

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное бюджетное государственное образовательное
учреждение высшего профессионального образования

Кемеровский технологический институт пищевой
промышленности
Среднетехнический факультет

**Конспект лекций
по дисциплине «Организация предприятий быстрого
обслуживания»**

специальности 100106 - «Организация обслуживания в
общественном питании»
направления 100100 – «Сервис»
всех форм обучения среднетехнического факультета

Разработал: преподаватель
кафедры «ТПОП»
_____ А.А. Ефимкин

Рассмотрено и утверждено
на заседании
кафедры «ТПОП»
протокол № _____ от
«_____» _____ 2011 г.
Зав.кафедры «ТПОП»
_____ Н.С. Соляник

ОГЛАВЛЕНИЕ:

Лекция 1 Основные понятия: предприятие общественного питания, типы, классы.....	3
Лекция 2 Зарубежный опыт функционирования предприятий быстрого обслуживания	16
Лекция 3 Основные принципы формирования сети специализированных предприятий быстрого обслуживания. Основные типы предприятий быстрого обслуживания.....	20
Лекция 4 Принципы размещения предприятий быстрого обслуживания.....	26
Лекция 5 Функционально – типологическая структура предприятий быстрого обслуживания.....	28
Лекция 6 Специфика технологической оснащённости предприятий быстрого обслуживания, форм и методов обслуживания.....	31
Лекция 7 Объёмно – планировочные и конструктивные решения предприятий быстрого обслуживания.....	36
Лекция 8 Технологии для fast – food.....	48
Лекция 9 Маркетинговая и рекламная деятельность ресторана быстрого обслуживания.....	51
Лекция 10 Технология cook and chill.....	54

Лекция 1 Основные понятия: предприятие общественного питания, типы, классы.

В системе общественного питания применяются следующие термины и определения согласно ГОСТ Р 50647-94, ГОСТ 30389-95:

1. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

2. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

3. Норматив развития сети – показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

4. Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

5. Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

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

Классификация предприятий общественного питания

При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- техническую оснащенность;
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;

- качество обслуживания;
- номенклатуру предоставляемых услуг.

Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям. Согласно ГОСТР 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий" основные типы предприятий общественного питания - это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Но согласно сказанному выше, предприятия общественного питания классифицируются по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов, согласно ГОСТР 50764-95 "Услуги общественного питания" подразделяются на:

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

Для регулирования отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания утверждены постановлением Правительства РФ "Правила оказания услуг общественного питания", которые разработаны в соответствии с законами Российской Федерации "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг".

Услуги общественного питания определяются исполнителем (предприятием общественного питания) в соответствии с его типом (а для ресторанов и баров их классом) и подтверждаются органом сертификации в соответствии с государственным стандартом.

Предприятия общественного питания, реализующие алкогольные, табачные изделия, обязаны иметь лицензию на этот вид деятельности.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) предприятие обязано своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности и поставить в известность органы местного самоуправления.

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных документах, обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны отвечать требованиям:

- соответствия целевому назначению;
- точности и своевременности предоставления;
- безопасности и экологичности;
- эргономичности и комфортности;
- эстетичности;
- культуры обслуживания;
- социальной адресности;
- информативности.

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

оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием. В них могут организовываться поточные механизированные линии для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд, их хранение предусматривается в низкотемпературных камерах.

Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей и большей мощностью. Мощность такого предприятия проектируется до 30 т перерабатываемого сырья в сутки.

На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания - кулинарные торгово-производственные объединения.

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

Комбинат питания - крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Комбинат питания, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района, сотрудников расположенных поблизости учреждений. Комбинат питания может быть также создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. человек. Создаются также школьные комбинаты питания.

Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Предназначены

для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей и снабжения ими доготовочных предприятий. Применяются поточные линии обработки сырья и производства полуфабрикатов, механизированы тяжелые погрузочно-разгрузочные работы.

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различают:

по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;

по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая, рабочая и др.;

по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам.

Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений.

Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой - для учащихся I-V классов, второй - для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более рекомендуется иметь 5-6 основных диет, в других столовых, имеющих диетическое отделение (стола), - не менее 3. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медсестры. Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвентарем - пароварочными шкафами, протирочными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

Столовые-раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях. Передвижные столовые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре.

Такие столовые обеспечиваются небьющейся посудой и приборами.

Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют мебель стандартную облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия.

Из столовой посуды применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Из помещений для потребителей столовые должны иметь вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Площади торговых залов должны соответствовать нормативу - 1,8 м² на одно посадочное место.

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и

фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый. Услуга питания ресторана представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга. Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран.

Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний - полный рацион питания. Также полный рацион питания отпускают потребителям рестораны при железнодорожных вокзалах, аэропортах, гостиницах. Рестораны организуют обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров. Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: услуга официанта на дому, заказ и доставка потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении; бронирование мест в зале ресторана; прокат столовой посуды и др.

Услуги по организации досуга включают:

организацию музыкального обслуживания;

организацию проведения концертов, программ варьете;

предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями, официантами. В ресторанах высших классов, а также обслуживающих иностранных туристов официанты должны владеть иностранным языком в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей.

Рестораны должны иметь кроме обычной вывески вывеску световую с элементами оформления. Для оформления залов и помещений для потребителей используются изысканные и

оригинальные декоративные элементы (светильники, драпировки и др.). В торговом зале в ресторанах классов люкс и высший наличие эстрады и танцплощадки обязательно. Для создания оптимального микроклимата в торговом зале в ресторанах люкс система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности обязательна. Для ресторанов высшего и первого класса допустима обычная система вентиляции. Мебель в ресторанах должна быть повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения; столы должны иметь мягкое покрытие, в ресторанах первого класса возможно применение столов с полиэфирным покрытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими с подлокотниками. Большие требования предъявляются к посуде и приборам. Применяется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая с монограммой или художественным оформлением, хрустальная, художественно оформленная посуда из выдувного стекла.

Площадь торгового зала с эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу - 2 м² на одно посадочное место.

Вагоны-рестораны - предназначены для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути.

Вагоны-рестораны включаются в состав поездов дальнего следования, находящихся в пути в одном направлении более суток. Вагон-ресторан имеет зал для потребителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет. Скоропортящиеся товары хранят в охлаждаемых шкафах, люках. Реализуются холодные закуски, первые, вторые блюда, вино-водочные изделия, холодные и горячие напитки, кондитерские и табачные изделия. Дополнительные услуги: продажа товаров и напитков вразнос. Обслуживание официантами.

Купе-буфеты - организуются в поездах с продолжительностью рейса менее суток.

Занимают они 2-3 купе; имеют торговое и подсобное помещения. Имеются холодильные шкафы. Реализуются бутерброды, кисломолочная продукция, отварные сосиски, сардельки, горячие напитки и холодные безалкогольные напитки, кондитерские изделия.

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары. Бары подразделяются на классы: люкс, высший и первый. Бары различают:

по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления - молочный, пивной, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар и др.;

по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, варьете-бар и др.

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

Обслуживание в барах осуществляется метрдотелями, барменами, официантами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку.

Бары должны иметь световую вывеску с элементами оформления; для оформления залов используют декоративные элементы, создающие единство стиля. Микроклимат поддерживается кондиционированием воздуха или приточно-вытяжной вентиляцией.

Обязательная принадлежность бара - барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м. В зале столы с мягким или полиэфирным покрытием, кресла мягкие с подлокотниками. Требования к посуде применяются такие же, как и в ресторанах, используется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая, хрустальная, стеклянная высших сортов.

Кафе - предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе, молоко, шоколад и др.).

Кафе различают:

по ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;

по контингенту потребителей - кафе молодежное, кафе детское;

по методу обслуживания - самообслуживание, обслуживание официантами.

Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе.

Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют прозрачные бульоны из первых блюд, вторые блюда несложного приготовления: блинчики с различными начинками, яичница, сосиски, сардельки с несложным гарниром.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого изготовления.

Составление меню и соответственно запись начинается с горячих напитков (не менее 10 наименований), затем пишут холодные напитки, мучные кондитерские изделия (8-10 наименований), горячие блюда, холодные блюда.

Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, под освещение, цветовое решение. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции.

Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы должны иметь полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.

В кафе кроме торговых залов должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей.

Норма площади на одно посадочное место в кафе 1,6 м².

Кафетерий организуется преимущественно при крупных продовольственных и универсальных магазинах. Предназначен для продажи и потребления на месте горячих напитков, молочнокислых продуктов, бутербродов, кондитерских изделий и других товаров, не требующих сложного приготовления. Реализация спиртных напитков в кафетериях не допускается.

Помещение кафетерия состоит из двух частей: зала и подсобного помещения. Бутерброды, горячие напитки готовятся на месте, остальная продукция поступает в готовом виде.

Кафетерии организуются на 8, 16, 24, 32 места. Они оборудуются высокими четырехместными столами. Для обслуживания детей и пожилых людей устанавливаются один-два четырехместных стола со стульями.

Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации.

Закусочные разделяют:

по ассортименту реализуемой продукции общего типа; специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т. д.).

Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание. В крупных закусочных могут организовываться несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагают уступами, каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей, которые имеют мало времени.

Торговые залы оборудуются высокими столами с гигиеническими покрытиями. Оформление залов также должно отвечать определенным требованиям эстетики, санитарии.

Из столовой посуды допускается применение посуды из алюминия, фаянса, прессованного стекла.

По стандартным требованиям закусочные могут не иметь вестибюля, гардероба, туалетов для посетителей. Площадь залов закусочных должна соответствовать нормативу - 1,6 м² на одно посадочное место.

Чайная - специализированная закусочная, предприятие, предназначенное для приготовления и реализации в широком ассортименте чая и мучных кондитерских изделий. Кроме того, в меню чайных включают горячие вторые блюда из рыбы, мяса, овощей, яичницу натуральную с колбасой, ветчиной и др.

В архитектурно-художественном режиме зала используются элементы русского национального стиля. Специализация закусочных предполагает реализацию определенных видов продукции, характерной для этого предприятия.

Шашлычная - распространенный вид специализированного предприятия. В меню шашлычной не менее трех-четырех наименований шашлыков с разными гарнирами и соусами, а также люля-кебаб, чахохбили, цыплята-табака, из первых блюд - харчо и другие национальные блюда, пользующиеся большим спросом у посетителей.

Обслуживают посетителей в шашлычных, как правило, официанты. В остальных закусочных применяется самообслуживание.

Пельменные - специализированные закусочные, основной продукцией которых являются пельмени с различными фаршами. В меню включают также холодные закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки. Пельмени могут поступать в виде полуфабрикатов или готовиться на месте, в этом случае в пельменных применяют пельменные автоматы.

Блинные специализируются на приготовлении и реализации изделий из жидкого теста - блинов, блинчиков, оладий, блинчиков фаршированных с различными фаршами. Разнообразят подачу этих изделий сметаной, икрой, повидлом, вареньем, медом и др.

Пирожковые предназначены для приготовления и реализации жареных и печеных пирожков, кулебяк, расстегаев и других изделий из различных видов теста.

Чебуречные предназначены для приготовления и реализации популярных блюд восточной кухни - чебурек и беляшей. Сопутствующая продукция в чебуречных - бульоны, салаты, бутерброды, а также холодные и горячие закуски.

Сосисочные специализируются на реализации горячих сосисок, сарделек, отварных, запеченных с разнообразными гарнирами, а также холодных (воды, пива, соков и др.) и горячих напитков, молочнокислых продуктов.

Пиццерия предназначена для приготовления и реализации пиццы с различными начинками. При самообслуживании раздатчик готовит пиццу в присутствии посетителя, используя соответствующее оборудование для приготовления. В пиццерии может быть обслуживание официантами.

Бистро - новая сеть предприятий быстрого обслуживания. В Москве успешно функционирует фирма "Русское бистро", которая открывает многочисленные предприятия этого типа. Бистро специализируется на русской кухне (пирожки, расстегаи, бульоны, салаты, напитки).

Специализированные предприятия при интенсивной нагрузке имеют более высокие экономические показатели, чем предприятия универсального типа, так как оборачиваемость посадочных мест может быть более высокой, чем в других предприятиях. Специализированные предприятия более полно удовлетворяют потребности посетителей определенной продукцией, чем универсальные предприятия.

Узкий ассортимент блюд позволяет автоматизировать процессы обслуживания и создавать такие предприятия, как кафе-автоматы, закусочные-автоматы. Такие предприятия рекомендуется открывать там, где скапливается большое количество людей: при зрелищных учреждениях, стадионах, дворцах спорта.

