матеріально відповідальні працівники при одержанні продуктів повинні переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. При виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, зобов'язані негайно сповістити про це адміністрацію підприємства.

Для скорочення втрат (природного збитку), пов'язаних зі зберіганням, перевезенням, переміщенням і відпуском продуктів, ліквідації їх псування працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складу (камери) режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

### **3.СКЛАД СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ЇХ ОСНАЩЕННЯ**

Склад складських приміщень залежить від типу закладу ресторанного господарства, його потужності та формату виробництва (сировина, напівфабрикати різного ступеню готовності).

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

**До приміщень складського і тарного господарства підприємств харчування** належить така група приміщень:

1. Приміщення приймання товарів: завантажувальна; приміщення комірника.

2. Склади продтоварів звичайного режиму зберігання (комори) : комора овочів (для зберігання овочів – картопля, буряк, цибуля ріпчаста, капуста, морква на поверхні яких містяться частки землі); комора сухих продуктів (борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, спеції); комора бакалійних товарів; комора горілчаних виробів (вина); комора напоїв; комора хліба; комора добового запасу.

3. Склади продтоварів у режимі охолодження чи глибинної заморозки: низькотемпературні камери (м'ясо, сільськогосподарська птиця, риба); охолоджувальна камера м'яса, охолоджувальна камера риби; охолоджувальна камера молочних продуктів; охолоджувальна камера жирових продуктів; охолоджувальна камера гастрономічних продуктів; охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені; охолоджувальна камера напоїв; охолоджувальна камера напівфабрикатів (загальна або за видами); охолоджувальна камера кондитерських виробів (чи кондитерських товарів); охолоджувальна камера продуктів добового запасу.

4. Склади товарів матеріально-технічного забезпечення: склад(комора) матеріально-технічного забезпечення; комора тари та упаковки: комора інвентарю; комора тари і інвентарю; комора та мийна тари чи комора тари; комора пакувальних матеріалів.



## 6. Експедиція .

На заготівельних підприємствах до складських приміщень, крім вищерозглянутих, відносять експедицію, яка призначена для приймання, короткочасного зберігання, комплектації замовлень та відпусканню доготовочним підприємствам кулінарних і кондитерських виробів. А також для приймання, санітарної обробки, зберігання тари та засобів її пересування, які надходять з доготівельних підприємств.

Склад приміщень експедиції залежить від характеру виробництва заготівельного підприємства і його потужності, асортименту продукції та місцю її укладання в тару (в цехах або в експедиції).

### **До складу експедиції входять:**

- 1) охолоджувальні камери:
  - для зберігання м'ясних напівфабрикатів, напівфабрикатів з птиці та субпродуктів, рибних і овочевих напівфабрикатів;
  - готової кулінарної продукції;
  - кондитерських виробів;
  - укомплектованих замовлень;
- 2) комора кондитерських та борошняних виробів;
- 3) приміщення комплектації замовлень;
- 4) приміщення приймання і розроблення експедиційної тари;
- 5) приміщення для миття та сушіння експедиційної тари;
- 6) приміщення для миття контейнерів та стелажів;
- 7) приміщення для зберігання експедиційної тари;
- 8) приміщення для зберігання контейнерів;
- 9) розвантажувальний майданчик експедиції з боксами;
- 10) приміщення експедитора та диспетчерської.

5. Допоміжні приміщення: камера зберігання харчових відходів; сміттєзбірник та інші.

Склади можуть бути цеховими, при якому вони зазвичай і розміщуються (склади добового запасу продуктів, кондитерського цеху).

### **Оснащення складських приміщень.**

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів.

Товарно-матеріальні цінності на підприємствах харчування зберігаються в тарі на підтоварниках, стелажах, на піддонах, функціональних ємностях у межах припустимих /термінів й при дотриманні визначених умов (температури . і вологості повітря, товарного сусідства).

### **Обладнання складів має забезпечити:**

- повне кількісне і якісне збереження матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Залежно від призначення складів і правил зберігання товарів (у промисловій тарі, розпакованому вигляді, навалом і т.д.) підбирають необхідне складське обладнання.

До обладнання складських приміщень належать стелажі, шафи, ящики, бункери, засіки, підтоварники, підвісні гаки, ваговимірне, підйомно-транспортне і холодильне обладнання.

Кількісний склад складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування визначають за нормами технічного оснащення.

Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску.

Це різний інвентар для зберігання і транспортування продуктів, інвентар для розкриття тари, транспортні засоби для складських приміщень — вантажні візки і т. ін.

#### **Інструменти та інвентар, які використовуються в складах:**

овоскоп; молочне скло для перевірки пляшок з вином; термометр з металевим накінецьником; ареометр; психрометр; пробовідбірники для олії, сирів, борошна, круп; лупа; струна для різання масла; совки; насос для рослинної олії; лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі; пристрій для переміщення бочок; щипці кондитерські; лопатка кондитерська; молокоміри; ложка для сметани; лійка; виделка для оселедців; лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для очищення бочок; пломбір; гаки для м'яса (гастрономічні): «вісімка», «вертлюг»; інвентар для відкривання тари (молотки дерев'яні і металеві, общеньки, томагавк, знімач обручів з бочок, ніж для розпорювання мішків, набійник металевий і дерев'яний, молоток-лапка.

На підприємствах ресторанного господарства застосовуються настільні і напольні ваги різних типів.

За принципом дії всі застосовувані в ресторанному господарстві ваги відносяться до важільно-механічних. За видом покажчика маси їх поділяють

на гирьові, шкальні, циферблатні, проекційні та електромеханічні. Останнім часом дуже поширеним є використання електронних вагів, як настільних так і напольних.

#### **4. РОЗМІЩЕННЯ ТА КОМПОНУВАННЯ СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ**

До розміщення складських приміщень в структурі виробничих приміщень закладу ресторанного господарства висуваються наступні вимоги:

1. Складські приміщення розміщують у підвальному, цокольному або на першому поверсі зі сторони господарського двору, в північній, північно-східній або північно-західній частині споруди.

2. Дозволяється розміщення складських приміщень в окремо розташованих будівлях, які з'єднуються з основною спорудою перехідним коридором, а також у прибудованих приміщеннях.

3. Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами.

Тобто, склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напівпідвальні приміщення.

В одноповерховому приміщенні без підвалу овочевий (м'ясний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (м'ясним) цехом.

У багатоповерховому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

4. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Завантажувальна передбачається на кожному підприємстві харчування місткістю 50 і більше місць. Для зберігання документації та виконання документальних операцій по прийманню і відпусканню продуктів на підприємствах ресторанного господарства проектують приміщення для комірника, яке повинне опалюватися, добре освітлюватися, мати умови для зберігання документації, спецодягу та миття рук.

Морозильні камери - низькотемпературні працюють в інтервалі температур від  $-18^{\circ}\text{C}$  до  $-25^{\circ}\text{C}$ , середньотемпературні – від  $-5^{\circ}\text{C}$  до  $+15^{\circ}\text{C}$ .

Конфігурація приміщення приймається прямокутною, без виступів, щоб уникнути нераціонального використання площі та запобігти втрат холоду. Морозильні камери організують у вигляді охолоджувального блоку. Охолоджувальний блок камер повинен бути об'єднаний тамбуром. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо гарячим цехом), мийними кухонного і столового посуду, душовими. Охолоджувальні камери не допускається розміщати поруч (під- чи над) приміщеннями із підвищеною температурою та вологістю. При організації охолоджувальних камер на декількох поверхах (на заготовочних підприємствах) блоки камер необхідно розміщувати друг під другом. Освітлення охолоджувального блоку здійснюється тільки штучне.

Комору овочів рекомендується розміщати не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству.

Комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення й

опалення для підтримки визначеної температури й вологості повітря. У цьому зв'язку дане приміщення не рекомендується розміщати в підвальному приміщенні, а також поруч із приміщеннями з підвищеною вологістю.

Найліпші умови досягаються при роздільному зберіганні кожного виду продуктів. Однак на підприємствах харчування малої та середньої місткості не є можливим проектування окремих камер для кожного виду продуктів. В зв'язку з цим в одну камеру об'єднують продукти з однаковим режимом зберігання.

На підприємствах місткістю 100-300 місць дозволяється сумісне зберігання м'ясо- і рибопродуктів при:

- дотриманні товарного сусідства;
- забезпеченні доступу до продуктів;
- використанні раціональних способів укладання товарів;
- температурі повітря у камері  $-2^{\circ}\text{C}$ .

На підприємствах місткістю 50-100 місць дозволяється сумісне зберігання молочно-жирових продуктів, гастрономії та фруктів, ягід, напоїв, овочів при дотриманні тих же умов і температури повітря  $2-4^{\circ}\text{C}$ .

В залежності від місткості підприємства і кількості напівфабрикатів, що зберігають, дозволяється спільне зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів при температурі  $0^{\circ}\text{C}$ .

## **5. ОРГАНІЗАЦІЯ ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Тара** — це товарна упаковка, яка застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари і продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі. Різні фізико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари.

**Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:**

- **за видами матеріалу** тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканьову, картонно-паперову, пластмасову, різну;
- **за ступенем жорсткості**, тобто здатності протистояти механічним впливам, — на жорстку, напівжорстку, м'яку;
- **за ступенем спеціалізації**— на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;
- **за кратністю використання** тара буває одно оборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово).

Багатооборотна тара у свою чергу поділяється на *інвентарну*, яка належить певному підприємству-постачальнику і має його інвентарний номер, та *тару спільного користування*, що надходить від різних по-

стачальників; застосування багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що перебуває в обігу.

Нині все ширшого застосування набуває багатооборотна тара-**тарообладнання**, що являє собою як тару, так і обладнання. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу й обладнання складів. Найбільш розповсюджений на підприємствах ресторанного господарства уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. Ці ємності призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від заготівельних і промислових підприємств на підприємства ресторанного господарства, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги відповідно до ДСТУ.

До **технічних** відносяться **вимоги** до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

**Експлуатаційні вимоги** до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання та продажу товарів.

**Санітарно-гігієнічні вимоги** передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції.

**Екологічність** тари — її нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

На підприємствах ресторанного господарства існує таке поняття як таро оборот, який включає приймання, розкриття, зберігання і повернення тари.

Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари необхідно звертати увагу на наявність сертифіката, а також правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т. д. Виявляють, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам і даним супровідних документів.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів варто призупинити приймання і скласти акт.

Якщо фактична кількість, якість, ціни і маркування тари, що надійшла, відповідають даним супровідних документів (товарно-транспортна накладна, рахунок-фактура), то матеріально відповідальна особа розписується в одержанні, ставиться штамп приймання і тара оприбутковується.

Розкриття тари має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість.

Зберігається тара в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом. Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо. Мішки ретельно очищують від пилу, висушують і зберігають на стелажах у сухих приміщеннях.

Порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі.

Якщо вартість тари включена в ціну товару, вартість тари понад ціну товару не оплачується, при цьому вона підлягає поверненню тароремонтним підприємствам за договірними цінами як тароматеріал.

Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути передбачене повернення тари постачальнику в обов'язковому порядку за цінами надходження.

При зниженні якості тари, що повертається, товароодержувачем ціна приймається за нижчими цінами або він сплачує штраф. Всі запитання щодо оплати тари повинні обумовлюватися в договорах постачання.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Наведіть основні функції складського господарства на підприємствах харчування.
2. Який комплекс складських операцій проводиться складським господарством в закладі ресторанного господарства?
3. Охарактеризуйте умови зберігання продовольчих товарів в складських приміщеннях підприємства харчування.
4. Охарактеризуйте можливі товарні втрати на підприємствах ресторанного господарства.
5. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до складських приміщень закладу ресторанного господарства?
6. Наведіть основні способи зберігання та укладання сировини та продуктів.
7. Як проходить відпуск продукції на виробництво в закладах ресторанного господарства?
8. Наведіть склад складських приміщень.
9. Наведіть можливий склад експедиції.
10. Охарактеризуйте оснащення складських приміщень в закладах ресторанного господарства.
11. Які вимоги висуваються до розміщення складських приміщень в структурі виробничих приміщень закладу ресторанного господарства?

12. Охарактеризуйте можливе компонування складських приміщень в закладах ресторанного господарства.
13. Наведіть класифікацію тари в закладах ресторанного господарства.
14. Які вимоги висуваються до тари в закладах ресторанного господарства?

#### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 1; 2; 7, с. 55 – 74.

**Допоміжна:** 15, с. 67 – 84; 17, с. 46 – 50.

### ТЕМА 10. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ЦЕХІВ

План.

1. Принципи організації заготівельних цехів для закладів ресторанного господарства .
2. Принципи організації доготівельних цехів для закладів ресторанного господарства .
3. Основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

#### 1. ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Склад заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, а саме: функцій, які вони виконують, потужності та структури підприємства, його типу й особливостей організації технологічного процесу в цілому.

**До приміщень первинної механічної обробки сировини (заготівельні цехи) відносяться:** м'ясний цех, рибний, птицегольєвий, м'ясо-рибний, овочевий, доготівельний цех ( цех доробки напівфабрикатів), заготівельний та цех обробки зелені.

При організації заготівельних цехів будь-якої потужності необхідно забезпечити:

- поточність виробництва;
- послідовність здійснення технологічних процесів;
- мінімальні технологічні та транспортні вантажні потоки при відсутності їх перетинання;
- об'єднання у одних приміщеннях виробництв, які потребують однакового температурного режиму і вологості повітря;
- дотримання вимог санітарії й заходів з охорони праці та техніки безпеки.

Процеси обробки сировини і вироблення напівфабрикатів мають бути максимально механізовані. Устаткування в цехах встановлюють відповідно до технологічних ліній.

Для оснащення заготівельних цехів користуються «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування» (наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03).

М'ясний, рибний, птицегольєвий цехи організуються на підприємствах ресторанного господарства, які мають повний цикл виробництва. Вони можуть мати велику потужність - це спеціалізовані цехи при фабриках-заготівельних, при мережевих закладах ресторанного господарства, і малі в закладах ресторанного господарства типу ресторан, їдальня та в домових кухнях, ресторанах за спеціальним замовленням «catering».

М'ясо-рибний цех, згідно рекомендованого переліку виробничих приміщень (табл..5.1), організуються на підприємствах ресторанного господарства типу ресторан та їдальня, які працюють на сировині, але мають малу потужність.

Овочеві цехи організуються на підприємствах ресторанного господарства, які мають повний цикл виробництва, тобто працюють на сировині. Вони можуть мати велику потужність - це спеціалізовані овочеві цехи при фабриках-заготівельних, при мережевих закладах ресторанного господарства, і малі в закладах ресторанного господарства типу ресторан, їдальня, кафе та в домових кухнях, ресторанах за спеціальним замовленням «catering».

На підприємствах ресторанного господарства малої потужності, які працюють на напівфабрикатах організують один доготівельний цех, замість м'ясо-рибного та овочевого. Доготівельний цех згідно ДБН В.2.2-25:2009 рекомендовано організовувати в закладах ресторанного господарства типу ресторан, кафе загального типу, їдальнях.

Цех обробки зелені доцільно організовувати в поєднанні з доготівельним цехом на тих самих підприємствах.

ДБН В.2.2-25:2009 рекомендовано організовувати один заготівельний цех для підприємств ресторанного господарства типу закусочна, які мають спеціалізацію: шашлична та чебуречна.

Заготівельні цехи в структурі виробничих приміщень закладу ресторанного господарства повинні розміщуватися безпосередньо біля відповідних складських приміщень та мати ззучних зв'язок з доготівельними цехами.

## **2.ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

До доготівельних цехів закладів ресторанного господарства всіх типів відносяться гарячий та холодний цехи. Для підприємств ресторанного господарства, які не мають своєї торгівельної зали організуються кулінарний цех.

Режим роботи доготівельних цехів встановлюється залежно від умов реалізації страв і кулінарних виробів. Робота виробничих бригад доготівельних цехів строго узгоджується з часом роботи залів і з графіком потоку споживачів закладі.

Порядок розташування робітників у доготівельних цехах залежить від типу закладу, обсягу виробництва, способу й часу реалізації готових страв.



У доготівельних цехах може працювати одна або кілька виробничих бригад. Тут працюють більш кваліфіковані кухарі, залежно від режиму роботи закладу виробничі бригади працюють в одну, дві або три зміни. У всіх випадках роботи бригад загальне керівництво доготівельними цехами здійснює завідувач виробництва. Він складає план-меню, дає завдання кухарям або бригадирам, визначає і контролює термін випуску страв, перевіряє якість готової продукції, координує роботу заготівельних і доготівельних цехів.

Під час організації технологічного процесу в доготівельних цехах закладів, які працюють на напівфабрикатах, можливе виконання основних операцій з приготування страв і кулінарних виробів в одному приміщенні.

### **3. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Розміщення приміщень в структурі підприємства ресторанного господарства повинно забезпечити найкоротші зв'язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відходів.

Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

Розміщення цехів в структурі будинку повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Тобто, виробничі приміщення повинні розміщуватися по ходу технологічного процесу, щоб уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготівельні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок із доготівельними цехами, які в свою чергу повинні мати безпосередній зв'язок з роздавальною, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

Виробничі цехи для підприємств харчування продуктивністю більше за 1500 страв на добу (або 50 і більше місць) рекомендується розміщувати в роздільних приміщеннях.

У підприємствах харчування меншої продуктивності, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

При об'єднанні в одному приміщенні цехів з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати

технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Мінімальний розмір виробничого приміщення повинно бути, як правило, не менше 7 м<sup>2</sup>.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Площа складається з корисної, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів, які регламентуються ДБН.

Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовують керамічною плиткою, решта покривається світлою клейовою фарбою.

У сучасних приміщеннях стіни облицьовуються світлою керамічною плиткою на всю висоту, що поліпшує умови санітарної обробки.

Підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладенькою без щілин, вибоїн, з поверхнею, зручною для миття, покривається метлахською плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат: температура, вологість, швидкість руху повітря.

На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16 — 18°C, у гарячому і кондитерському — 23—25°C. Відносна вологість повітря складає — 60—70%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно-витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секційно-модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармітами) влаштовують вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць.

У цехах обов'язково має бути природне освітлення, коефіцієнт якого (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон — не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м<sup>2</sup> площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних — ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми.

Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60—75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

### ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Наведіть принципи організації заготівельних цехів для закладів ресторанного господарства різної потужності.
2. Наведіть можливий склад заготівельних цехів для закладів ресторанного господарства різних типів.
3. Якими документами регламентуються норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства?
4. Наведіть принципи організації доготівельних цехів для закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.
6. Охарактеризуйте основні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень.
7. Охарактеризуйте основні вимоги до освітлення виробничих приміщень.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 75 – 84; 13, с. 16 – 25.

**Допоміжна:** 15, с. 20 – 28; 17, с. 93 – 98.

## ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ

План.

1. Організація роботи спеціалізованих овочевих цехів .
2. Особливості технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів в заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.
3. Організація технологічного процесу обробки птиці та дичини.
4. Організація рибних цехів на заготівельних підприємствах ресторанного господарства.

## 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ОВОЧЕВИХ ЦЕХІВ

Овочевий цех призначений для первинної обробки овочів і приготування овочевих напівфабрикатів. Розглянемо особливості організації спеціалізованих овочевих цехів.

Спеціалізовані овочеві цехи призначені для виробництва овочевих напівфабрикатів та централізованого постачання підприємствам ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах.

Асортимент напівфабрикатів, які випускаються спеціалізованими овочевими цехами наступний:

- «Картопля сульфітована» - картопля очищена сульфітована;
- «Овочі обчищені» ( морква, буряк, цибуля ріпчаста - сирі очищені);
- капуста білокачанна зачищена;
- овочі оброблені нарізані.

При плануванні спеціалізованих овочевих цехів передбачається наступний склад приміщень:

1. Приміщення для зберігання овочів (комори та камери добового запасу сировини).
2. Приміщення для миття та механічного очищення картоплі та коренеплодів ( лінія очищення картоплі, лінія очищення коренеплодів).
3. Приміщення обробки овочів (лінія очищення цибулі; лінія для обробки капусти та сезонних овочів ) .
4. Приміщення для приготування розчину бісульфіту та сульфітації картоплі.
5. Камера для охолодження напівфабрикатів.
6. Приміщення для зберігання тари для напівфабрикатів.
7. Приміщення начальника цеху.
8. Крохмальне відділення з окремими приміщеннями для сирого та сухого крохмалю, калориферною (в цехах потужністю більш 18 т на добу).

При централізованому виготовленні напівфабрикату «Картопля сульфітована» процес обробки картоплі складається з таких послідовних операцій: **сортування, калібрування, миття, механічне обчищення, ручне дочищення, промивання, сульфітація, дозування, пакування, зберігання, реалізація**, який здійснюється на механізованій потоковій лінії ПЛСК-70.

Під час сортування видаляють бульбу, яка проросла, згнила, механічно пошкоджена. Калібрують бульби за розміром (велика, середня, дрібна) на калібрувальних машинах або на конвеєрах вручну. Сортування та калібрування зменшує відходи від 6 до 20% і скорочує час обчищення.

***Сортують і калібрують картоплю в основному на овочевих базах.***

Миють, щоб видалити з поверхні бульб залишки землі і піску, а також прискорити процес обчищення. Завдяки цьому поліпшуються санітарні умови подальшої обробки, збільшується строк експлуатації картоплечисток, крім того раціонально використовуються відходи. Миють вручну або механічними машинами.

При потоковій обробці для миття картоплю доставляють (за допомогою транспортера) у вібраційну мийну машину, де з її поверхні змивають забруднення (залишки землі і піску). З мийної машини бульби по лотку надходять у каменеловильну машину для видалення каміння.

Очищення картоплі і коренеплодів здійснюється двома способами – **механічним і термічним.**

Обчищають від шкірки механічним способом у картопличистках, в які подається вода для змивання і видалення відходів. Картопля обчищається шляхом тертя об шорстку поверхню диска і стінок картопличистки. При цьому зчищається шкірка, відходи видаляються струменем води.

Тривалість процесу залежить від якості і розміру бульб, конструкційних особливостей картопличисток і становить в середньому 3—4 хв, молодій картоплі — 0,5—1,5 хв.

Термічний спосіб (паровий і вогневий) обчищення картоплі використовують у великих заготівельних підприємствах.

При паровому способі картоплю обробляють парою під високим тиском. Під дією значного тиску поверхневий шар розварюється, шкірка відстає, і під час промивання вона легко знімається.

Вогневий спосіб полягає в тому, що картоплю обпалюють 6—12 с в циліндричній печі при температурі 1100—1200°C. Після цього вона потрапляє в миючу машину, де за допомогою щіток-валів шкірка зчищається і змивається водою.

Обчищена картопля похилим лотком надходить на конвеєр для доочищення, вздовж якого з обох боків організують робочі місця. Дочищають картоплю вручну ножем жолобковим або корінчастим, або пневмотурбіною. При цьому видаляють вічка, заглиблення, темні плями, шкірку, що залишилась.

На кожному робочому місці кришка стола має два жолобкових отвори справа — для відходів, зліва — для дочищеної картоплі. Норма довжини стола на одного робітника 0,7 м.

Промивають оброблену картоплю холодною водою. Відходи відправляють для переробки на крохмаль.

Обчищена картопля на повітрі темніє. Це відбувається внаслідок окислення киснем повітря речовин фенольного характеру (тирозину і хлорогенової кислоти), що містяться в картоплі, під дією ферменту поліфенолоксидази. Щоб запобігти потемнінню, обчищену картоплю зберігають у холодній воді в ваннах не більше як 2—3 год. Тривале зберігання у воді знижує якість картоплі, оскільки втрачаються поживні речовини. Тому на великих підприємствах очищену картоплю сульфітують. Дочищена картопля по жолобку надходить на середню стрічку транспортера, після чого її направляють у сульфітаційну машину.

Сульфітують обчищену картоплю для того, щоб запобігти потемнінню її. Для цього використовують 0,5—1 %-ний водний розчин бісульфіту

натрію. Тривалість обробки бульб — 5 хв. При розщепленні бісульфіту натрію виділяється сірчистий ангідрид, який знижує активність поліфенолоксидази й утворює з барвниками безбарвні або слабкозабарвлені сполуки. Завдяки цьому потемніння поверхні бульб сповільнюється. Сірчистий ангідрид — шкідлива для здоров'я людини речовина. Тому після сульфитації картоплю промивають холодною водою від залишків сірчистого ангідриду (допустима норма його 0,002%) під душовими пристроями потокової лінії, а потім подають на ваговий дозатор, відрегульований на 20 кг. При досягненні цієї маси стрічка транспортера автоматично зупиняється і картопля висипається в поліетиленовий мішок.

Сульфитовану картоплю зберігають при температурі 4—7°C на протязі 48 год., а при температурі 16—18°C — 24 год.

#### **Обробка коренеплодів має таку ж послідовність як і картопля.**

1. Сортування та калібрування найчастіше вручну (у молодих буряків і моркви зрізають бадилля).
2. Миття .
3. Очищення (механічним- картопличистка , термічним способами ).
4. Доочищення вручну .
5. Промивання.
6. Дозування
7. Пакування.
8. Зберігання.

*Морква, буряки обчищені* — надходять в заклади ресторанного господарства в ящиках або плетених кошиках по 20 кг. Щоб овочі не висихали, їх покривають вологою тканиною. Зберігають при температурі 2—4°C не більш як 24 год.

*Коріння петрушки, селери, пастернаку* сортують, відрізають зелень, а коріння миють і обчищають вручну, ножом зішкрібають шкірку рухом від себе і знову промивають.

*Хрін* обчищають від шкірки (як петрушку), а якщо коріння в'яле, його попередньо замочують на 2 год. у холодній воді

На великих заготівельних підприємствах обробку *цибулі* здійснюють у спеціальних шафах з витяжною вентиляцією.

Ріпчасту цибулю сортують, відрізають шейки і донця, видаляють верхні сухі лусочки і промивають у холодній воді. Можна використовувати вогневий спосіб обчищення цибулі, який полягає в обпалюванні верхньої шкірки у камері термоагрегату при температурі 1000—1200°C з подальшим обчищенням обгорілих лусок на щітковій машині. Цибулю нарізають безпосередньо перед тепловою обробкою, оскільки швидко вивітрюються ефірні олії.

*Цибуля обчищена* — надходить в заклади ресторанного господарства в ящиках або кошиках по 15—20 кг. Зверху її покривають вологою тканиною. Зберігають при температурі 4°C не більш як 24 год.

