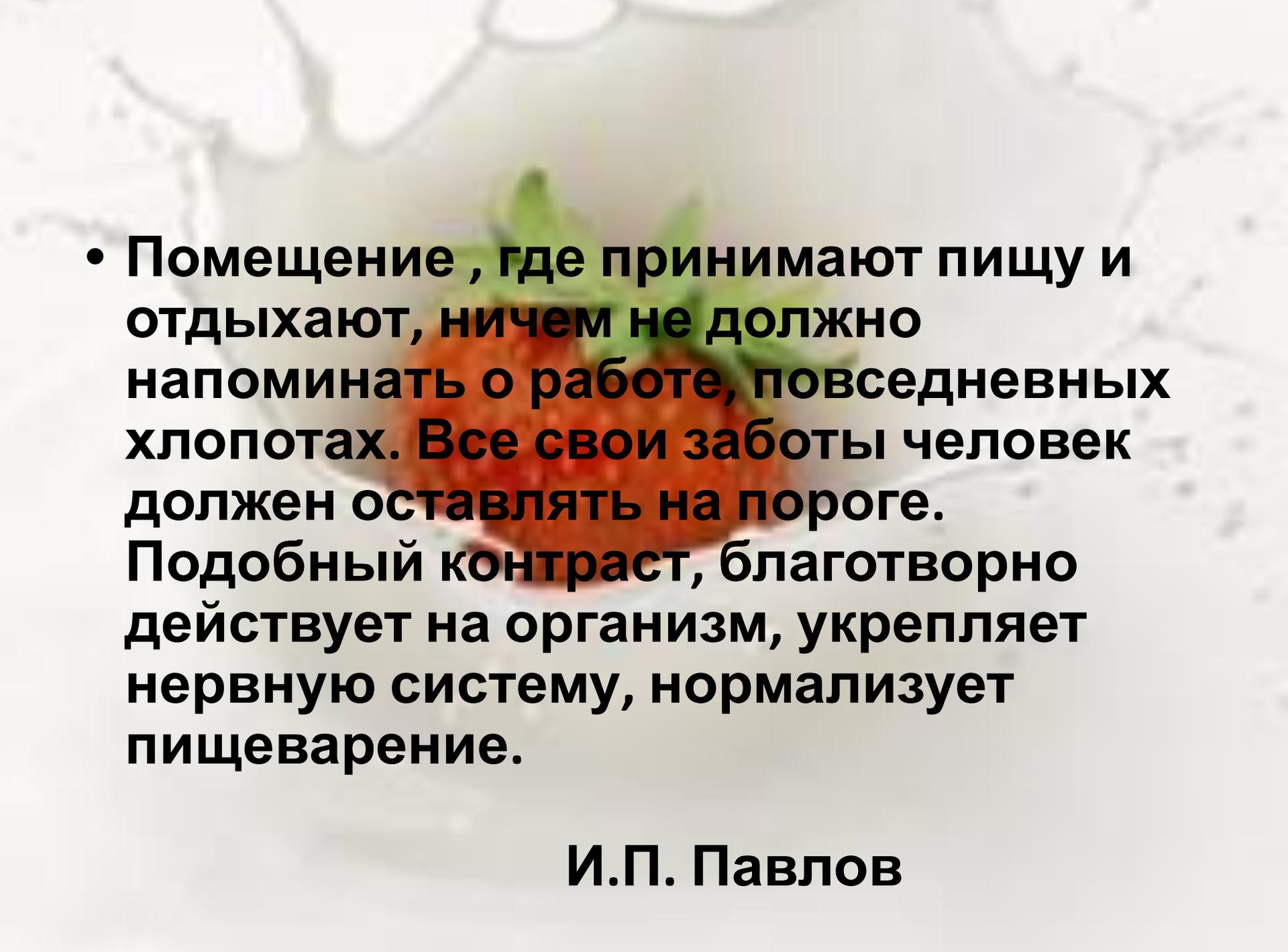
A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a cracked eggshell. The text is overlaid on this image.

**ТЕМА: Основы организации
обслуживания на
предприятиях общественного
питания**

**ПЛАН: Характеристика
торговых помещений**

- 
- **Помещение , где принимают пищу и отдыхают, ничем не должно напоминать о работе, повседневных хлопотах. Все свои заботы человек должен оставлять на пороге. Подобный контраст, благотворно действует на организм, укрепляет нервную систему, нормализует пищеварение.**

И.П. Павлов

Функциональные зоны

Входная зона - является своеобразной визитной карточкой данного заведения; здесь посетитель может получить информацию о меню, наличии свободных мест и принять решение о посещении данного