Для расширения услуг общественного питания в городах в жилых районах размещают предприятия по отпуску готовой продукции на дом. Такое предприятие предназначено для приготовления и реализации на дом обеденной продукции, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. Предприятие может принимать предварительные заказы на эту продукцию. В ассортименте предприятия - выбор холодных блюд, первых, вторых и сладких блюд. Обслуживание осуществляется раздатчиком.

Предприятие имеет склады для хранения продуктов, производственное помещение, торговый зал, в котором могут размещаться несколько четырехместных столов (3-4) для потребления пищи на месте, но главная его задача - отпускать продукцию на дом.

Предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли. К ним относятся магазины кулинарии, мелкорозничная сеть (киоски, разносная торговля). При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны также соблюдаться все правила, обеспечивающие безопасность продукции. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы, цены одной штуки (килограмма) изделия. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания производственного процесса), время транспортирования, хранения и реализации. Через мелкорозничную сеть могут реализовываться покупные товары, но при этом необходимо соблюдать правило, что торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена.

Магазины кулинарии - предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты; проводят прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Торговый зал магазина организуют на 2, 3, 5 и 8 рабочих мест. Магазин своего производства не имеет и является филиалом других предприятий общественного питания

(комбината питания, ресторана, столовой). В магазине чаще всего организуют три отдела:

отдел полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, крупяных), натуральных крупнокусковых, порционных, мелкопорционных (гуляш, азу), рубленых (бифштексы, котлеты, фарш);

отдел готовой кулинарной продукции: салаты, винегреты; запеканки овощные и крупяные; печеночный паштет; отварные, жареные мясные, рыбные и из птицы кулинарные изделия; рассыпчатые каши (гречневая) и др.;

кондитерский отдел - реализует мучные кондитерские изделия из различных видов теста (торты, пирожные, пирожки, булочки и др.) и покупные кондитерские изделия - конфеты, шоколад, печенье, вафли и др.

При магазине кулинарии, если позволяет площадь торгового зала, организуется кафетерий; для потребления продукции на месте ставят несколько высоких столов.

Лекция 2 Зарубежный опыт функционирования предприятий быстрого обслуживания.

Одним из перспективных направлений в развитии и совершенствовании общественного питания в городах и поселках городского типа на современном этапе является расширение сети специализированных предприятий питания быстрого обслуживания. Это обусловлено целым рядом факторов, как специальных, так и экономических, в том числе возрастанием спроса населения на организацию общественного питания с минимальными затратами времени.

Отличительными чертами предприятий питания быстрого обслуживания (ПВО) являются: в производственно-технологическом плане - стабильность ассортимента предлагаемых блюд (преимущественно свежеприготовленных), широкое использование полуфабрикатов высокой степени готовности, высокий уровень механизации технологических процессов, эффективное использование материально-технической базы и т.д.; для населения - минимальные затраты времени на получение и прием пищи, высокое качество предлагаемых блюд, сравнительно невысокие цены, возможность удовлетворения потребностей в попутном обслуживании и пр.

Предприятия быстрого обслуживания широкое распространение получили за рубежом. Многолетняя практика проектирования и эксплуатации таких предприятий в капиталистических странах представляет большой опыт для преимущества в нашей стране. Высокий уровень развитости индустрии общественного питания за рубежом позволяет использовать для ПБО полуфабрикаты высокой степени готовности, готовые быстрозамороженные блюда и приправы; хорошая техническая оснащенность ПБО позволяет иметь широкую палитру разнообразных типов таких предприятий. Зарубежные ПБО предлагают потребителю богатый ассортимент блюд - от обеденной продукции (первые и вторые блюда) до самого узкого, излюбленного ассортимента (горячие бутерброды, гамбургеры и пр.).

В нашей стране подобные типы предприятий стали получать внедрение лишь в последнее десятилетие. Вместе с тем, с учетом преимуществ ПБО, проводится целенаправленная работа по расширению их сети. В целом сеть ПБО по стране за XII пятилетку должна увеличиться на 240 тыс. мест (на 35 %) и в 1980 г. достичь 1 млн. мест.

Однако недостаточный высокий уровень развития отечественной отрасли общественного питания и низкая техническая оснащенность предприятий питания общедоступной (открытой) сети не позволяет в настоящее время осуществлять прямую преимущество зарубежного опыта, т.е. создавать разнообразные типы ПБО, аналогичные зарубежным. Поэтому номенклатура типов ПБО, получивших распространение в нашей стране, весьма ограничена и направлена пока только на узкоспециализированный ассортимент предлагаемых блюд в таких предприятиях типа закусочных, как: пельменные, сосисочные, котлетные, пирожковые, чебуречные, пиццерии, кофейные и пр.

В целом предприятия общественного питания быстрого обслуживания для отечественной отрасли; являются, новыми типами, т.к. возникли они достаточно стихийно, без научно обоснованных четких рекомендаций, и несмотря на то, что в настоящее время выпущен отраслевой документ - "Методические указания по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации", требуются разработки, обосновывающие принципы организации сети данного типа специализированных предприятий с учетом градостроительных и демографических факторов формирования их функционально-

технологической структуры и совершенствования Номенклатуры типов ПБО, рекомендации по архитектурно-планировочным решениям зданий и интерьеров и пр.

За рубежом (в ФРГ, США, Франции, Англии и др.) наиболее популярными являются такие типы предприятий быстрого обслуживания как: столовые и кафе –полу автоматизированные и полностью автоматизированные; кафетерии типа "снэк" и типа "фаст-фуд"; гриль-бары; кафе "шоп"; рестораны с буфетом типа "шведский стол" и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности.

Промышленные методы приготовления пищи, высокая техническая оснащенность указанных предприятий специальным секционным малогабаритным модулированным оборудованием, механизация и автоматизация процессов комплектации и раздачи блюд - все это в конечном счете позволяет за рубежом по-новому подойти к вопросам организации сети массового питания и планировочной структуре самих ПБО.

Среди, наиболее распространенных за рубежом ПБО можно выделить три следующих типа предприятий, работающих по технологическим схемам:

- "доготовка - комплектация - отпуск";
- "хранение - разогрев - комплектация - отпуск";
- "хранение - разогрев - отпуск".

Предприятия, работающие по первой схеме - "приготовление (доготовка) - комплектация - отпуск", имеют наиболее усложненную структуру и набор помещений, т.к. здесь полуфабрикаты высокой степени готовности проходят процесс доготовки, тепловой обработки и комплектации. В состав таких предприятий входят: обеденный зал с линией раздачи типа самообслуживания; кухня с набором модулированного оборудования; охлаждаемые помещения для хранения дневного запаса полуфабрикатов; помещения для персонала и утилизации отходов; вент камеры. Площади неторговых помещений в структуре таких предприятий составляют до 30 %.

Предприятия, работающие по второй схеме - "хранение - разогрев - комплектация - отпуск", функционируют как раздаточные и не имеют никакого технологического оборудования, кроме холодильных и тепловых шкафов, где производится хранение или разогрев блюд до температуры потребления. Такие предприятия не имеют кухонь, в их структуру кроме обеденного зала с раздаточной

линией входят: помещение с зоной комплектации блюд; помещение для охлаждаемых камер дневного запаса замороженных готовых блюд; помещение для персонала и утилизации отходов. Площади неторговых помещений составляют в целом до 20 % общей площади предприятия.

Такие предприятия пользуются услугами фирм, быстрозамороженные и свежие блюда которых (первые, вторые, закуски и пр.) упаковываются в однопорционную посуду разового пользования и развозятся авторефрижераторами в радиусе 70-80 км.

Использование порционированных готовых блюд позволяет создавать предприятия-автоматы, полностью автоматизированные или полуавтоматизированные.

Автоматизированные предприятия оборудуются серийными торговыми автоматами. В этих, автоматах, снабженных холодильными установками, хранятся в требуемом ассортименте готовые блюда, упакованные в лотки разового пользования. Покупатель набирает номер блюда и через 15-20 секунд получает готовое к употреблению разогретое в СВЧ-печи блюдо. В некоторых случаях емкость автоматов позволяет работать предприятию целую смену без обслуживающего персонала, что особенно удобно для круглосуточно функционирующих предприятий.

Предприятия-автоматы, работающие по схеме "хранение-разогрев-отпуск", по планировочной структуре наиболее просты. В состав этих предприятий, как правило, входят три основных помещения: обеденный зал с торговыми автоматами, помещение персонала, помещение утилизации посуды разового пользования. Подсобные помещения занимают до 10 % площади предприятия.

Таким образом, функциональный состав предприятия быстрого обслуживания, его планировочная структура, набор и соотношение площадей помещений могут изменяться в зависимости от следующих факторов: ассортимента блюд, вида используемого исходного продукта, форм и методов организации обслуживания и раздачи блюд, режима функционирования предприятия питания, набора технологического оборудования, использования посуды разового или многоразового употребления и пр.

Следует особенно подчеркнуть, что для зарубежных предприятий быстрого обслуживания различных типов выпускается специальное оборудование, способствующее ускорению приготовления, разогрева и отпуска блюд:

- комплекты секционного малогабаритного оборудования, включающего плиты с конфорками, плиты для жарки, мармиты, фритюрницы и др.;

- специализированное тепловое оборудование: СВЧ-аппараты, конвекторы, аппараты с комбинированным обогревом, грили, аппараты для приготовления изделий для теста и пр.;

- раздаточное оборудование линейного типа, карусельного типа, торговые автоматы и пр.

Применение специализированного оборудования приводит к сокращению времени на приготовление и отпуск блюд, а также к сокращению площадей помещений предприятия и основных штатов персонала.

Таким образом, практика проектирования и эксплуатации ПБО за рубежом показывает, что высокий уровень развития отрасли общественного питания в целом, широкое использование быстрозамороженных готовых блюд и полуфабрикатов, высокий уровень технической оснащенности самих ПБО позволяет фирмам иметь развитую сеть предприятий быстрого обслуживания самых разнообразных типов. Такие предприятия, в зависимости от места их расположения, потока и контингента потребителей, могут предлагать разнообразный набор услуг: от полного ассортимента горячих и холодных блюд (обеденную продукцию), до узкоспециализированного ассортимента (горячие бутерброды, мясо-гриль, гамбургеры и пр.), готовые блюда на вынос и т.д.

Точный расчет места расположения и запросов потребителей позволяют правильно определить ассортимент блюд, вместимость обеденных залов и режим функционирования предприятия.

Все эти факторы в конечном итоге позволят точно выбрать тип ПБО и его функционально-типологическую структуру.

Лекция 3 Основные принципы формирования сети специализированных предприятий быстрого обслуживания. Основные типы предприятий быстрого обслуживания.

К отечественным предприятиям общественного питания быстрого обслуживания относятся предприятия питания, специализирующиеся на изготовлении и реализации определенного стабильного ассортимента блюд, преимущественно свежеприготовленных и приготовленных в присутствии заказчика из

полуфабрикатов высокой степени готовности и быстрозамороженных продуктов; напитков и кулинарных изделий.

Централизация производства и децентрализация потребления - основной принцип формирования ПБО. Поэтому неперенным условием организации сети предприятий быстрого обслуживания является применение прогрессивной технологии, обеспечивающей минимум производственных функций по приготовлению блюд непосредственно на предприятиях. В этой связи обязательным условием является снабжение этих предприятий полуфабрикатами высокой степени готовности, быстрозамороженными продуктами и кулинарными изделиями в соответствии с их специализацией. Это условие требует четкой связи сети ПБО в целом с сетью фабрика-заготовочных по производству полуфабрикатов и широкой кооперации с пищевыми отраслями.

В отечественной практике действующая номенклатура общедоступных предприятий питания, в том числе специализированных (ПБО), является направляющим документом для выбора типов предприятий при составлении перспективных планов развития сети, их размещения, выполнения работ по перепрофилированию (реконструкции) действующих предприятий, разработки проектов зданий ПБО, норм их технической оснащенности и пр.

Номенклатура типов предприятий общественного питания, в т.ч. и ПБО, определяет их состав по профилю, вместимости, специализации и методам обслуживания потребителей (посетителей). Перечень основных типов ПБО, рекомендуемая вместимость их залови прочие характеристики приведены в табл. 1.

Таблица 1

Номенклатура типов предприятий быстрого обслуживания

Тип предприятия	Вместимость залов, мест	Оборачиваемое места, чел.*
Мясные:		
сосисочные	25-75	30/16
бифштексные, котлетные, кебабные, купатные.	25-75	40/20
Мучные (всех типов)	25-75	30/16
Кафетерии	8-35	33/25
Закусочные смешанной специализации	50-150	30/16
Бары специализированные (безалкогольные, коктейль-бары, десертные, молочные, гриль-бары, салатные, кофейные, шоколадные)	25,50	20/8
В т.ч. пивные	25-100	12/8

* В числителе - за день, в знаменателе - в часы "пик"(продолжительность часов "пик" равна 4 часам).