На технологічній лінії обробки *капусти* практично всі операції виконуються вручну. У *капусти* білоголової, червоноголової, савойської, видаляють забруднене механічно пошкоджене, поживкле листя, а також те, що загнило, видаляють кочережку і промивають.

Отже схема обробки *капусти* складається з наступних послідовних операцій: зачищення, видалення кочережки, промивання, дозування . фасування, зберігання. В залежності від подальшого застосування *капусти* кочережку видаляють двома способами: розрізають на дві або чотири частини, із кожної вирізають качан; і окремо для голубців кочережку виділяють так, щоб не пошкодити цілісність *капусти*.

*Білоголова капуста* надходить в заклади ресторанного господарства у кошиках або ящиках по 20 кг. Зберігають при температурі 2-4°C не більш як 48 год.

## **2. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХАХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Обробку м'яса і приготування м'ясних напівфабрикатів здійснюють у спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства (фабрика-заготівельна) для постачання напівфабрикатів в заклади ресторанного господарства.

### **Класифікація м'ясних напівфабрикатів.**

Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини, телятини поділяють за такими ознаками:

- **за розміром** їх поділяють на напівфабрикати великими шматками, порціонними і дрібними шматочками;

- **за способом приготування** розрізняють напівфабрикати натуральні, паніровані і січені (натуральні і з котлетної маси);

- **за видом теплової обробки** - для варіння, смаження, тушкування.

**В м'ясних цехах випускається чотири групи напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини:**

- напівфабрикати м'ясні натуральні - великошматкові, порційні, дрібно шматкові;

- напівфабрикати м'ясні рублені ,фарш м'ясний;

- кістки харчові.

**Технологічний процес виробництва м'ясних напівфабрикатів складається з послідовно виконуваних операцій:**

- розморожування;

- зачищення забруднених місць і видалення клейма;

- обмивання;

- обсушування;

- розрубання туші на частини;

- обвалювання;

- жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок;

- приготування напівфабрикатів;
- фасування, маркування, упаковка;
- охолодження.

Відповідно до технологічного процесу обробки м'яса в спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства передбачається організація наступних приміщень : камера для зберігання сировини; камери - дефростери для розморожування м'яса; приміщення для миття і обсушування туш; приміщення для обробки кісток; основний виробничий (м'ясний) цех; комора напівфабрикатної тари; мийна інвентарю; приміщення начальника цеху.

*Розглянемо виробництво м'ясних напівфабрикатів в спеціалізованих м'ясних цехах.*

Виробничі процеси в цеху частково механізовані. Для розвантаження і переміщення м'ясних туш і півтуш до лінії обробки м'яса передбачені монорейкові лінії. Сировина по монорейці надходить у холодильні камери, де зберігається при температурі  $-2—4^{\circ}\text{C}$ .

Розморожування м'яса проводять для того, щоб максимально відновити попередні властивості його з мінімальною втратою поживних речовин, а також полегшити подальшу обробку.

У замороженому м'ясі сік знаходиться між м'язовими волокнами у вигляді кристаликів льоду. При розморожуванні відбувається танення кристаликів льоду і поступове поглинання соку м'язовими волокнами. Втрати м'ясного соку залежать від способу розморожування.

На підприємствах ресторанного господарства застосовують **два способи розморожування: повільний і швидкий.**

М'ясо розморожують на повітрі у спеціальних камерах у такому вигляді, в якому воно надійшло на підприємство (тушами, півтушами, четвертинами). Його підвішують на гаки і монорейки так, щоб воно не доторкувалось до підлоги, стін і між собою.

При повільному розморожуванні у спеціальних камерах-дефростерах (їх має бути не менше трьох) підтримують температуру від  $0$  до  $6—8^{\circ}\text{C}$  і відносну вологість повітря  $85—90\%$ . Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, півтуш, четвертин і становить  $3—5$  діб. Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становить  $0—1^{\circ}\text{C}$ . За таких умов м'язові волокна майже повністю поглинають сік, який утворюється при таненні кристаликів льоду, і попередній стан їх відновлюється. Втрати м'ясного соку становлять  $0,5\%$  маси м'яса.

При швидкому розморожуванні в камеру для розморожування подають підігріте до температури  $20—25^{\circ}\text{C}$  і зволене повітря (відносна вологість  $85—95\%$ ). За таких умов розморожування триває  $12—24$  год. М'ясний сік (близько  $10\%$ ), який утворюється при розморожуванні, не встигають ввібрати м'язові волокна. При розбиранні м'яса і нарізуванні



напівфабрикатів він витікає, а це призводить до великих втрат поживних речовин. Щоб зменшити втрати м'ясного соку, після швидкого розморожування м'ясо кладуть в холодильну камеру і витримують в ній одну добу при температурі 0—2°C і відносній вологості 80—85%.

Не рекомендується розморожувати м'ясо у воді, оскільки в воду переходять поживні речовини, а також розрубувати туші, півтуші або четвєртини для прискорення їх розморожування на менші шматки, тому що це призводить до значних втрат м'ясного соку (до 10%), зниження харчової цінності м'яса, а також до погіршення якості готових страв.

Після розморожування м'ясо по монорейці подають у приміщення для миття, де з його поверхні ножем зрізують ветеринарне клеймо, зачищають забруднені місця, кров'яні згустки, потім обмивають, щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми і їх спори. М'ясо мийуть у підвішеному стані теплою водою, температура якої від 20 до 38°C, спеціальними щітками-душами, трав'яними або капроновими щітками при безперервному подаванні води з шланга. Обмиті туші (півтуші, четвєртини) ополіскують холодною водою температурою 12—15°C для того, щоб охолодити м'ясо. Це затримує розвиток мікроорганізмів на поверхні м'яса при подальшій обробці.

Обсушування м'яса здійснюють з метою запобігання розмноженню мікробів, і щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці в руках працівника. Для цього в приміщення для обсушування м'яса подається тепле повітря. Процес обсушування триває 1,5—2 год. Щоб прискорити цей процес, м'ясо можна обсушувати чистою бавовняною тканиною.

Після обсушування м'ясо подається на ваги ВМЦ—ІМ, де працівник цеху веде облік сировини, яка надходить для обробки.

У м'ясному цеху виділяють три технологічні (конвеєрні) лінії:

**1. Розрубання туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса;**

**2. Приготування напівфабрикатів шматкових, порційних і дрібно шматкових ;**

**3. Приготування напівфабрикатів з січеного м'яса.**

М'ясо розрубують за допомогою м'ясницької сокири або великого ножа-сікача. Відокремлені частини туші кладуть на стрічку конвеєра, вони просуваються до робочих місць для обвалювання м'яса — відокремлення м'якоті від кісток. Цю операцію здійснюють дуже ретельно, щоб на кістках не залишилось м'яса, а на шматках не було глибоких надрізів (до 10 мм). На робочих місцях установлюють виробничі столи, на поверхні яких є штирі для закріплення обробної дошки. Довжина стола має довжину не менш як 1,5 м, ширину — 1 м. Його установлюють перпендикулярно до конвеєрної лінії. Під кришкою стола мають бути ящики для інструментів. Під час обвалювання м'яса працівник використовує ножі для обвалювання (великий і малий) і мусат для їх підточування. Обвалювання м'яса здійснюють вручну.

При зчищанні і жилкуванні з м'яса видаляють сухожилки, грубі поверхневі плівки, хрящі, зайвий жир, з країв обрізують тонкі закраїни. Міжм'язові сполучні тканини і тонкі поверхневі плівки залишають. М'ясо зачищають, щоб воно не деформувалося. З такого м'яса зручніше нарізувати напівфабрикати порційними і дрібними шматочками. Для жилкування м'яса використовують середній ніж кухарської трійки.

Напівфабрикати великими шматками сортують залежно від кулінарного призначення (варіння, смаження, тушкування), кладуть у тару або пересувні візки з місткостями і направляють до робочих місць по виготовленню напівфабрикатів. Харчові відходи (кістки, сухожилки, грубі плівки) збирають у тару, яка розміщена під кришкою стола і направляють для подальшої обробки в приміщення для обробки кісток.

На робочих місцях другої технологічної лінії встановлюють виробничі столи, на поверхні яких закріплюють штирями обробні дошки, під кришкою стола розміщують ящики для інструментів, решітчасті полиці для обробних дощок і функціональні місткості. На столі встановлюють ваги настільні циферблатні і функціональні ємності. Напівфабрикати нарізують ножами кухарської трійки, нарубують ножами-сікачами на обробній дошці (порційні дрібношматкові). Для розпушування напівфабрикатів використовують сікач або машину для розпушування м'яса.

Нарізування напівфабрикатів вручну знижує продуктивність праці в м'ясному цеху. Вже розроблений механізм для нарізування напівфабрикатів дрібними шматочками (у вигляді брусочків і кубиків) до універсального приводу П-ІІ; пристрій для нарізування м'яса кубиками на основі м'ясорубки МИМ-105.

Лінія приготування напівфабрикатів з січеного м'яса складається в ванни для замочування хліба, м'ясорубки, фаршемішалки і автоматів для дозування і формування тюфтельок, котлет, біфштексів.

Приготовлені в м'ясному цеху напівфабрикати укладають у функціональні ємності, на які прикріплюють ярлик, де зазначено підприємство-виготовлювач, назва напівфабрикату, позначення нормативно-технічної документації, маса або кількість напівфабрикатів, дата і час виготовлення.

В приміщенні обробки кісток кістки подрібнюють, миють, фасують у функціональні ємності, маркують. Для цих операцій використовують спеціальну машину для подрібнення кісток, виробничі столи, пересувні ванни, пересувні стелажі.

### **Строки зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів**

Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°C.

Великошматкові напівфабрикати кладуть в один ряд на листи і зберігають не більш як 48 год., порційні розміщують на лотки в один ряд на ребро під кутом 30°, зберігають не більш як 36 год., а паніровані — не більш ніж 24 год.

Дрібношматкові напівфабрикати викладають на листи шаром 5 см і

зберігають не більш як 24 год.

Вироби з котлетної маси викладають в один ряд на лотки, які поси-пають паніровкою, зберігають при температурі 6—8°C не більш як 6 год.

М'ясні фарші (незаправлені) — не більш ніж 6 год.

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБРОБКИ ПТИЦІ**

Птицю і дичину обробляють у спеціалізованому птицегольєвому цеху або організовується окреме відділення для обробки птиці в спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства.

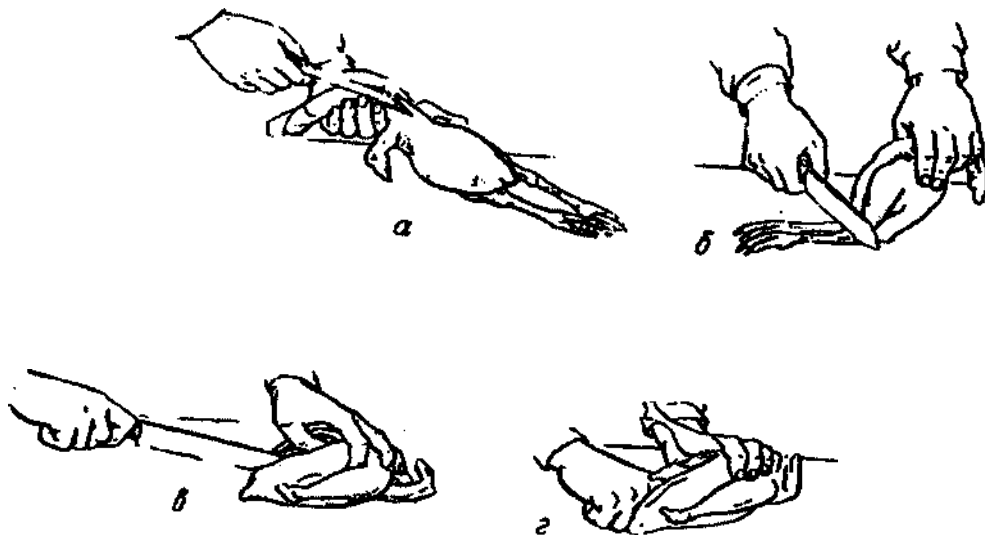
Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання і заправляння або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Птицю розморожують на повітрі в цеху при температурі 16—18°C або в камерах-дефростерах з температурою 4—8°C і відносною вологістю повітря 85—90%. Для цього з тушок знімають папір, кладуть на полиці стелажів або столи спинкою донизу в один ряд або розвішують на гачки так, щоб вони не торкались одна одної. Розморожують гусей і індиків 8 год., курей і качок — 5—6 год. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (у напрямку від ніжок до голови) для того, щоб волосинки набули вертикального положення і легше було їх обсмалювати.

Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. У великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2. Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією й обсмалюють газовим пальником на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Перед потрошінням у напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї з боку спинки роблять поздовжній розріз (рис. 11.1 а), знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У курей і курчат шкіру знімають з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубання (відпилювання) шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) до ліктьового суглоба, а ніжки — нижче від п'яткового суглоба на 1 см (рис. 11.1 б). Цю операцію проводять на спеціальному столі з умонтованою в нього



**Рис.11.1. Обробка птиці: а — прорізування шкіри; б — відрубання ніжок; в — розрізування черевця; г — видалення нутрощів.**

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору (рис.11.1в). Через отвір видаляють шлунок, печінку, легені, нирки (рис.11.1 г), а через горловий отвір — волю і стравохід.

Після цього вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилась жовч.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища за 15°C). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізування на порційні шматочки.

Перед заправлянням птицю і дичину сортують: тушки з пошкодженими шкірою і філе не заправляють, а використовують для приготування напівфабрикатів.

Тушки сільськогосподарської птиці формують «у кишеньку», «в одну нитку», «у дві нитки» або без проколювання

Заправляють птицю і виготовляють напівфабрикати на робочому місці, де встановлено виробничий стіл, на якому розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці і напівфабрикатів. З інвентаря використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сікач, мусат.

**Розглянемо особливості обробки дичини.**

Дичину обробляють у такій послідовності: розморожують, обскубують, обсмалюють, видаляють крильця, шийку, лапки, потрошать і промивають.

Розморожують дичину так само, як і птицю.

Перед обскубуванням дичину обшпарюють окропом (1 —2 хв.). Обскубування розпочинають з шийки. При цьому захвачують декілька пір'їн і вискубують у напрямку проти їх росту. Щоб шкіра не розірвалася при обскубуванні, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір'я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.

Велику дичину (глухарів, тетеруків, диких качок, гусей та ін.) обробляють так само, як і сільськогосподарську птицю (невипотрошену).

Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не обсмалюють, знімають шкіру з голови і шийки, видаляють очі і потрошать через розріз з боку спинки (біля основи шиї) — виймають шлунок, серце, легені, воло і стравохід.

Для приготування страв із птиці і дичини використовують цілі заправлені тушки (для варіння і смаження), а також напівфабрикати порційні і дрібношматкові, з котлетної і кнельної маси.

#### **Обробка субпродуктів птиці й дичини.**

До субпродуктів сільськогосподарської птиці відносять голови, гребінці, шийки, крильця, ніжки, серце, шлунок, шкіру і обрізки, які залишилися після приготування напівфабрикатів, а в дичини — шийки (інші відходи мають гіркий смак). Субпродукти обробляють і використовують для приготування страв.

Ніжки птиці обсмалюють або обшпарюють. Потім знімають ороговілий шар, відрубують кігті, промивають і використовують для приготування бульйонів і холодців.

Голови обшпарюють, зачищають від пір'я і залишків крові, відрізають гребінці, видаляють дзьоб, очі і промивають. Використовують для приготування бульйонів і холодцю.

Шиї, крильця обшпарюють, видаляють пір'я, обсушують, натираючи борошном, і обсмалюють. Зачищають від колодочок і промивають, з шиї зчищають згустки крові. Використовують для приготування бульйонів, рагу, холодцю.

З гребінців знімають плівку, промивають. Використовують для приготування холодцю, заливних гребінців.

У печінки зрізають жовчний міхур разом з частиною протоки так, щоб не порушити його цілісності. Якщо на печінці є сліди жовчі, їх необхідно зрізати. Використовують для приготування паштетів, супів-пюре.

З шлунка видаляють залишки їжі разом з оболонкою, добре промивають. Використовують для приготування бульйону, рагу. Серце вивільняють із навколосерцевої сумки, згустків крові, використовують для приготування бульйонів, рагу.

## ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Для підприємств ресторанного господарства централізоване виробництво рибних напівфабрикатів здійснюється в рибних цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства.

Такі цехи отримують рибу як океанічну так і прісноводну живою, охолодженою, мороженою і рідше — солоною, а також у вигляді мороженого філе.

Найціннішою вважають живу рибу. В ній повністю зберігаються всі поживні речовини. Страви, приготовлені з живої риби, характеризуються високою якістю. Її зберігають перед обробкою у ваннах з проточною водою або акваріумах. Доброякісна риба плаває у воді спокійно, не піднімаючись на верх, вийнята з води, вона енергійно б'ється; луска щільно прилягає, без пошкоджень.

Во охолодженої риби температура тіла у товщі м'язів — від 1 до 5°C, її зберігають 48 год. при температурі 1—2°C.

Доброякісна охолоджена риба повинна бути чистою, луска блискучою, колір зябер — від темно-червоного до рожевого, консистенція її щільна, запах — властивий свіжій рибі.

У мороженої риби температура тіла в товщі м'язів — 6—8°C. За харчовою цінністю вона майже не поступається охолодженій. При ударі твердим предметом чути виразний ясний звук. Морожена риба надходить нерозібрана, потрошена з головою і без голови. В мороженому стані виробляють філе. Морожену рибу зберігають у підприємствах ресторанного господарства при температурі 0—2°C 2—3 доби. Зберігати розморожену рибу не дозволяється.

Солона риба менш цінна, ніж інші види рибних товарів. Під час соління і вимочування риба втрачає частину поживних речовин. Якість риби залежить від її породи і способу соління.

Під час приймання рибних товарів насамперед перевіряють їхню доброякісність за зовнішніми ознаками. Страви, приготовлені з не досить свіжої риби, можуть спричинити харчові отруєння.

Запах несвіжої риби визначається пробним варінням шматочка риби в закритому посуді. Крім того, можна в товщу м'якоті увіткнути розігрітий в окропі ніж. При цьому сторонні запахи проявляються різкіше.

Рибні цехи випускають наступні напівфабрикати : риба спеціального розбирання – охолоджена та морожена, порційні шматки риби, філе, напівфабрикати січені натуральні і з котлетної маси.

Зберігають напівфабрикати при температурі не вищій за 4°C протягом доби.

Відповідно до виробничої програми цеху в рибному цеху заготівельних підприємств організуються наступні приміщення:

- **приміщення обробки риби – рибний цех;**
- **приміщення приготування розчину фіксатора;**
- **камера напівфабрикатів;**
- **мийна інвентарю;**

- **комора тари;**
- **приміщення начальника цеху.**

Технологічний процес виробництва рибних напівфабрикатів залежить від анатомічної будови риби.

Розрізняють рибу з кістковим і хрящовим скелетами. За характером покриву шкіри рибу з кістковим скелетом поділяють на рибу з лускою (лускаті), без луски і з кістковими лусками — «жучками».

До лускатих риб належать судак, лящ, лин, сріблястий хек, окунь та ін.; до риби без луски — минь, вугор, сом. Риби родини осетрових вкриті кістковими «жучками» (шипамі).

За розмірами рибу поділяють на дрібну (до 200 г), середню (1 — 1,5 кг) і велику (понад 1,5 кг).

**Технологічний процес обробки риби має певну послідовність і складається з наступних операцій:**

- розморожування мороженої риби (вимочування солоної риби);
- обробка риби в залежності від анатомічної будови та характеру покрива;
- промивання;
- фіксація;
- виготовлення напівфабрикатів.

Розглянемо більш детально весь технологічний процес.

**Рибу розморожують на повітрі та у воді.**

На повітрі при температурі 16—18°C розморожують рибу осетрових порід та всі види філе, які виробляє рибна промисловість.

Рибу розкладають на стелажі або столи так, щоб вона не торкалась одна одної. Розмороженою вважають таку рибу, в середині якої температура буде до — 1 °С. Залежно від розміру риби її розморожування триває 6—10 год.

У воді розморожують кісткову рибу з лускою і без луски, її кладуть у ванну, заливають холодною водою з розрахунку 2 л на 1 кг риби і розморожують 1,5—4 год. (залежно від виду і розміру риби). Щоб зменшити втрати мінеральних солей в рибі, під час її розморожування на 1 л води додають 7—10 г солі. Під час розморожування риба набухає, її маса збільшується на 5—10%.

Деякі види океанічної риби розморожують комбінованим способом: її кладуть у холодну воду на 30 хв., потім виймають, дають стекти воді і продовжують розморожувати на повітрі до температури у товщі м'язів 0°C.

Крім того, рибу можна розморожувати методом занурення в розчин кухонної солі або електричним струмом високої частоти, ультразвуком, інфрачервоним випромінюванням.

**Розморожену рибу не зберігають, а відразу використовують для приготування страв.**

На підприємства ресторанного господарства надходить солена риба, в якій вміст солі становить 6—20%. В рибі, яку використовують для варіння,

не повинно бути більше ніж 5% солі, для смаження — 2%. Тому рибу вимочують. Перед вимочуванням її частково обробляють, чистять луску, відтинають голови, зрізають плавники.

Рибу вимочують двома способами — в змінній і проточній воді. При першому способі рибу кладуть у ванну і заливають холодною водою, температура якої 10—12°C. Води беруть у два рази більше, ніж риби. Воду періодично міняють через 1, 2, 3, 6 год.

При другому способі рибу кладуть на решітку в спеціальну ванну, в нижню частину якої надходить холодна вода, а з верхньої частини ванни вона виливається через трубу. Солону рибу вимочують від 6 до 12 год.

Дуже солоні оселедці вимочують у холодній воді, а найкраще — в добре завареному чаї, оскільки він містить дубильні речовини, які надають їм хорошу консистенцію. Для поліпшення смаку оселедці можна вимочувати у молоці. Вміст солі в рибі визначають методом пробного варіння.

Обробляють рибу вручну. Для цього організують робоче місце, де встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують обробну дошку з маркуванням «РС» (риба сира), шкребки для обчищення луски або рибочистку РО-1, ножі кухарської трійки (середній — для видалення плавників, малий — для потрошіння, великий і середній — для відокремлення голів).

Напівфабрикати готують на окремих робочих місцях. Для приготування порційних напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують ваги настільні циферблатні, обробну дошку, ножі кухарської трійки, тару для риби, напівфабрикатів, спецій, паніровок.

На робочому місці для приготування рибної січеної маси (натуральної і котлетної) і напівфабрикатів з них має бути м'ясорубка, ванна і виробничий стіл. На столі розміщують ваги, обробну дошку, панірувальний ніж, тару для січеної маси, напівфабрикатів, спецій, паніровок, води.

Осетрова риба надходить у підприємства в невеликій кількості, тому її обробляють на тих самих робочих місцях, що і рибу з кістковим скелетом. При цьому використовують окремий інвентар, а для обшпарювання — наплитний казан з сіткою-вставкою.

Фіксація має велике значення, тому що завдяки їй напівфабрикат добре зберігається, сповільнюється розвиток мікроорганізмів, зменшуються на 5—12% втрати під час збереження, транспортування і порціонування за рахунок зменшення втрат соку. Для фіксації рибу занурюють на 5—15 хв. в 15—18%-ний розчин солі при температурі 4—6°C. Після цього її викладають у лотки шаром не більш як 15 см, ставлять на 2—4 год. в холодильну камеру, щоб температура м'язової тканини була однаковою і досягла 4-8°C.

Процеси обробки риби лускатої, безлускатої, осетрової мають свої особливості, тому їх розглянуто окремо.

### **Обробка лускатої риби.**

Залежно від розміру і кулінарного використання застосовують кілька способів обробки риби.



### Обробка риби для використання цілою.

Цілою використовують дрібну рибу масою 75—200 г (салаку, корюшку, свіжі оселедці), а також рибу, призначену для бенкетних страв (судака, лососевих).

Процес обробки риби (крім окуневих) складається з таких операцій (рис.11.2) — розморожування мороженої риби, очищення луски, видалення плавників, видалення очей і зябер, розрізування черевця, видалення нутрощів і чорної плівки, промивання.

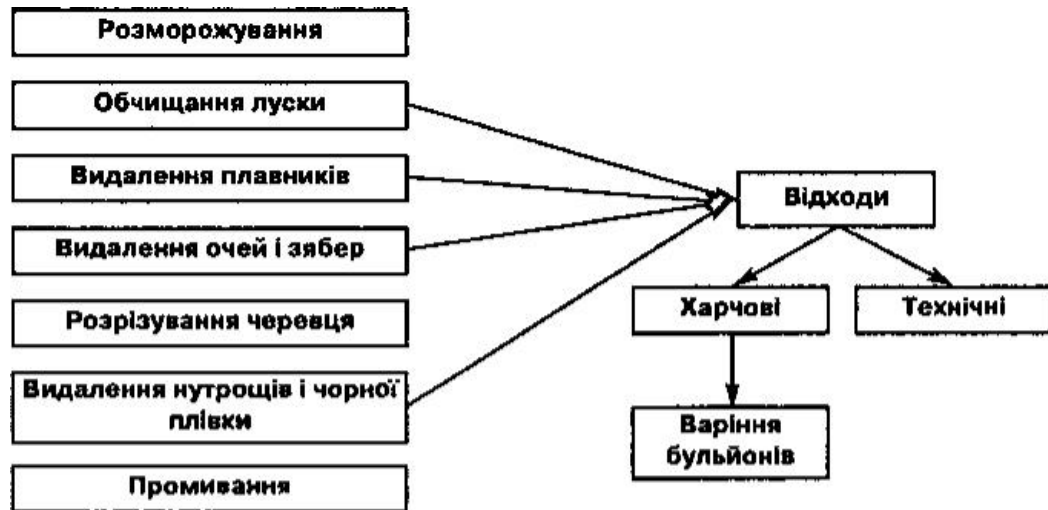


Рис. 11.2. Технологічна схема обробки лускатої риби для використання цілою

Розморожують дрібну рибу у воді. Луску очищають вручну шкребками або середнім ножом кухарської трійки, або за допомогою механічного пристрою РО-1 у напрямі від хвоста до голови, спочатку з боків, а потім з черевця (рис. 16). Очищати луску треба акуратно, щоб не пошкодити шкіру.