Функциональные зоны

обеденная зона

предназначена
для приема пищи
и напитков и
включает
торговые залы и
другие



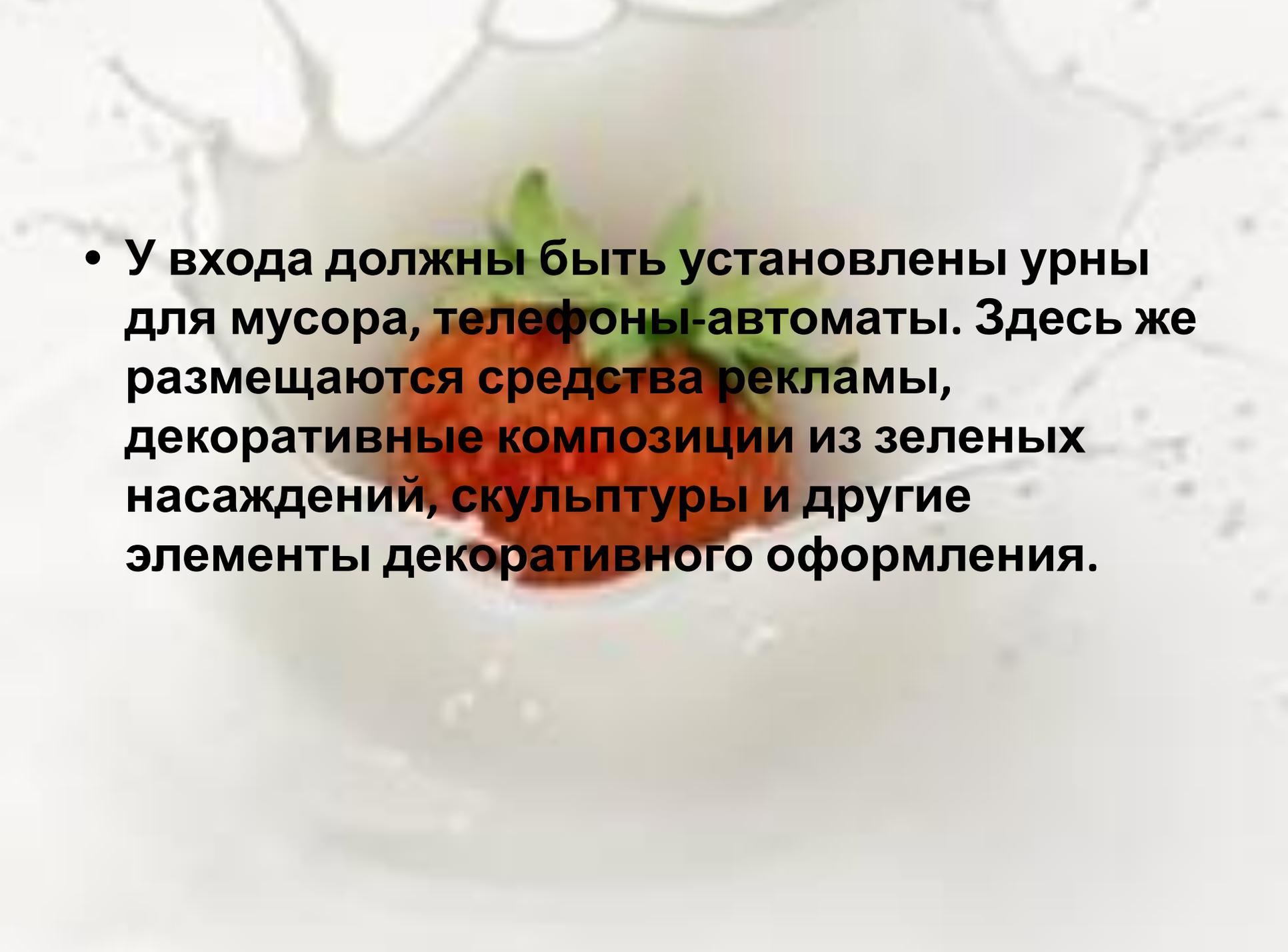
Функциональные зоны

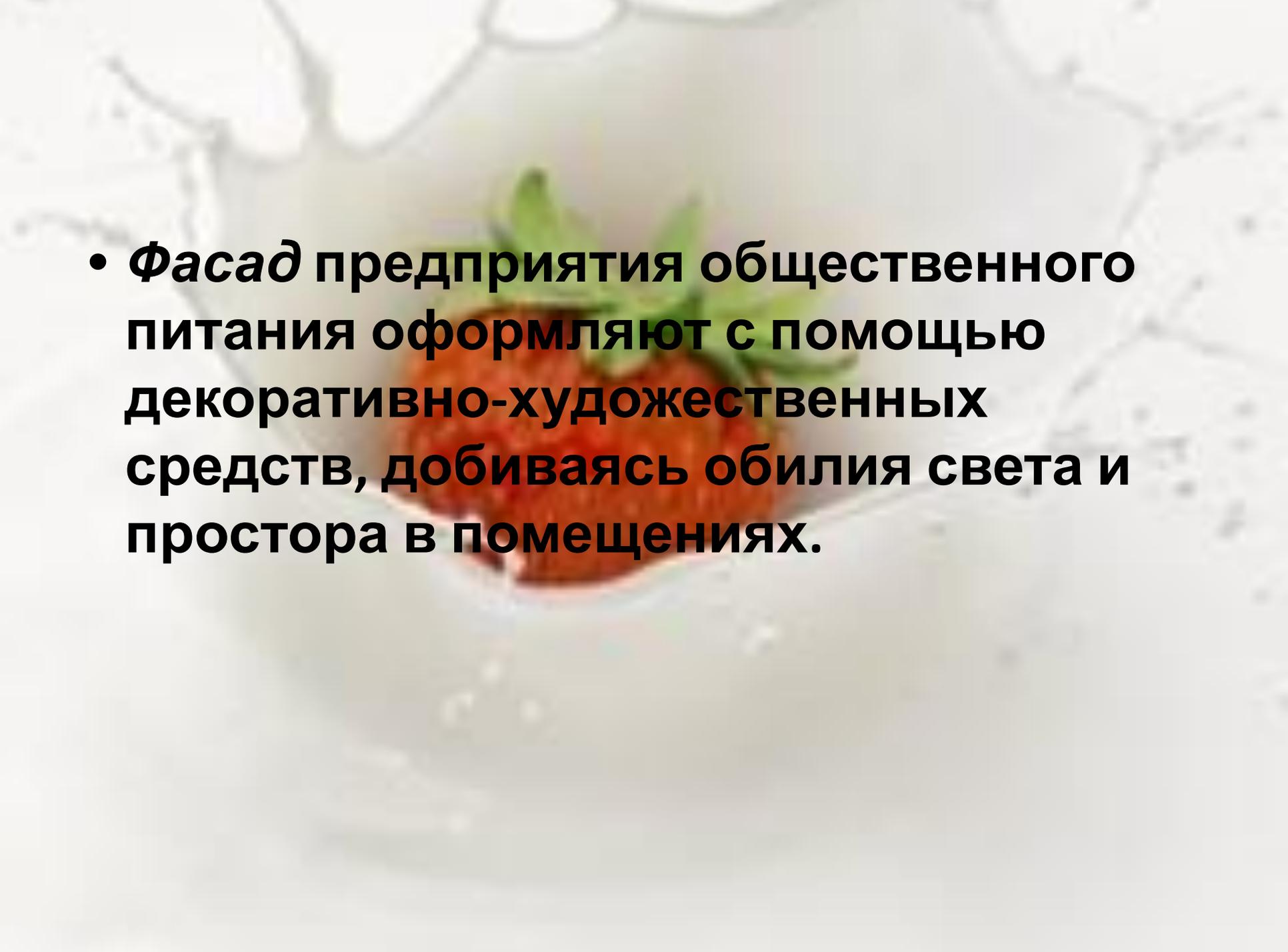
зона для отдыха
потребителей
включает аванзал,
курильные
комнаты,
танцевальную
площадку и другие
помещения



- **Рестораны, кафе, бары, столовые могут иметь собственные здания или использовать их на правах аренды, но независимо от этого они должны иметь:**
 - **удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками,**
 - **благоустроенную и освещенную прилегающую территорию,**
 - **площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки автотранспорта,**
 - **вывеску с названием предприятия и указанием его класса.**



- 
- A close-up photograph of a single strawberry with its green leaves, resting on a white plate. The strawberry is the central focus, with its red, textured surface and green leaves clearly visible. The background is a light, slightly blurred surface, possibly a table or countertop.
- У входа должны быть установлены урны для мусора, телефоны-автоматы. Здесь же размещаются средства рекламы, декоративные композиции из зеленых насаждений, скульптуры и другие элементы декоративного оформления.

- 
- A close-up photograph of a single, ripe red strawberry with green leaves, resting in a white ceramic bowl. The background is a light, textured surface, possibly a tablecloth or wall, with soft shadows and highlights. The strawberry is the central focus, with its vibrant red color contrasting against the white bowl and the light background.
- ***Фасад*** предприятия общественного питания оформляют с помощью декоративно-художественных средств, добиваясь обилия света и простора в помещениях.