Включенные в перечень(номенклатуру) предприятия быстрого обслуживания являются только основополагающими и могут изменяться по типу и вместимости, специализации с учетом природно-климатических условий, национальных традиций, особенностей потребления продуктов и пр. Так на практике, в ряде регионов и республик широкое распространение получили такие ПБО, как бульбянные, кулешные, макаронные, хашные, кебабные, пловные, самсовые, купатные, дергунные и пр.

В номенклатуре предприятий быстрого обслуживания (табл. 1) в зависимости от ассортимента выделяются две основные группы:

- мясные -бифштексные, котлетные, сосисочные, кебабные, купатные и пр., вместимостью от25 до 75 мест;

- мучные -блинчиковые, оладьевые, пельменные, вареничные, пирожковые, пончиковые, чебуречные, самсовые и пр., вместимостью также от 25 до 75 мест.

В соответствии с номенклатурой к специализированным ПБО относятся также кафетерии, вместимостью от 8 до 35. мест, и закусочные смешанной специализации, вместимостью от 50 до 150

мест. Определение их специализации основывается на характере технологического процесса приготовления блюд (варка, жарка в жарочном шкафу или гриле и др.) и вида используемого продукта (мясо, рыба, картофель и др.).

Специализированные предприятия быстрого Обслуживания рассматриваются как предприятия, предоставляющие дополнительное питание (или неполное) к основному питанию населения, поэтому в условиях увеличения интенсивных потоков потребителей рекомендуется также организовывать ПБО типа кафе-автоматы и закусочные-автоматы, в которых через автоматы реализуются холодные и горячие напитки, бутерброды, мучные и кондитерские изделия и пр.

В структуре сети общедоступных предприятий общественного питания предприятия быстрого обслуживания занимают равноценное место и в общем числе мест ПБО рекомендуется распределять в следующем соотношении:

для городов до 50 тыс. чел. .	- 15-20%;
-"- до 100 тыс. чел.	- 20-25 %;
-"- до 250 тыс. чел.	- 25-30 %;
-"- до 500 тыс.чел.	- 35-40 %;
-"- свыше 500 тыс. чел.	- до 50 %.

В городах-курортах в структуре сети общедоступных предприятий питания рекомендуется отводить до 20 % мест для специализированных ПБО; в городских зонах отдыха крупных городов - до 70 %; в экскурсионно-туристических местах -до 50 %.

При выборе типа и вместимости предприятия быстрого обслуживания необходимо учитывать целый ряд факторов, в том числе: наличие базового предприятия по снабжению полуфабрикатами высокой степени готовности; принцип размещения предприятия в градостроительной структуре; типологические характеристики предприятий питания, находящихся в непосредственной близости от вновь организуемого ПБО; контингент питающихся и их целевые установки и потребительский спрос.

Поэтому при проектировании ПБО необходимо руководствоваться не только данными Рекомендациями, но и отраслевыми документами: "Методические указания по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации"; "Примерные нормы

технического оснащения специализированных предприятий общественного питания".

Предприятия питания быстрого обслуживания, размещаемые в зоне с постоянным насыщенным потоком потребителей определенного контингента, должны по своей типологической характеристике отвечать двум основным требованиям: обеспечение посетителей продукцией питания в кратчайшие сроки (т.е. быстрота обслуживания); обеспечение продукцией питания широкого ассортимента (т.е. с учетом различия демографических групп населения. - взрослые, дети, престарелые и т.п.). Кроме того, необходимо учитывать, что большинство предприятий быстрого обслуживания должны рассчитываться с учетом: продажи продукции навынос; увеличения количества посадочных мест в летний период за счет размещения дополнительных мест (столиков) на открытом воздухе; организации новых типов ПБО, таких как -придорожные, приближенного обслуживания (с изменяющимися функциями в течении суток), ПБО с расширенным ассортиментом блюд (первые, вторые блюда и пр.), полностью автоматизированные ПБО с расширенным ассортиментом блюд, ПБО круглосуточного функционирования (привокзальные и пр.), а также комплексные ПБО-предприятия городского уровня обслуживания, включающие в свою структуру набор различных по типу и вместимости предприятий питания (с узкоспециализированным ассортиментом блюд; с расширенным ассортиментом блюд, в любом сочетании типов и вместимостей залов в зависимости от конкретного расчетного потока потребителей).

В этой связи, учитывая зарубежный опыт функционирования предприятий быстрого обслуживания, предлагается, как рекомендательная на перспективу, дополнительная (расширенная) номенклатура типов ПБО (табл. 2).

Таблица 2

Рекомендательная (на перспективу) номенклатура ПБО

Тип предприятия (ПБО)	Вместимость (мест в зале)
Кафе специализированные (мороженое, кондитерские, чайные, молочные)	25-75
Закусочные с расширенным ассортиментом блюд (первые, вторые, закуски)	25-100
Придорожные (круглосуточного функционирования)	-"
Кафе-автоматы расширенного ассортимента блюд	-"
Кафе приближенного обслуживания (с трансформирующимися функциями в течение суток)	-"
Специализированные закусочные:	
рыбные	25-75
мясные	25-100
мучные	-"
прочие	-"
Комплексные ПБО	100 - 200

Режим функционирования ПБО устанавливается с учетом обеспечения наибольших удобств для посетителей, при этом, учитывая зарубежный опыт, режим определяется в основном месторасположением ПБО. Так, например, предприятия, расположенные в пешеходных зонах, функционируют с 9 до 22 час; в зонах отдыха - с утра и до 15-16 час; на автомагистралях - круглые сутки; для привокзального комплексного ПБО рекомендуется режим работы: закусочная - с 7 до 24 час; кафе - с 8 до 22 час; бары - с 10 до 23 час. При этом рационально для вокзалов крупных городов устанавливать круглосуточный режим функционирования закусочной быстрого обслуживания, но с расчетом программы на уменьшенную пропускную способность в ночное время.

Режим функционирования - очень важный фактор при проектировании предприятия, его технической оснащенности; и планировочной структуры.

Лекция 4 Принципы размещения предприятий быстрого обслуживания.

Отечественные предприятия питания быстрого обслуживания по своей функции предназначены для удовлетворения потребностей населения в дополнительном (промежуточном) питании с минимальными затратами времени: по месту работы, учебы, в передвижениях по городу, в магазинах, в зонах кратковременного отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, на вокзалах, на автотрассах и пр. Поэтому по характеристике типов и принципам размещения они соответствуют предприятиям попутного обслуживания.

Качество обслуживания населения и эффективность работы ПБО во многом зависит от правильности выбора размещения этих типов предприятий в структуре города и сети общественного питания, а также от выбора конкретного места их расположения.

Отечественный и зарубежный опыт показывает, что ПБО следует располагать, как правило, в основном в местах, обеспечивающих их высокую регулярную посещаемость, т.е. в местах интенсивного потока людей, а также в местах, обусловленных необходимостью обеспечения определенного контингента людей предприятиями питания, совмещающими функции утилитарного питания с проведением досуга (ПБО приближенного обслуживания).

Для обоснования выбора того или иного типа ПБО, наиболее приемлемого для конкретного места размещения, необходимо определить предположительный преобладающий контингент посетителей этого предприятия. Вспомогательным материалом для этой цели может явиться классификация обслуживаемого контингента по видам деятельности:

1 - находящиеся в целевых передвижениях по городу в условиях ограниченного лимита времени;

2 - находящиеся в передвижениях по городу с целью прогулки;

3 - находящиеся в торговых центрах, торговых улицах с целью обзора или закупок;

4 - приезжие и транзитные пассажиры, находящиеся в зонах и зданиях автовокзалов, ж/д вокзалов, аэропортов и пр.;

5 - находящиеся в условиях кратковременного отдыха (в городских парках и пригородных зонах);

6 - посещающие объекты культуры, спорта, зрелищ;

7 - находящиеся в пути (на автостадах);

8 - служащие близ расположенных учреждений (во время обеденного перерыва);

9 – постоянно проживающий контингент: в условиях ограниченных (локальных) передвижений, особенно в микрорайонах, отдаленных от городских центров (престарелые, инвалиды, семьи с детьми, определенный контингент молодежи и пр.).

Дифференциация по видам, деятельности контингента посетителей и их целевых установок помогает определить тип предприятия быстрого обслуживания, его вместимость, принцип размещения ПБОВ градостроительной структуре. С учетом этих факторов, в соответствии с предложенной классификацией контингентов посетителей по 1-9 видам деятельности, предприятия быстрого обслуживания рекомендуется размещать:

- в местах оживленного движения населения, на городских магистралях, при транспортных узлах наземного транспорта и метро, при учреждениях, производственных предприятиях и вузах, при крупных подземных переходах интенсивного пешеходного движения и развитых планировочных схем и пр.;

- при универмагах и крупных магазинах, в торговых и общественно-культурных центрах, в рыночных комплексах;

- на привокзальных площадях и в зданиях вокзалов;

- в зонах кратковременного отдыха;

- на автодорогах и автотрассах;

- в микрорайонных центрах и периферийных зонах города.

Предприятия общественного питания быстрого обслуживания могут проектироваться как отдельностоящие здания, так и как встроенные и встроенно-пристроенные объекты к жилым и общественным зданиям; размещаться эти типы предприятий могут в помещениях жилых и общественных зданий, в предприятиях торговли и общественных центрах и т.п.

Лекция 5 Функционально – типологическая структура предприятий быстрого обслуживания.

Функционально-типологическая структура предприятий питания быстрого обслуживания, состав помещений и их величина находятся в прямой зависимости от целого ряда факторов: характера размещения предприятия; контингента и потока посетителей; режима функционирования предприятия; предлагаемого ассортимента блюд; исходного продукта; форм и методов обслуживания; форм организации производства; технической оснащенности предприятия; графика завоза продуктов и др.

В условиях индустриализации общественного питания деятельность предприятий быстрого обслуживания осуществляется на основе централизованного производства. Производственные процессы на этих предприятиях строятся с учетом использования полуфабрикатов высокой степени готовности, быстрозамороженных готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых заготовочными предприятиями общественного питания (фабриками-заготовочными), а также готовых блюд и их компонентов промышленного изготовления. Таким образом, ПБО организуются и функционируют как доготовочные предприятия с минимальной производственной функцией по приготовлению блюд и доготовке полуфабрикатов.

Для выполнения своих прямых функций предприятия быстрого обслуживания требуют специального технологического, раздаточного и инженерного оборудования, во многом отличающего по своим характеристикам от оборудования, используемого в традиционных типах предприятий питания. Применение специального оборудования приводит к сокращению площадей помещений предприятия и основного штата персонала.

Немаловажным фактором при выборе технической оснащенности предприятия является применение посуды разового пользования, что исключает необходимость введения в структуру предприятия помещений моечных столовой посуды.

Основная принципиальная модель - функционально-типологическая структура – отечественного ПБО должна традиционно включать пять основных функциональных групп помещений (рис. 1): для посетителей; производственные; складские с охлаждаемыми камерами (для приема и хранения продуктов); административно-бытовые; технические.

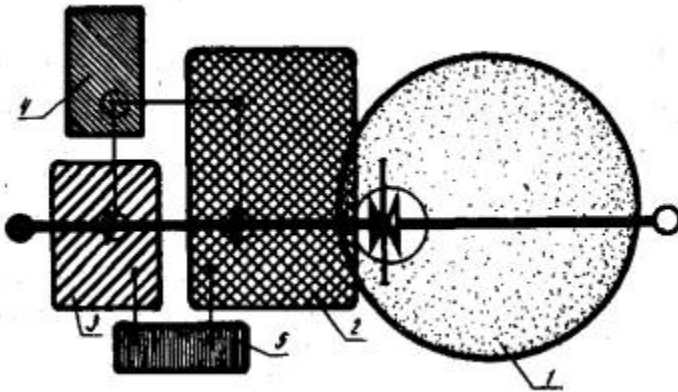


Рис. 1. Типологическая модель предприятия общественного питания быстрого обслуживания

Состав функциональных групп помещений: 1 - для посетителей; 2 - производственные; помещения тепловой обработки (доготовки), порционирования (комплектации); помещение мойки посуды (для посуды многоразового пользования) или утилизации отходов (для посуды разового пользования); 3 - складские (для приема и хранения продуктов, в т.ч. с охлаждаемыми камерами); 4 - административно-бытовые; 5 - технические

Все эти группы помещений должны иметь удобную функциональную взаимосвязь, исключаящую нарушение технологических процессов, в соответствии с нормами проектирования.

Каждая из обозначенных групп помещений при этом, в зависимости от избранного типа предприятия, его специализации, вместимости, принципа размещения и прочих факторов, может изменяться: увеличиваться, уменьшаться, планировочно объединяться в общую группу (например, производственно-складская) или отсутствовать совсем (для перспективных типов).