Плавники видаляють, починаючи з спинного. Для цього рибу кладуть на бік спинкою вправо (хвостом від себе), середнім ножом кухарської трійки підрізують м'якоть з одного боку плавця по всій його довжині, а потім — з другого, перекинувши рибу хвостом до себе.

Підрізаний плавник притискають до дошки ножом, лівою рукою відводять рибу убік, тримаючи її за хвіст, при цьому плавник легко видається. Аналогічно видаляють анальний плавник, решту плавників відрізують або відрубують.

З голови видаляють зябра, підрізавши з обох боків під зябровими кришками, і очі.

Потрошать рибу через розріз у черевці. Для цього її кладуть на бік хвостом до себе і обережно розрізують черевце від голови до анального отвору так, щоб не пошкодити жовчний міхур, інакше риба матиме гіркий смак. З розрізаного черевця ножом видаляють нутрощі і зачищають внутрішню порожнину від плівок і згустків крові. Ділянки м'якоті, на які просочилася жовч, видаляють.

Випотрошену рибу ретельно промивають проточною холодною водою і

обсушують. Для цього її вміщують у контейнери з решітчастим дном. Далі рибу фіксують.

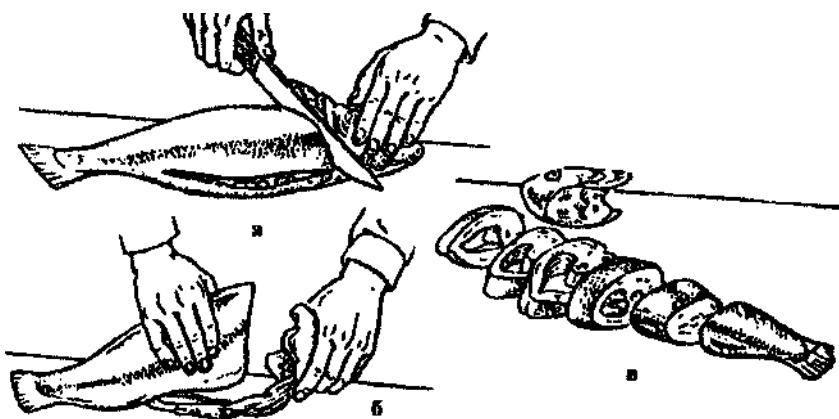
### **Розбирання риби на порційні шматочки-кругляки.**

Використовують рибу середніх розмірів масою до 1,5 кг. Процес обробки складається з розморожування риби, обчищення луски, видалення плавників, голови, нутрощів (через отвір, що утворився після відтинання голови), промивання, обсушування, нарізування.

Рибу розморожують, обчищають від луски і видаляють плавники так, як було розглянуто.

Середнім ножем кухарської трійки роблять глибокий надріз м'якоті біля зябрових кришок з обох боків (рис. 11.3,а), перерубують хребет і відокремлюють голову разом з частиною нутрощів (рис.11.3,б). Через утворений отвір видаляють залишки нутрощів, плівки і згустки крові. При цьому черевце залишається цілим.

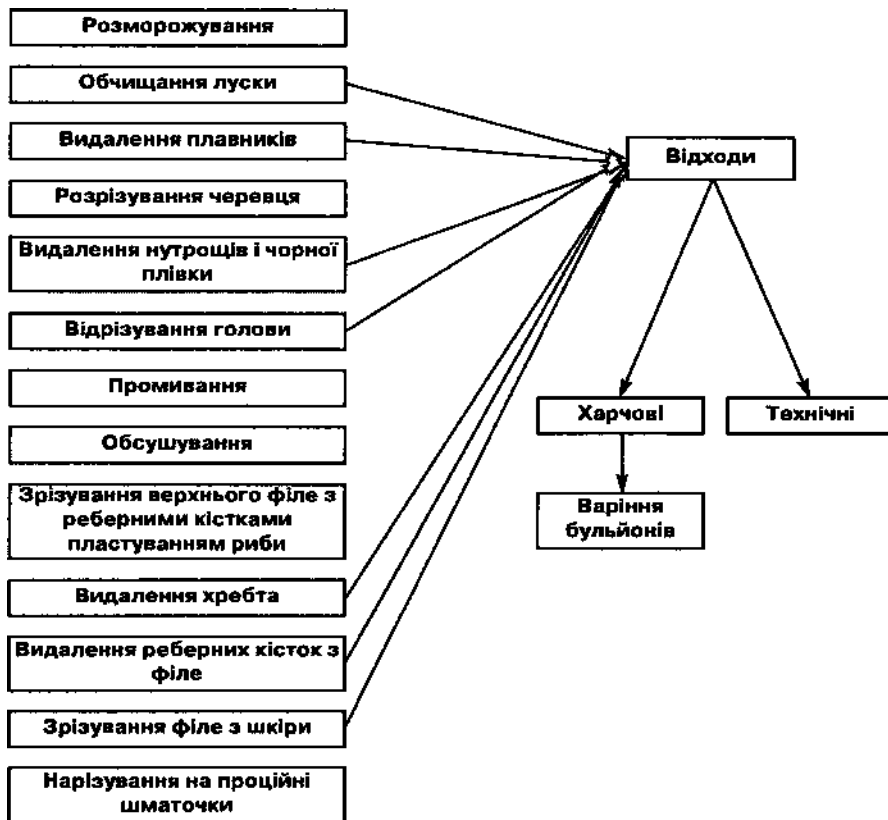
Рибу промивають, обсушують і нарізують упоперек під прямим кутом на порційні шматочки-кругляки (рис. 11.3,в), які використовують для варіння, смаження, фарширування.



**Рис.11.3. Розбирання риби на кругляки: а — надрізування м'якоті біля зябрових кришок; б — видалення голови разом з нутрощами; в — риба, нарізана на кругляки.**

### **Розбирання риби на філе.**

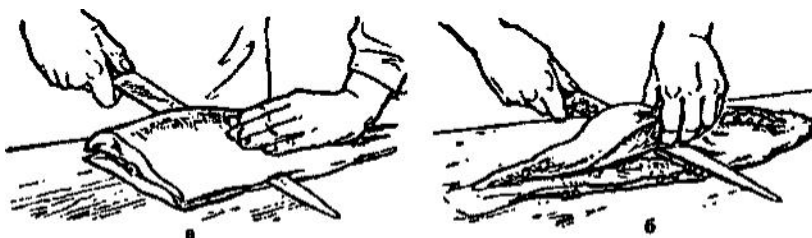
Рибу масою більше ніж 1,5 кг розбирають на філе методом пластування, потім нарізують на порційні шматочки або використовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси.



**Рис.11.4. Технологічна схема розбирання риби на філе**

Рибу розморожують на повітрі, потім обчищають луску, видаляють плавники, голову, нутрощі (через розріз у черевці), зачищають внутрішню порожнину, промивають і обсушують (рис.11.4). Після цього кладуть на чисту суху обробну дошку і, починаючи з хвоста або голови, зрізують половину риби — філе (рис. 11.5), ніж ведуть паралельно хребту, але так, щоб на ньому не залишилось зверху м'якоті.

Внаслідок пластування дістають два філе: з шкірою і реберними кістками (верхнє філе) і з шкірою, реберними і хребтною кістками (нижнє філе).



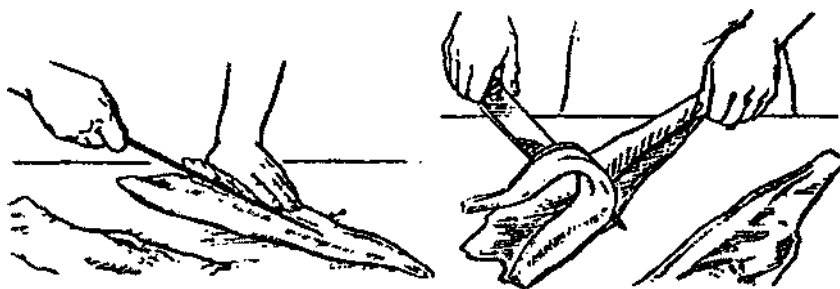
**Рис. 11.5. Пластування риби: а — від голови до хвоста; б — від хвоста до ГОЛОВИ**

Філе нарізують упоперек на порційні шматочки. Маса шматочків з хребтною кісткою має бути на 10% більшою від маси шматочків без кісток.

Кількість відходів становить 43%.

Філе з шкірою і реберними кістками дістають після видалення хребта. Для цього нижнє філе кладуть хребтом до дошки (шкірою догори) і, починаючи з хвоста або голови, зрізують м'якоть з хребтової кістки. Кількість відходів при цьому способі розбирання збільшується на 7—10%.

Для того щоб мати філе з шкірою без кісток, необхідно зрізати реберні кістки. Філе з шкірою і реберними кістками кладуть на дошку шкірою донизу і, починаючи з потовщеної частини м'якоті спинки, гострим ножем зрізують реберні кістки (рис. 11.6).



**Рис. 11.6. Зрізування реберних кісток та м'якоті з шкіри**

Філе нарізують уперек на порційні шматочки і використовують для смаження, припускання і запікання. Кількість відходів становить 48-49 %.

При розбиранні риби на філе без кісток і шкіри (чисте філе) рибу не очищають від луски, оскільки вкрита лускою шкіра не так рветься і з неї краще зрізується м'якоть. Після видалення реберних кісток філе кладуть на обробну дошку шкірою донизу, хвостом до себе і, відступивши від його кінця на 1 см, зрізують м'якоть з шкіри, тримаючи ніж під кутом і ведучи його впритул до неї.

Філе риби використовують для приготування напівфабрикатів — для смаження у фритюрі, запікання, приготування січеної натуральної і котлетної маси, начинок.

### **Обробка безлускатої риби**

Риба без луски вкрита шаром слизу, має щільну темного кольору і неприємну на смак шкіру, яку при обробці необхідно знімати.

Сома зачищають ножем від слизу, розрізують черевце і видаляють нутрощі, відрізують голову і плавники, промивають. Рибу середнього розміру нарізують на порційні шматки і використовують для смаження і варіння, а великого — пластують на чисте філе і використовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси, начинок.

У миня і вугра шкіру підрізують навколо голови, відгинають її і стягують «панчохою» — від голови до хвоста, біля хвоста відрізують. Щоб шкіра не вислизала з рук, пальці обсипають сіллю. Рибу потрошать через отвір у черевці, видаляють плавники, відрубують голову і промивають.

У зубатки надрізують шкіру по всій довжині спинки, видаляють плавники, відрубують голову, розрізують черевце і потрошать, промивають і обсушують. Рибу пластують на чисте філе і нарізують на порційні шматочки.

Мінога вкрита шаром слизу, який може бути отруйним. Для того щоб його видалити, рибу ретельно натирають кухонною сіллю і добре промивають. Рибу не потрошать тому, що в неї немає жовчного міхура і не буває твердих решток їжі у кишках.

### **Обробка риби з хрящовим скелетом**

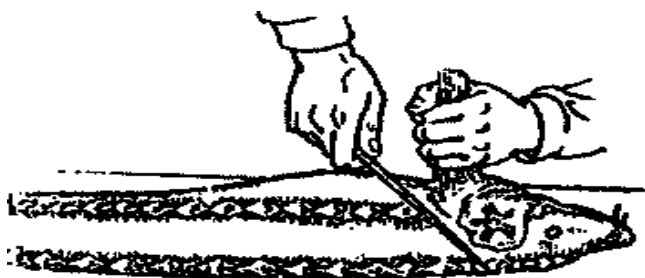
На підприємства ресторанного господарства осетрова риба надходить у мороженому вигляді без нутрошів, які видаляють при промисловій обробці у процесі одержання ікри. Стерлядь надходить непотрошеною.

Осетрову рибу розморожують на повітрі, її кладуть на столи або стелажі черевцем догори, щоб не витікав сік, який утворюється при розморожуванні. Залежно від розмірів рибу витримують 6—10 год. Велику рибу білугу, севрюгу, осетра, щипа, калугу обробляють однаково. Спочатку відрізають голову разом з грудними плавниками. Для цього лівою рукою відтягують грудний плавник і великим ножом кухарської трійки прорізають під ним шкіру й м'якоть до хряща з обох боків (рис. 11.7), перерубують сполучний хрящ і відокремлюють голову. Потім зрізають спинні кісткові «жучки» разом із смужкою шкіри у напрямі від хвоста до голови і видаляють плавники. Хвостовий плавник можна не відрізувати, а залишити для видалення визиги (щільний хрящ, який заміняє осетровим хребет).

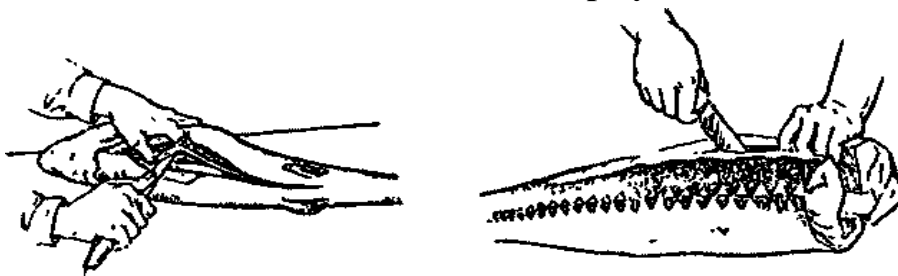
Для цього біля хвоста роблять кільцевий надріз м'якоті до визиги і обережно, щоб не прорвати її, витягують разом з хвостом.

Визигу можна видалити після відрізування хвоста. За допомогою кухарської голки з середини риби підчеплюють голкою визигу і витягують її рукою (рис. 11.8). Інколи визигу видаляють після пластування риби.

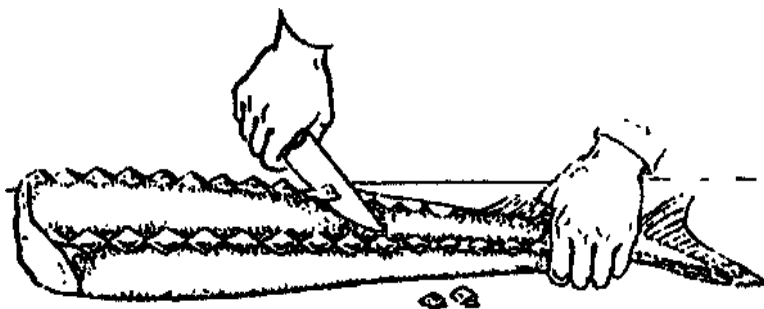
Для пластування рибу кладуть на дошку спинкою догори і розрізають посередині жирового прошарку на дві половини-пласти. Пласти великої риби, особливо білуги, розрізають на кілька частин у довжину і ширину, щоб маса шматків була не більшою як 4—5 кг, а довжина — до 60 см.



**Рис. 11.7. Відрізування голови**



**Рис. 11.8. Видалення визиги**



**Рис. 11.9. Зрізування спинних «жучків»**

Бічні, черевні і дрібні кісткові «жучки» видаляють після обшпарювання пластів. Для цього пласт занурюють у гарячу воду (95°C) на 2—3 хв. так, щоб м'якоть була над водою. Потім пласт виймають з води, перекладають на стіл шкірою догори і швидко зачищають ножом з поверхні риби кісткові «жучки» (рис.11.9). Обшпарювання не тільки полегшує видалення «жучків», а й зменшує утворення згустків білків на поверхні риби при тепловій обробці її. Воду, що залишилася після обшпарювання риби, не використовують.

Рибу промивають холодною водою, змиваючи з поверхні згустки білків. Маса пластів риби після обшпарювання зменшується на 5—10%. Оброблені пласти використовують для варіння. У них підгортають тонку черевну частину, перев'язують шпагатом для того, щоб збереглася форма (рис. 31).

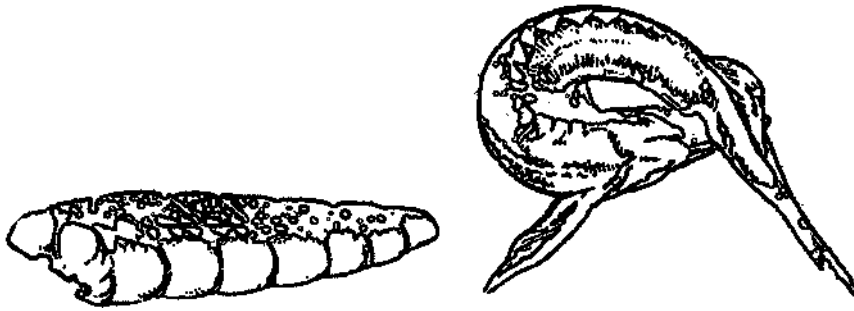
Для припускання, смаження і запікання з пластів спочатку вирізують хрящі, потім обшпарюють, зачищають кісткові «жучки» і промивають. При такій обробці кількість відходів становить 33—36%.

Оброблені, ошпарені і зачищені від хрящів пласти використовують цілими або нарізують на порційні шматочки. Пласти кладуть на дошку шкірою донизу і, починаючи з хвоста, нарізують на порції 1—1,5 см завтовшки упоперек волокон з шкірою або без неї; ніж тримають під кутом 30°.

Порційні шматочки перед смаженням обшпарюють протягом 1—2 хв., промивають холодною водою, щоб видалити згустки білків. При обшпарюванні порційні шматочки зменшуються в об'ємі й ущільнюються, при тепловій обробці вони добре зберігають свою форму, при смаженні на них краще тримається паніровка.

Стерлядь для використання цілою обробляють у такій послідовності: видаляють бічні, черевні і дрібні «жучки», не обшпарюючи рибу, потрошать через розріз у черевці, виймають визигу кухарською голкою, видаляють зябра і промивають. Спинні «жучки» не видаляють, щоб риба не деформувалася при варінні і припусканні. Вони легко відокремлюються після теплової обробки. Кількість відходів при обробці стерляді становить близько 42%.

Оброблену стерлядь перед тепловою обробкою заправляють кільцем (рис. 11.10).



**Рис.11.10 Заправлення стерляді для варіння та кільцем**

У стерляді, яку використовують для нарізування на порційні шматочки, після видалення «жучків» відрубують голову, потрошують, видаляють визигу, промивають і нарізують.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Наведіть асортимент овочевих напівфабрикатів, які випускаються спеціалізованими овочевими цехами.
2. Який склад приміщень передбачається при плануванні спеціалізованих овочевих цехів?
3. Охарактеризуйте технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів в спеціалізованих овочевих цехах.
4. Наведіть класифікацію м'ясних напівфабрикатів.
5. Наведіть асортимент м'ясних напівфабрикатів, які випускаються спеціалізованими м'ясними цехами.
6. Який склад приміщень передбачається при плануванні спеціалізованих м'ясних цехів?
7. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва м'ясних напівфабрикатів.
8. Які технологічні лінії організують в м'ясному цеху заготівельного підприємства?
9. Наведіть строки зберігання та реалізації м'ясних напівфабрикатів.
10. Наведіть особливості технологічного процесу обробки птиці та дичини.
11. Наведіть особливості технологічного процесу обробки субпродуктів птиці та дичини.
12. Охарактеризуйте технологічний процес обробки риби в спеціалізованих рибних цехах.
13. Наведіть технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою.
14. Наведіть технологічну схему розбирання лускатої риби на філе.
15. Охарактеризуйте особливості обробки безлускатої риби.
16. Охарактеризуйте особливості обробки осетрових порід риби.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 84– 104; 13, с. 25-60.

Допоміжна: 14, с. 56 – 88; 16, с. 63 – 74.

## **ТЕМА 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ**

План.

1. Організація роботи овочевих цехів на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
2. Організація технологічного процесу обробки м'яса на підприємствах з повним виробничим циклом.
3. Організація роботи птицегольєвого цеху на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
4. Організація технологічного процесу обробки риби на підприємствах з повним виробничим циклом.
5. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

### **1.ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ОВОЧЕВИХ ЦЕХІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ**

Овочевий цех організовується на підприємствах ресторанного господарства, які працюють на сировині, та на сировині і частково на напівфабрикатах.

Розташовують овочевий цех таким чином, щоб він знаходився неподалік від приміщень для зберігання овочів та мав зручне сполучення з гарячим та холодним цехами. Таким чином складається такий технологічний ланцюжок: комора (камера) овочів – овочевий цех (попередня обробка) – гарячий цех (завершальна обробка).

Асортимент і кількість напівфабрикатів, які виробляються цехом, залежать від виробничої програми закладу і його потужності. Виробнича програма цеху містить у собі напівфабрикати у наступному асортименті: картопля очищена; капуста свіжа зачищена та без кочерижки; морква, буряк і цибуля ріпчаста очищені, овочі сезонні очищені.

В овочевому цеху виділяють наступні технологічні лінії з відповідними ділянками та робочими місцями:

- лінію обробки картоплі й коренеплодів;
- лінію обробки капусти;
- лінію (ділянку) обробки цибулі;
- лінію обробки сезонних овочів і зелені.

Устаткування ставиться по ходу технологічного процесу, щоб уникнути перетинання технологічних потоків.

Як і в спеціалізованих овочевих цехах обробка овочів проходить в певній послідовності.

Картопля та коренеплоди обробляються в тій же послідовності, що і в спеціалізованих овочевих цехах, крім процесу сульфитації. СОРТУВАННЯ та КАЛІБРУВАННЯ проходить або в коморах або на столах в цехах. Найчастіше



картопля відразу поступає в гарячий цех, тому її зберігають в воді, або накривають вологою тканиною. Картопля і коренеплоди в овочевих цехах нарізається.

Схема обробки капусти також співпадає з її обробкою в спеціалізованих овочевих цехах. В залежності від подальшого застосування капусти кочережку видаляють двома способами (рис.12.1): розрізають на дві або чотири частини, із кожної вирізають качан; і окремо для голубців кочережку виділяють так, щоб не пошкодити цілісність капусти.



Рис.12.1. Підготовка капусти до голубців

Очищення ріпчастої цибулі, часнику здійснюють на спеціальних столах з витяжним пристроєм. Витяжка дозволяє видалити ефірні олії, які виділяються при очищенні і дратують слизову оболонку очей і дихальних органів. Різко скорочується кількість ефірних масел у цибулі, якщо її перед очищенням замочити, а також змочувати лезо ножа, яким очищують проточною водою. Послідовність обробки цибулі та часнику така ж як і в спеціалізованих овочевих цехах, а саме : обрізання шийки і донця, видалення сухих лусочок, промивання, фасування.

Обробка сезонних овочів проходить в наступній технологічній послідовності.

**Зелень** – перебирання, миття (миють у великій кількості води, потім у проточній, складають у друшляк (сито), даючи стекти воді), пакування.

**Листя салату** – перебирання, очищення, миття (миють у великій кількості води, потім у проточній, складають у друшляк (сито), даючи стекти воді), пакування.

**Зелена цибуля** – відрізання корінців, видалення забруднених зів'ялих пер, миття, ополіскування, пакування.

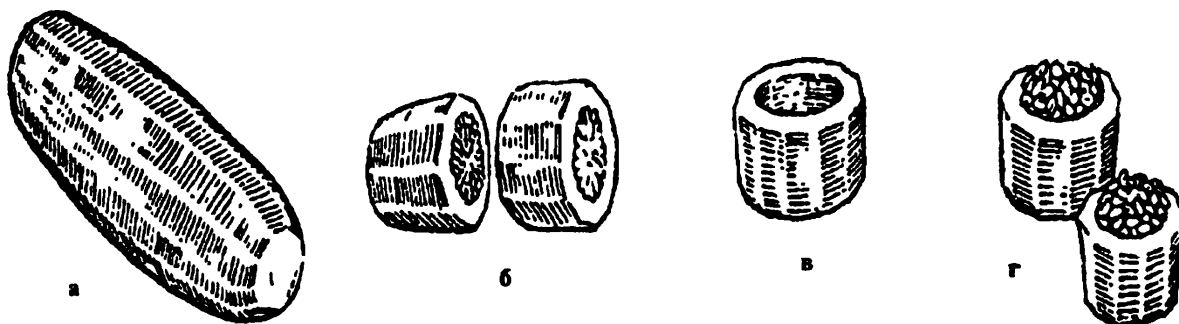
**Помідори** – миття, видалення плодоніжки, пакування.

**Огірки** – миття, очищення, нарізання, пакування.

**Редис** – очищення від бадилля, обрізання залишків корення, миття, (очищення шкірочки), нарізання, пакування.

**Кабачки і патисони** рекомендується використовувати недозрілими, оскільки в цей час вони мають ніжну смачну м'якоть. Кабачки обробляють по-різному в залежності від розміру, ступеня зрілості і кулінарного призначення, їх промивають, відрізають плодоніжку, обчищають шкірку. Великі екземпляри розрізають на частини і видаляють насіння.

Для фаршування кабачки обчищають від шкірки, розрізають упоперек на циліндри товщиною 4—5 см. Із кожного вирізають внутрішню частину з насінням, кладуть у киплячу підсолену воду і варять 3—5 хв. Потім виймають, охолоджують і наповнюють фаршем (рис.12.2).

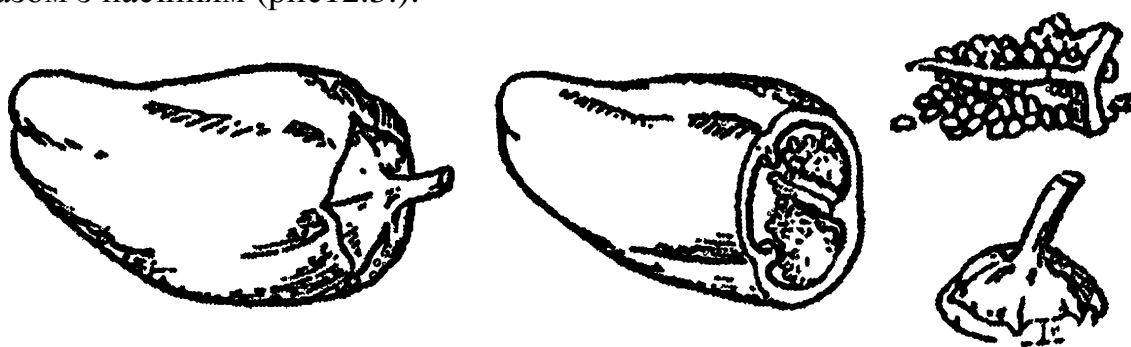


**Рис.12.2. Підготовка кабачків для фаршування:**

**а** — кабачки після обчищення від шкірочки; **б** — відрізані шматочки циліндричної форми; **в** — шматочок кабачка без м'якоті й насіння; **г** — шматочки кабачка, наповнені начинкою.