КАФЕ  ОТКРЫТО

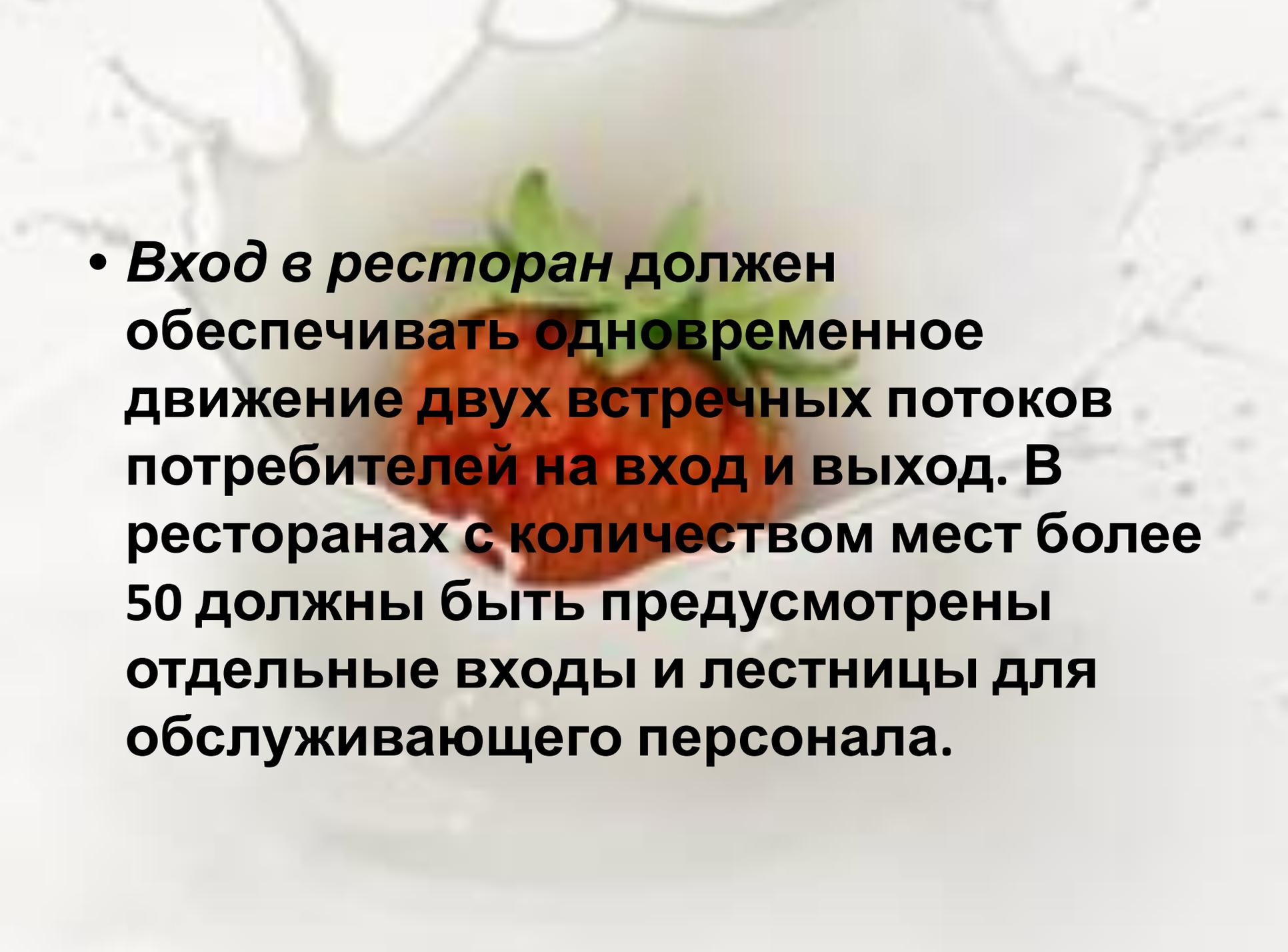
КАЮТ-КОМПАНИЯ
Доброе утро

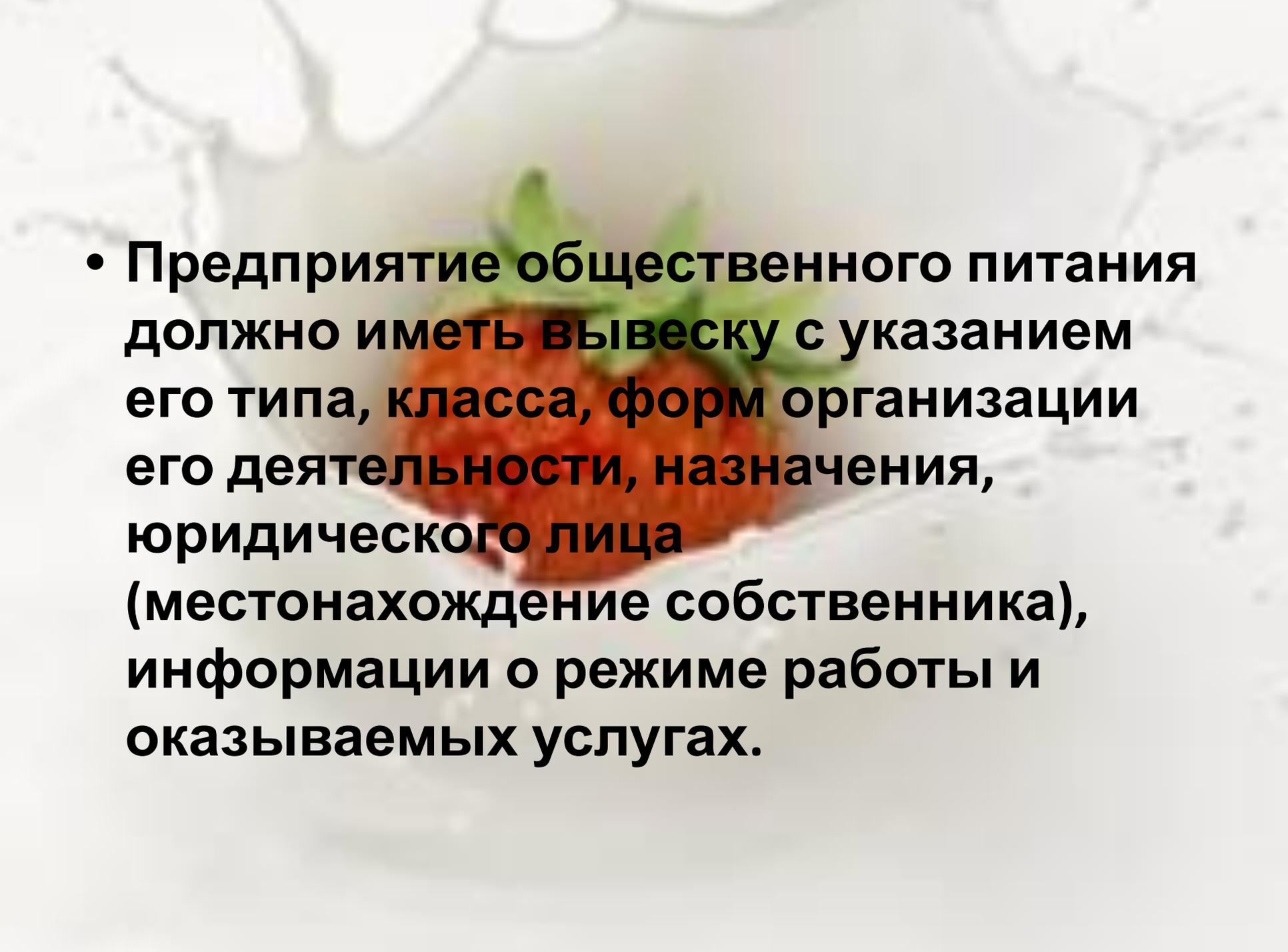
КАЮТ-КОМПАНИЯ

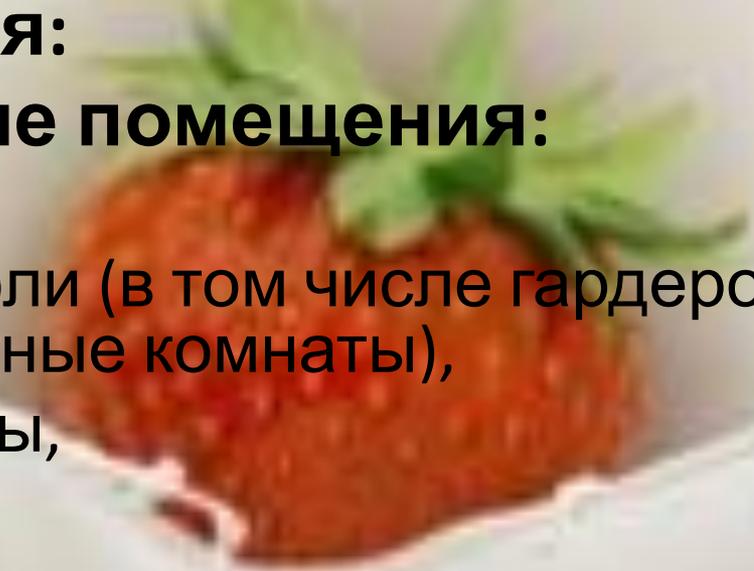
ПОЖЕЖНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

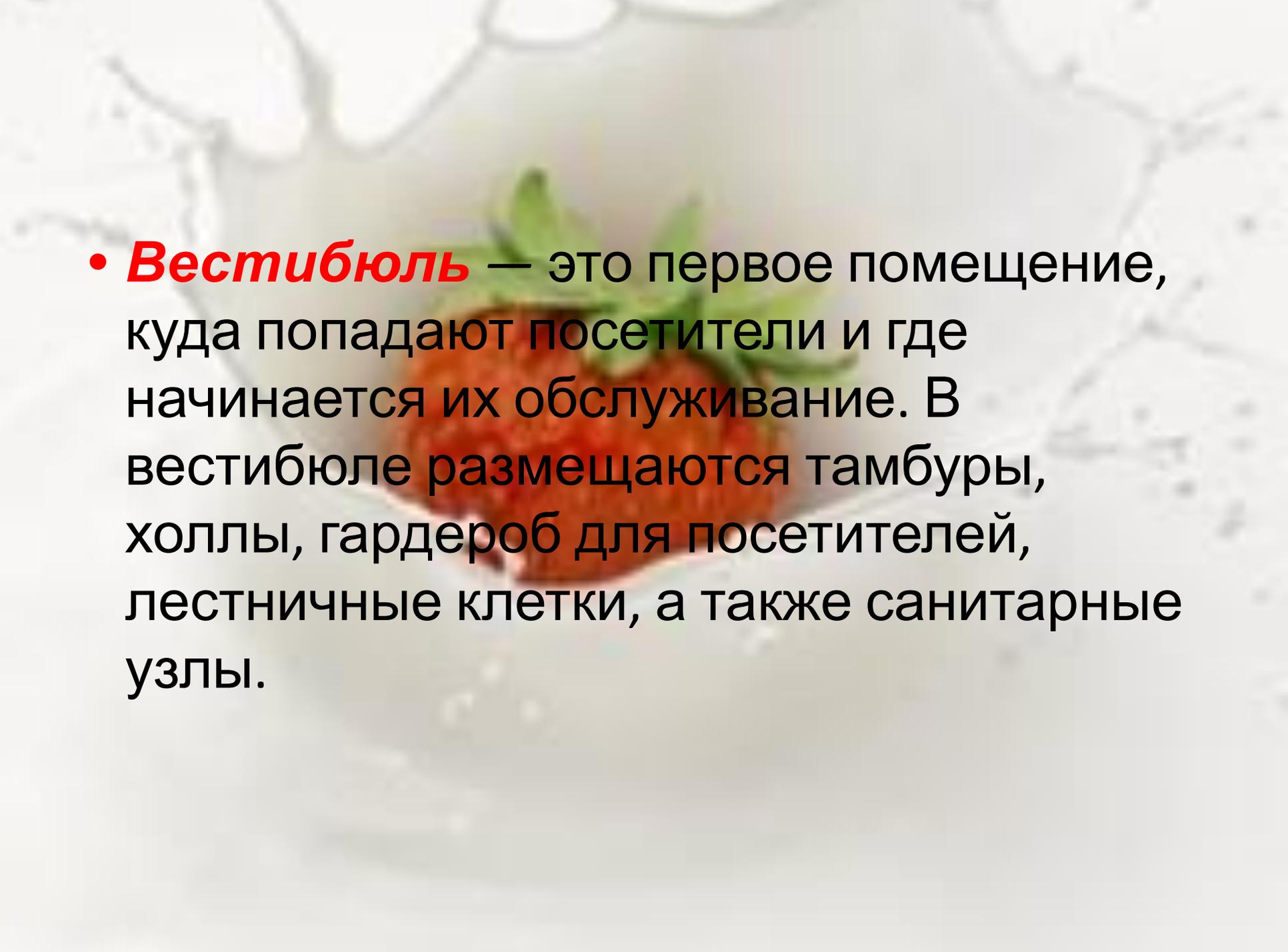
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