Состав и площади основных функциональных групп помещений номенклатурных типов предприятий быстрого обслуживания приведены в табл. 3

Таблица 3

Площади основных функциональных групп помещений специализированных предприятий питания быстрого обслуживания (м

Группы помещений	Основные типы ПВО	
	Мясные (котлетные, сосисочные, бифштексные и т.д.), мучные (пельменные, пирожковые, пончиковые и т.д.)	На каждое последующее свыше 50 мест*
	на 50 мест	
1 Для посетителей	84	1,64
В т.ч. зал	70	1,4
2 Производственные	26	0,32
3 Складские, для приема и хранения продуктов	10	0,2
4 Служебно-бытовые	12	0,2
5 Технические		по расчету

* Тот же норматив следует принимать при определении площадей предприятий; вместимостью залов менее 50 мест.

Примечание.1. При изготовлении мучных изделий в предприятиях площади производственных помещений следует увеличивать на 15 %. 2. При работе специализированных закусочных с обслуживанием барменами (буфетчиками) следует предусматривать буфет площадью не менее 6 м.

Лекция 6 Специфика технологической оснащенности предприятий быстрого обслуживания, форм и методов обслуживания.

Уровень развития отрасли специализированных предприятий общественного питания определяется наличием расширенной сети фабрик и комбинатов по выпуску продукции высокой степени готовности, быстрозамороженной продукции и готовых блюд, возможностью их повсеместного использования, а также наличием массового выпускаемого модулированного, в том числе микроволнового высокочастотного специального высокопроизводительного технологического оборудования.

Наличие этих двух факторов создает возможность организации широкой сети разнообразных типов предприятий быстрого обслуживания.

Специфика технологической оснащенности ПБО выражается в использовании специализированного, в т.ч. малогабаритного теплового оборудования: грилей, фритюрниц, кофеварок, шашлычных печей, СВЧ-аппаратов, машин для приготовления оладий, автоматов для приготовления и жарки пончиков, пирожков и др.

Плиты предусматриваются только для приготовления кофе и какао на молоке, разогрева кулинарных изделий, а также варки небольших объемов гарниров.

Жарочные шкафы предусмотрены для жарки мясопродуктов без переворачивания, запекания омлетов и пр.

Модулированное оборудование, устанавливаемое на фермах и на подставках, в основном состоит из оборудования, отвечающего стандартам по модулю равному 100мм. Оснащенность функциональными емкостями и контейнерами (из перечня серийно выпускаемых в соответствии с действующими "Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием), а также импортное оборудование массовых поставок (грили, кофеварки, сокомесители, СВ-печи и пр.) позволяет применять наиболее прогрессивную технологию с более совершенной организацией производственно-торговых процессов.

Основные формы и методы обслуживания посетителей в ПБО - самообслуживание и обслуживание буфетчиком (барменом).

Самообслуживание и обслуживание через буфетчика предполагает как свободный выбор блюд для посетителей, так и заранее скомплектованный набор блюд, в зависимости от

запрограммированной организации обслуживания, т.е. методов обслуживания.

Самообслуживание может осуществляться как через раздаточные стойки и линии, так и через автоматы по выдаче блюд. Самообслуживание предполагает возможность вариантной организации оплаты: с предварительной оплатой комплексного набора или свободного набора блюд или с последующей оплатой. При альтернативной форме обслуживания бармен за стойкой сам производит расчет с посетителем.

В каждом отдельном случае выбор варианта формы обслуживания для ПБО должен определяться индивидуально, в зависимости от потока и контингента посетителей, характера размещения предприятия, его специализации, режима функционирования и вместимости (пропускной способности).

В соответствии с различными формами и методами обслуживания для различных типов ПБО раздаточное оборудование может подбираться в следующих вариантах:

- набор раздаточного оборудования для самообслуживания смешанной специализации (линейного типа с несколькими или одной раздаточной линией);
- набор раздаточного оборудования, установленного автономно, с дифференциацией линий по специализации ассортимента, с несколькими расчетными узлами (рис. 2);
- оборудование для самообслуживания карусельного типа (рис. 3);
- набор торговых автоматов;
- барные стойки, буфетные прилавки в зависимости от числа рабочих мест.

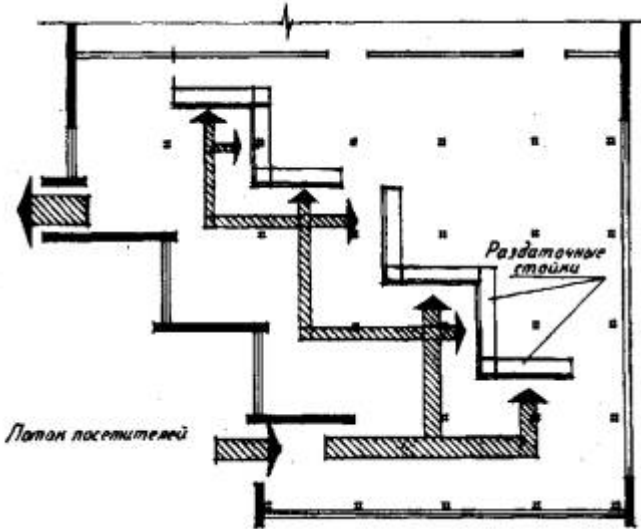


Рис. 2. Набор раздаточного оборудования для самообслуживания с дифференциацией линий по специализации ассортимента, с несколькими расчетными узлами

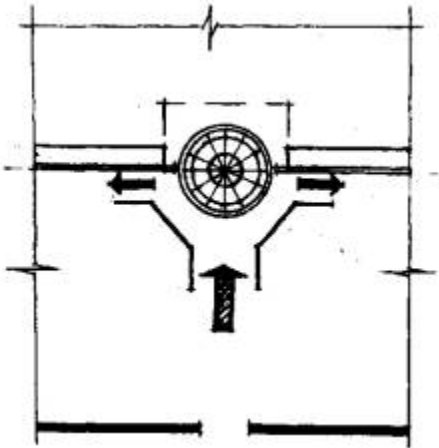


Рис. 3. Раздаточное оборудование для самообслуживания карусельного типа

Оснащенность раздаточным оборудованием определяется исходя из потока посетителей за один час "пик" загрузки зала и пропускной способности раздачи при последующем или предварительном расчете, а также исходя из принятой формы обслуживания (самообслуживание с использованием прилавков; обслуживание буфетчиком, барменом).

Количество рабочих мест за буфетным прилавком, барной стойкой принимается с учетом того, что бармен только принимает заказ от посетителя и рассчитывается с ним, приготовление и порционирование блюд в его задачу не входит.

Количество контрольно-кассовых аппаратов определяется в соответствии с количеством раздаточных линий или численностью барменов (при последующем расчете) и в соответствии с производительностью кассовых машин (при предварительном расчете).

Пропускная способность ПБО определяется количеством и характеристиками раздаточного оборудования (см. табл. 4).

Таблица 4

Основные формы обслуживания посетителей в ПБО и применяемое раздаточное оборудование

Наименование и тип раздаточного оборудования	Характеристика раздаточного оборудования			
	Виды реализуемых блюд	Производительности блюд/час	Время, на получение обеда, мин.	
Самообслуживание с последующей оплатой	Линии самообслуживания ЛПС	Свободный выбор блюд	180	10-15 мин.
Самообслуживание с последующей оплатой	"Карусель". Круговая линия самообслуживания - вращающийся прилавок с 4 уровнями	"-"	500	Скорость вращения 1 об/мин
Самообслуживание с предварительной или последующей оплатой	Раздаточные помещения - "Олимпийская раздача" -применяются прилавки "ЛПС"	"-"	500	100 человек за 12 мин.
Обслуживание через барменов (буфетчиков)	Раздаточные прилавки; буфетные, барные стойки; столы тепловые, с охлаждением	"-"		От 4 до 10 мин.
Самообслуживание с предварительной оплатой (чек)	прилавков самообслуживания, состоящая из 5 секций модулированного оборудования: 3 секции охлаждаемые (для закусок и напитков), 2 секции мармитные для вторых и первых блюд и чайно-кофейный стол, обслуживаемый официантом	Свободный выбор блюд в широком ассортименте	266	От 1 до 4 мин

Лекция 7 Объёмно – планировочные и конструктивные решения предприятий быстрого обслуживания.

Как уже указывалось, предприятия общественного питания быстрого обслуживания можно размещать как в отдельно стоящих, специально предназначенных для этого зданиях и сооружениях, так и во встроено-пристроенных помещениях первых, подвальных и полуподвальных этажей жилых и общественных зданий, в подземных пространствах Переходов, в составе торгово-общественных центров, магазинах и т.д.

Проектирование ПБО может осуществляться с учетом нового строительства, реконструкции, технического перевооружения, перепрофилизации действующих предприятий, переоборудования пустующих помещений, заполнения арочных проемов, проемов между домами и пр*.

Выбор проектного решения встроеного или отдельно стоящего здания ПБО определяется его типом, величиной (мощностью, вместимостью) и градостроительным назначением.

При этом в структуре городов и поселков городского типа могут проектироваться как однопрофильные ПБО, т.е. ПБО одной специализации (например, пельменная, блинная, гриль-бар и пр.), так и предприятия, объединяющие в едином здании (сооружении) комплекс различных по специализации ПБО, например: котлетную, блинную, гриль-бар, шоколадный бар и пр.). Такие предприятия (комплексные), включающие в свою структуру разнообразные типологические компоненты, проектируются в соответствии со специфическими требованиями и рекомендациями.

Проектирование зданий и сооружений предприятий питания быстрого обслуживания может осуществляться на основе применения самых разнообразных конструктивных систем и материалов: полносборных железобетонных - каркасно-панельных и крупнопанельных конструкций, монолитного железобетона; кирпича, местных строительных материалов; металлических облегченных конструкций, в том числе большепролетных; асбоцементных и деревоклеенных конструкций; на основе применения смешанных конструктивных систем и материалов и пр.

Для встроённых и встроённо-пристроенных ПБО основой является комбинированная система конструкций, с учетом конструкций жилого или общественного здания.

Отдельно стоящие ПБО рекомендуется проектировать, как правило, вместимостью от 75 мест и более и в основном для территорий, расположенных вне селитебной зоны города (придорожные ПБО, ПБО в зонах кратковременного отдыха и т.п.)*.

В практике, как в зонах отдыха, так и в структуре городов - на привокзальных площадях, вблизи станций метро, транспортных наземных узлов и т.д., широкое распространение получили отдельно стоящие сооружения ПБО павильонного типа из облегченных металлических конструкций, что обусловлено простотой возведения таких объектов, т.е. возможностью в максимально короткие сроки обеспечить прирост сети ПБО и при необходимости изменить их специализацию и вместимость (рис. 4-6).