Перець стручковий солодкий обробляють таким чином. Спочатку миють, потім видаляють плодоніжку разом з насінням, натискаючи на неї рукою у середину стручка і витягуючи назад. Потім витрушують залишки насіння, промивають стручок.

Якщо перець у подальшому фаршируватимуть, то його залишають цілим. Перець промивають, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням (рис.12.3.).



**Рис.12.3. Підготовка перцю для фаршування**

Хрін обчищають від шкірки (як петрушку), а якщо коріння в'яле, його попередньо замочують на 2 год. у холодній воді.

Крім вищезгаданих овочів в овочевому цеху проходить первинну технологічну обробку гриби.

Свіжі гриби — продукт, який швидко псується, тому при надходженні на підприємства харчування їх відразу обробляють. Гриби сортують,

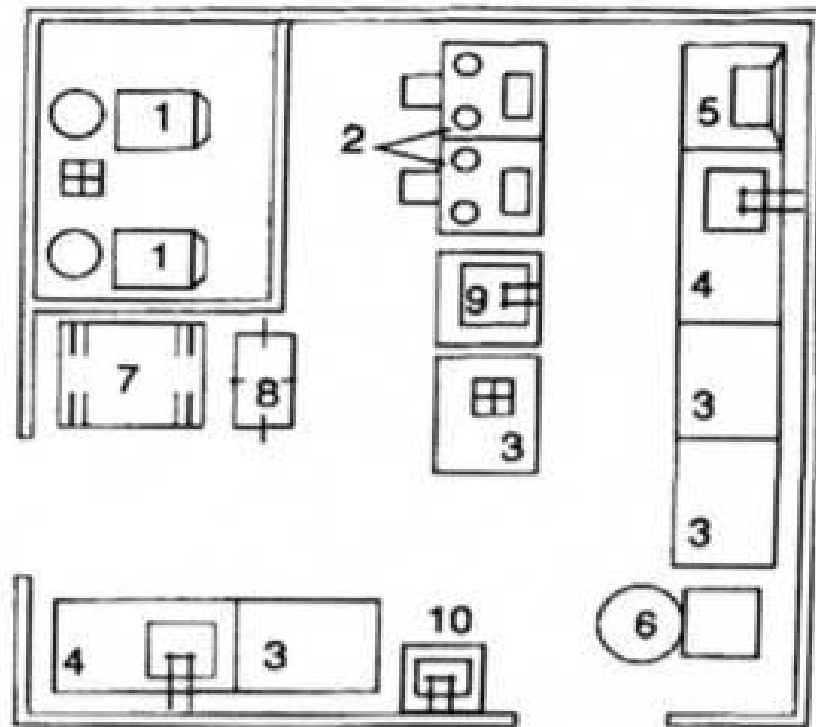
вилучають перестиглі, червиві і обчищають.

*Білі гриби, підосичники, підберезники, лисички, сиріжки* сортують за розміром, чистять нижню, забруднену землею частину ніжки і відрізають її на відстані 1,5—2 см від шапки. Потім ретельно промивають 3—4 рази у холодній воді, нарізають і занурюють у солоний розчин. Потім відварюють у доготівельному цеху. При обробці сиріжок з шапки знімають шкірочку. Для цього їх заздалегідь обшпарюють окропом.

У *маслюків* зачищають ніжки, а шапок знімають слизьку шкірочку і промивають.

У *шампінйонів* видаляють плівку і зачищають ніжку, знімають шкірку з шапки і промивають водою, в яку додають лимонну кислоту або оцет, щоб запобігти потемнінню.

Обладнання в овочевому цеху встановлюють по ходу технологічного процесу (рис.12.4): біля вхідних дверей в цеху розташовують піддони з тарою, в якій зберігаються овочі перед обробкою; потім овочі миють або у мийній машині, або у ваннах вручну; обчищають картоплю та коренеплоди у картоплеочисній машині, а інші овочі вручну на виробничих столах чи спеціальних робочих місцях. На робочому столі зліва від працівника знаходяться овочі, що слід обчистити, справа – тара для обчищених овочів.



**Рис. 12.4. Овочевий цех ресторану**

1 - картоплеочисувальна машина; 2 - стіл для дочищення картоплі; 3 - виробничий стіл; 4 - стіл з мийною ванною; 5 - стіл для дочищення цибулі; 6 - універсальна овочерізальна машина; 7 - підтоварник; 8 - мийна пересувна ванна; 9 - мийна ванна; 10- раковина для миття рук.

Для дочищення картоплі після механічного обчищення використовують спеціальний стіл, в стільниці якого зроблено поглиблення

для короткочасного зберігання обчищеної картоплі у воді, щоб вона не потемніла, і отвори з жолобками для відходів і дочищеної картоплі. Під отворами встановлюють тару відповідно для відходів та дочищеної картоплі. Якщо такого стола немає, то на робочому місці ставлять крісло для працівника, зліва від нього – тару з обчищеною картоплею, перед ним – тару для відходів і дочищеної картоплі.

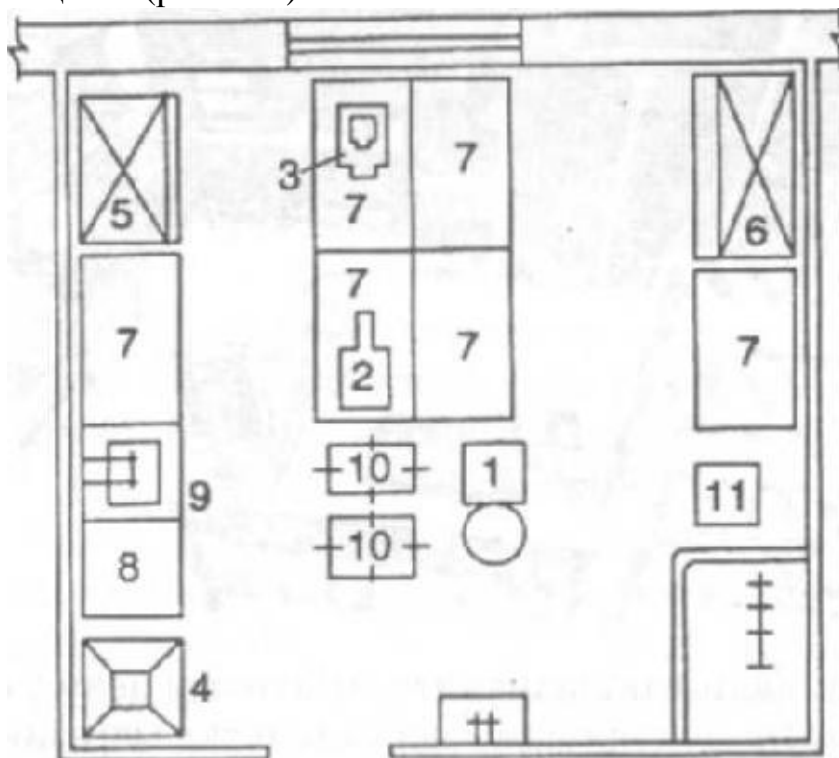
Для обчищення картоплі та коренеплодів вручну на робочому місці встановлюють крісло для працівника, зліва від нього – тару з необробленими овочами, перед ним – окрему тару для відходів і оброблених овочів.

Обчищені овочі направляють у доготівельні цехи цілими або нарізаними. Нарізати овочі можна на машині брусочками, соломкою, кубиками.

Для нарізування овочів вручну організують окреме робоче місце. На виробничому столі перед працівником розміщують обробну дошку з маркуванням “ОС”, зліва – тару з обчищеними овочами, справа – середній ніж кухарської трійки або ножі, виїмки й інструменти для фігурного нарізування овочів і тару для нарізаних овочів.

## 2.ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБРОБКИ М'ЯСА НА ПІДПРИЄМСТВАХ З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ

На підприємствах ресторанного господарства (ресторани, їдальні), які працюють на сировині і виробничою програмою закладу передбачено виробництво великої кількості м'ясних напівфабрикатів організують м'ясний цех. Технологічний процес тут менш механізований, але складається з тих самих послідовних операцій, що і в спеціалізованих м'ясних цехах (рис.12.5).



**Рис. 12.5. Розміщення обладнання в м'ясному цеху потужністю 0,5 т:**  
**1** — універсальна машина; **2** — м'ясорубка; **3** — машина для формування і панірування котлет; **4** — пристрій для обсмалювання птиці; **5,6** — холодильні шафи; **7, 8** — виробничі столи; **9** — мийна ванна; **10** — візок-стелаж; **11** — стілець для розрубання м'яса.

М'ясо розморожують, зачищають, зрізають клеймо і обмивають у підвішеному стані на одному робочому місці (над трапом або розморожують на столах, миють у ваннах). На розрубній колоді туші ділять на частини. Обвалювання, жилкування м'яса, приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів проводять на виробничих столах (робочі місця організовують так, як і в спеціалізованому м'ясному цеху). Для приготування напівфабрикатів з січеної натуральної і котлетної маси встановлюють м'ясорубку й універсальний привід. Напівфабрикати формують уручну на виробничому столі. Тут використовують ваги настільні циферблатні для контролю виходу напівфабрикатів, обробну дошку, панірувальний ніж і тару для січеної маси і для напівфабрикатів. Набір спецій, паніровок і воду розміщують в окремому посуді перед вагами.

Підготовлене зачищене яловиче м'ясо сортують залежно від кулінарного призначення. На якість м'яса впливають кількість і вид сполучної тканини, а також її стійкість при тепловій обробці. Частини м'яса, в яких вміст сполучної тканини невеликий, використовують для смаження, а великий - для варіння й тушкування.

**Вирізка** - найніжніша частина м'яса, її використовують для смаження великим шматком, натуральними порціонними і дрібними шматочками.

**Товстий і тонкий краї** призначені для смаження великими шматками, порціонними натуральними, панірованими і дрібними шматочками.

**Внутрішню і верхню частини** тушкують великими і порціонними шматками, смажать порціонними панірованими і дрібними шматочками.

**Зовнішню і бокову частини** варять, тушкують великими, порціонними і дрібними шматочками.

**Лопаткову і підлопаткову частини, грудинку, пружок (м'ясо I категорії)** використовують для варіння і тушкування дрібними шматочками.

**Котлетне м'ясо** - це м'якоть шийної частини, пахвини й обрізки, які дістають при обвалюванні туші і зачищенні напівфабрикатів великим шматком

Отримані частини свиного м'яса після обвалювання і зачищення сортують залежно від їх кулінарного використання.

**Корейку** використовують для смаження цілою, порціонними шматками, в натуральному, панірованому вигляді і дрібними шматочками.

**Тазостегнову частину** - для смаження цілою, панірованими порціонними і дрібними шматочками.

**Лопаткову частину** - для смаження і варіння цілою (рулетом), тушкування порційними і дрібними шматочками.

**Грудинку** - для смаження фаршированою, для варіння, тушкування дрібними шматочками.

**Шийну частину свинини** використовують для смаження цілою, тушкування порційними і дрібними шматочками.

#### **Розглянемо приготування м'ясних напівфабрикатів.**

Щоб приготувати м'ясні напівфабрикати, застосовують такі способи: нарізування, відбивання, підрізування сухожилків, панірування, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання.

**Нарізування.** М'ясо нарізують на порціонні або дрібні шматочки під прямим кутом або кутом в 45° впоперек волокон, щоб воно під час теплової обробки менше деформувалось і було ніжним.

**Відбивання.** Порціонні шматочки м'яса відбивають вручну сікачем, який заздалегідь змочують у холодній воді, при цьому розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, він набуває відповідної форми, що забезпечує рівномірну теплову обробку.

**Підрізування сухожилків.** Сухожилки підрізають у кількох місцях, щоб порціонні шматочки не деформувались при тепловій обробці.

**Панірування.** Напівфабрикати панірують, щоб запобігти втратам вологи під час смаження. Завдяки паніруванню смажені вироби мають дуже апетитну рум'яну кірочку, залишаються соковитими, а білки сполучної тканини краще розм'якшуються. Щоб паніровка краще трималася на поверхні напівфабрикату перед паніруванням їх змочують у льезоні.

**Шпигування.** М'ясо шпигують салом шпик, морквою, білим корінням, часником, цибулею для того, щоб поліпшити його смак і аромат. Шпиговане шпиком м'ясо соковитіше. Шпигують м'ясо за допомогою шпигувальної голки або ножа з довгим і вузьким лезом, проколи роблять вздовж волокон.

**Маринування.** М'ясо маринують дрібними або порціонними шматочками. Це сприяє набухання колагенових волокон сполучної тканини, розм'якшенню м'яса, прискорює процес смаження. М'ясо стає смачним і ароматним. Для маринування м'ясо збризкують оцтом, додають сиру шатковану ріпчасту цибулю, сіль, перець, перемішують і витримують на холоді 4-6 год або використовують маринад, який готують так: у гарячу воду додають сіль, цукор, доводять до кипіння. Потім кладуть лавровий лист, перець горошком, дрібно нарізані моркву, петрушку, цибулю, оцет і кип'ятять протягом 10-15 хв, потім охолоджують. Напівфабрикати заливають охолодженим маринадом і витримують на холоді 4-8 год.

**Подрібнення.** Котлетне м'ясо містить велику кількість сполучної тканини, при подрібненні м'яса руйнується структура сполучної тканини. Під час смаження вироби добре утримують рідину і розм'якшуються.

**Вибивання.** Січену натуральну і котлетну маси вибивають з метою збагачення її повітрям, завдяки чому вироби стають пухкими.

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПТИЦЕГОЛЬЄВОГО ЦЕХУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ**

Птицю і дичину обробляють в птицегольєвому цеху на підприємствах ресторанного господарства (ресторан, їдальня), яке працюють на сировині.

Кулінарна обробка птиці в птицегольєвому цеху складається з таких послідовних операцій: потрошіння, промивання і заправлення та приготування напівфабрикатів. Всі технологічні процеси мають таку ж послідовність як і в спеціалізованих цехах, які ми вже розглянули. Зупинимося на виробництві порційних напівфабрикатів, які найчастіше використовуються в закладах ресторанного господарства.

#### **Порційні напівфабрикати.**

Куряче філе натуральне (котлети натуральні). В розріз зачищеного розгорнутого і злегка відбитого великого філе кладуть підготовлене мале філе, накривають розгорнутою частиною великого філе і формують у вигляді валика.

Куряче філе в сухарях (котлети паніровані). Готують так само, як і куряче філе натуральне, змочують у льезоні й обкачують у білій паніровці.

Шніцель з курки (столичний). З великого філе відрізують плечову кістку, зачищають і розкривають. Велике і мале філе злегка відбивають, у великого філе надрізують сухожилки в двох-трьохмісцях, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого, надаючи овальної форми, солять, змочують у льезоні й обкачують у пшеничному хлібі, нарізаному у вигляді локшини.

Котлети по-київському. На середину підготовленого великого філе кладуть шматочок охолодженого вершкового масла, зверху закривають підготовленим малим філе (див. рис. 50). Краї великого філе загортають так, щоб м'ясо рівномірно накривало масло. Виробу надають форми валика, змочують у льезоні й обкачують у білій паніровці, вдруге змочують у льезоні та знову обкачують у білій паніровці. Напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Філе фаршироване (фаршировані котлети). З великого зачищеного філе вирізають кісточку, філе розкривають, відбивають, у 2-3 місцях перерізують сухожилки. На середину філе кладуть начинку, закривають відбитим малим філе, під яке вставляють зачищену кісточку з тонкої частини великого філе (для котлет з дичини вставляють кісточку з ніжки). Потім загортають краї великого філе, надаючи виробу грушоподібної форми, змочують у льезоні й обкачують у білій паніровці.

Для приготування начинки в густий молочний соус кладуть дрібно посічені відварені білі гриби або печериці, сіль і перемішують. Щоб соус не витікав, у начинку додають сирі яйця.

#### **Дрібношматкові напівфабрикати.**

Рагу. Тушки птиці, кролика розрубують на шматки по 3—4 шт. на

порцію, масою 30—40 г кожна.

**П л о в.** Тушку птиці, кролика або дичини розрубують на шматки по 1-2 шт. на порцію.

**Г у с к а** або качка по-домашньому. Тушки качки або гуски розрубують на шматки по 4—5 шт. на порцію.

**Ч а х о х б і л і.** Тушки курки розрубують на порційні шматки.

**К о т л е т н а м а с а.** М'ясо птиці без шкіри і кісток нарізують шматочками, пропускають через м'ясорубку разом з внутрішнім жиром, з'єднують із замоченим у молоці або воді пшеничним хлібом без скоринок, додають сіль, а для маси з дичини — перець, перемішують, ще раз пропускають через м'ясорубку і вибивають. Для котлетної маси використовують тушки курей, індиків, рябчиків, куріпок, глухарів, фазанів. З тушок сільськогосподарської птиці використовують м'якоть філе і ніжок, а з тушок дичини (крім фазанів і курток) — тільки філе.

Готову котлетну масу розподіляють на порції і формують котлети, биточки. Панірують у сухарях або тертому білому хлібі (для лавірування котлет пожарських хліб нарізають кубиками).

**К н е л ь н а м а с а.** Зачищену м'якоть курячого філе або дичини два рази пропускають через м'ясорубку спочатку з середньою, а потім з густою решіткою, кладуть замочений у молоці або вершках черствий пшеничний хліб без скоринки (можна листкове тісто або холодну рисову кашу), перемішують і знову пропускають через м'ясорубку. Після цього масу розтирають у ступці і протирають крізь сито. Протерту масу охолоджують і збивають, доливаючи невеликими порціями яєчний білок, вершки. В готову кнельну масу додають сіль і обережно перемішують. Добре збита кнельна маса має ніжну пухку консистенцію. На 1 кг м'яса беруть 100 г хліба, 150 г молока, 200 г вершків, 3 г яєчного білка, 15 г солі.

Для приготування великої кількості кнельної маси використовують спеціальні машини. З кнельної маси можна приготувати галушки різної форми для супів-пюре. Для кнелів парових масу готують у формочках на парі як окрему страву і подають з різними соусами.

Напівфабрикати зберігають при температурі не вищій за 6°C. Оброблені тушки укладають залежно від виду в металеві ящики або лотки в один ряд. Зберігають при температурі від 0 до 4°C не більше як 36 год.

Котлети натуральні, паніровані і вироби з котлетної маси укладають під кутом 30°C на ребро, котлети фаршировані — в один ряд, котлетну масу — на лотки шаром 5—7 см. Паніровані котлети зберігають до 24 год., вироби з котлетної маси — 12, субпродукти, супові набори і кістки до 18 год.

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБРОБКИ РИБИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ**

На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на сировині і виробничою програмою закладу передбачено виробництво великої кількості рибних напівфабрикатів організують рибний цех. Технологічний процес тут менш механізований, але складається з тих самих



послідовних операцій, що і в спеціалізованих рибних цехах.

**У рибному цеху виділяють наступні технологічні лінії і ділянки:**

- ділянка розморожування ( вимочування ) риби;
- лінія обробки риби з кістковим скелетом;
- лінія обробки риби осетрових порід;
- лінія виробництва рибних напівфабрикатів;
- ділянка упаковки і маркіровки напівфабрикатів.

Технологічний процес розморожування (вимочування) риби та її обробка відповідає послідовності спеціалізованих рибних цехів і також залежить від анатомічної будови риби та характеру покрови шкіри.

Технологічна лінія обробки риби з кістковим скелетом відповідно до технологічного процесу обробки включає транспортерну стрічку по обидва боки якої розташовуються виробничі столи з вбудованими мийними ваннами. На столах встановлюються дошки, чешуєочисні механізми, плавникорізки, голововідрубувачі.

Операції по патранню і промиванню риби здійснюються вручну на виробничих столах. Поруч встановлюють столи зі спеціальними верстатами для очищення риби від чорної плівки та плавального міхура і спеціальні столи, на які кладуть рибу для стікання води. Фіксується риба в спеціальній машині для фіксації. Потім напівфабрикати фасуються у функціональні ємкості і відправляють на ділянку упаковки і маркіровки.

На технологічній лінії обробки риби осетрових порід виконуються також послідовні операції, як і в спеціалізованих рибних цехах з виділенням окремих робочих місць для розморожування, видалення голів, спинних жучків, плавців, визиги, пластування, ошпарення та видалення «жучків», промивання, фасування. Для цього використовують металевий стелаж з піддоном на нижній полиці, виробничі столи, ванни. Для ошпарювання використовують електричну сковороду або плиту електричну.

Наступний технологічний процес — приготування напівфабрикатів. З обробленої риби готують напівфабрикати для варіння, припускання, смаження з невеликою кількістю жиру (основним способом) і у великій кількості жиру (фритюрі), запікання, тушкування.

Залежно від способу приготування розрізняють напівфабрикати: натуральні, січені натуральні і з котлетної маси. При цьому застосовують такі прийоми: нарізування, відбивання, маринування, подрібнення, вибивання, панірування.

*Нарізування.* Рибу нарізують упоперек волокон, тримаючи ніж під прямим кутом або 30°, залежно від виду напівфабрикату

*Відбивання.* Нарізані шматочки риби відбивають сікачем, який заздалегідь змочують холодною водою. При цьому розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, вирівнюється його товщина, він набуває відповідної форми. Все це сприяє рівномірній тепловій обробці.

*Маринування.* Нарізані шматочки риби збризкують лимонною кис-

лотою або оцтом і тримають на холоді для того, щоб надати готовим стравам специфічного смаку й аромату, а також для розм'якшення сполучної тканини.

*Подрібнення* застосовують при приготуванні січеної натуральної і котлетної маси. Чисте філе риби подрібнюють на м'ясорубці. При цьому структура сполучної тканини порушується, що полегшує теплову обробку. Хліб, який входить у котлетну масу, надає виробам пухкості, соковитості, оскільки утримує вологу.

*Вибивання.* Січену натуральну і котлетну масу вибивають. При цьому маса збагачується повітрям, стає більш однорідною, а вироби — пухкими.

*Панірування.* Перед смаженням підготовлені напівфабрикати риби панірують, тобто обкачують у борошні або мелених сухарях з пшеничного хліба (червона паніровка), або в дрібно потертому черствому пшеничному хлібі без скоринки (біла паніровка), або в пшеничному хлібі, який нарізують соломкою або дрібними кубиками (хлібна паніровка). Мета панірування полягає у тому, щоб зменшити витікання соку і випаровування води з поверхні виробів, внаслідок чого утворюється апетитна рум'яна кірочка, а готовий виріб буде соковитим.

Для того щоб паніровка краще трималася на поверхні напівфабрикатів, перед паніруванням їх змочують у яйці або льезоні. Для приготування 1 кг льезону потрібно 670 г яєць або меланжу, 340 г води і 10 г солі.

#### **Напівфабрикати з риби.**

Для варіння використовують цілу оброблену рибу з головою або без неї, пласти осетрової риби, порційні шматочки-кругляки, порційні шматочки, які нарізують упоперек волокон під прямим кутом з пластованої риби з шкірою і кістками або з шкірою без кісток. Щоб уникнути деформації риби при варінні, на шкірі роблять надрізи в 2—3 місцях. Для припускання використовують цілу рибу, невеликі пласти осетрової, порційні шматочки з пластованої риби на філе з шкірою без кісток. Шматочки нарізають під кутом 30°, починаючи від хвоста, 1 — 1,5 см завтовшки. При цьому виходять плоскі, широкі шматочки, які швидко і рівномірно прогріваються в малій кількості рідини, не деформуються.

Для смаження основним способом використовують цілу рибу, пласти осетрової риби, порційні шматочки-кругляки, а також порційні шматочки, які нарізують під кутом 30° з пластованої риби на філе з шкірою і кістками, філе з шкірою без кісток (як для припускання).

Підготовлені напівфабрикати перед смаженням посипають сіллю, обкачують у просіяному борошні або сухарях, або в суміші борошна і сухарів.

Для смаження у фритюрі використовують рибу цілою, порційні шматочки, які нарізують з пластованої риби на філе без шкіри і кісток (чистого філе). Рибу нарізують під кутом 30°, обсушують, посипають сіллю, обкачують у борошні, змочують у льезоні і обкачують у білій паніровці (подвійне панірування).

Для страви «Трубочки рибні» чисте філе риби нарізують тонкими шматочками 1 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, кладуть начинку, загортають у вигляді трубочок, обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

*Приготування начинки.* Варені яйця, зелень петрушки, цибулю (зелену або ріпчасту) дрібно нарізують, додають відварені і спасеровані гриби, сіль і змішують.

Для страви «Риба смажена з зеленим маслом» рибу розбирають на філе без шкіри і кісток і нарізають у вигляді стрічки 4—5 см завширшки, 1 см завтовшки, 15—20 см завдовжки, злегка відбивають, обкачують у борошні, льезоні і білій паніровці. Напівфабрикат згортають з обох боків, надають форми вісімки і сколюють шпажкою.

Для напівфабрикату у вигляді бантика філе нарізають на порційні шматки прямокутної форми або у вигляді ромба. Роблять розріз, згортають у вигляді бантика і обкачують в льезоні і сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Для страви «Р и б а в т і с т і» чисте філе риби нарізають брусочками 1 см завтовшки і 8—10 см завдовжки, складають у посуд і маринують на холоді 15—30 хв. Для маринування рибу посипають сіллю, перцем, дрібно січеною зеленню петрушки, збризкують лимонним соком або лимонною кислотою, олією і все перемішують. Під час маринування під дією кислоти білки риби набухають, прискорюється розклад колагену в сполучній тканині, риба стає смачнішою й ароматнішою.

Перед смаженням у фритюрі рибу опускають у тісто — кляр. Для приготування тіста жовтки яєць розтирають з олією, додають молоко, сіль, борошно, перемішують, щоб не було грудок, і залишають на 10—15 хв. для набухання білків клейковини. Перед смаженням у тісто кладуть збиті білки й обережно перемішують.

Для запікання використовують цілу рибу, порційні шматки, нарізані з шкірою без кісток або з чистого філе.

Для тушкування використовують цілу рибу, порційні шматки - кругляки, порційні шматки, нарізані з філе з шкірою і кістками, з філе із шкірою без кісток.

### **Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси.**

Січену натуральну масу виготовляють з риби, яка не має дрібних кісток (щуки, судака, сома, миня, хека, тріски та ін.).

До складу *натуральної січеної маси* входять м'якоть риби, сало-шпик, часник, сіль, перець.

Рибу розбирають на чисте філе, нарізують невеликими шматочками, додають шматочки сала-шпику, часник і пропускають два рази через м'ясорубку. В утворену масу додають сіль, перець, вибивають.