www.ki-91-91.com

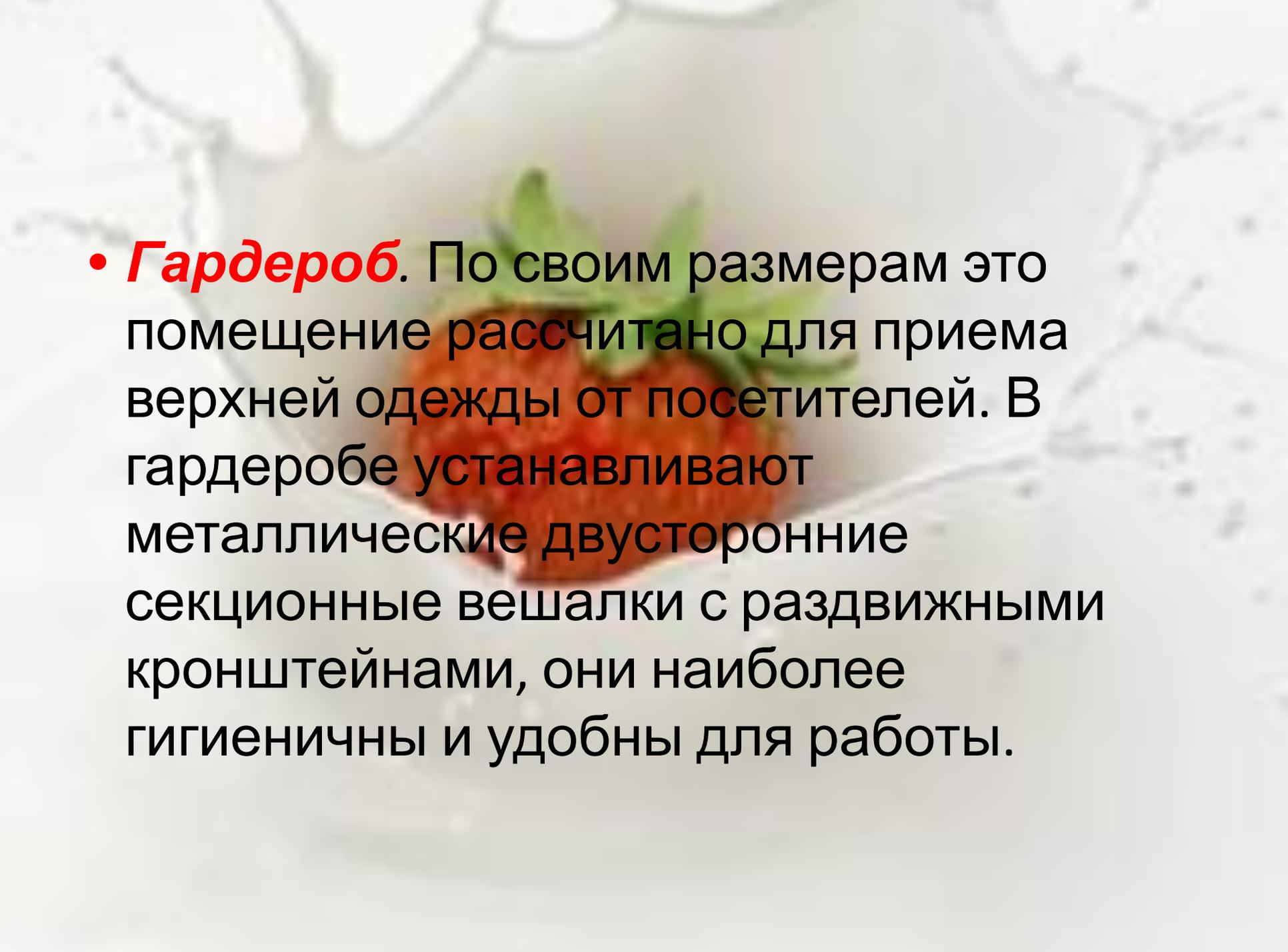
- 
- A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a light-colored marble pattern. The text is overlaid on the right side of the image.
- ***Вход в ресторан*** должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В ресторанах с количеством мест более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для обслуживающего персонала.