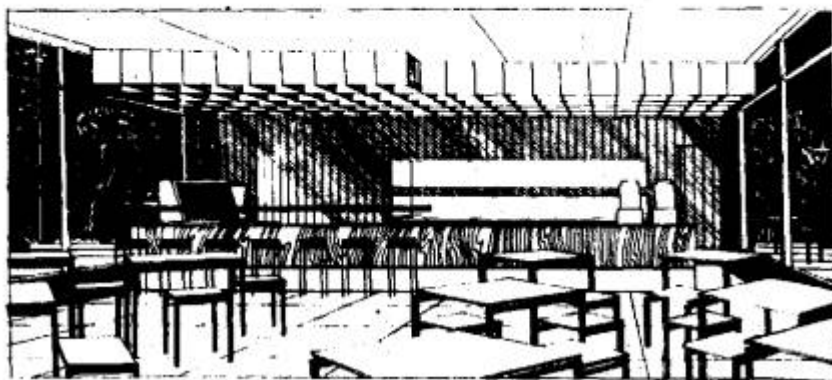
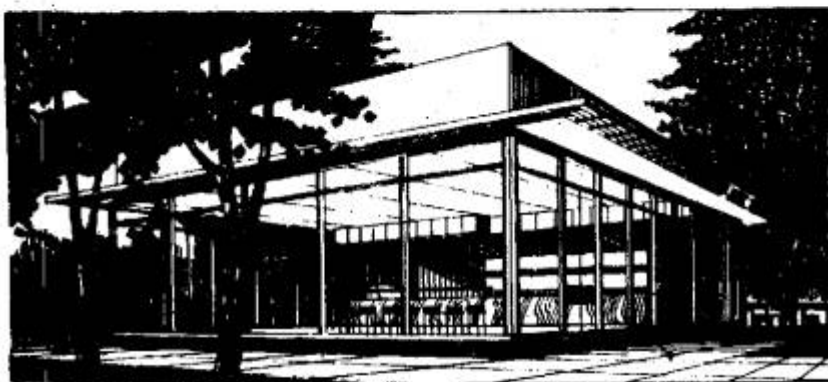
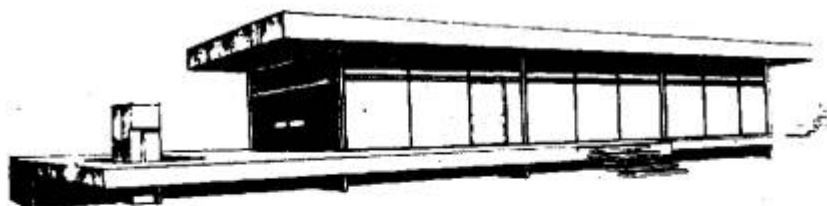
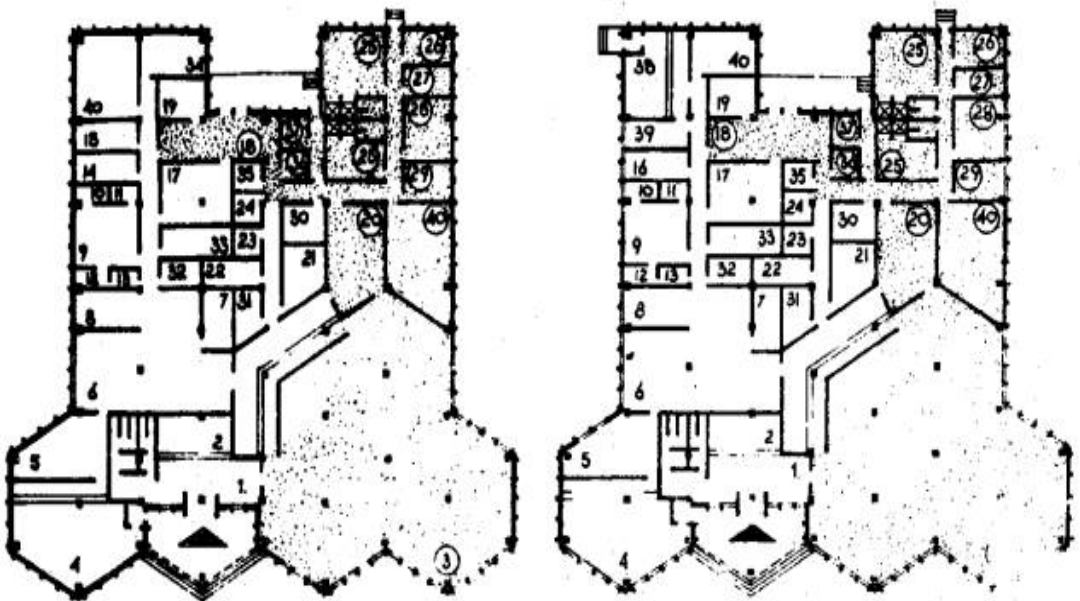


Рис. 4. Предприятия общественного питания быстрого обслуживания павильонного типа из облегченных конструкций (отечественный опыт)



- помещения, остающиеся
без изменений



Рис. 5. Унифицированные решения здания комплексного ПБО из облегченных конструкций (модульных элементов) системы "Актив" (отечественный опыт)

1 - вестибюль; 2 - гардероб; 3 - обеденный зал; 4 - эспрессо-бар; 5 - подсобное помещение бара; 6 - горячий цех; 7 - моечная кухонной посуды; 8 - холодный цех; 9 - кондитерский цех; 10 - подготовка яиц; 11 - моечная яиц; 12 - отделка кондитерских изделий; 13 - кладовая кондитерских изделий; 14 - мясной и рыбный цех; 15 - овощной цех; 16 - доготовочный цех; 17 - охлаждаемые камеры; 18 - загрузочная; 19 - кладовая тары; 20 - моечная; 21 - буфет; 22 - комната официантов; 23 - радиоузел; 24 - кладовая напитков; 25 - гардероб персонала; 26 - кабинет директора; 27 - главная касса; 28 - контора; 29 - помещение персонала; 30 - бельевая; 31 - хлеборезка; 32 - пом. зав. производством; 33 - кладовая сухих продуктов; 34 - кладовая овощей; 35 - кладовая инвентаря; 36 - кладовая уборочного инвентаря; 37 - камера пищевых отходов; 38 - магазин кулинарии; 39 - подсобное помещение магазина кулинарии; 40 - технические помещения

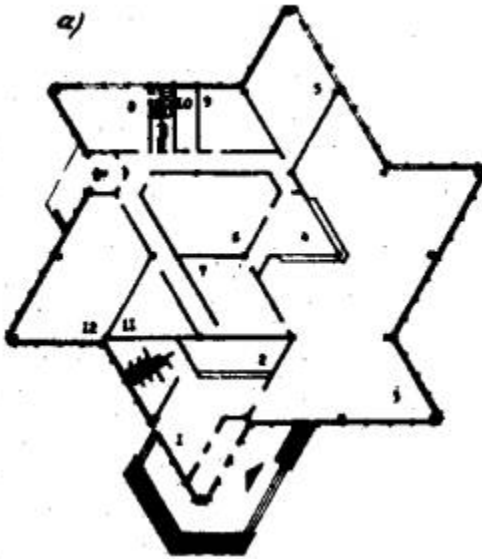


Рис. 6. Варианты планировочных решений ПБО из облегченных конструкций системы "Актив" (отечественный опыт)

а - вариант I: 1 - вестибюль; 2 - гардероб; 3 - зал для посетителей; 4 - буфет; 5 - холодный цех; 6 - кладовая сока; 7 - моечная столовой посуды; 8 - гардероб персонала; 9 - контора; 10 - хозяйственная

кладовая; 11 - кладовая сухих продуктов; 12 - технические помещения
б - вариант II: 1 - вестибюль; 2 - гардероб; 3 - зал для посетителей; 4 -
торговый зал магазина кулинарии; 5 - горячий цех; 6 - холодный цех;
7 - мясной и рыбный цех; 8 - овощной цех; 9 - моечная столовой
посуды; 10 - моечная кухонной посуды; 11 - охлаждаемые камеры; 12
-загрузочная; 13 - кладовая тары; 14 - кладовая сухих продуктов; 15 -
кладовая овощей; 16 -гардероб персонала; 17 - контора; 18 - бельевая;
19 - хозяйственная кладовая; 20 - подсобное помещение магазина;
кулинарии; 21 - технические помещения; 22 - камера пищевых
отходов

Одним из вариантов решений формирования ПБО павильонного типа, как показывает зарубежный опыт, может служить использование "модулей", выполненных из облегченных конструкций. Такие "модули" разрабатываются с ориентацией на четкую специализацию по функциям: модуль помещений по приготовлению первых блюд; модуль помещений по приготовлению закусок и горячих бутербродов; модуль моечной столовой посуды и пр. В зарубежной практике модульные элементы предназначены для вариантного проектирования различных по типу и мощности (вместимости) ПБО для зон отдыха и придорожных ПБО.

При решении планировочной структуры объектов ПБО, следует учитывать, что в соответствии со своим функциональным назначением все предприятия быстрого обслуживания имеют общие структурные типологические признаки. Это - минимальные площади вестибюлей и отсутствие гардероба для посетителей; бесцеховое планировочное решение производственной группы помещений; возможное отсутствие помещений моечной столовой посуды (при варианте применения посуды разового пользования); многовариантность решений формирования раздаточных.

Вместе с тем классификация ПБО по принципам размещения обуславливает выявление некоторых особенностей при формировании планировочной структуры ПБО различной принадлежности.

Предприятия быстрого обслуживания, расположенные в зонах вокзалов или в вокзальных зданиях, должны рассчитываться на постоянный интенсивный поток посетителей. В этой связи большое внимание следует уделять проектированию обеденных залов. Обеденный зал должен иметь раздельный вход и выход, размещаемые в противоположных зонах зала. Вход размещается приближенно к раздаточным зонам, выход - с противоположного конца, в зоне транспортера использованной посуды. Планировка зала должна иметь

простые решения. Раздаточные могут устанавливаться в одну линию или в несколько отдельных, по ассортименту (см. рис. 2, 3). Раздача может осуществляться через барменов или по принципу самообслуживания; Количество раздаточных рассчитывается в соответствии с потоком посетителей.

Помещения кладовых могут рассчитываться при этом на почасовой завоз (т.е. несколько раз в день) полуфабрикатов.

В придорожных ПБО вместимость залов должна рассчитываться исходя из транспортного потока, производственные помещения - исходя из одного-двух комплексных наборов блюд (включая первое), складские помещения - с учетом завоза продуктов не чаще одного раза в сутки. Планировка зала должна предусматривать возможность трансформации пространства, исходя из того, что предприятие может функционировать круглосуточно.

Особого внимания заслуживают планировочные решения предприятий быстрого обслуживания, размещаемых в жилых зонах, отдаленных от городских центров, т.е. ПБО "приближенного" обслуживания, совмещающие функции досуговых предприятий и питания. Это предприятия, предназначенные не только для удовлетворения потребностей в утилитарном питании, но, учитывая недостаточно развитую сеть предприятий культуры в периферийных жилых зонах, и для проведения досуга местного населения различных контингентов: молодежи, пенсионеров, семей с детьми, инвалидов и др. Специализация (ассортимент блюд) таких ПБО должна учитывать преобладающие запросы местного населения; организацию продажи продукции на вынос, дополнительных помещений и услуг для проведения вечернего (дневного) досуга: видеопрограмм, тематических вечеров, семейных или общественных праздников и прочих мероприятий по интересам.

В этой связи в ПБО приближенного обслуживания необходимо предусматривать вестибюль с гардеробом для посетителей и санузел. Обеденные залы, где обслуживание осуществляется через бармена, должны предусматривать максимальную трансформацию пространства, с выделением дополнительной стойки (кафетерийной), которая может функционировать вечером для обслуживания мероприятий. При этом, учитывая новые формы хозяйствования, вечером ПБО, в целях повышения рентабельности, может арендоваться и обслуживаться кооператорами. Поэтому планировочные решения ПБО должны предусматривать возможность разграничения пространств.

Планировочное решение комплексного предприятия питания. может решаться вариантно: с объединенными или дифференцированными вестибюльными группами помещений; с объединенными или дифференцированными горячими цехами кафе и закусочной. Складские и административно-бытовые группы помещений проектируются едиными для всего предприятия. Для привокзальных предприятий питания быстрого обслуживания необходимо предусматривать санузлы для посетителей.

Функциональная структура, техническая оснащенность и планировочные решения ПБО должны предусматривать возможность изменения типа и вместимости ПБО, его специализации (ассортимента) и режима функционирования в зависимости от меняющихся условий спроса. Это достигается на основе:

- проектирования унифицированных разводок инженерных систем в производственных и складских помещениях;
- оснащения ПБО унифицированным модулированным технологическим оборудованием;
- бесцеховой системы планировки производственных помещений;
- гибкого формирования пространств для посетителей на основе использования раздвижных перегородок, экранов и прочих элементов;
- возможности вариантного формирования раздаточных и раздаточного оборудования, в соответствии со спецификой ПБО.

Интерьеры в предприятиях питания быстрого обслуживания должны проектироваться с учетом пропускной способности предприятия, его функционального назначения, контингента питающихся и их целевых установок.

Залы большой вместимости с интенсивным потоком посетителей рекомендуется оборудовать как столиками с сидячими местами (до 70 %), так и стойками для приема пищи стоя. При этом мебель в ПБО должна быть высокопрочная с легко моющимися поверхностями столов, предпочтителен вариант набора мебели со стульями (сиденьями), крепящимися штангами к столам, т.е. без ножек, что позволяет производить уборку помещений механизмами, не передвигая мебели.

Покрытия полов в ПБО рекомендуется выполнять из трудноизнашиваемых, влагостойких материалов типа: мозаичные бетонные, из мраморной плитки ("брекчия") и пр.

При проектировании интерьеров надо предусматривать не только чисто гигиенические требования, предъявляемые к отделке помещений и мебели, но и требования к оформлению интерьеров, способствующие снятию психофизической нагрузки посетителей, т.е. созданию определенного уровня комфортности.

Благоприятная психологическая обстановка в интерьере должна создаваться за счет декоративных элементов, освещения, разделительных экранов, шумопоглощающих отделочных материалов, узорчатой, орнаментальной керамической плитки и пр.

Интерьеры обеденных залов ПБО малой и средней вместимости, обслуживаемые барменом рекомендуется проектировать, используя запоминающиеся оригинальные решения, в зависимости от форм и методов обслуживания: посетитель может получать и потреблять пищу непосредственно за стойкой, которая в этом случае является главным акцентирующим элементом обеденного зала и может иметь любые всевозможные конфигурации, (из расчета на полную вместимость предприятия - 25-30 мест); посетитель может получить пищу за стойкой у бармена и потреблять ее в зале, оборудованном столиками с сидячими местами или стойками для приема пищи стоя - здесь следует особое внимание уделять конфигурации зала и мебельному оборудованию.