З натуральної січеної маси виготовляють напівфабрикати: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські.

К о в б а с к и р и б н і українські. Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски по 2 шт. на порцію, змочують у яйці, обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Січеники рибні українські виготовляють із січеної маси без перцю і часнику по 1—2 шт. на порцію. До маси додають сіль і яйця, перемішують, вибивають. Утворену масу порціонують, надають форму кружалець 1 см завтовшки, зверху на них кладуть начинку, краї з'єднують, формують напівфабрикат овальної форми, змочують у яйці, обкачують у білій паніровці.

*Приготування начинки.* Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають сухарі, січені варені яйця, розтертий із сіллю часник і перець.

Використовують для смаження у фритюрі.

### **Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї.**

Котлетну масу виготовляють з риби, в якій немає дрібних кісток. Краще готувати котлетну масу з судака, тріски, минтая, хека, щуки, а також з філе промислового виробництва.

До складу котлетної маси входять м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

Розбирають рибу на філе без шкіри і кісток, нарізають невеликими шматками. Білий пшеничний хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе й розмочений хліб пропускають через м'ясорубку, додають сіль і перець та ретельно перемішують у фаршемішалці або вручну.

В котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати тваринний, риб'ячий жир або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоті). Щоб котлетна маса не була дуже в'язкою, в неї можна додати пропущену через м'ясорубку охолоджену варену рибу 1/3 норми. Хліб використовують вчорашньої давності з борошна першого сорту. Він добре вбирає воду, завдяки цьому виробни мають пористу структуру і соковиту консистенцію.

Для високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо дотримувати встановленого співвідношення хліба і м'яса. Котлетна маса швидко псується, тому для її приготування використовують заздалегідь охолоджені рибу й молоко. Приготовану масу охолоджують і відразу розділяють на порції.

З котлетної маси виготовляють котлети, биточки, тюфтельки, рулети, зрази, фрикадельки.

Котлети формують за допомогою машини КФМ-2, яка розділяє масу на порції (по 1—2 шт.), формує вироби і панірує їх з одного боку. Після цього вироби вручну обкачують у сухарях.

Ручним способом котлетам надають овально-сплющеної форми із загостреним кінцем. Вироби обкачують в сухарях з допомогою панірувального ножа, підрівнюють краї. Використовують для смаження.

Биточки виготовляють з цієї самої маси, але надають їм сплющено-округлої форми, діаметром 6 см і завтовшки 2 см. Обкачують у сухарях або

білій паніровці. Маса напівфабрикату така, як і у котлет, по 1—2 шт. на порцію. Використовують для смаження і запікання.

Тюфтельки формують у вигляді кульок діаметром до 3 см по 3-4шт. на порцію. В котлетну масу, призначену для приготування тюфтельок, додають дрібно нарізану пасеровану цибулю. Хліба для такої котлетної маси беруть менше, ніж для котлет. Тюфтельки обкачують у борошні. Використовують для тушкування і запікання.

Рулет формують у вигляді батона з фаршем усередині. Котлетну масу викладають на мокру полотняну серветку шаром 1,5—2 см у вигляді прямокутника 20 см завширшки. На середину вздовж шару кладуть фарш. Краї серветки з'єднують так, щоб один край котлетної маси накрив другий і утворився суцільний шов. Сформований рулет за допомогою серветки перекладають на змащений жиром лист швом донизу. Поверхню розрівнюють, змащують олією або льезоном, посипають сухарями і проколюють у двох-трьох місцях, щоб при тепловій обробці поверхня рулету залишилась цілою.

У фарш для рулету можна додати смажені гриби, пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно нарізані варені яйця, посилені сіллю і перцем, або відварені макарони, заправлені яйцями, омлет. Сформований рулет запікають у духовці. Готовий виріб розділяють на порції.

Зрази рибні формують з котлетної маси у вигляді цеглини. Масу котлетну розкладають на порції й надають форму коржів завтовшки 1 см. На середину кожного кладуть фарш, який готують так, як і для рулету, краї коржа з'єднують, обкачують у сухарях, з допомогою паніру- вального ножа надають відповідну форму.

Тельне із котлетної маси формують так, як зрази, але надають форму півмісяця. Сформовані вироби змочують у льезоні і обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Кнельну масу готують з м'якоті судака, щуки, сома без шкіри і кісток, її нарізають маленькими шматочками, пропускають через м'ясорубку, з'єднують з білим без шкірки і розмоченим у молоці або вершках хлібом і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку з густою решіткою. Після цього протирають крізь сито, додають збиті білки, а також охолоджене молоко або вершки і добре вибивають. Після цього солять. Шматочок приготованої кнельної маси повинен плавати на поверхні холодної води.

Кнельну масу рекомендують використовувати для дієтичного харчування. З неї готують другі гарячі страви і використовують для фарширування.

Готові напівфабрикати укладають у функціональні ємності і відправляють на ділянку упаковки і маркіровки.

## **5. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ М'ЯСО - РИБНОГО ЦЕХУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ**

Підприємства ресторанного господарства невеликої потужності (до 200 місць), які працюють на сировині, обробку м'яса, птиці та риби

організують в одному приміщенні — м'ясо-рибному цеху.

М'ясо-рибний цех розташовують на першому поверсі з урахуванням зручного зв'язку зі складською групою приміщень та доготівельними цехами.

Для правильної організації роботи цеху необхідно забезпечити роздільну обробку м'ясних і рибних продуктів, а також роздільне зберігання напівфабрикатів з м'яса та риби. Тому в м'ясо-рибному цеху доцільно організувати дві технологічні лінії :

1. Лінію виробництва напівфабрикатів з м'яса та птиці.
2. Лінію виробництва рибних напівфабрикатів.

При більш великій потужності підприємства рекомендується організувати крім названих, окрему лінію по виробництву січених виробів з м'яса, птиці та риби.

Технологічні лінії менш механізовані в порівнянні з спеціалізованими заготівельними цехами, але мають відповідну технологічну послідовність виробництва напівфабрикатів з ділянками та робочими місцями , що відповідають вимогам спеціалізованих м'ясних, рибних та птицегольєвих цехів.

Обов'язковим є поділ технологічного обладнання, інвентарю й інструментів. На кожному столі, обробній дошці, інструменті, тарі має бути маркування із зазначенням, для обробки якого продукту вони призначені.

На лінії обробки м'яса звичайно встановлюють холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів, розрубний стілець для розрубання великих частин м'яса, туш баранини, свинини, напівтуш і четвертин, ванну для миття м'ясних продуктів, робочий стіл для підготовки напівфабрикатів, м'ясорубку та інші механізми.

На лінії обробки риби встановлюють ванну з одним відділенням для миття риби та її відтавання. Для приготування напівфабрикатів виділяється робочий стіл. Інструмент зберігають у настінній шафі. Для миття рук та інструмента служить раковина. До неї має бути підведена холодна і гаряча вода. Рибні напівфабрикати зберігають охолодженими до 6°C не більше 12 годин, рибну котлетну масу за наявності охолодження — 6 годин. Напівфабрикати готують у міру попиту.

Керівництво роботою м'ясного і рибного цехів на великих підприємствах ресторанного господарства здійснюють начальники цехів, а м'ясо-рибним цехом на невеликому підприємстві керують кухарі високої кваліфікації або кухарі-бригадири.

Начальник цеху на підставі меню визначає необхідну кількість сировини для переробки, види напівфабрикатів і терміни їх випуску. Відповідно до цього він розподіляє роботу між кухаря-ми, враховуючи при цьому їхню кваліфікацію. Більш складні операції— нарізання напівфабрикатів, заправка птиці і дичини, виготовлення порціонних напівфабрикатів і т. ін. — доручається кухарям вищих розрядів, а простіші — кухарям третього розряду.

Слід пам'ятати, що підвищенню продуктивності праці сприяє спеціалізація кухарів на виконанні одних і тих самих операцій. Цим досягається високий ритм роботи, набуваються і удосконалюються робочі прийоми та навички.

Начальник цеху або бригадир стежать за дотриманням вимог технологічного процесу приготування напівфабрикатів, їх виходом, за справністю обладнання, інструмента та інвентарю. Крім того, він відповідає за санітарний стан цеху, дотримання працівниками правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни.

### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Наведіть особливості організації овочевого цеху в структурі виробничих приміщень на підприємстві харчування з повним виробничим циклом.
2. Охарактеризуйте технологічні лінії в овочевому цеху.
3. Наведіть технологічну послідовність обробки сезонних овочів та зелені.
4. Охарактеризуйте особливості розміщення обладнання в овочевому цеху.
5. Охарактеризуйте особливості виробництва м'ясних напівфабрикатів в м'ясному цеху підприємства харчування з повним виробничим циклом.
6. Наведіть технологічну послідовність обробки птиці в птицегольєвому цеху.
7. Охарактеризуйте технологічні особливості виробництва порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів з птиці.
8. Охарактеризуйте організацію технологічних ліній (ділянок) в рибному цеху підприємства харчування з повним виробничим циклом.
9. Наведіть особливості приготування натуральних, січених натуральних напівфабрикатів з риби.
10. Наведіть особливості приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї.
11. Охарактеризуйте особливість організації м'ясо-рибного цеху в закладі ресторанного господарства.

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 84 – 104; 13, с. 28 – 79.

**Допоміжна:** 14, с. 65 – 90; 15, с. 57 – 76.

## **ТЕМА 13. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План.

1. Організація роботи гарячого цеху.
2. Особливості організації холодного цеху в закладах ресторанного господарства.

### **1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ**

Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного господарства, в якому завершується технологічний процес приготування кулінарних страв і виробів.

В гарячому цеху здійснюється вся теплова обробка продуктів і напівфабрикатів для холодних страв та закусок, солодких страв (які в подальшому відправляються в холодний цех для подальшої обробки), варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, гарячих закусок, других страв та гарячих напоїв. Якщо у закладі відсутній борошняний цех, а виробничою програмою закладу передбачено виробництво борошняних страв, їх виробництво передбачається саме в гарячому цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через торгівельні зали закладу ресторанного господарства (обідню залу, буфет, бар).

Виробнича програма гарячого цеху – план-меню – це погодинна програма виробництва напівфабрикатів та готових страв з зазначенням їх кількості та виходу.

З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо до роздавальної для реалізації споживачеві.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, складськими приміщеннями, холодним цехом, роздавальною і торгівельним залом, а також мийною кухонного посуду.

У тому випадку, коли гарячий цех обслуговує кілька залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розташувати на одному поверсі із залом, що має найбільшу кількість місць. На всіх інших поверхах повинні бути роздавальні із плитою для жаріння порційних страв, і мармітами. Постачання в роздавальні готової продукції забезпечується за допомогою підйомників.

Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи закладу, форми обслуговування і найголовніше від завантажувальності торгівельного залу. Щоб успішно впоратися з виробничою програмою, працівники гарячого цеху повинні починати роботу не пізніше ніж за дві години до відкриття залу. Найбільша за чисельністю кількість кухарів повинна бути в години максимальної завантаженості торгівельного залу.

Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації.

Рекомендується наступне співвідношення кухарів у гарячому цеху: VI розряду - 15- 17 %, V розряду - 25-27 %, IV розряду - 32-34 % і III розряду - 24-26 %.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийники кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.

Кухар VI розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем, відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, за якість і дотримання виходу страв. Він стежить за дотриманням технології



приготування страв і кулінарних виробів, порційних, фірмових, банкетних страв.

Кухар V розряду готує і оформляє страву, це вимагає найбільш складної кулінарної обробки.

Кухар IV розряду готує супи й гарячі страви масового споживання. Кухар III розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси і т. ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу цеху очолює завідувач виробництва.

#### ***Мікроклімат гарячого цеху.***

Температура в цеху за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати +23°C, тому тут передбачається потужна припливно - витяжна вентиляція (швидкість руху повітря 1-2 м/с); відносна вологість повітря 60-70%. Щоб зменшити вплив інфрачервоних променів, які виділяються нагрітими жарочними поверхнями, площа плити повинна бути менше в 45-50 разів площі підлоги.

Гарячий цех виробляє найбільшу і найрізноманітнішу кількість страв і кулінарних виробів.

**Страви, виготовлені в гарячому цеху, розрізняють за наступними ознаками:**

- характеристикою використаної сировини - з картоплі, овочів, грибів; з круп, бобових і макаронних виробів; з яєць і сиру; з риби й морепродуктів; з м'яса й м'ясних продуктів; з птиці, дичини, кролика та ін.;

- способом кулінарної обробки - відварені, припущені, тушковані, смажені, запечені;

- характером споживання - супи, гарячі страви, гарніри, напої і т. ін.;

- призначенням - для дієтичного, шкільного харчування і т. ін.;

- консистенцією - рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні, грузлі, розсипчасті.

Страви гарячого цеху повинні відповідати вимогам державних стандартів, стандартів галузі, стандартів підприємств, збірників рецептур страв і кулінарних виробів, технічним умовам і вироблятися за технологічними інструкціями і картками, техніко-технологічними картками при дотриманні санітарних правил для закладів ресторанного господарства. Устаткування для гарячого цеху підбирають згідно з нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства відповідно до типу закладу, його потужності, режиму роботи, максимального завантаження залу в годину "пік", виробничою програмою закладу.

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим (електроплити, електричні жарочні шафи, електричні котли, електричні сковорідки, фритюрниці, пароконвектомати), механічним (універсальні приводи, кухонні комбайни, машини для приготування картопляного пюре і т.п.) , немеханічним (виробничі столи, стелажі) та **холодильним** (столи з охолоджуваною шафою для зелені та столи з охолоджувальною поверхністю).

Великі підприємства оснащуються технологічними лініями для приготування перших і других страв, соусів, гарнірів. Обладнання розміщують трьома паралельними лініями: у середній частині цеху на одній лінії встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього обладнують робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки.

На спеціально обладнаній лінії обробляють продукти для перших страв, на іншій — для других страв, соусів і гарнірів.

У гарячому цеху для зручності організації процесу приготування гарячих страв доцільно використовувати модульне устаткування, яке можна встановлювати острівним способом.

Модульне обладнання заощаджує виробничу площу на 5-7 %, підвищує ефективність використання устаткування, знижує стомлюваність персоналу, підвищує його працездатність. Модульне обладнання забезпечується індивідуальним витяжним пристроєм, що видаляє із цеху шкідливі гази, які утворюються під час жаріння продуктів, що сприяє створенню сприятливого мікроклімату в цеху й поліпшенню умов праці.

Для раціональної організації робочого місця кухаря варто застосовувати також модульні виробничі столи та інше допоміжне обладнання.

### ***Гарячий цех поділяється на два спеціалізованих відділення - супове й соусне.***

У суповому відділенні здійснюється приготування бульйонів і на їхній основі супів, у соусному – теплова обробка напівфабрикатів для холодного цеху, приготування гарячих страв та закусок, гарнірів, соусів, гарячих напоїв.

Кількість кухарів у кожному відділенні визначається співвідношенням 1:2, тобто в суповому відділенні кухарів удвічі менше.

У гарячих цехах закладів ресторанного господарства малої потужності такого розподілу, як правило, немає.

### ***СУПОВЕ ВІДДІЛЕННЯ***

Технологічний процес приготування супів складається з двох стадій: приготування бульйону й приготування супів на їх основі.

У гарячому цеху готують кісткові, м'ясо-кісткові, курячі, рибні й грибні бульйони. Найбільша тривалість варки - кісткового й м'ясо-кісткового бульйонів (4-6 год.). Їх готують заздалегідь, звичайно напередодні поточного дня.

Після приготування бульйону котли промивають і використовують для варіння супів.

Для варіння супів використовують наплитні котли місткістю 5, 10, 15 і 20л, й стаціонарні котли різної місткості.

В їдальнях великої потужності, де асортимент супів невеликий (2-3 найменування), супи готують великими партіями, тому потрібно багато бульйону, що викликає необхідність використовувати стаціонарні котли - електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні котли місткістю 60, 100, 160 літрів.

Над стаціонарними котлами встановлюють місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасолів, приєднану до загальної витяжної системи.

Кількість котлів і їхня місткість залежать від потужності закладу.

У ресторані, де бульйони готують у невеликих кількостях, для їхнього варіння використовують наплитні котли місткістю до 20 л.

Крім стаціонарних електричних котлів робоче місце для приготування супів включає лінію теплового устаткування і лінію немеханічного устаткування. Відстань між лініями повинна бути не менше 1,5 м.

**Лінія теплового устаткування** складається з електричних плит, електро сковороди. Плита використовується для приготування в наплитних котлах супів невеликими партіями, жарки, пасерування овочів і т. ін. Електросковороду використовують для пасерування овочів.

**Лінії немеханічного устаткування** складаються з виробничих столів й пересувної ванни для промивання гарнірів до прозорих бульйонів.

На робочому місці кухаря, який готує супи, використовують: стіл із вмонтованою ванною, стіл для малої механізації, стіл з охолоджуваною шафою для зберігання запасу продуктів.

Для приготування супу-пюре продукти протирають і подрібнюють, використовуючи універсальний привод зі змінними механізмами або кухонну універсальну машину зі змінними механізмами.

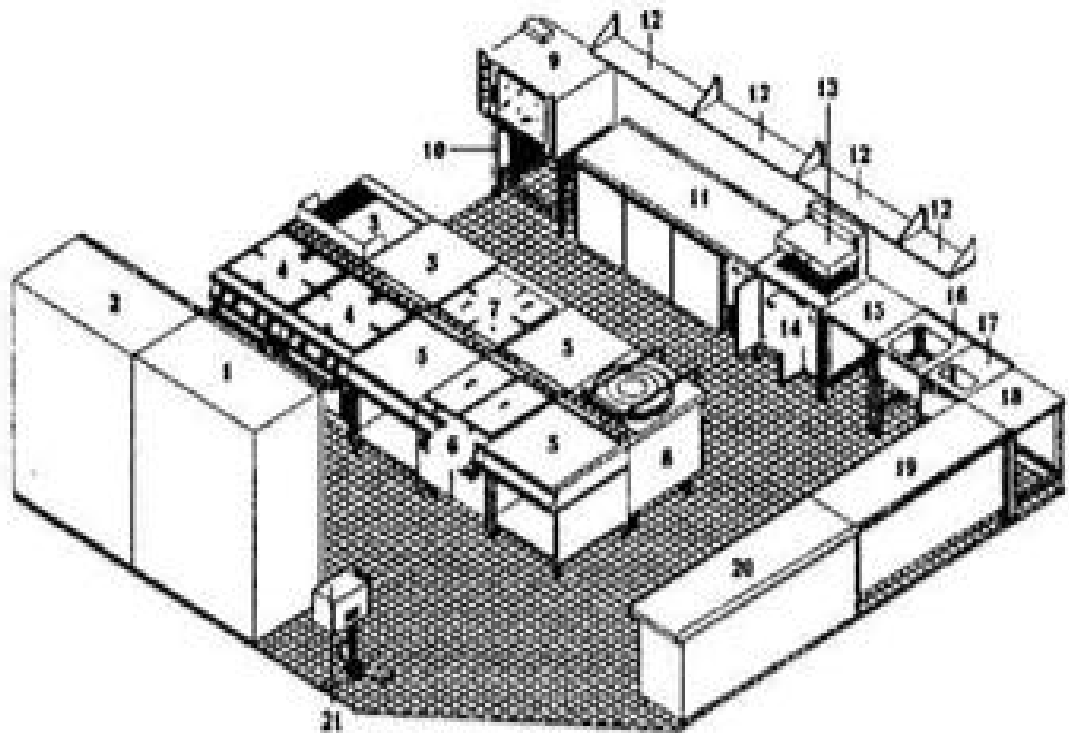
У ресторанах, де супи готують невеликими партіями, в гарячому цеху встановлюють марміти, що забезпечує збереження температури й смакових якостей супів.

**Супи повинні відпускатися з температурою не нижче 75° С, тривалість реалізації супів при масовому приготуванні - не більше 2-3 год.**

### ***СОУСНЕ ВІДДІЛЕННЯ***

Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і різноманітним посудом, інструментом, інвентарем відповідно до норм оснащення устаткуванням закладів ресторанного господарства.

**Устаткування соусного відділення можна згрупувати в дві-три технологічні лінії (рис.13.1).**



**Рис. 13.1. Розміщення обладнання в гарячому цеху**

- 1 - шафа холодильна для зберігання напівфабрикатної продукції, що надійшла з допоміжних цехів;
- 2 - шафа морозильна для зберігання замороженої напівфабрикатної продукції;
- 3 - жарочна поверхня для обжарювання м'ясних та рибних страв;
- 4 - плити з 4-ма квадратними конфорками;
- 5 - робоча поверхня (стіл виробничий, що вбудовується в теплову лінію обладнання);
- 6 - фритюрниця для приготування у фритюрі основних блюд, а також гарнірної продукції;
- 7 - тепловий мармит для зберігання в підігрітому стані гарнірів і гарячих соусів або заготовок для них;
- 8 - нарочний казан для приготування супів, соусів, киселів, компотів і т.ін.;
- 9- пароконвектомат для приготування овочів для салатів, доготовки попередньо обсмаженої до напівготовності м'ясо-рибної продукції на жарочній поверхні, запікання крупнокускових напівфабрикатів або страв;
- 10 - підставка для пароконвектомата з напрямними для гастроемності;
- 11 - стіл холодильний для зберігання заготовочної продукції, а також оздоблення для страв;
- 12 - полиці настінні для зберігання інвентаря, спецій і сиїгучих продуктів;
- 13 - гриль-саламандра для швидкого запікання продукту або утримання розігрітому стані моменту до відпуску;
- 14 - стіл-тубма;
- 15 - стіл виробничий;
- 16 - ванна мийна;

- 17 - раковина для миття;
- 18 - стіл виробничий;
- 19 - стіл-тумба для зберігання допоміжного інвентаря, посуду, видачі страв і т. ін.;
- 20 - стіл-охолоджуваний для зберігання допоміжних напівфабрикатів, гарнірів і т. д.;
- 21 - універсальний привід.

**Перша лінія** призначена для теплової обробки й приготування страв з напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, а також для приготування гарнірів і соусів у наплитному посуді. Лінія складається із секційного модульованого устаткування і включає жарочну шафу, плити, електросковороди, фрітюрниці. У ресторанах в дану лінію встановлюють також марміти, призначені для короткочасного зберігання других страв у гарячому стані.

**Друга лінія** призначена для виконання допоміжних операцій і включає секційні модульні столи для засобів малої механізації, стіл з охолоджуваною гіркою і поверхнею.

На виробничих столах підготовляють до теплової обробки м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати.

**Третя лінія** організується у великих гарячих цехах, де для варки гарнірів використовують стаціонарні електричні котли для варки їжі. Ця лінія включає модульовані котли з функціональними ємкостями, робочі столи для підготовки продуктів для варіння (перебирання крупів, макаронних виробів і т. ін.), ванну для промивання гарнірів.

У ресторанах, де в основному готують складні гарніри в невеликих кількостях, замість стаціонарних електричних котлів для варки їжі використовують наплитний посуд.

У соусному відділенні організують робочі місця, в основному за видом теплової обробки, наприклад, робоче місце для смаження і пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге - для варки, жарки й припускання продуктів; третє- для приготування гарнірів і каш. Відповідно до технологічного процесу використовується різне обладнання.

Робочі місця для варки, жарки, припускання і запікання продуктів організують з урахуванням виконання кухарями декількох операцій одночасно. Із цією метою теплове устаткування (кухонні плити, жарочні шафи, електросковороди) групують з розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої.

Сьогодні в соусних відділеннях гарячих цехів широко застосовують пароконвектомати, які замінюють перераховане вище устаткування. Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, які встановлюють паралельно тепловій лінії. Теплове устаткування можна ставити не тільки острівним способом, але й у лінію.

Для приготування соусів на робочому місці використовують електричні котли, коли треба приготувати великий обсяг соусів, або каструлі різної

емкості - при приготуванні невеликої кількості соусів. Для протирання овочів і проціджування бульйонів використовують сита різної форми або цідилки.

**Основні соуси (червоний і білий), як правило, готують на день, а похідні соуси на 2-3 години реалізації страв у залі.**

З інвентарю застосовують: вінчики, виделки кухарські (великі й малі); лопатки для млинців, котлет, риби; пристрої для проціджування бульйону, сита різні, черпаки, шумівки, шпажки для смаження шашликів.

У ресторані страви смажені, запечені готуються тільки за замовленням відвідувачів; трудомісткі страви, які вимагають багато часу на приготування (тушковані, соуси), приготують невеликими партіями. В інших закладах при масовому виготовленні, який би обсяг продукції не готувався, необхідно враховувати, що смажені другі страви (котлети, біфштекси, антрекоти та ін.) повинні бути реалізовані протягом 1 год.; гарячі страви відварені, припущені, тушковані - 2 год., овочеві гарніри - 2 год., каші розсипчасті, капуста тушкова - 6 год., гарячі напої - 2 год.

У виняткових випадках, відповідно до вимог санітарних правил, вимушеного зберігання їжі, що залишилася, її необхідно остудити й зберігати при температурі +2-+6С не більше 18 год. Перед реалізацією охолоджена їжа перевіряється і проходить дегустацію завідувачем виробництва, після чого піддається тепловій обробці (кип'ятіння, жарка на плиті або в жарочній шафі). Термін реалізації їжі після теплової обробки не повинен перевищувати однієї години. Забороняється змішувати залишки їжі від попереднього дня з їжею, приготовленою в той же день, чи в більш ранній термін.

Заборонено залишати на наступний день в соусному відділенні гарячого цеху:

- млинчики з м'ясом і сиром, рубані вироби з м'яса, птиці, риби;
- соуси;
- омлети;
- картопляне пюре, варені макаронні вироби.

## **2. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування й оформлення холодних страв і закусок, холодних солодких страв, холодних напоїв та холодних супів.

Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ чи північний захід. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де здійснюється теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною та мийною столового посуду.

Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, закусок та напоїв які реалізуються через торгівельний зал закладу, буфети та бари даного підприємства згідно з меню закладу.

Виробнича програма холодного цеху –план-меню – це погодинна програма виробництва холодних страв, закусок, супів та напоїв із зазначенням їх кількості та виходу.