- 
- A close-up photograph of a single, ripe red strawberry with green leaves, resting on a white ceramic plate. The background is a soft-focus, light-colored surface, possibly a tablecloth or another plate, creating a clean and fresh aesthetic.
- **Предприятие общественного питания должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, назначения, юридического лица (местонахождение собственника), информации о режиме работы и оказываемых услугах.**

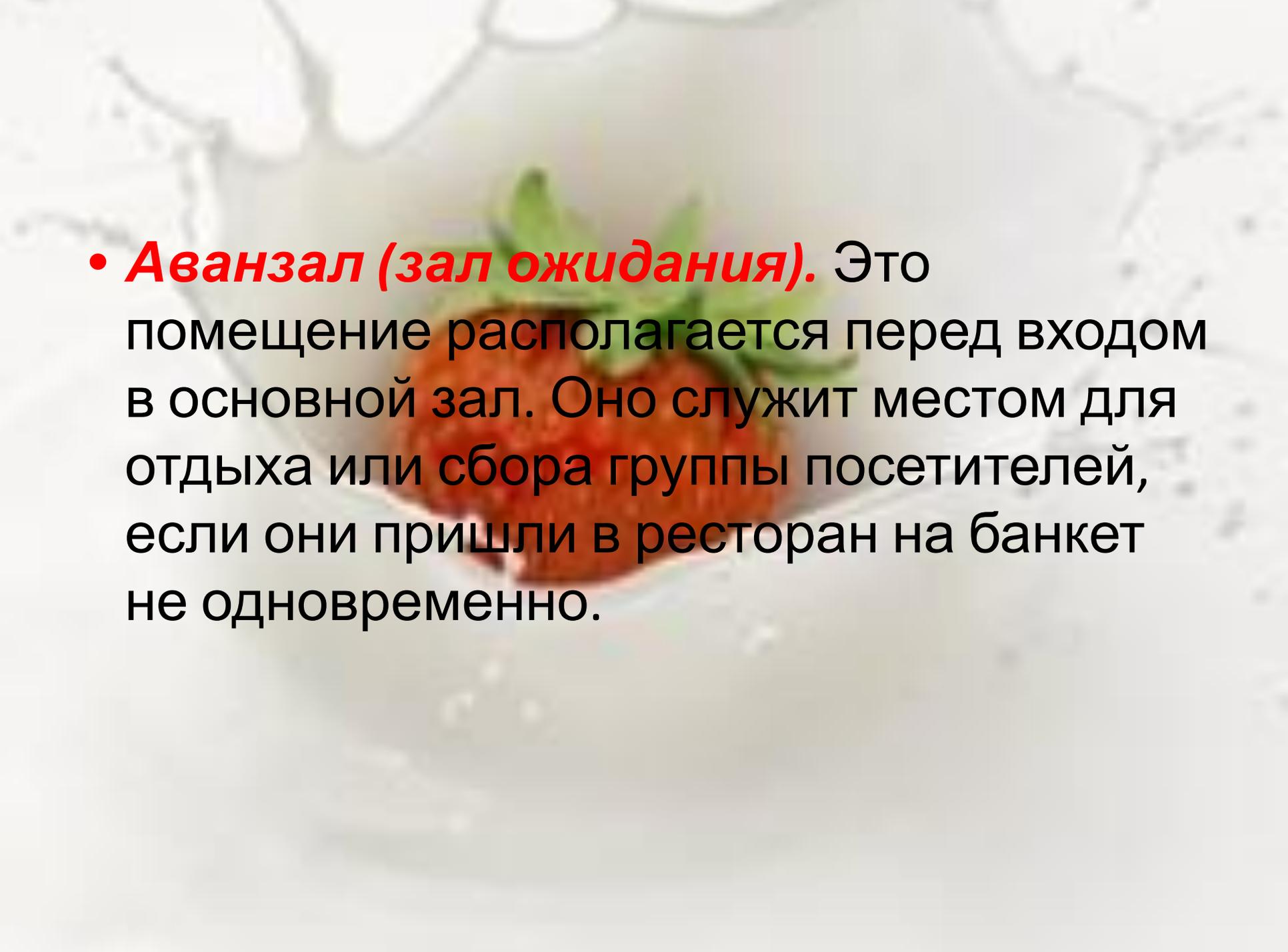
- **В соответствии со строительными нормами и правилами (СНиП) проектирования в ресторане к помещениям для посетителей относятся:**
 - **Основные помещения:**
 - залы,
 - вестибюли (в том числе гардероб, умывальные и туалетные комнаты),
 - аванзалы,
 - бары,
 - коктейль-холлы,
 - буфеты,
 - курительные комнаты.
 - **Вспомогательные помещения:**
 - Хлеборезка
 - сервизная,
 - моечная столовой посуды
- 

- 
- ***Вестибюль*** — это первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В вестибюле размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы.