Особого внимания заслуживает проектирование интерьеров ПБО приближенного обслуживания. Планировка зала и мебель здесь должны отличаться индивидуальностью. Мебель может применяться ресторанного типа. Полы могут иметь как каменное (плиточное), так и ковровое покрытие.

В барах отделка интерьеров должна отвечать требованиям повышенной комфортности, рекомендуется устройство только сидячих мест за столиками, учитывая, что по вечерам эти предприятия могут эксплуатироваться городским населением в качестве досуговых.

Лекция 8 Технологии для fast – food.

Предприятия быстрого обслуживания (fast food) можно разделить на три категории.

Рестораны типа «Сбарро», «Патио-Пицца» и др. Это предприятия, имеющие наиболее интересный и дорогой интерьер, более широкий и чаще меняющийся ассортимент продукции. Как правило, это наиболее дорогие заведения среди предприятий данного

типа. Средняя стоимость чека составляет до 10 у.е. Эти предприятия, как правило, имеют самостоятельную кухню, реализуют алкогольную продукцию через раздачу или самостоятельно организованную барную стойку.

В таких ресторанах может быть организовано приготовление определенного ассортимента продукции на глазах у потребителя. Скорость обслуживания в этих заведениях достигается за счет применения нетрадиционных форм обслуживания типа: салат- бар, элементы шведского стола, приготовление пиццы на глазах потребителя.

Кафе, работающие по принципу знаменитого McDonalds – уютные, комфортные и вполне вместительные заведения, куда приятно прийти всей семьей или в компании с друзьями, чтобы не просто перекусить, но и довольно плотно пообедать. Как правило, это стационарные предприятия с ограниченным ассортиментом продукции, работающие по принципу: заготовочное предприятие – доготовочное предприятие, со средней суммой чека 3-5 у.е.

Предприятия уличной торговли типа «Стефф», «Русские блины», «Крошка-картошка» и др. Это демократичные заведения, имеющие самую низкую среднюю сумму чека. Решение об их посещении принимается клиентами спонтанно. Как правило, для их размещения используют передвижные тоннары, киоски, киоски-вагончики. Невысокая стоимость открытия новой точки (7-15 у.е.) позволяет предприятиям такого типа быстро развиваться.

Как правило, данный тип предприятий имеет узко специализированную направленность, работает на продукции, которая в основном готовится на заготовочных предприятиях и согласно логистике товародвижения поставляется в эти передвижные точки с помощью специализированного транспорта. Параллельно с основным ассортиментом, в этих предприятиях реализуется до 20 % сопутствующей продукции типа: пиво, орешки, соки, вода и т.д.

По уровню рентабельности разновидности уличного фаст фуда имеют следующие показатели: сахарная вата –1000 %, молочные коктейли –250 %, пончики- 250 %, пирожки- 100%, попкорн-100%, куры-гриль-50%. Рентабельность передвижных палаток в 10 раз выше, чем у стационарных предприятий.

Как правило, многие предприятия быстрого обслуживания, особенно кафе и предприятия уличной торговли, работают по трехкомпонентной системе с взаимодействием таких звеньев, как:

- базовое предприятие (на нем готовят основной ассортимент продукции с использованием фирменной одноразовой посуды, упаковки, салфеток);
- транспорт и связь (система логистики, отвечающая за своевременность заказа и поставки продукции для потребителя);
- стационарное предприятие (конечная точка реализации продукции потребителям).

Такая схема работы позволяет:

- на небольших производственных площадях организовывать производство конкурентоспособного ассортимента;
- повышать рентабельность производства за счет наличия единой службы логистики, маркетинга, производства;
- иметь самую высокую оборачиваемость мест в залах;
- использовать среднеквалифицированный персонал;
- эффективно использовать НОТ;
- внедрять унифицированную технологию приготовления широкого ассортимента продукции;
- наиболее эффективно внедрять новое оборудование.

Наряду с положительными моментами, в деятельности предприятий фаст фуд имеются и некоторые недостатки:

- ограниченный ассортимент кулинарной продукции;
- не очень высокий уровень обслуживания;
- неравномерная загрузка оборудования в течение времени работы зала

и т.д.

Несмотря на то, что для предприятий быстрого обслуживания наиболее характерной является концепция ограниченного товарного ассортимента, реальность сегодняшнего дня вносит свои коррективы в тактику их деятельности. Потребитель желает сменяемости товарного ассортимента, так как достаточно часто посещает эти предприятия. Поэтому постоянный поиск оптимизации товарной политики очень важен для этой группы предприятий.

При размещении предприятий быстрого обслуживания наиболее важными факторами являются:

- населенность региона;
- интенсивность движения и массовость скопления людей.

Наиболее эффективно размещать эти предприятия на центральных, кольцевых улицах, вблизи остановок общественного транспорта, в зонах отдыха, при аэропортах, автовокзалах.

Классическими типами предприятий быстрого обслуживания считаются:

- **кафе-автомат** – предприятие, имеющее в своем ассортименте бутерброды, гастрономические товары, блюда легкого приготовления (например, бульон), напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия. Данные предприятия можно организовывать в крупных магазинах розничной и оптовой торговли. Как правило, такие предприятия являются составной частью головного предприятия;
- **кафетерий (кафе-отдел)** – организуется, в основном, в крупных продовольственных и непродовольственных супермаркетах, а также при заводах и других промышленных предприятиях. Как правило, данные предприятия являются составной частью головного предприятия. Реализуемый ассортимент: кофе, чай – 1-2 наименования, молоко и кисломолочные продукты- 1, мучные кондитерские изделия-8-10, кулинарные изделия 1-2, сладкие блюда 1-2;
- **магазин – кулинария** - реализует широкий ассортимент полуфабрикатов различной степени готовности, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Данное предприятие является одним из каналов продвижения продукции для любого другого предприятия, не относящегося к системе быстрого обслуживания.

Концепции деятельности

Среди стационарных предприятий быстрого обслуживания наиболее любимым является пиццерия.

Пиццерия – предприятие, специализирующееся на приготовлении и выпуске пиццы. Можно долго дискутировать о том, что явилось прообразом нынешней пиццы. Возможно, это была лепешка, выпекаемая на камнях под слоем углей, которая приправлялась оливковым маслом и овощами. Помимо прямого назначения, она служила еще и тарелкой. Эта повседневная пища крестьян и воинов древности считается старейшей универсальной формой пиццы в современной Италии.

Однако сами итальянцы называют деревенскую пиццу «фокация» (лепешка), тем самым, подчеркивая, что настоящая пицца - это все-таки нечто иное, и излишняя простота в толковании, не говоря уже о приготовлении, недопустима в кулинарном искусстве.

Возможно, прообраз настоящей пиццы создавался в Древней Греции. Рациональные греки стали запекать тесто вместе с приправой, в качестве которого могло служить почти все съестное. Эта пицца называлась плоским испеченным хлебом. Однако совершенно очевидно, что Неаполь стал лидером в составлении композиции «хлеб – сыр - помидоры плюс что-то еще». Это дало повод неаполитанцам утверждать, что существует только одна пицца – неаполитанская, все остальное - не более чем сложный бутерброд. Судя по сохранившимся свидетельствам, были изготовлены три пиццы. В одну из них входили помидоры, сыр моцаррела и базилик (тех же цветов, что и итальянский флаг: красного, белого и зеленого). По легенде королеве особенно понравилась эта пицца. Она позволила назвать ее своим именем, тем самым, положив начало кулинарному канону. Однако со временем появляется все большее количество новых разновидностей этого блюда. Пиццу стали готовить на основе песочного теста, пресного теста из кукурузной муки, да и топпинги становятся более разнообразными.

Что же такое пицца сегодня? Каким требованиям она должна отвечать, чтобы называться словом «Пицца»? Можно выделить несколько основных элементов:

- лепешка (краст) должна быть достаточно тонкой. Она лишь основание для наполнителей;
- вкус пиццы не должен быть «монотонным», он должен изменяться (сырный, оливковый, томатный и др.).

При этом вкус одного компонента не должен перебивать вкус другого;

- пицца должна быть настолько мягкой, чтобы ее можно было сложить, не разломив корочку. Так проверяется, насколько правильно была выпечена пицца;
- настоящая пицца должна быть выпечена при температуре 350 градусов.

Зарубежные предприятия типа «Пиццерия», как правило, имеют узкоспециализированный ассортимент – только пиццу. Особенности российских предпочтений заставляют, наряду с пиццей, вводить дополнительный ассортимент - блинчики, мясо, курицу и т.д. Особенно это касается небольших городов, где сменяемость потока потребителей незначительна.

Новым направлением в деятельности предприятий быстрого обслуживания является направление **«Русское бистро»**. Основная концепция деятельности такого предприятия – совместить сытную и родную русскую кухню с европейской чистотой и комфортом в так называемых точках быстрого питания. В меню включаются супы (навары): «мещанский» и «романовский», пирожок «меньшиковский», квас «Русь», всевозможные пироги и булочки, расстегаи и шаньги.

Основной принцип работы данного предприятия - поступление практически всего ассортимента мучных изделий в замороженном виде из базового заготовочного мучного цеха в «бистро», где их вначале размораживают, и лишь потом выпекают небольшими партиями непосредственно перед тем, как предложить потребителю, то есть по мере спроса.

Бульоны и салаты делают другие производители. Квасы, безалкогольную продукцию, в том числе молочную, предприятие получает от предприятий пищевой промышленности.

«Русские пельмени» – еще одно из Российских направлений быстрого питания. Это национальное блюдо не только пользуется гарантированным спросом, но и обладает неоспоримыми

Лекция 9 Маркетинговая и рекламная деятельность ресторана быстрого обслуживания.

Реклама в России молода: средний возраст рекламистов – около 30 лет, а сама массовая реклама существует менее десяти лет. Этим, а также самим контекстом существования бизнеса в России, где семь предыдущих десятилетий властвовал один из самых идеологически изощрённых тоталитарных режимов, и объясняются многие особенности развития рекламного дела.

Аналитики указывают, что за прошедшее с 1991 г. время в нашей стране сменилось как минимум три парадигмы рекламы, каждая из которых была эквивалентна десяткам лет эволюции рекламы западной. Развитие рекламы в России шло «семимильными шагами».

Августовский кризис 1998 г. ознаменовал окончание количественного этапа развития российского рынка и начало этапа качественного. Начинается текущий этап развития отечественной рекламы. Его основные черты – упор на формирование символической ценности и мифов о товаре; хирургически точная имплантация рекламных сообщений в систему ценностей и внутренний мир потребителя; интенсивное развитие отечественных брендов и полная интеграция лучшего мирового опыта в технологии российской рекламы.

Полезно учитывать особенности национального восприятия рекламы, приведённые профессором И.М. Крыловым:

- без тщательно выстроенного мифа использования образа «человека с улицы» - коммуникатора в телевизионных рекламных роликах
 - как правило не даёт желаемого эффекта в России;
- в России очень хорошо работает обращение к юмору, занижена смеховая интерпретация рекламируемого товара.

Парадоксален и интересен наш мир рекламы. Человека, посвятившего себя этому миру, ожидают удивительные открытия, а российские прогнозы – тому благоприятствуют.

Современная реклама преследует весьма конкретные цели и осуществляется с помощью тщательно разработанных стратегий. Всё более популярным в рекламных кругах становится слово «ответственность», а новейшие технологические достижения могут потребовать серьёзных изменений в способах передачи рекламных сообщений.

Маркетинг – это деловая активность, направленная на обеспечение обмена товарами и услугами между производителями и потребителями. Маркетинг – это целенаправленный процесс поиска, удовлетворения и сохранения потребителей, обеспечивающий бизнесу получение прибыли. Основные функции маркетинга – изучение спроса, формирование товарного ассортимента, регулирование цен, стимулирование продажи товаров. Маркетинг характеризуется системным подходом к производственно-сбытовой деятельности с четко поставленными задачами – выявление и превращение покупательной способности потребителя в реальный спрос на определенный товар и полное удовлетворение этого спроса с целью получения намеченной прибыли. В основе маркетинговых методов стимулирования продажи (сбыта) лежит деятельность фирмы по распространению сведений о достоинствах своего товара и убеждению целевых потребителей покупать его. Главное средство для реализации этих задач маркетинга – реклама. Реклама – это выражение маркетинга.

В то же время рекламоведение (или адвертология) появилось значительно раньше маркетинга, имеет свой предмет изучения. Однако рекламоведение, как самостоятельная научная дисциплина, имеет тесные межпредметные, связи с курсом маркетинга, выступая как форма стимулирования и формирования потребностей и нужд различных сегментов рынка.