**При організації холодного цеху враховують наступні особливості:**

1. Суворе дотримання санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям - правил особистої гігієни , так як продукція цеху після приготування і порціонування не піддається вдруге тепловій обробці.
2. Холодні страви повинні виготовлятися в такій кількості, яка може бути реалізована в короткий термін (салати і вінегрети зберігають у холодильних шафах при температурі 2-6 °С не більш 6 год).
3. Заправляння салатів і вінегретів проводиться безпосередньо перед відпуском.
4. Не допускаються до реалізації виробу, що залишилися від попереднього дня: салати, вінегрети, холодці, заливні страви й інші холодні страви, які швидко псуються, а також компоти і напої власного виробництва.
5. Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах. Температура подачі холодних страв, закусок, напоїв та супів -10-14<sup>0</sup>С.
6. Чітке розмежування виробництва страв із сирих і варених овочів, з риби і м'яса.

У невеликих закладах організують універсальні робочі місця на яких послідовно готують страви відповідно до виробничої програми.

**Режим роботи** холодного цеху залежить від режиму роботи закладу, форми обслуговування і найголовніше від завантажувальності торговельного залу. Щоб успішно впоратися з виробничою програмою, працівники холодного цеху повинні починати роботу не пізніше 20-30 хвилин до відкриття торговельного залу. Найбільша за чисельністю кількість кухарів повинна бути в години максимальної завантаженості торговельного залу.

Робота в холодному цеху вимагає високої кваліфікації кухарів, тому в цеху здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

**Кухарі III** розряду займаються підготовкою продуктів, які входять до складу страв (варкою овочів, варкою або смаженням м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізкою овочів, обробкою оселедця).

**Кухарі IV** розряду займаються приготуванням заправок, порціонуванням і оформленням холодних страв масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, холодці, риба під маринадом і т. ін.), солодких страв.

**Кухарі V** розряду здійснюють приготування і оформлення складних страв(заливних, фаршированої риби, галантина, асорті рибного й м'ясного желе, мусів і т. ін.).

Загальне керівництво цеху здійснює кухар **V** розряду .

Устаткування для холодного цеху підбирають згідно з нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства **відповідно до**

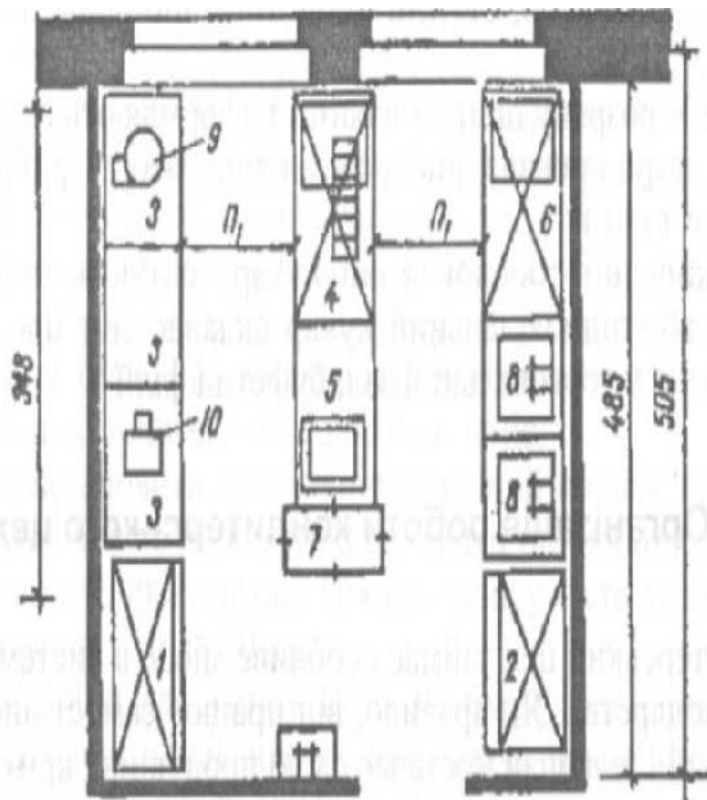
типу закладу, його потужності, режиму роботи, максимального завантаження залу в годину "пік" та виробничою програмою закладу.

Холодний цех повинен бути оснащений потужним парком холодильного обладнання, кількість якого залежить від потужності холодного цеху, кількості продуктів і готових виробів, що підлягають збереженню (холодильні шафи різних марок і місткості (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2СЕ, ШХК-400), виробничі столи з охолоджуваною шафою марки СОЕСМ-2, стіл СОЕСМ-3 з охолоджуваною шафою, гіркою і ємністю для салату, низькотемпературний прилавок для збереження і відпуску морозива, льодогенератори для одержання льоду); **великим вибором механічного обладнання** (універсальні приводи УКМ, МТ-1,5, зі змінними механізмами (для нарізки сирих, варених овочів, для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вижимання соків із фруктів); машина для нарізки варених овочів італійських фірм OLIS, SIRMAN, ГАМА-5, МПР, "Слайсер"), **засоби малої механізації** (машини для нарізки гастрономічних виробів - "Слайсер", FAMILY220 (для нарізки й укладання в лотки шинки, ковбаси, сиру); хліборізка МРХ; **мийне устаткування** (столи з вбудованими мийними ваннами, мийні ванни пересувні та стаціонарні), **виробничі столи**, кількість яких залежить від кількості працівників, що одночасно працюють у цеху, з розрахунку, що фронт роботи на кожного працівника повинен бути не менш 1,5м, а також ваговимірювальне обладнання (рис.13.2).

У холодних цехах великих їдалень застосовують пересувні стелажі для короткочасного збереження страв перед відправленням їх на реалізацію. У ресторанах холодний цех має зону реалізації страв (встановлюються відповідні роздавальні прилавки).

У холодному цеху використовуються різноманітні інструменти, інвентар: ножі кухарської трійки, ножі гастрономічні (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ножа-виделки), томаторізки, яйцерізки, шкребок для масла, обробні дошки, ручні соковижималки, прибори для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів, тощо.





**Рис. 13.2. Розміщення обладнання в холодному цеху:**

1 — холодна шафа; 2 — холодильна шафа; 3 — стіл виробничий; 4 — секція-стіл з охолоджуваною шафою і гіркою; 5 — низькотемпературний прилавок; 6 — секція-стіл з охолоджуваною шафою; 7 — пересувний стелаж; 8 — мийна ванна на два відділення; 9 — машина для нарізання відварених овочів; 10 — маслорозділювач ручний

*Обов'язковою умовою є маркування всіх обробних дощок – для варених і сирих овочів «ОВ», «ОС», для гастрономії - окремо для риби – «РВ» та окремо для мяса «МВ».*

У холодних цехах в залежності від виробничої програми виділяють наступні технологічні лінії :

1. Технологічна лінія для приготування холодних страв і закусок
2. Технологічна лінія для приготування солодких страв і напоїв.

При наявності в асортименті закладу холодних та солодких супів організовується ділянка для їх виробництва.

Всі технологічні операції проходять на окремих послідовно зв'язаних ділянках на яких організуються роздільні робочі місця. Наприклад, на ділянці по виробництву салатів передбачається організація двох робочих місць – для приготування салатів та вінегретів (нарізання, змішування, заправка) та окреме робоче місце для порціонування і їх оформлення. На ділянці по приготуванню гастрономічних закусок – робоче місце для нарізання м'ясних і рибних продуктів та робоче місце для порціонування та оформлення страв. За таким же принципом планується робота всього асортименту, який випускає холодний цех.

### ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Дайте загальну характеристику гарячого цеху в закладах ресторанного господарства.
2. Наведіть можливий кваліфікаційний склад виробничих працівників гарячого цеху.
3. Наведіть класифікацію страв, які вготовляються в гарячому цеху.
4. Наведіть особливості оснащення устаткуванням в гарячому цеху.
5. Охарактеризуйте організацію супового відділення гарячого цеху.
6. Охарактеризуйте організацію соусного відділення гарячого цеху.
7. Охарактеризуйте особливості організації технологічних ліній в гарячому цеху.
8. Наведіть особливості організації холодного цеху в закладах ресторанного господарства.
9. Наведіть можливий кваліфікаційний склад виробничих працівників холодного цеху.
10. Охарактеризуйте особливості організації технологічних ліній в холодному цеху.
11. Охарактеризуйте особливості організації технологічних ліній в холодному цеху.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 104-126; 9, с.108 – 132; 13, с. 161 – 190.

**Допоміжна:** 14, с. 125 – 132; 15, с. 79 – 90.

### ТЕМА 14. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КУЛІНАРНОГО ЦЕХУ

План.

1. Характеристика кулінарного цеху заготівельних підприємствах ресторанного господарства.
2. Асортимент продукції кулінарного цеху.
3. Особливості організації технологічного процесу в кулінарному цеху.

#### 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛІНАРНОГО ЦЕХУ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Одне з сучасних напрямлень централізованого виробництва кулінарної продукції - виготовлення швидкозаморожених страв і кулінарних виробів, які в теперішній час широко використовують для постачання вагонів-ресторанів і літаків дальнього сполучення, а також організації харчування відпочиваючих на курортах (на підприємствах тимчасового та сезонного характеру).

Важлива перевага постачання закладів харчування швидкозамороженими стравами - розділення за часом приготування страв та їх відпускання. Страви заморожують великими партіями і відпускають тоді, коли потужність підприємств харчування не може забезпечити харчуванням всіх бажаючих. В результаті скорочення часу та затрат праці на приготування їжі збільшується пропускна здатність підприємства,

підвищується культура виробництва та зменшується потреба в обслуговуючому персоналі.

Технологія виготовлення швидкозаморожених страв не має принципових відмінностей з традиційною кулінарією. Готові страви фасують у формочки з алюмінієвої фольги, пакети з поліетиленової плівки або целофану і після інтенсивного охолодження заморозують у швидкокоморозильних апаратах при  $-35^{\circ}\text{C}$  та зберігають необхідний час при  $-18^{\circ}\text{C}$ . Перед використанням страви розігрівають.

Організація виробництва швидкозаморожених страв дозволяє не тільки сповна задовольнити потребу населення в готових кулінарних стравах та виробках, але й більш раціонально використовувати потужності заготівельних підприємств в другу та третю зміни, що не менш важливо.

Для виготовлення широкого асортименту напівфабрикатів високого ступеня готовності (0,7-0,9), готових страв та виробів і подальшого постачання доготівельним підприємствам ресторанного господарства (їдальні-роздавальні, транспортні організації, магазини кулінарії) на заготівельних підприємствах ресторанного господарства організують кулінарний цех.

Специфічною особливістю кулінарного цеху є суміжне розміщення гарячого та холодного відділення з приміщенням для інтенсивного охолодження напівфабрикатів.

Кулінарний цех розташовують, як правило, на другому поверсі підприємства єдиним блоком, враховуючи необхідність в зручному зв'язку з заготівельними цехами (овочевим, м'ясним, рибним і птицегольєвим) та експедицією.

## **2.АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ КУЛІНАРНОГО ЦЕХУ**

Асортимент кулінарних страв та виробів, які випускаються кулінарним цехом доволі широкий:

- бульйони (кісткові концентровані, із желатином, курячі, кісткові);
- соуси концентровані;
- відварені продукти (яловичина відварена, птиця відварена, м'якуш птиці відварений у формі, риба осетрових порід відварена, картопля, буряк, морква відварені);
- смажені продукти (м'ясо яловичини, свинина ; птиця);
- тушковані (м'ясо шпиговане тушковане, буряк тушкований для борщу, капуста квашена тушкована для супів);
- тефтелі, фрикадельки рибні;
- биточки (котлети) круп'яні й овочеві;
- голубці;
- овочі пасеровані (цибуля, морква);
- запіканки (круп'яні, сирні, овочеві);
- млинці з фаршем;
- салати (м'ясні, рибні, овочеві);
- охоложені страви та гарніри фасовані в функціональні ємкості для підприємств харчування.

### 3. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ В КУЛІНАРНОМУ ЦЕХУ

Технологічний процес в кулінарному цеху організують, як правило за наступною схемою:

1. Підготовка сировини до виробництва.
2. Виготовлення кулінарних страв та виробів.
3. Інтенсивне охолодження (температура 4-8 °С всередині продукту).
4. Пакування.
5. Зберігання.
6. Транспортування.

Відповідно до послідовності технологічного процесу та його потужності кулінарний цех може мати в своєму складі наступні приміщення(відділення):

- приміщення для підготовки сировини та напівфабрикатів;
- гаряче відділення;
- холодне відділення;
- приміщення інтенсивного охолодження;
- холодильна камера готової продукції;
- камера добового запасу напівфабрикатів і сировини;
- комора добового запасу сировини;
- приміщення упаковки готової продукції;
- мийна кухонного посуду;
- мийна інвентарю;
- комора тари;
- приміщення начальника цеху.

В **гарячому відділенні** готують кулінарні вироби з м'яса, птиці, риби, овочів, круп, тварогу, а також бульйони і соуси. В **холодному відділенні** - салати або окремо нарізані відварені овочі для них, паштети і солодкі страви.

В гарячому і холодному відділеннях кулінарного цеху невеликої потужності різні кулінарні вироби виробляють на тих самих дільницях, але з різницею у часі та при дотриманні правил санітарії.

Усі ділянки виготовлення кулінарних виробів повинні бути оснащені відповідним обладнанням: тепловим, холодильним, механічним.

З теплового устаткування встановлюють: харчоварильні котли різної місткості, жарочні шафи, пароконвектомати, електросковороди, секційні модульні плити, фритюрниці та електрокип'ятильники.

Для подрібнення, змішування, просіювання, протирання та інших операцій монтують універсальні кухонні машини з м'ясорубками, фаршмішалками, котлетоформувачні автомати, кремозбивальні машини і т.д.

Для укомплектування дільниць застосовують також додаткове обладнання різних видів: столи для пристроїв малої механізації, столи з вбудованими ваннами, мийні ванни, рухомі ванни для промивання круп, пересувні стелажі.

Устаткування комплектують у вигляді ліній. При цьому повинна виконуватися основна вимога - навпроти лінії теплового обладнання встановлюють лінію додаткового (нейтрального) устаткування.

Для транспортування продукції використовують пересувні стелажі, вантажні візки.

Технологічні лінії і ділянки в цеху можна виділяти виходячи з принципу однорідності технологічних операцій (лінія виробництва овочевих, круп'яних котлет, биточків і запіканок; лінія виробництва млинчиків із різними фаршами; лінія виробництва голубців і т.ін.), або відповідно до застосовуваних прийомів теплової обробки (ділянка варіння птиці, м'яса, овочів, бульйонів; ділянка жарки м'яса, печінки, риби, птиці і т.ін.), а також з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог.

Маючи асортимент продукції для виробництва в кулінарному цеху, розробляються технологічні схеми виготовлення продукції з урахуванням діючої НТД. Схеми дозволяють визначити всі необхідні види обладнання для оснащення відповідних ділянок і ліній, його кількість з урахуванням об'єму випускаємої продукції.

Так, наприклад, на ділянці варіння - встановлюються потужні секційно-модульовані казани з сітчастими вкладишами та пристроями для їх переміщення; апарати пароварочні, столи виробничі, ванни пересувні, стелажі пересувні.

Ділянка жарки, тушкування та запікання оснащується електричними сковородами, жарочними шафами, апаратами для тушкування, виробничими столами й іншими пристроями.

В холодному відділенні кулінарного цеху переважно готують салати, вінегрети, паштети, заливні страви і т.ін. Тому основними видами обладнання будуть універсальні кухонні машини, холодильне обладнання (виробничі столи, пересувні стелажі, мийні ванни й ін. інвентар).

Відділення підготовки продуктів в кулінарному цеху організується для обробки яєць та яєчних продуктів; просіювання борошна, цукру; перебирання і промивання круп, протирання сиру й інших операцій, які необхідно виконати з продуктами для їх подальшого кулінарного використання. В цьому відділенні встановлюються просіювачі, універсальний привод або кухонна машина, виробничі столи, мийні ванни й інший допоміжне обладнання. Обробка яєць проходить за загальноприйнятою схемою з відповідним обладнанням.

Приміщення для упаковки оснащується виробничими столами, пересувними стелажми й обладнанням для здійснення упаковки та маркіровки випущеної продукції.

В камерах напівфабрикати та кулінарна продукція зберігається на пересувних стелажках, а сировина - на стелажках і підтоварниках.

В мийній кухонного посуду та мийній інвентарю встановлюються мийні ванни, стелажі і підтоварники для посуду й інвентарю.

## ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Дайте загальну характеристику кулінарному цеху заготівельного підприємства ресторанного господарства.
2. Наведіть можливий асортимент кулінарної продукції яку виготовляють в кулінарному цеху.
3. Охарактеризуйте технологічну схему виробництва кулінарних страв та виробів кулінарного цеху.
4. Наведіть склад приміщень(відділень) кулінарного цеху.
5. Охарактеризуйте особливості оснащення устаткуванням кулінарного цеху .
6. Охарактеризуйте технологічні лінії та ділянки в кулінарному цеху.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 13, с. 408 – 412.

**Допоміжна:** 14, с. 147 – 173; 15, с. 213 – 250.

### **ТЕМА 15. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КОНДИТЕРСЬКОГО ЦЕХУ**

План.

1. Загальна характеристика кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства.
2. Особливості технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.
3. Організація праці в кондитерському цеху.

#### **1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КОНДИТЕРСЬКОГО ЦЕХУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Централізоване виробництво хлібобулочних, булочних, кондитерських виробів та напівфабрикатів з борошна (тісто) здійснюється в кондитерських цехах.

Кондитерський цех організують на заготівельних підприємствах, в спеціалізованих закладах ресторанного господарства типу кафе – кафе кондитерська, кафе-пекарня та в закладах ресторанного господарства, в яких виробничою програмою закладу передбачено виробництво хлібобулочних та кондитерських виробів.

Режим роботи кондитерського цеху не залежить від режиму роботи виробничих цехів закладу ресторанного господарства. Як правило він працює самостійно і крім забезпечення виконання виробничої програми закладу постачає свою продукцію іншим підприємствам ресторанного господарства.

Розміщення приміщень кондитерського цеху може бути різним, однак завжди необхідно попередити можливість зустрічних потоків при технологічному процесі. Приміщення кондитерського цеху має бути світлим, а основні вимоги щодо мікроклімату такі, як і для гарячого цеху.

До асортименту виробів кондитерських цехів входять вироби з дріжджового тіста, бісквітного, листкового, заварного та інших видів тіста.

Потужність кондитерських цехів в закладах ресторанного господарства визначається за кількістю виробів які були виготовлені за зміну.

Відповідно до виробничої програми, технологічного процесу та потужності в спеціалізованих кондитерських цехах організується наступний склад приміщень, який регламентований ДБН В.2.2-25:2009 (табл. 1)

**Таблиця 15.1 - Склад приміщень цехів кондитерського і борошняних виробів**

Склад приміщень	Потужність, тис.вир. /зміну		
	понад 10	від 5 до 10	менше 5
1	2	3	4
1 Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів (к; б)	+	+	+
2 Приміщення для зачистки масла (к)	+	+	ділянка
3 Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси (к; б)	+	+	+
4 Приміщення для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна (к; б)	+	+	+ або ділянка
5 Відділення оброблення тіста і випічки (к; б)	+	+	+ або ділянка
6 Відділення вистойки і різання бісквіта (к; б)	+	+	+
7 Відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів: сиропів, помади, желе (к)	+	+	+
8 Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою (к)	+	+	+
9 Приміщення для зберігання упаковки (к)	+	+	+ або ділянка
10 Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентаря (к; б)	+	+	+
11 Мийна і стерилізація дрібного інвентаря (к)	+	+	+ або ділянка
12 Приміщення для миття і сушіння оборотної тари (к)	+	+	+
13 Експедиція кондитерських виробів з холодильною камерою для кремових виробів (к)	+	+	-
14 Комора готової продукції (к; б)	-	-	+
15 Відділення приготування крему з холодильним обладнанням (к)	+	+ або ділянка	+ або ділянка
<p><b>Примітка 1.</b> При виробленні борошняних і булочних виробів без крему можуть бути виключені: приміщення (ділянка) для приготування крему, комора готових кремових виробів, мийна і стерилізація дрібного інвентаря, холодильна камера для кремових виробів в експедиції.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Для цеху борошняних виробів потужністю понад 10 тис. вир. /зміну в приміщенні для обробки яєць слід передбачати холодильне обладнання у</p>			

відділенні для приготування яєчної маси.

**Примітка 3.** (к) - для кондитерського цеху; (б) - для цеху борошняних виробів.

## **2. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРТВА.**

Технологічний процес виробництва хлібобулочних, булочних і кондитерських виробів залежить від асортименту та складається з наступних стадій : підготовка сировини до виробництва, виробництво та зберігання, які проходять в регламентованих ДБН В.2.2-25:2009 (табл. 1) приміщеннях, відділеннях та ділянках в залежності від потужності цеху.

### **1. Підготовка сировини до виробництва.**

Підготовка сировини до виробництва проходить в коморі добового запасу сировини, в якому організований відділ для відбувається зважування інгредієнтів, розбирання упаковки, перебирання й промивання родзинок, приготування й проціджування цукрового сиропу й розчину солі тощо. Для виконання всіх підготовчих операцій організовуються робочі місця для перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і цукру. Для інструментів та інвентарю на робочому місці встановлюють шафку.

Для цехів потужністю до 5 тис. виробів за зміну в даному приміщенні організовується ділянка для зачистки масла.

Обробка яєць та приготування яєчної маси проходить в окремому приміщенні (табл.1).

Для обробки яєць застосовують овоскоп для перевірки якості яєць і чотири ванни для їхньої санітарної обробки або чотирьох секційну ванну.

У кондитерському виробництві забороняється використовувати яйця водоплавних птахів, яйця з «насічкою», «бій» і яйця з господарств, небезпечних на сальмонельоз й туберкульоз. Яйця перед використанням сортують, вибірково овоскопують і перекладають у ґратчасті ємкості для обробки. У приміщенні для обробки яєць повинна бути вивішена інструкція з їхнього миття й дезінфекції.

#### **Яйця обробляють у такий спосіб:**

- у першій ванні (секції) - замочування в теплій воді протягом 5-10 хв.;
- у другій ванні (секції) - обробка в 0,5%-ному розчині кальцинованої соди з температурою +40-+45°С протягом 5-10 хв.;
- у третій ванні (секції) - дезінфекція 2%- ним розчином хлорного вапна, або 0,5%- ним розчином хлораміну протягом 5 хв.;
- у четвертій - промивають у проточній воді.

Після обробки яєць перед їхньою розбивкою працівники повинні ретельно вимити руки з милом, продезінфікувати їх 0,2%-ним розчином хлорного вапна.



З метою виключення влучення яєць з запахом і іншими недоліками в загальну масу при розбивці користуються невеликими ємкостями, а потім переливають їх у загальний посуд.

## **2. Виробництво хлібобулочних і кондитерських виробів.**

Всі технологічні операції виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів проходять в одному приміщенні з відповідними відділеннями і ділянками (табл.15.1), в яких відповідно до виробничого процесу організуються робочі місця .

*В кондитерському цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, оформлення виробів після випікання .*

*На робочому місці для просіювання борошна* встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювачі займають мало місця і зручні для використання в кондитерських цехах. За відсутності машин борошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

*Заміс* — найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс.

Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах. Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 хв.

Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукор — у вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100 см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах організується спеціальне відділення, в якому підтримується оптимальна температура. Якщо такого відділення не передбачено, тісто

підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища. Бродіння тіста відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс.

Після бродіння дріжджового тіста або його *замісу формують вироби*. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби. На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа — тісторозділювач і стіл для формування тіста. Для розкатування тіста служить тісторозкатувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкатування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини. Процес розкатування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю. На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються на валику за допомогою штифтів. До набору валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

Розкатують тісто на столі з кришкою, що має рівну поверхню. Для розкатування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні качалки з вирізаними на них штампами. Формування виробів може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги.

Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкатування тіста і формування виробів організуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд. Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

На робочому місці для розкатування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкатувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна.

Робоче місце для формування виробів обладнують такими самими спеціалізованими столами, як і для розкатування тіста. Зліва від столу

встановлюють пересувні малогабаритні стелажі-шафи з кондитерськими листами, на які викладають відформовані вироби. У міру заповнення їх відкочують до місця розстойки.

Вироби з листового і пісочного тіста готують на тих же робочих місцях, що й вироби з дріжджового тіста, але в інший час. За необхідності одночасного випуску виробів з цих видів тіста додатково організують робочі місця, аналогічні за своїм устаткуванням робочим місцям для виробництва виробів із дріжджового тіста.

Для приготування бісквітного тіста обладнують окреме робоче місце. Збивання бісквітного тіста здійснюється на механічній збивальці з індивідуальним електромотором або від універсального приводу.

Для виконання підготовчих операцій (приготування яєчної маси, цукру та ін.), а також для укладання збитого тіста у форми встановлюють виробничий стіл. Після того як виробам надали певної форми їх викладають на кондитерські листи, які ставлять на стелажі. Пересувні металеві стелажі найбільш зручні в роботі, вони легко пересуваються і можуть встановлюватися біля робочого місця. Крім пересувних стелажів, є стаціонарні металеві полиці, вбудовані в стіну.

Після формування і розстойки вироби піддаються тепловій обробці — **випіканню**. Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом.

Для випікання кондитерських виробів застосовують електричні і газові жарочні шафи. Нині існують електричні жарочно-кондитерські шафи, оснащені терморегуляторами, що дозволяють автоматично підтримувати задану температуру в будь-яких межах.

Для випікання кондитерських виробів різних видів необхідна відповідна температура. Так, булочки, пиріжки, ватрушки, кулеб'яки випікають при температурі 200—250°C; бісквітне тісто — при 200—210°C; пісочні штучні вироби — 210—220°C; листові штучні вироби — 250—260°C; трубочки і булочки із заварного тіста — 215—220°C.

Після випікання вироби виймають і ставлять на стелажі для охолодження, а після цього відправляють для оформлення.

Наступна операція- **приготування оздоблювальних напівфабрикатів: сиропів, кремів, збитих білків, помадок тощо**. Для її виконання кондитерський цех має нескладне теплове обладнання — плити або спеціальні пристрої, на яких встановлюють кондитерські котли. Великі підприємства застосовують відкриті парові й електричні соусні котли без кришок. У невеликих цехах для цього використовується наплитний кухонний посуд.

При невеликих об'ємах виробництва для підігрівання і зберігання розігрітої помадки доцільно користуватися водяною банею. Для цього у ванну ставлять каструлю меншого розміру з помадкою і за необхідності витрачають, завжди маючи її під рукою. У водяній бані вона не кристалізується і завжди має потрібну температуру.