Знание психологии позволяет значительно усилить механизм психологического воздействия рекламы.

Знание методов экономического анализа из курса экономики предприятия необходимо при расчетах экономической эффективности рекламы.

Товароведные знания о потребительских качествах товаров помогают оптимизировать рекламный процесс.

Кроме этого реклама использует законы кинематографии, графики, живописи. Сущность рекламы можно объяснить и в терминах тех ролей, которые она играет в бизнесе и обществе. Она выступает в четырех разных ролях:

1. Маркетинговой
2. Коммуникационной
3. Экономической
4. Социальной.

Маркетинговая роль

Маркетинг – это стратегический процесс, используемый в бизнесе для удовлетворения нужд и желаний покупателя посредством товаров и услуг. Конкретные покупатели, на которых компания направляет свои маркетинговые усилия, образуют *целевой рынок*. Инструменты маркетинга включают в себя продукцию, ее цену, средства, используемые для поставки продукции, или место. Маркетинг также включает в себя механизм передачи покупателю своей информации. Этот механизм называется *маркетинговой коммуникацией* или продвижением. Маркетинговая коммуникация делится на четыре родственные коммуникационные техники: рекламу, стимулирование сбыта, связь с общественностью и персонализированную продажу. Таким образом, реклама – это только один элемент общей программы маркетинговой коммуникации компании, хотя и наиболее зримый.

Коммуникационная роль

Реклама – это одна из форм массовой коммуникации. Она передает различные типы маркетинговой информации, направленной на достижение понимания между продавцами и покупателями на рынке. Реклама не только информирует о продукции, но и одновременно трансформирует ее в некий образ, который становится в сознании покупателя неотделимым от фактических сведений о качествах рекламируемого товара.

Экономическая роль

Две системы взглядов, касающихся воздействия рекламы на экономику, носят названия школы могущества рынка и школы рыночной конкуренции. Согласно учению *школы могущества рынка*, реклама – это коммуникационный

инструмент убеждения, используемый специалистами рынка для отвлечения внимания покупателей от цены на продукцию. В отличии от нее *школа рыночной конкуренции* видит рекламу как источник информации, который повышает чувствительность

покупателей к цене и стимулирует конкуренцию. В действительности же об истинной природе экономической роли рекламы известно мало.

Социальная роль

Реклама также выполняет социальную роль, и не одну. Она информирует нас о новой и улучшенной продукции и учит, как пользоваться этими новинками. Она помогает сравнивать изделия и их особенности, давая покупателю возможность принимать решения о покупке, уже будучи информированным. Она является зеркалом тенденций в моде и дизайне и вносит вклад в наши эстетические представления.

Лекция 10 Технология cook and chill.

Все мы много знаем о приготовлении пищи и о процессе заморозки. В современной кухне с большими объемами приготовления эти два противоположных процесса могут быть объединены для создания интересной кулинарной тенденции, которая становится очень популярной.

Cook and Chill (Приготовление и охлаждение) – это процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения. Приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что она не остается в «зоне опасности» (+4...+60 °С) так долго, чтобы размножились вредоносные бактерии. Хранение пищи при температуре +1...+4 градусов продлевает жизнь продуктов минимум до 5 дней и в некоторых случаях до 21 дня до сервировки.

Технология Cook and Chill была разработана в Германии более 30 лет назад для применения в государственных больницах. Это было попыткой контролировать затраты на оплату труда, что является одним из преимуществ этой технологии и сегодня. Технология Cook and Chill, однако, не является способом хранения остатков пищи. Это система приготовления большого количества пищи, разработанная для создания запасов охлажденной еды, которая может быть использована при необходимости в короткие периоды времени. Выбор сырых продуктов

Как и при всех попытках приготовления блюд, конечный продукт хорош настолько, насколько качественны сырые ингредиенты. Особенно при работе с мясом или морепродуктами,

необходимо тщательно контролировать методы хранения и распространения поставщика.

Условия хранения

После приобретения продуктов высокого качества храните их в безопасном месте, соответствующем санитарным требованиям, чтобы они были в хорошем состоянии на момент приготовления. Это означает следование основным правилам гигиены и использование области хранения с подходящей температурой и влажностью.

Если некоторые продукты поставляются в замороженном виде, оттаивайте их в холодильнике, а не при комнатной температуре или в микроволновой печи. Каждый из этих способов подвергает еду воздействию температур благоприятным для роста бактерий. Кроме того, пища может разморозиться неравномерно, оставляя холодные участки внутри продуктов, что может привести к неравномерному приготовлению.

Подготовка

Подготовьте пищу к приготовлению так, как Вы бы это сделали, если бы собирались подавать ее в этот же день. Необходимо использование чистых поверхностей и отдельных инструментов для различных сырых продуктов. В идеале, эта подготовительная работа должна производиться в месте кухни отдельном от областей приготовления и сервировки.

Особое внимание должно обращать на то, чтобы сделать процесс Cook and Chill эффективным для приготовления мяса. Убедитесь, что куски мяса весят не более 2,5 кг и они не более 6 см в толщину.

Приготовление

Вы можете готовить пищу таким же способом и используя то же оборудование, которое Вы используете обычно. Большинство пользователей с большими объемами производства понимают преимущества приготовления большими партиями, а использование технологии Cook and Chill позволяет увеличить выход партий в три или четыре раза. Продукты, такие как запеканки, мясо, соусы и супы готовятся партиями. Не требуется никаких изменений рецептов.

Вне зависимости от того, что вы готовите, важно, чтобы внутренняя температура достигла 70°C и сохранялась на этом уровне минимум 2 мин для разрушения болезнетворных бактерий и микроорганизмов, которые могут присутствовать в продукте. Датчик температуры может быть использован для проверки температуры; и необходимо помнить, что у термометров может быть сбита настройка, поэтому регулярно проверяйте правильность показаний, как минимум раз в 3 месяца.

Теперь можно перейти к основным этапам, которые выделяют технологию Cook and Chill из всех других типов приготовления продуктов. предварительная подготовка перед охлаждением

После приготовления пищи процесс охлаждения должен начаться как можно быстрее – в течение 30 минут.

Выложите еду на неглубокий плоский противень, глубиной 40/65 мм, размером 325 на 265 мм или 325 на 530 мм. Не выкладывайте продукт выше, чем на 50 мм на противне. Более глубокие контейнеры могут быть использованы, но только если охлаждающий агрегат достаточно мощный для быстрого понижения температуры продуктов. Кроме того, некоторые виды продуктов требуют деления на меньшие порции для облегчения охлаждения. Это зависит от размера, формы и плотности продукта – чем больше плотность продукта – тем больше необходимо времени для его охлаждения.

Рекомендуется покрыть пищу (пленкой или фольгой), поскольку незакрытые противни будут охлаждаться быстрее. Это делается из соображений безопасности, к тому же закрытие поверхности также уменьшает высыхание пищи, предотвращает

проникновение запахов, при одновременном охлаждении разных видов продуктов и предотвращает избыточное обледенение системы заморозки охлаждающих установок из-за избытка влаги внутри агрегата. Содержание влаги в продуктах, возможность пищи удерживать тепло, и температура, при которой она была помещена в охлаждающую установку, — все это влияет на общее время охлаждения.

Если вы используете контейнеры, изготовленные из материалов, изолирующих пищу, это также будет влиять на время охлаждения. Другие контейнеры, изготовленные из утилизируемых материалов, должны храниться в санитарных условиях до использования, поскольку Вы рискуете занести бактерии, когда будете помещать в них пищу. Как Вы видите, существует множество параметров, многие из которых связаны со здоровьем.

Каждый пользователь системы Cook and Chill должен решить – делить пищу на порции до или после охлаждения. Нет четкой рекомендации, поэтому Вы должны рассмотреть, как и когда Вы будете использовать пищу. Для банкета Вы можете извлечь пищу из противня, расположить ее в сервировочной посуде и охладить в таком виде. Для обслуживания в номерах или на круизном теплоходе, Вы можете приготовить индивидуальные порции на закрытых тарелках или в вакуумной упаковке.

Для шведского стола пища может быть расположена на блюдах с подогревом. При любом выборе, разделение на порции должно быть произведено в течение 30 минут с момента приготовления, чтобы пищу можно было безопасно охладить. Рекомендуется регулярное измерение температуры пищи в это время и в течение всего процесса приготовления-охлаждения.

Бласт-чиллер Irinox MF 45.1 Plus с функцией низкотемпературного приготовления. После приготовления продукт может быть сразу охлажден и далее регенерирован по заданной программе.

Теперь технология Cook and Chill реализована в одном аппарате!

сепаратор для удаления сыворотки. На заключительной стадии проводят нормализацию творога по жирности.

Творог, полученный кислотным способом, в результате выщелачивания содержит меньше кальция. Следовательно, он должен несколько ограниченно использоваться в питании детей.

21.3 Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке

При тепловой обработке яйцепродуктов температура не превышает 100°C , время нагрева незначительно и как следствие - потери витаминов, минеральных веществ и нежелательные изменения, связанные с окислением жиров не происходит.

Яйца представляют собой концентрированные белковые растворы, которые под действием температуры необратимо денатурируют, образуя гели, способные удерживать около 50-60% и более влаги от своей массы (это свойство используется при приготовлении омлетов и яичной каши). Однако при добавлении большого количества жидкости (воды, молока) яйцепродукты образуют не сплошной студень, а белковые хлопья.

При тепловом воздействии исчезает антиферментная активность овомукоида и снижается или исчезает способность авидина связывать биотин, участвующий в регуляции нервно-рефлекторной деятельности.

Процесс денатурации белковых веществ протекает в несколько стадий: $50-55^{\circ}\text{C}$ - появляются первые признаки денатурации - местные помутнения; $55-60^{\circ}\text{C}$ - мутнеет весь белок; $60-65^{\circ}\text{C}$ - белок заметно густеет; $65-75^{\circ}\text{C}$ - образуется нежный подвижный студень; $75-85^{\circ}\text{C}$ - студень хорошо сохраняет форму; при нагревании выше 85°C студень постепенно уплотняется (степень уплотнения зависит от продолжительности нагрева).

Желток и смесь его с белком начинает загустевать только при температуре 70°C .

Поваренная соль снижает температуру денатурации белков (при изготовлении яичницы крупинки соли, попавшей желток, образуют помутневшие пятна). В связи с этим солят только белок.

При длительной тепловой обработке желток, имеющий в нативном состоянии желто-оранжевую окраску, из-за присутствия каротиноидов темнеет. Это связано с тем, что при нагревании происходит деструкция серосодержащих аминокислот с образованием

сероводорода, который соединяясь с железом желтка, образует темноокрашенные сульфиды. Этого можно избежать, если сразу после варки поместить яйцо в холодную воду. При этом увеличивается давление на скорлупу и сероводород быстрее диффундирует к поверхности.

В процессе *тепловой обработки творога*, казеины, содержащиеся в нем в виде уплотненного и частично обезвоженного студня, еще больше уплотняются вследствие денатурации белковых молекул и синерезиса связанной ими сыворотки. Это приводит к снижению атакуемости белков ферментами желудочно-кишечного тракта, что снижает пищевую ценность блюд из творога. Этого можно избежать, если перед использованием творог протереть. С целью уменьшения потерь массы используют загустители (муку, манную крупу, манную кашу). При нагреве жирного творога происходит плавление молочного жира и массы приобретает пластичность.

21.4 Ассортимент и технология блюд из яиц и творога. Гарниры и соусы к блюдам. Условия, сроки хранения и реализации

На предприятиях готовят широкий ассортимент холодных, горячих блюд и закусок, а также кулинарных изделий из яиц и творога.

Блюда из яиц

По санитарным Нормам на предприятиях общественного питания допускается использовать только куриные яйца, меланж или яичный порошок.

Перед использованием оценивают доброкачественность яиц при помощи овоскопа, замачивают в воде с температурой не более 40⁰С в течение 5-10 мин, промывают сначала теплой водой с 1-2% раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой в течение 5 мин. Сильно загрязненные яйца протирают солью

Рецептуры Сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стек (часть белка, остающаяся на скорлупе при отбивке яиц) и потери 12,5%. Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г при естественном соотношении белка и желтка 39% и 61%, соответственно.

При поступлении некондиционных яиц для расчета массы нетто яиц (X) следует использовать коэффициент пересчета (K): для яиц массой брутто (А) от 48 г и выше - 0,880, от 43 до 48 г - 0,875, менее 43 г - 0,870.

При использовании меланжа им заменяют свежие яйца (масса нетто) в соотношении 1:1. Банки с меланжем размораживают в воде с температурой не выше 50⁰С, затем их обтирают, вскрывают и содержимое процеживают через решето. Размороженный меланж немедленно используют. Если требуется небольшое количество меланжа, то банку вскрывают, не размораживая, отбирают нужное количество его, а остаток хранят в замороженном состоянии.

Яичный порошок просеивают, заливают холодной водой или молоком (в соотношении 1:3,5) и размешивают. Смесь оставляют на холоде для набухания на 30-40 мин, солят и используют только для изделий, подвергающихся тепловой обработке.

Яйца варят (всмятку, в “мешочек”, вкрутую, яичная кашка (брюи), омлеты паровые). При варке в скорлупе подготовленные яйца погружают в подсоленную воду (3 л на 10 яиц) и варят в специальных котлах с сетчатыми вкладышами с момента закипания: всмятку - 3,5 мин; в “мешочек” - 4,5-5,5 мин; вкрутую - 8-10 мин.

У яиц, сваренных всмятку, белок у скорлупы должен быть полужидким, а остальной белок и желток - жидкими. Поэтому очистить яйцо нельзя - оно не сохраняет форму и его подают неочищенным в специальных подставках (пашотницах).

Яйца в “мешочек” можно варить и без скорлупы. Для этого воду наливают в плоскую посуду, добавляют 10 г соли и 50 г уксуса на 1 л воды, доводят до кипения, делают круговыми движениями половника воронку, выпускают яйцо и варят 3-3,5 мин. Перед подачей яйцо зачищают от бахромы (потери при этом составляют 7%) свернувшегося белка и отпускают на гренках с ломтиками обжаренной колбасы или ветчины. Отдельно подают соус красный с эстрагоном или томатом.

Яйца в “мешочек” должны иметь белок, по консистенции напоминающий нежный студень, а желток должен быть полужидким. После очистки яйца сохраняют форму, но имеют слегка сплюснутый вид. Их подают в пашотницах с бульонами, шпинатом, петрушкой.

Сваренные яйца можно положить при подаче на фаршированные ветчиной и обжаренными шампиньонами запеченные помидоры. Соус томатный или сметанный подают отдельно.

Для приготовления *яичной каши* яйца или меланж разводят молоком или водой, добавляю 10 г соли на 1 литр массы, жир и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите при температуре 60⁰С не более 15 мин. Отпускают яичную кашку в небольших мисках или глубоких чайных блюдцах в натуральном виде, с сыром, гренками или с гарниром из овощей и грибов, с зеленым горошком или мясными продуктами (ветчиной, сосисками, копченостями).

К *жареным блюдам из яиц* относят яичницу глазунью, омлеты и яйца фри.

Яичницы бывают натуральными (на сковороде разогревают жир и выпускают яйца и жарят до уплотнения белка и легкого загустения желтка; подают с зеленью в порционных сковородах) и с *дополнительными продуктами* (шпик, грибы, сосиски, свинина, колбаса, лук, ломтики хлеба, помидоры и т.п. жарят на сковородах, заливают яйцами и жарят 3-5 мин, перед подачей посыпают зеленью). Для приготовления *яичницы с сыром* тертый сыр посыпают сверху и жарят ее в жарочном шкафу. Яичницы готовят непосредственно перед подачей.

Омлеты готовят натуральными, фаршированными и смешанными.

Для *натурального омлета* яйца, смешанные с солью и разведенные водой или молоком жарят на разогретом жире, помешивая круговыми движениями сковороды (кроншели). Как только масса загустеет, омлет сворачивают с двух сторон к середине, придавая форму пирожка, и когда нижняя сторона зарумянится, его перекадывают на подогретую тарелку. Омлет можно готовить на водяной бане. При массовом изготовлении омлетную массу заливают в противни слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С в течение 8-10 мин.

Фаршированный омлет готовят так же, как натуральный, но заворачивают в него фарш (овощи, зелень, грибы, мясопродукты и т.п.). Продукты для фарша предварительно отваривают, обжаривают и заправляют соусом молочным (овощи, грибы) или красным основным, сметанным с луком или томатным (сосиски, почки, ветчину).

Смешанные омлеты готовят, запекая омлетную массу с предварительно обжаренными или припущенными картофелем, капустой, морковью, яблоками, кашами, крабами. Смешанные омлеты

можно запекать в виде рулета: на выпеченный омлет кладут фарш, заворачивают в виде рулета и запекают.

Омлеты готовят по мере спроса, использовать меланж для приготовления омлетов запрещено.

Драчена (русское национальное блюдо) - в смесь, приготовленную для омлета натурального, добавляют муку и сметану и запекают на порционной сковородке 5-8 мин. Драчену готовят непосредственно перед подачей. Отпускают в порционной сковородке.

Блюда из творога

Из творога готовят холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса (по Санитарным нормам на предприятиях общественного питания разрешено использовать творожную массу только промышленного производства) с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный; а ко вторым - вареники, сырники, запеканки, пудинги.

Полужирный и жирный виды творога (9 и 18% жира) целесообразно подавать в натуральном виде. Полужирный и нежирный творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд.

Творог, который подают в натуральном виде, не протирают.

Вторые горячие блюда готовят *отварными* (вареники ленивые, пудинг, отварной на пару), *жареными* (сырники, творожные батончики) и *запеченными* (пудинги, запеканки).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки.

Пудинги готовят двумя способами. Первый способ предусматривает соединение протертого творога с манной крупой, желтком, растертым с сахаром и наполнителями; при втором способе творожную массу смешивают с густой манной кашей, добавляют растертые с сахаром желтки, и взбитые в пену белки.

Творожные шарики - в творог добавляют сливочное масло, тертый сыр, перец красный молотый, соль и перемешивают. Из массы формируют шарики, посыпают сухарями и отпускают с зеленью петрушки.

Творог с орехами и чесноком - готовится аналогично, с тем исключением, что используются другие наполнители и масса перед отпуском не формуется.

Вареники ленивые - в протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленный полуфабрикат отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

Вареники с творогом - творог протирают, добавляют муку, сахар, соль, масло сливочное, ванилин. Полученный фарш укладывают на раскатанное кружками тесто и формуют "веревочкой". Полуфабрикат вареников отваривают в кипящей подсоленной воде в течение 5-7 мин. При отпуске (7-8 шт. на порцию) вареники поливают маслом или сметаной.

Сырники из творога - в протертый творог добавляют $\frac{2}{3}$ муки, яйца, сахар, соль, подготовленный ванилин (или тмин) и перемешивают. Массу формуют в виде батона толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придавая форму биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин. Отпускают сырники по три штуки на порцию со сметаной и сахаром, или вареньем, или с соусом молочным или сметанным.

Сырники с морковью - морковь припускают с маргарином, соединяют с манной крупой и нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, частью муки, формуют и жарят. Подают горячими по 4 шт. на порцию со сметаной, с молочным или сметанным соусом.

Пудинг из творога - массу, приготовленную по одному из способов, описанных ранее, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм (пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски). Отпускают горячим со сметаной, с молочным или сладким соусом.

Запеканка из творога - протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы смазывают сметаной. Запекают в

жарочном шкафу 20-30 мин до образования корочки. При отпуске запеканку поливают сметаной или сладким соусом.

Орешки творожные по-русски - в протертый творог добавляют сахар, просеянную муку и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке. Сформованные шарики обжаривают в течение 2-3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают. Отпускают с соусом молочным сладким.

Творожники "Пряженые" (с морковью и сыром) - припущенную морковь соединяют с манной крупой и проваривают до загустения при постоянном помешивании. После охлаждения массу соединяют с протертым творогом, тертым сыром, яйцами, сахаром и частью просеянной муки и перемешивают. подготовленную массу раскатывают в пласт толщиной 1,5 см, разрезают его на полоски шириной 5-6 см, вырезают треугольники, панируют и жарят в большом количестве жира.

Готовые творожники отпускают горячими, сметану подают отдельно, или охлаждают, заливают сметаной и отпускают.

21.5 Контроль качества блюд из яиц и творога

Температура горячих блюд и закусок должна быть не ниже 65⁰С, холодных блюд и закусок от 7 до 14⁰С. После проверки температуры определяют массу изделий. Для определения массы блюд из творога отбирают 3 порции (10 порций - для сырников). Для физико-химических исследований составляют среднюю пробу: из одной порции - для запеканок, пудингов; 3 или 6 порций сырников при массе 75 или 50 г соответственно.

После проверки температуры отпуска и массы блюд, подготовленных к раздаче, приступают к оценке внешнего вида, цвета и консистенции.

Яйца, сваренные в скорлупе должны иметь чистую и целую скорлупу. У яиц, сваренных всмятку, верхний слой белка уплотненный, у яиц в "мешочек" весь белок уплотнен.

У *яичницы-глазуньи* желток целый, полужидкий, без пятен; белок уплотнен, нежный, без подсохших краев.

Омлеты по консистенции нежные, пористые, зарумянены с одной стороны.

Сырники должны быть правильной овальной формы с румяной поверхностью, без пригоревших участков, корочка не отстает от сырников, консистенция нежная. Вкус и запах - свойственные творогу, не кислые (для сырников с морковью должен чувствоваться умеренный вкус моркови).

У *запеканок* поверхность румяная, без трещин, консистенция нежная, не допускается излишняя кислотность. *Пудинги*: масса пористая, упругая, поверхность запеченных пудингов зарумянена.

Таблица 11

Микробиологические показатели блюд из яиц и творога

Блюдо	КМАФАнМ КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой не допускается				
		БГКП	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салаты из сырых овощей с яйцами	10^5	0,01	0,1	0,1	0,1	25
Яйца вареные	10^2	1,0	-	1,0	-	25
Омлеты, начинки с яйцами	10^3	1,0	-	1,0	0,1	25
Вареники ленивые, пудинг на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Сырники, запеканки, пудинги, начинки творожные	10^3	1,0	-	1,0	0,1	25

При физико-химическом исследовании определяют: у запеканок, сырников - массовую долю сухих веществ, жира, сахара; у омлетов - массовую долю сухих веществ и жира.

Библиографический список

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 620 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 714 с.

Технология производства продукции общественного питания / Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. М.: Экономика, 1986. – 400 с.

Ковалев Н.И., Сальников Л.К. Технология приготовления пищи. – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.

Справочник технолога общественного питания / Алешина Л.М., Бабиченко Н.В. – М.: Экономика, 2000. – 416 с.

Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская И.Р. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 238 с.

Технология производства продуктов общественного питания / Козьмина Е.П., Ковалев Н.И., Ратушный А.С. и др. – М.: Экономика, 1975. – 459 с.

Бабин И.П. Напитки на любой вкус.

Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – М.: Московский рабочий, 1989. – 255 с.

Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания / Алешина Л.М., Ловачева Г.Н., Лучкина И.И. и др. – М.: Экономика, 1987. – 246 с.

Вопросы к экзамену:

1. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.
2. Изменение соединительной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.
3. Изменения мышечной ткани мяса убойных животных при тепловой обработке.
4. Морфологическое строение мяса убойных животных.
5. Блюда из запеченного мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
6. Процесс меланоидинообразования. Назовите технологические процессы, где происходит эта реакция. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность блюд.
7. Изменение цвета мяса при тепловой обработке. Причины появления аномальной окраски мяса после тепловой обработки.
8. Блюда из жареного мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
9. окраски.
10. Блюда из припущенного мяса, ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
11. Строение соединительной ткани мяса убойных животных, химический состав и пищевая ценность.
12. Производство натуральных порционных п/ф из говядины, свинины, баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству.
13. Реакция карамелизации, продукты реакции, условия протекания. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность кулинарных изделий.
14. Изменение механической прочности мяса при тепловой обработке.
15. Производство блюд из натурального рубленого мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
16. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных.
17. Изменение массы п/ф из мяса при тепловой обработке.
18. Технологическая схема производства п/ф из мяса убойных животных. Обосновать режимы замораживания и размораживания мяса.

19. Сущность процесса денатурации белков, факторы, влияющие на степень денатурации белков.
20. Блюда из отварного мяса, ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
21. Производство п/ф из котлетного мяса.
22. Строение мышечной ткани убойных животных, ее химический состав и пищевая ценность.
23. Костная ткань, особенности строения, химический состав и пищевая ценность.
24. Механическая кулинарная обработка яиц.
25. Химический состав и пищевая ценность творога.
26. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке творога.
27. Способы и режимы тепловой обработки, применяемые при производстве продукции из птицы, дичи и кролика.
28. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов.
29. Сельскохозяйственная птица, дичь, кролик. Характеристика сырья, поступающего на ПОП.
30. Блюда из яиц. Технология, ассортимент.
31. Полуфабрикаты из рубленной массы птицы, дичи, кролика. Масса для суфле, кнельная масса.
32. Холодные блюда из творога, ассортимент, правила подачи.
33. Особенности морфологического строения мяса сельскохозяйственной птицы.
34. Значение супов в питании человека
35. Классификация супов
36. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов.
37. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
38. Требования к качеству супов