Для збивання і перемішування продуктів великі підприємства встановлюють збивальні машини, інші застосовують універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності.

Для виконання інших операцій застосовують різні інструменти і пристрої — ступки з пестиками, ручні та електричні кофемолки, сита, друшляки, грохоти та ін.

**Оформлення кондитерських виробів** здійснюється в основному вручну. Для виконання цієї операції застосовують різні пристрої. Так, для змазування кремом тортів і тістечок слід користуватися великою і малою лопатками. Наповнювати тістечка кремом зручніше за допомогою кондитерського мішка, закріпленого в стійці. Накінечники різної форми, що прикріплюються до кондитерських мішків, дають можливість наносити на тістечка і торти різноманітні візерунки. Для полегшення цього процесу можна застосовувати трафарети з дроту діаметром 4 мм.

У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується пневматичний пристрій, який монтується на пересувному металевому столі. Унизу столу встановлюється повітряний компресор з електромотором, від якого стиснене повітря подається до встановлених на столі бачків з кремом. До кожного бачка прикріплений гумовий шланг, на кінці якого мається накінецьник з рукояткою.

Готові кондитерські вироби викладають в лотки і зберігають до реалізації в окремому приміщенні.

### **3. Зберігання готових виробів.**

Хлібобулочні і кондитерські вироби зберігаються в коморах(камерах) готової продукції, а при реалізації в інші заклади ресторанного господарства в приміщеннях експедиції. Виготовлені вироби укладають у спеціалізовану тару.

**Термін зберігання кондитерських виробів** при температурі +2-+6°C з моменту закінчення технологічного процесу повинен бути наступним:

- з білковим кремом - не більше 72 год.;
- з вершковим кремом, у т.ч. тістечка «Картопля» - 36 год.;
- з заварним кремом, із кремом з вершків - 6 год.

Транспортування кондитерських виробів здійснюється спеціалізованим транспортом з охолоджуваними або ізотермічними кузовами. Підготовлені до транспортування кондитерські вироби повинні мати маркірувальний ярлик із вказівкою зміни, дати й години приготування, умов і строків зберігання. Перевезення разом з іншими продуктами забороняється.

Реалізація кондитерських виробів із кремом на підприємствах ресторанного господарства й торгівлі можлива тільки при наявності холодильного устаткування. У теплий період року забороняється виготовлення тортів і тістечок із заварним кремом і кремом з вершків.

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ЦЕХУ**

Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він знайомить бригадирів з асортиментом виробів, які випускаються, розподіляє

сировину між бригадами, контролює технологічний процес приготування всієї продукції.

У кондитерських цехах, як правило, застосовується лінійний графік виходу на роботу. У великих цехах робота організується у дві зміни, на невеликих підприємствах - в одну зміну. Бригади організуються або за видами продукції (одна виготовлює вироби із дріжджового тіста; інша - торти, тістечка), або за операціями технологічного процесу (замісу, оброблення і випічки виробів; оздоблення виробів). У кожній зміні працює дві, три бригади залежно від потужності цеху. Серед членів бригади здійснюється поопераційний розподіл праці.

**Кондитери V розряду** виготовляють фігурні, замовлені торти й тістечка. Вони здійснюють підготовку й перевірку якості сировини, наповнювачів, оздоблювальних напівфабрикатів, готування тіста, формування виробів, роблять художню обробку виробів.

**Кондитери IV розряду** виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти й тістечка.

**Кондитери III розряду** виготовляють прості торти й тістечка, хлібобулочні вироби. Вони готують різні види тіста, кремів, наповнювачів.

**Кондитери II розряду** виконують окремі роботи в процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи й креми.

**Кондитери I розряду** виконують роботу під керівництвом кондитерів вищого розряду, виймають із листів випечені вироби, зачищають кондитерські листи й форми.

#### **Кваліфікаційні вимоги до кондитера:**

- кондитер повинен мати початкову або середню професійну освіту;
  - знати рецептури й технологію виробництва борошняних кондитерських і булочних виробів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів;
  - знати товарознавчу характеристику сировини, види смакових і ароматичних речовин, рихлювачів і барвників, дозволених для виготовлення кондитерських виробів;
  - дотримуватися санітарно-гігієнічних умов виробництва борошняних кондитерських виробів, їхні терміни зберігання, транспортування й реалізації;
  - знати органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів;
  - знати способи і прийоми високомистецької обробки складних видів кондитерських виробів;
  - знати принципи роботи і правила експлуатації технологічного устаткування, що використовується при виготовленні кондитерських виробів.
- Кваліфікаційні вимоги до кондитера зазначені відповідно до вимог стандарту галузі ОСТ 28-1-95 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу»; цей стандарт використовується при проведенні сертифікації послуг підприємств ресторанного господарства.

**Пекарі II і III розрядів** випікають і жарять кондитерські, хлібобулочні вироби. Вони визначають готовність напівфабрикатів до випічки, підготовляють л'езон і змазують вироби.

Пекарі повинні знати технологічний процес, режими і тривалість випічки кондитерських виробів; знати норми виходу готових виробів, чинники, які впливають на випікання, режим охолодження випечених виробів; знати пристрій, принципи пристрою та правила експлуатації устаткування, що обслуговується, інші ситуації, пов'язані з організацією роботи виробничих цехів закладів ресторанного господарства різних типів і класів; підбір устаткування й інвентарю для різних цехів (з урахуванням норм оснащення).

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Дайте загальну характеристику кондитерському цеху в закладах ресторанного господарства.
2. Наведіть рекомендований склад приміщень та відділень кондитерського цеху в залежності від його потужності
3. Наведіть послідовність технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів в кондитерському цеху підприємства харчування.
4. Наведіть схему обробки яєць.
5. Охарактеризуйте стації технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів в кондитерському цеху.
6. Наведіть терміни зберігання кондитерських виробів.
7. Охарактеризуйте особливості оснащення устаткуванням кондитерського цеху.
8. Охарактеризуйте особливості організації праці в кондитерському цеху закладу ресторанного господарства.
9. Наведіть можливий кваліфікаційний склад виробничих працівників кондитерського цеху.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 126 – 135; 13, с. 415 – 445.

**Допоміжна:** 16, с. 312 – 329; 17, с. 162 – 178.

### **ТЕМА 16. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ**

План.

1. Загальна характеристика приміщення для борошняних виробів.
2. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарних борошняних виробів.

#### **1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ.**

Приміщення для борошняних виробів організовується на підприємствах ресторанного господарства різних типів, виробничою

програмою яких передбачено виробництво борошняних кулінарних виробів, а саме - пиріжків печених, смажених, млинців, біляшів, чебуреків, вареників, пельменів, піци та ін.

Найчастіше приміщення для борошняних виробів організовується на спеціалізованих заготівельних підприємствах, а також в спеціалізованих закладах ресторанного господарства – закусочних, кафе.

Потужність приміщень для борошняних виробів, як і кондитерські цехи визначається за кількістю виробів які були виготовлені за зміну.

Режим роботи приміщення для борошняних виробів в закладах ресторанного господарства загальнодоступної мережі залежить від режиму роботи закладу і для успішного виконання виробничої програми повинно розпочинати свою роботу не пізніше 1-2 год до початку роботи закладу.

## 2. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ.

Відповідно до виробничої програми, технологічного процесу та потужності в приміщенні для борошняних виробів організується наступний склад приміщень, який регламентований ДБН В.2.2-25:2009 (табл.16. 1).

**Таблиця 16.1 - Склад приміщень цехів кондитерського і борошняних виробів**

Склад приміщень	Потужність, тис.вир. /зміну		
	понад 10	від 5 до 10	менше 5
1	2	3	4
1 Комора добового запасу сировини з холодильним обладнанням і відділом готування продуктів (к; б)	+	+	+
2 Приміщення для зачистки масла (к)	+	+	ділянка
3 Приміщення для обробки яєць з відділенням для приготування яєчної маси (к; б)	+	+	+
4 Приміщення для приготування тіста з відділенням для просіювання борошна (к; б)	+	+	+ або ділянка
5 Відділення оброблення тіста і випічки (к; б)	+	+	+ або ділянка
6 Відділення вистойки і різання бісквіта (к; б)	+	+	+
7 Відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів: сиропів, помади, желе (к)	+	+	+
8 Відділення обробки кондитерських виробів з холодильною камерою (к)	+	+	+
9 Приміщення для зберігання упаковки (к)	+	+	+ або ділянка
10 Мийна внутрішньоцехової тари і крупного інвентаря (к; б)	+	+	+
11 Мийна і стерилізація дрібного інвентаря (к)	+	+	+ або ділянка
12 Приміщення для миття і сушіння оборотної тари	+	+	+

(к)			
13 Експедиція кондитерських виробів з холодильною камерою для кремових виробів (к)	+	+	-
14 Комора готової продукції (к; б)	-	-	+
15 Відділення приготування крему з холодильним обладнанням (к)	+	+ або ділянка	+ або ділянка
<p><b>Примітка 1.</b> При виробленні борошняних і булочних виробів без крему можуть бути виключені: приміщення (ділянка) для приготування крему, комора готових кремових виробів, мийна і стерилізація дрібного інвентаря, холодильна камера для кремових виробів в експедиції.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Для цеху борошняних виробів потужністю понад 10 тис. вир. /змін у приміщенні для обробки яєць слід передбачати холодильне обладнання у відділенні для приготування яєчної маси.</p> <p><b>Примітка 3.</b> (к) - для кондитерського цеху; (б) - для цеху борошняних виробів.</p>			

Технологічний процес в приміщенні для борошняних виробів здійснюється за наступною схемою у відповідних приміщеннях, відділеннях та ділянках.

Підготовка продуктів - комора добового запасу сировини з відділом для готування продуктів.

Технологічний процес виробництва борошняних виробів: заміс тіста; розбирання і випічка (жаріння); остигання (при необхідності) або охолодження (заморожування) проходить в одному приміщенні для приготування борошняних кулінарних виробів.

Обробка яєць відповідає загальноприйнятій схемі, як і в кондитерському цеху.

В приміщенні для борошняних виробів невеликої потужності як правило виділяють:

- лінію виробництва дріжджового і листкового тіста;
- лінію приготування фаршів та начинок;
- лінію формування виробів;
- лінію випічки виробів.

У приміщенні для борошняних виробів встановлюють просіювачі борошна, тістомісильну машину, продуктивність якої залежить від потужності цеху; електросковорідки, жарочні шафи; з механічного обладнання — універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку і т.п.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для вареників, пельменів.

Для приготування пиріжків борошно просіюють. У тістомісильній машині замішують дріжджове тісто. М'ясний фарш для начинки обсмажують на електросковорідках і пропускають через м'ясорубку. Потім пиріжки смажать у фритюрі або випікають у жарочних шафах.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкатування



тіста використовують виробничі столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу призначені тісторозкатувальні машини, на яких можна регулювати товщину тіста. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі «кухарської трійки»; для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складаються з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі -2... -5°C. Інший асортимент найчастіше надходить безпосередньо до торгівельних залів підприємства ресторанного господарства.

### ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Дайте загальну характеристику приміщення для борошняних виробів в закладах ресторанного господарства.
2. Наведіть рекомендований склад приміщень та відділень в приміщенні для борошняних виробів в залежності від його потужності.
3. Наведіть особливості технологічного процесу виробництва борошняних виробів в приміщенні для борошняних виробів підприємства харчування.
4. Охарактеризуйте технологічного лінії виробництва борошняних виробів в приміщенні для борошняних виробів підприємства харчування.
5. Охарактеризуйте особливості оснащення устаткуванням приміщення для борошняних виробів підприємства харчування.
6. Охарактеризуйте особливості організації праці в приміщенні для борошняних виробів підприємства харчування.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 13, с. 426 – 449.

**Допоміжна:** 17, с. 167 – 172; 18, с. 55 – 63.

## ТЕМА 17. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ ВИРОБНИЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План.

1. Організація приміщення буфету.
2. Організація мийних столового, кухонного посуду та тари.
3. Організація сервізної, роздавальної та приміщення для різання хліба.

### 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ БУФЕТУ.

Згідно ДБН В.2.2-25:2009 на підприємствах ресторанного господарства передбачений рекомендований перелік виробничих приміщень до складу яких входить група приміщень **основного виробництва**, саме

виробництво, яке охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції та **допоміжного**, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва .

До допоміжних приміщень виробничого призначення відносяться: приміщення буфету; мийна столового посуду; мийна кухонного посуду; мийна тари, яка має безпосереднє відношення до складського господарства і входить до цієї групи; сервізна; роздавальна, приміщення для різання хліба, приміщення завідуючого виробництва.

Згідно ДБН приміщення буфету рекомендовано організувати на підприємстві ресторанного господарства типу ресторан та кафе загального типу при обслуговуванні офіціантами. Але дуже часто організують приміщення буфету і при самообслуговуванні - на транспорті - у торговельному залі.

Буфети призначені для реалізації закупівельних товарів – хлібобулочних, кондитерських, вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, мінеральних вод, соків, фруктів, а також гарячих напоїв.

**В закладах ресторанного господарства в залежності від їх потужності можуть організуватися наступні буфети: основний, кавовий, буфет-хліборізку.**

*Основний буфет* складається з двох приміщень: підсобного - для зберігання товарів, і приміщення, де буфетник підготує і відпускає продукцію офіціантам через роздавальне вікно. Тут розміщують холодильну шафу, у тому числі шафу для вина, вітрину, робочий стіл. На столі чи прилавку встановлюють терези, сокоохолоджувальний апарат тощо.

*Кавовий буфет* організується в закладах ресторанного господарства виробничою програмою яких передбачено реалізація великої кількості гарячих напоїв. У кавовому буфеті готують гарячі напої: каву, чай, какао, шоколад. Для цього використовують експрес-кавоварку, плиту, на якій встановлюють деко з високими бортами, заповнене піском для приготування кави по-східному, кип'ятильник, самовар тощо. У шафі на підвісних полицях зберігається посуд для подавання напоїв: чашки з блюдцями, чайники, кавники, молочники тощо. Для зберігання продуктів, які швидко псуються (вершки, молоко, морозиво) в буфеті встановлюють холодильну шафу та морозильний прилавок.

*Буфет-хліборізку* призначений для зберігання і нарізання хліба та організується в закладах ресторанного господарства малої потужності в яких не передбачено приміщення для різання хліба. В ньому встановлюють спеціальні шафи з круглими отворами у дверях та на бокових стінках - для циркуляції повітря. На робочому столі розміщують хліборізальну машину, важільний ніж для розрізання хлібини навпіл, спеціальний ніж для ручного нарізання хліба, а також тостери для приготування тостів.

До початку робочого дня нарізають певну кількість хліба, який розкладають у хлібниці і вази та накривають серветками. У невеликих ресторанах та кафе хліб зберігають і нарізають в основному буфеті.

Роздавальним прилавком буфети можуть виходити до роздавальні в закладах з обслуговуванням офіціантами або до торгівельної зали на підприємствах з самообслуговуванням.

Закупівельну продукцію на багатьох підприємствах з самообслуговуванням реалізують з роздавальних ліній.

## 2. ОРГАНІЗАЦІЯ МИЙНИХ СТОЛОВОГО, КУХОННОГО ПОСУДУ ТА ТАРИ

**Мийна столового посуду** - це приміщення, яке організують на всіх підприємствах харчування, які мають зали для обслуговування відвідувачів, незалежно від їх типу та місткості.

Мийна столового посуду призначена для очищення посуду від залишків їжі, сортування, миття посуду, приборів та підносів, а також для їх короткочасного зберігання.

В залежності від форми обслуговування споживачів мийна столового посуду повинна мати безпосередній взаємозв'язок між функціонально залежними приміщеннями.

На підприємствах з **обслуговуванням офіціантами** мийна столового посуду повинна бути безпосередньо пов'язана з роздавальною, сервізною, гарячим та холодним цехами, а також із залами.

В закладах ресторанного господарства з **самообслуговуванням** мийна столового посуду повинна бути зв'язана в першу чергу безпосередньо із **залом**: використаний посуд із залу поступає до мийної, а чистий посуд із мийної – до роздавальних ліній, які розташовані в залі.

В закладі харчування з самообслуговуванням при реалізації готової продукції з механізованих роздавальних ліній, мийна столового посуду повинна безпосередньо знаходитися поруч з гарячим цехом, якщо зона комплектування обідів розміщується на площі гарячого цеху, з холодним цехом та приміщенням різання хліба.

Місця збирання посуду оснащені спеціальними столами з воронкоподібним отвором для скидання відходів у спеціальні баки. Посуд очищують від залишків їжі щітками або дерев'яними лопатками. Для механізації процесу миття посуду використовують посудомийні машини. Незалежно від їх наявності чи відсутності у мийній встановлюють п'ять ванн (п'ятисекційні вани): три - для миття столового посуду і столових наборів та дві - для скляного.

У першій трисекційній ванні посуд миють з використанням мийних засобів, у другій - дезінфікують 1 %-ним розчином хлорного вапна, у третій - ополіскують. Температура води відповідно: 45-50°C; 50-55°C і не нижче 70°C. Таці протягом дня протирають, а в кінці дня - миють, ополіскують і витирають.

У кінці дня весь посуд і столові набори миють, сушать і здають до сервізної, де його ставлять на полиці шаф, сервантів тощо; щітки, мочалки ретельно промивають, а перед початком роботи - кип'ятять у 1 %-му розчині кальцінованої соди.

Крім необхідного обладнання (посудомийна машина, стелажі, мийні ванни тощо) додатково слід передбачати електроводонагрівач.

*В закладах ресторанного господарства невеликої потужності з самообслуговуванням столовий посуд і набори зберігають у мийній столового посуду в шафах, у тому числі підвісних.*

**Мийна кухонного посуду** - це приміщення призначено для миття кухонного посуду та інвентарю. Воно організовується на всіх підприємствах харчування.

Мийну кухонного посуду розміщують безпосередньо поблизу до гарячого цеху, забезпечуючи при цьому зручний зв'язок з виробничими цехами та камерою харчових відходів.

На невеликих підприємствах (50 місць та менше) мийну можливо розташовувати в одному приміщенні з мийною столового посуду і внутрішньоцехової тари напівфабрикатів. В цьому випадку лінії миття усіх видів посуду розділяють бар'єрами висотою 1,6м від підлоги.

Мийну кухонного посуду оснащують підтоварниками для використаного посуду, стелажми для чистого посуду та інвентарю, мийними ваннами з трьома відділеннями – для замочування; миття та дезінфекції; ополіскування.

Для миття рухомого обладнання слід виділити спеціальну зону розміром 1300x1000мм.

**Мийна тари** - обробка внутрішньоцехової тари і інвентаря проводиться в спеціальних 3-секційних мийних машинах (або мийних ваннах великого розміру).

Для сушіння слід передбачати спеціальні зони, обладнані стелажми на висоті від підлоги не менше 0,5 - 0,7 м.

### **3. ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІЗНОЇ, РОЗДАВАЛЬНОЇ ТА ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ РІЗАННЯ ХЛІБА.**

Відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 сервісна організовується в ресторанах та кафе загального типу (з обслуговуванням офіціантами).

**Основне призначення сервізної** – зберігання запасу столового посуду і приборів, столової білизни необхідних для нормального обслуговування відвідувачів.

Сервізна повинна примикати безпосередньо до мийної столового посуду, роздавальної та мати зручний зв'язок з гарячим і холодним цехами.

Столові набори за видами зберігають у ящиках сервантів, а столовий посуд ставлять на визначені місця так, щоб його можна було легко взяти (наприклад, ручки кавників, чайників, чашок мають бути звернені назовні). Порцеляновий, скляний та металевий посуд зберігають в окремих шафах.

На початку робочого дня столовий посуд та набори полірують, після чого офіціанти отримують їх для сервірування столів.

У сервізній передбачені шафи, стелажі, підвісні штанги для зберігання скатертин та іншої столової білизни. У великих ресторанах для цього може

бути спеціальне приміщення, яке передбачає також прасування (за необхідності).

**Роздавальня** – це зв'язуюча ланка між торгівельними залами і виробничими приміщеннями. Вона повинна забезпечити споживачам відпуск добре оформленої страви, суворо визначеної ваги та температури.

Розрізняють роздавальні на підприємствах з самообслуговуванням та роздавальні в закладах з обслуговуванням офіціантами.

В закладах з **обслуговуванням офіціантами роздавальня** організовується на виробничій площі. У роздавальні здійснюється короткочасне зберігання предметів сервірування, отримання готових страв та оформлення замовлення.

Приміщення роздавальної в закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи. Перераховані приміщення можуть розташовуватися біля роздавальні з однієї або з двох сторін.

У роздавальній слід передбачити місце для встановлення касових апаратів і умивальник для офіціантів.

Роздавальні на підприємствах з самообслуговуванням організовують на площі торгівельного залу.

В закладах харчування для реалізації страв з вільним вибором використовують немеханізовані лінії роздачі обідів та механізовані лінії для реалізації комплексних обідів.

Лінії розташовують враховуючи зручність доставки до них готової продукції, раціональну організацію потоків споживачів, а також потоків чистого та брудного посуду.

Роздавальні, оснащені прилавками самообслуговування, мають охолоджувальні прилавки-вітрини для демонстрації, короткочасного зберігання і відпускання холодних страв та закусок, солодких страв, холодних напоїв, кисломолочних продуктів; марміти для перших і других страв; прилавок з термостатами (самоварами) для гарячих напоїв; прилавки з касетами і вижимним пристроєм та підігрівом тарілок для перших і других страв, чашок для гарячих напоїв; касову кабінку з касовим апаратом.

На роздавальні вільного руху, яка застосовується сьогодні в закладах ресторанного господарства, обладнання розміщено таким чином, щоб дати можливість споживачам вільно переміщуватися і вибирати страви в будь-якій послідовності. Роздавальня вільного руху може бути розміщена в будь-якій частині залу і відокремлюватись від нього бар'єрними поручнями або перегородками. Її оснащують мармітами для зберігання гарячих страв, прилавками-вітринами для холодних страв і закусок, кондитерських виробів, напоїв, буфетним прилавком для реалізації пива.

Споживачі заходять з холу на територію роздавальні, де вільно переміщуються між прилавками-вітринами і мармітами, вибирають ті чи інші

страви, завдяки чому їм практично не доводиться стояти в черзі. Зі стравами на таці вони підходять до однієї з кас і розраховуються. Отже, використання роздавальні вільного руху створює комфортні умови для споживачів і сприяє підвищенню ефективності та якості їх обслуговування. Це дозволяє досягти більш високої пропускної спроможності, ніж на інших немеханізованих роздавальних

Роздавальні лінії відокремлюють від виробничої зони перегородками, від місць у залі – бар'єрами-поручнями на відстані 0,7-0,8м. Для вільного обходу споживачів у черзі та збільшення пропускної здатності роздавальних ліній цю відстань можна збільшити до 1,4-1,6м. Ширина робочої зони за лінією роздавальні повинна бути не менше 1м. Якщо в цій зоні передбачено встановлення підсобних столів її ширина збільшується на 0,8-0,9м.

На підприємствах, що вдень працюють за методом самообслуговування, а ввечері – з обслуговуванням офіціантами (їдальні, кафе), роздавальні лінії розміщують на межі виробничої зони і зони відвідувачів у ніші або відділяють від зали рухомою перегородкою на відстані від роздавальної лінії 1,7 м та висотою не менше 1,8м або декоративним екраном до стелі (низ екрану повинен бути на висоті 2м від підлоги).

Робоче місце роздавальника холодних страв і закусок може бути обладнане прилавком з охолодженням і ємностями, що також охолоджуються і призначені для зберігання різних компонентів, які використовуються при порціонуванні та оформленні страв.

Робоче місце роздавальника гарячих закусок, перших та других страв обладнують прилавком, в якому може підігріватися посуд, а також мармітом для короткочасного зберігання страв.

**Приміщення для різання хліба** організовують на усіх підприємствах харчування місткістю 100 місць і більше. В закладах до 100 місць та у спеціалізованих кафе і закусточних його об'єднують з холодним цехом.

Приміщення для різання хліба призначене для зберігання (добове), нарізання і відпускання хліба. Дане приміщення розташовують поблизу роздавальні при забезпеченні зручного зв'язку зі складськими приміщеннями.

В ньому встановлюють спеціальні шафи з круглими отворами у дверях та на бокових стінках - для циркуляції повітря. На робочому столі розміщують хліборізальну машину, важільний ніж для розрізання хлібини навпіл, спеціальний ніж для ручного нарізання хліба, а також тостери для приготування тостів.

До початку робочого дня нарізають певну кількість хліба, який розкладають у хлібниці і вази та накривають серветками.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Охарактеризуйте організацію приміщення буфету в закладах ресторанного господарства.

2. Охарактеризуйте організацію мийної столового посуду в закладах ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте організацію мийної кухонного посуду та тари в закладах ресторанного господарства.
4. Охарактеризуйте організацію сервісної в закладах ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте організацію роздавальні в закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами.
6. Охарактеризуйте організацію роздавальні в закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами.
7. Охарактеризуйте організацію роздавальні в закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.
8. Охарактеризуйте організацію приміщення для різання хліба в закладах ресторанного господарства.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 7, с. 135 – 140; 8, с. 278 –283; 10, с.112 –1 31.

**Допоміжна:** 15, с. 315 – 328; 16, с. 214 – 220.

### **ТЕМА 18. РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Основи раціональної організації праці на підприємствах харчування.
2. Раціональні форми розподілу і кооперації роботи в закладах ресторанного господарства .
- 3.Організація робочих місць та поліпшення умов праці в закладах ресторанного господарства.
- 4.Графіки виходу виробничих працівників на роботу, їх характеристика.
5. Вимоги до виробничого персоналу.

#### **1. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧУВАННЯ**

**Раціональною** вважається така організація праці, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я працівників.

*Раціональна організація праці* передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду, накопиченого в галузі виробництва і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

Раціональна організація праці в ресторанному господарстві повинна вирішити три основних завдання: **економічне, психофізіологічне і соціальне.**

**Вирішення економічного завдання** передбачає найбільш повне

використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці.

У ресторанному бізнесі для вирішення економічних завдань особливого значення набуває сучасне технічне оснащення підприємств, комплексна механізація технологічних процесів, скорочення втрат робочого часу, раціональне використання робочої сили з урахуванням кваліфікації і повноти завантаження працівників, застосування прогресивних форм обслуговування.

**Вирішення психофізіологічних завдань передбачає** створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності.

**Вирішення соціального завдання** забезпечує всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.

Ці завдання пов'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі. Без вирішення психофізіологічних і соціальних завдань не будуть вирішені економічні.

**Завдання і зміст раціональної організації визначають за основними напрямками:**

- розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка і підвищення кваліфікації працівників;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

## **2. РАЦІОНАЛЬНІ ФОРМИ РОЗПОДІЛУ І КООПЕРАЦІЇ РОБОТИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Одним із головних напрямів організації роботи є розробка раціональних форм її розподілу і кооперації, які б якнайкраще відповідали сучасній техніці, культурному і технічному рівню працівників.

На підприємствах ресторанного господарства розподіл роботи відбувається всередині галузі — це розподіл між заготівельними і доготівельними підприємствами, між спеціалізованими і вузькоспеціалізованими підприємствами ресторанного господарства; усередині підприємства — це розподіл роботи між працівниками.

Розподіл роботи усередині підприємств може бути **функціональним** (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), **технологічним** (за видами робіт), **поопераційним**.

На підприємствах ресторанного господарства одночасно здійснюються функції по виготовленню кулінарної продукції, її реалізації та організації



споживання, тому структура штату цих підприємств включає групи працівників виробництва, торговельного залу, адміністративно-обслуговуючого персоналу. Кожна з перерахованих груп виконує певні функції. Функціональний розподіл праці залежить від обсягу робіт на виробництві; у торговельному залі - від тривалості роботи торговельного залу протягом дня.

**Технологічний розподіл** праці здійснюється залежно від характеру виробничого процесу. На підприємствах ресторанного господарства ступінь диференціації технологічних процесів може бути більший або менший залежно від конкретних організаційно-технічних умов, потужності підприємства. Наприклад, такий технологічний розподіл праці: первинна обробка сировини; теплова обробка продуктів; приготування холодних страв.

**При технологічному розподілі** роботи залежно від складності виконуваних операцій використовується кваліфікаційний розподіл, коли роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації. Так, працівники високої кваліфікації виконують більш складні операції, що потребують певних навичок, менш складні виконують працівники нижчої кваліфікації.

Так, в обов'язки кухарів VI і V розрядів входить приготування фірмових, замовлених і порціонних страв, у той час як кухарі III розряду допомагають підготувати продукти, здійснюють первинну обробку сировини.

**Розмежування кваліфікованої і некваліфікованої роботи поєднується з операційним розподілом праці**, тобто розчленуванням процесу приготування продукції на окремі операції.

**Поопераційний розподіл** найчастіше здійснюється на великих підприємствах, де робітники зайняті протягом усього робочого дня однорідною роботою. Наприклад, у великому м'ясному цеху розподіл праці здійснюється за видами операцій: обвалювання м'яса, зачищення, нарізання м'ясних напівфабрикатів, приготування м'ясної рубки і виробів з неї. У невеликих цехах працівник, як правило, виконує послідовно кілька операцій, але порушення технологічного процесу не допускається.

Для підвищення продуктивності праці велике значення має **розмежування основної роботи і допоміжної**. Основну роботу виконують працівники більш високої кваліфікації. Допоміжні роботи (перенесення вантажів, прибирання приміщень, заточення ножів та ін.) повинні виконувати робітники, прибиральниці та ін.

Однак розподіл праці є доцільним лише при забезпеченні повного завантаження працівників виробництва протягом усієї зміни на підприємствах з великим обсягом робіт.

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має не тільки розподіл праці, а й її кооперація. Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінований заклад, комплекс закладів), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства —

створення виробничих бригад.

Форми кооперації в бригади можуть бути різними. При цьому враховуються можливості випуску продукції у повному асортименті високої якості шляхом раціонального використання робочого часу. Склад бригади і режим її роботи визначається в кожному конкретному випадку. Існують два види виробничих бригад — **спеціалізовані і комплексні**.

**Спеціалізовані бригади** створюються на великих підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим обсягом робіт, у спеціалізованих заготівельних цехах з потоковими лініями. Такі бригади створюються з працівників одного технологічного процесу, але різних кваліфікацій. Наприклад, бригади обвалювання і жилювання м'яса або в кондитерському цеху — бригади замісу тіста і формування виробів з нього.

На невеликих підприємствах (до 10 чоловік) **створюється комплексна бригада**, у якій застосовується поєднання професій. До неї входять працівники виробництва і торговельного залу. Для кращої організації перелік робіт, виконуваних кожним членом комплексної бригади протягом робочого дня, визначається розкладом.

Досвід роботи комплексних бригад на підприємствах ресторанного господарства показує, що ця форма організації праці дає можливість домогтися різкого скорочення втрат робочого часу, повного завантаження працівників і обладнання протягом дня.

### **3.ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ ТА ПОЛІПШЕННЯ УМОВ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Правильно організувати робоче місце** — це означає забезпечити його раціональне планування, оснастити інструментом, обладнанням, своєчасною подачею матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці.

*При організації робочих місць* необхідно враховувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання, ступінь розподілу праці.

Робочі місця призначені для виконання слідуєчих одна за одною операцій, тобто створення поточкових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці.

На підприємствах малої потужності, доготовочних підприємствах переважають комбіновані робочі місця, де виконується кілька технологічних операцій. Комбіноване робоче місце слід забезпечувати повним набором устаткування, посуду, інвентаря, необхідним для здійснення всіх технологічних операцій, виконуваних на даному робочому місці. Безпосередньо на універсальному робочому місці повинні знаходитися тільки інструменти, необхідні для поточної операції. Для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнуються висувні ящики, полиці.

На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується

встановленням пересувного обладнання.

Підприємства ресторанного господарства повинні **проводити атестацію робочих місць не рідше одного разу на п'ять років**. Попередня атестація дуже важлива при одержанні сертифікації відповідності даному типу підприємства ресторанного господарства.

Атестація робочих місць є комплексною оцінкою відповідності робочого місця нормативним вимогам, та техніці безпеки.

**Головною метою атестації робочих місць є:**

- зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих;
- поліпшення якості обслуговування населення.

**При атестації робочих місць враховується:**

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підймально-транспортних засобів;
- відповідність застосовуваного обладнання раціональному використанню виробничої площі;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість.

За перерахованими критеріями атестаційна комісія приймає рішення про відповідність робочого місця нормативним вимогам. Якщо не відповідає, то розробляються організаційно-технічні заходи щодо їх раціоналізації.

*Обов'язковим напрямом організації праці є поліпшення умов праці.*

Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу велике значення має створення комфортних умов на виробництві. Частка ручної праці в ресторанному господарстві складає в середньому 70—75%. Тому необхідно її скорочення за рахунок механізації та автоматизації процесів. Для полегшення важких і трудомістких робіт (первинна обробка картоплі та овочів, миття посуду, прибирання приміщень, пересування наплитних котлів), послідовного скорочення частки ручної праці важливо використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підймально-транспортне обладнання і засоби малої механізації.

На підприємствах мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

*Встановлено, що найбільш сприятливим для людини вважається мікроклімат, що відповідає таким показникам: температура повітря (залежно від кліматичного поясу)— у межах 18—23°C, відносна вологість — 60—70% і швидкість руху повітря — від 0,06 до 0,18 м/с.*

Залежно від важливості виконуваної роботи вимоги до показників

мікроклімату, що наближається до комфортного, можуть змінюватися. Так, при підвищенні температури повітря необхідно створити умови для відповідного збільшення швидкості його руху. Якщо цього не зробити, то це дуже несприятливо впливає на організм людини. Робота в таких умовах може призвести до перегрівання тіла аж до порушення теплової рівноваги організму, що може викликати тепловий удар та інші тяжкі наслідки.

Швидкість руху повітря є другим важливим фактором, що характеризує стан мікроклімату. Гігієнічно обґрунтована швидкість руху повітря з підвищенням його температури збільшується і повинна складати 1—2 м/с при відносній вологості в межах 60—70%. Основною причиною невеликих швидкостей руху повітря є, як правило, недосконалі або недостатньо ефективні системи приточно-витяжної вентиляції.

Іншим важливим фактором є вплив теплового (інфрачервоного) випромінювання на організм людини, тобто процесу поширення променистої енергії у вигляді електромагнітних коливань. Чим вища температура нагрітої поверхні, тим менша довжина випромінюваної хвилі, що легко проникає в людину і нагріває її тіло. Несприятливий вплив можуть справляти нагріті поверхні кухонної плити. Кухар під час обсмажування продуктів повинен знаходитися біля плити не більше 7—10 с.

Останніми роками підприємства ресторанного господарства оснащуються спеціалізованим обладнанням (жарочні шафи, стаціонарні котли), що має теплову ізоляцію і значно менше виділяє назовні променисте тепло. Співвідношення жарочних поверхонь плит до площі кухні має бути в межах 1:45 або 1:50, тобто площа кухні повинна перевищувати площу плити в 45—50 разів.

Значному поліпшенню мікроклімату в доготівельних цехах сприяє оснащення підприємств секційним обладнанням при лінійному принципі його розміщення. Лінійне розміщення обладнання з одnobічним обслуговуванням дають не тільки економію площі виробничих приміщень, а й дозволяє обладнати виробниче приміщення ефективною вентиляцією.

#### **4. ГРАФІКИ ВИХОДУ ВИРОБНИЧИХ ПРАЦІВНИКІВ НА РОБОТУ, ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Працездатність** — це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня.

На неї впливають такі фактори, як величина навантаження та її тривалість, організація й умови праці, кваліфікація, вік працівника, правильне чергування режимів праці і відпочинку.

Робочий день чергується періодами, що відрізняються за ступенем працездатності виконавця. У першій половині дня людина втягується в роботу, потім йде період максимально стійкої працездатності, а за ним — поява і наростання втоми. Після обідньої перерви працездатність спочатку трохи знижується, а потім підвищується. До кінця дня знову спостерігається спад працездатності і зростає втома.

Основним часом для відпочинку протягом робочого дня є обідня

перерва. *Фізіологічне встановлено, що при 7—8-годинному робочому дні обідню перерву варто встановлювати через 3—4 години після початку роботи.* Неправильна організація праці і відпочинку може призвести до перевтоми працівника, що негайно позначиться на його працездатності.

Правильно розроблений і дотримуваний на підприємстві режим праці і відпочинку забезпечує підвищення продуктивності праці, поліпшення якості продукції, знижує виробничий травматизм.

**Для встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу.** Розрізняють денні, місячні і річні графіки. У денних графіках відбивається тривалість робочого дня, його початок і закінчення, час і тривалість обідньої перерви. У місячних вказуються загальна кількість годин за місяць, чергування робочих днів і днів відпочинку.

Згідно з трудовим законодавством, робочий тиждень складає 40 годин. Неповний робочий день встановлюється за згодою між робітниками та адміністрацією і для неповнолітніх.

Ненормований робочий день встановлюється для тих працівників ресторанного господарства, праця яких не піддається обліку за часом, але кількість робочих годин, відпрацьованих за місяць, повинна відповідати трудовому законодавству або в якості компенсації надається додаткова відпустка.

При виборі і складанні графіків враховують режим роботи підприємства, графік завантаження торговельного залу. На підприємствах ресторанного господарства застосовуються такі графіки виходу на роботу: **лінійний(змінний), ступінчастий (стрічковий), графік підсумкового (сумарного) обліку робочого часу, двобригадний та комбінований.**

**Лінійний графік (змінний)** передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва (рис.18.1). Цей графік застосовується у разі, якщо обсяг роботи повністю виконується за 7—8 годин, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Перевага цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми. Але при тривалому режимі роботи торговельного залу використання лінійного графіка є недоцільним.

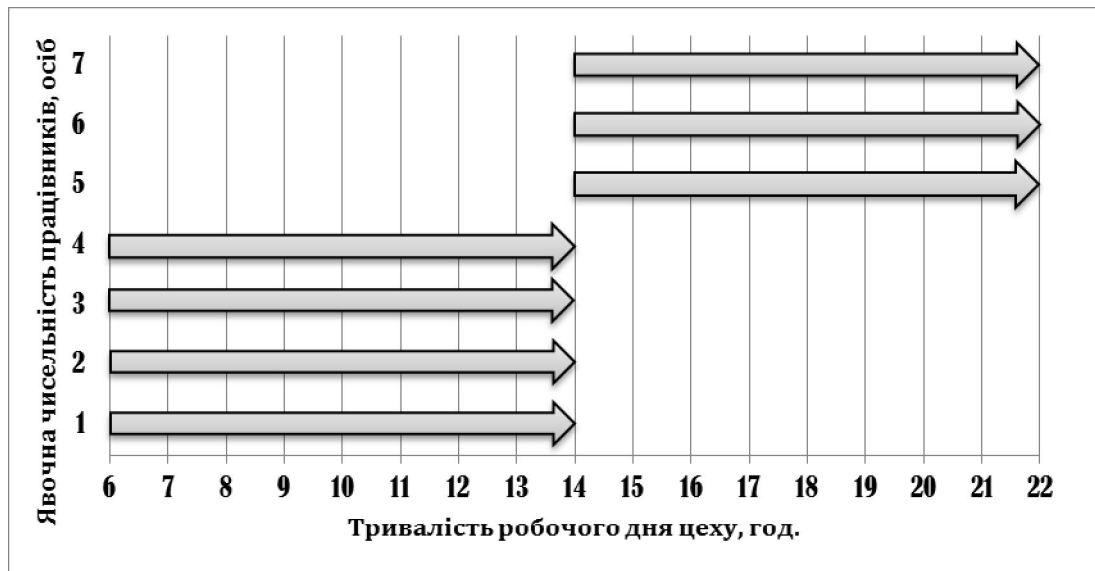


Рис. 18.1. Змінний графік виходу виробничих працівників на роботу  
**Ступінчастий (стрічковий)** графік передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження торговельного залу. Кожен працівник відпрацьовує 7 або 8 годин.

*Недолік* — відсутність чіткої побудови бригад, ускладнення плануванні робочого часу, контролю за виходом на роботу, зниження відповідальності деяких членів бригади за виконання виробничої програми.

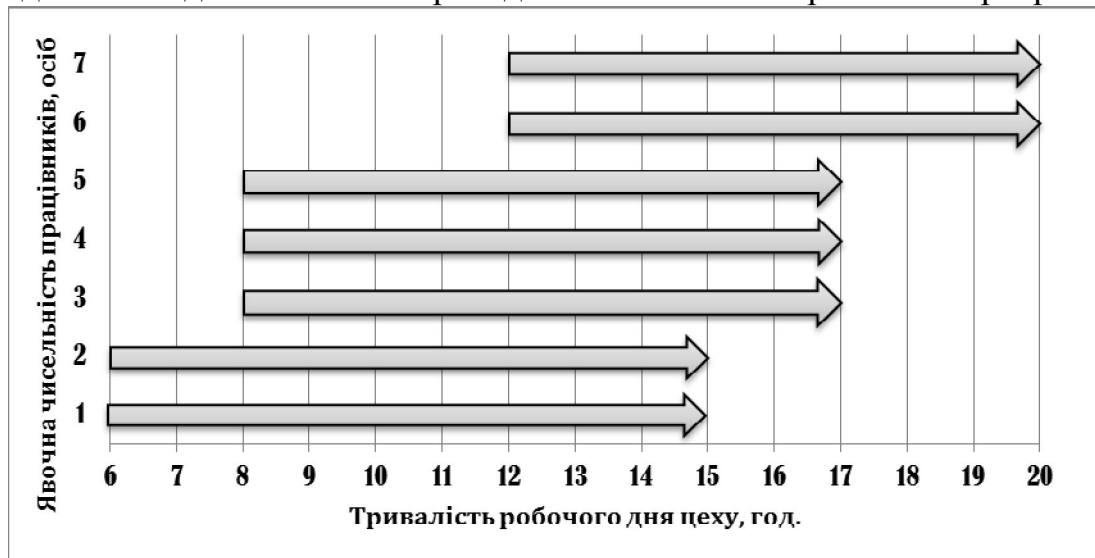


Рис 18.2. Ступінчастий графік виходу виробничих працівників на роботу  
**Графік підсумкового обліку** робочого часу застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, коли неможливо встановити робочий день нормальної тривалості. При такому графіку допускається різна тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу.

**Двобригадний графік** є різновидом графіка підсумкового обліку

робочого часу. При цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв. Перевага такого графіка в тому, що склад бригади протягом дня є постійним. Це підвищує відповідальність працівників за виконання виробничого завдання. Недоліком є нерівномірна завантаженість, велика тривалість робочого дня, що викликає стомлюваність і може призвести до погіршення якості продукції та зниження продуктивності праці.

**Комбінований графік** передбачає поєднання різних графіків і застосовується на підприємствах з подовженим робочим днем. Такий графік часто застосовується в ресторанах, де робота в цілому будується за двобригадним графіком виходу на роботу, але з урахуванням технологічного процесу приготування страв і завантаженості торговельного залу деякі працівники виходять на роботу по ступінчастому (стрічковому) графіку.

Для обліку робочого часу кожного працівника ведеться таблиця, який підписує директор. Він є документом для нарахування заробітної плати.

## **5. ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ**

Нормативним документом, щодо вимог до виробничого персоналу є ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу»

До виробничого персоналу належать категорії працівників підприємства, зайнятих виробництвом кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів: завідувач виробництва, начальник цеху, кухар, кондитер, пекар, кулінар борошняних виробів, виготовлювач харчових напівфабрикатів, обвалювач м'яса, кухонний робітник.

Виробничий персонал підприємств усіх типів і класів повинен мати або фахову освіту або пройти професійну підготовку на виробництві для оволодіння знаннями, навичками і кваліфікацією для виконання конкретних функцій. Підготовка, кваліфікація і спеціалізація виробничого персоналу повинна відповідати типу і класу підприємства.

Для кожної конкретної посади має бути розроблена посадова інструкція, яка встановлює функції, обов'язки, права і відповідальність працівника, вимоги до якості виконуваних робіт, професійної освіти, технічних знань, досвіду роботи.

Виробничий персонал підприємства повинен систематично удосконалювати свої знання, кваліфікацію і професійну майстерність на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації. Весь персонал має пройти інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

**До виробничого персоналу підприємств усіх типів і класів висуваються такі вимоги:**

- знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних

контингентів споживачів, у тому числі лікувально-профілактичного і дієтичного харчування, правил і техніки обслуговування клієнтів (відповідно до займаної посади з урахуванням специфіки підприємства);

- дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку споживачів підприємства;
- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;
- знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;
- дотримання культури й етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;
- знання раціональної організації праці на робочому місці та уміння чітко планувати роботу.

У ресторанах і барах класу «люкс» і «вищий» має працювати персонал, знайомий зі специфікою кулінарії інших держав.

**Завідувач виробництва** повинен мати вищу або середню професійну освіту та досвід практичної роботи; знати основи трудового законодавства, основні положення Закону України «Про захист прав споживачів», галузеві документи, що стосуються його професійної діяльності; знати організацію виробництва; уміти чітко організувати виробничу діяльність підлеглих, технологічний процес; підбір і розміщення кадрів.

Кухарі і кондитери повинні мати початкову або середню професійну освіту.

#### **ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

1. Охарактеризуйте основи раціональної організації праці на підприємствах харчування.
2. Які завдання вирішує раціональна організація праці на підприємствах харчування.
3. За якими напрямками визначають завдання і зміст раціональної організації праці.
4. Охарактеризуйте форми розподілу роботи в закладах ресторанного господарства .
5. Охарактеризуйте форми кооперації роботи в закладах ресторанного господарства .
6. Охарактеризуйте організацію робочих місць в закладах ресторанного господарства.
7. Наведіть головну мету атестації робочих місць в закладах ресторанного господарства.
8. Охарактеризуйте графіки виходу виробничих працівників на роботу.
9. Охарактеризуйте вимоги до виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства.

#### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова:** 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7, с. 175-204; 9, с. 459 – 517.

**Допоміжна:** 18, с.2 25 – 246 .



## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Базова:*

1. ДБН В.2.2.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення
3. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.
6. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К. : Інкос, 2007-280 с.
8. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: ЦУЛ, 2009. – 342 с.
9. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П., Гайовий І. І., Григоренко О. М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. –К.: Київ. Нац. Торг.-екон.ун-т., 2007. – 632 с.
10. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства/ Навчальний посібник. – К.: Ліра- К,2010.- 388с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник .:(для вищ.навч.закл.) / За ред.. П'ятницької Н.О. – 2 –ге вид.перероб. та допов. \_ К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. – Львів: Афіша, 2009. – 304 с.
13. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2006. – 506 с.

### *Допоміжна:*

14. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. – М.: Изд. Центр «Академия», 2006. – 224 с.
15. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр - ИНФРА, 2011. – 560 с.
16. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. – 373 с.
17. Черевко О.І. та ін.. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч.посібник /О.І.Черевко, Л.М.Крайнюк, Л.О. Касіна та ін../ Харк.держ.ун-т харч.та торг. – Харків: ХДУХТ, 2005.- 295 с.
18. Проектування закладів ресторанного господарства : навч.посіб.: [для вищ. навч. закл.] /А.А. Мазаракі та ін.; за ред. А.А.Мазаракі.- К.: Київ. Нац.торг.-екон.ун-т, 2008. – 307 с.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
ТЕМА 1. ІСТОРІЯ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЙОГО МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ .....	4
Історія розвитку підприємств ресторанного господарства.....	4
Становлення ресторанного бізнесу.....	8
Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.....	10
Запитання для самоперевірки.....	13
Рекомендована література.....	13
ТЕМА 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	13
Законодавча організація підприємств ресторанного господарства України...	14
Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.....	16
Основні правила роботи підприємств харчування.....	18
Запитання для самоперевірки.....	20
Рекомендована література.....	20
ТЕМА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	20
Класифікація закладів ресторанного господарства.....	20
Характеристика типів закладів ресторанного господарства.....	24
Характеристика послуг закладів ресторанного господарства.....	28
Вимоги до закладів ресторанного господарства.....	31
Запитання для самоперевірки.....	31
Рекомендована література.....	32
ТЕМА 4. ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	32
Основи оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства.....	33
Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства. ....	34
Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів підприємств ресторанного господарства.....	40
Запитання для самоперевірки.....	42
Рекомендована література.....	43
ТЕМА 5. ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	43
Особливості виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства.....	43
Вимоги до організації робочих місць на підприємствах ресторанного господарства.....	47
Запитання для самоперевірки.....	49
Рекомендована література.....	49
ТЕМА 6. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	49

Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.....	49
Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.....	52
Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. ....	53
Запитання для самоперевірки.....	53
Рекомендована література.....	53
ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	54
Характеристика форм та способів доставки продовольчих товарів.....	54
Організація приймання продовольчих товарів.....	55
Товарні запаси, їх значення для ритмічної роботи підприємства.....	56
Запитання для самоперевірки.....	56
Рекомендована література.....	57
ТЕМА 8. ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	57
Основні критерії вибору постачальників матеріально-технічного забезпечення для закладів ресторанного господарства.....	58
Норми оснащення предметами матеріально-технічного забезпечення для підприємств харчування.....	59
Запитання для самоперевірки.....	60
Рекомендована література.....	60
ТЕМА 9. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	60
Призначення та основні функції складського господарства на підприємствах харчування.....	60
Організація зберігання продуктів. Режими і способи зберігання.....	61
Склад складських приміщень та їх оснащення.....	64
Розміщення та компонування складських приміщень.....	66
Організація тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства.....	68
Запитання для самоперевірки.....	70
Рекомендована література.....	71
ТЕМА 10. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ЦЕХІВ.....	71
Принципи організації заготівельних цехів для закладів ресторанного господарства.....	71
Принципи організації доготівельних цехів для закладів ресторанного господарства.....	72
Основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.....	73
Запитання для самоперевірки.....	75
Рекомендована література.....	75
ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ.....	75
Організація роботи спеціалізованих овочевих цехів.....	76

Особливості технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів в заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.....	79
Організація технологічного процесу обробки птиці та дичини.....	83
Організація рибних цехів на заготівельних підприємствах ресторанного господарства.....	85
Запитання для самоперевірки.....	95
Рекомендована література.....	95
ТЕМА 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАГОТІВЛЬНИХ ЦЕХІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ПОВНИМ ВИРОБНИЧИМ ЦИКЛОМ.....	96
Організація роботи овочевих цехів на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.....	96
Організація технологічного процесу обробки м'яса на підприємствах з повним виробничим циклом.....	100
Організація роботи птицегольєвого цеху на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.....	103
Організація технологічного процесу обробки риби на підприємствах з повним виробничим циклом.....	104
Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.....	109
Запитання для самоперевірки.....	111
Рекомендована література.....	111
ТЕМА 13. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЛЬНИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	111
Організація роботи гарячого цеху.....	111
Особливості організації холодного цеху в закладах ресторанного господарства.....	118
Запитання для самоперевірки.....	122
Рекомендована література.....	122
ТЕМА 14. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КУЛІНАРНОГО ЦЕХУ.....	122
Характеристика кулінарного цеху заготівельних підприємствах ресторанного господарства.....	122
Асортимент продукції кулінарного цеху.....	123
Особливості організації технологічного процесу в кулінарному цеху.....	124
Запитання для самоперевірки.....	125
Рекомендована література.....	126
ТЕМА 15. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ КОНДИТЕРСЬКОГО ЦЕХУ.....	126
Загальна характеристика кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства.....	126
Особливості технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства. ....	128
Організація праці в кондитерському цеху.....	132
Запитання для самоперевірки.....	134
Рекомендована література.....	134
ТЕМА 16. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ.....	134

Загальна характеристика приміщення для борошняних виробів.....	134
Особливості технологічного процесу виробництва кулінарних борошняних виробів. ....	135
Запитання для самоперевірки.....	137
Рекомендована література.....	137
ТЕМА 17. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ ВИРОБНИЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
Господарства.....	137
Організація приміщення буфету.....	137
Організація мийних столового, кухонного посуду та тари.....	139
Організація сервізної, роздавальної та приміщення для різання хліба.....	140
Запитання для самоперевірки.....	142
Рекомендована література.....	143
ТЕМА 18. РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
Основи раціональної організації праці на підприємствах харчування.....	143
Раціональні форми розподілу і кооперації роботи в закладах ресторанного господарства .....	144
Організація робочих місць та поліпшення умов праці в закладах ресторанного господарства.....	146
Графіки виходу виробничих працівників на роботу, їх характеристика.....	148
Вимоги до виробничого персоналу.....	151
Запитання для самоперевірки.....	152
Рекомендована література.....	152
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	153