- 
- A strawberry with green leaves is centered on a white plate. The background is a light, textured surface, possibly a tablecloth or paper.
- **Гардероб.** По своим размерам это помещение рассчитано для приема верхней одежды от посетителей. В гардеробе устанавливают металлические двусторонние секционные вешалки с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы.



- 
- A close-up photograph of a single, ripe red strawberry with its green leafy top, resting on a white ceramic plate. The background is a soft-focus, light-colored surface, possibly a tablecloth or another plate, creating a clean and fresh aesthetic.
- ***Аванзал (зал ожидания).*** Это помещение располагается перед входом в основной зал. Оно служит местом для отдыха или сбора группы посетителей, если они пришли в ресторан на банкет не одновременно.



Бары

- В ресторанах бары входят в состав торговых залов в качестве самостоятельной административной единицы. Для них отводятся либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы.

Сервис-бар

- размещают рядом с торговым залом на площадях, рассчитанных на функционирование двух помещений:
 - подсобное — для хранения товаров
 - основное — для отпуска продукции.

Торговые залы

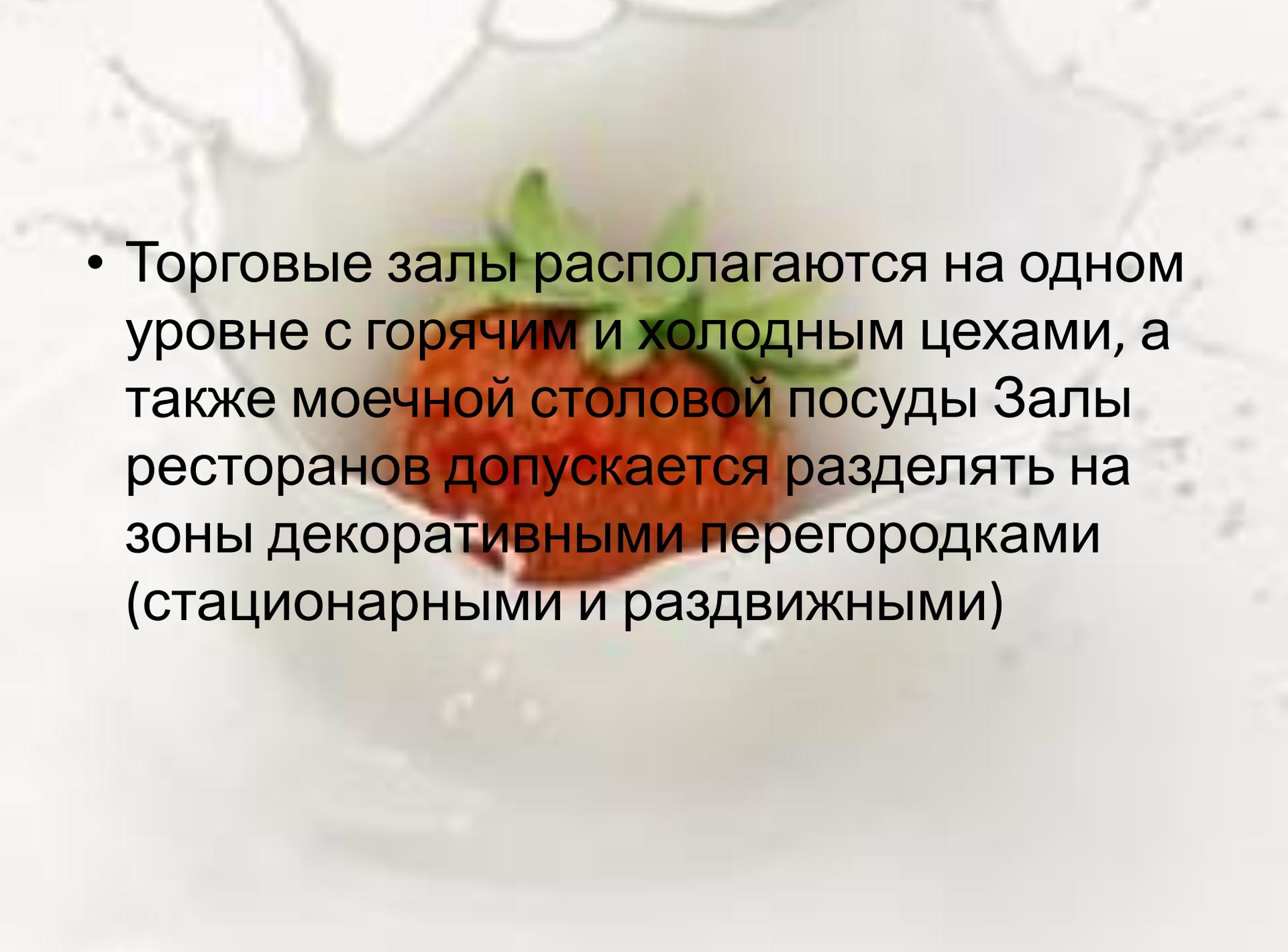
- *Торговый (обеденный, банкетный) зал* — помещение, предназначенное для обслуживания посетителей. Здесь работают метрдотель, официанты, уборщики и другой персонал.



Нормы площади для обслуживания посетителей в торговом зале

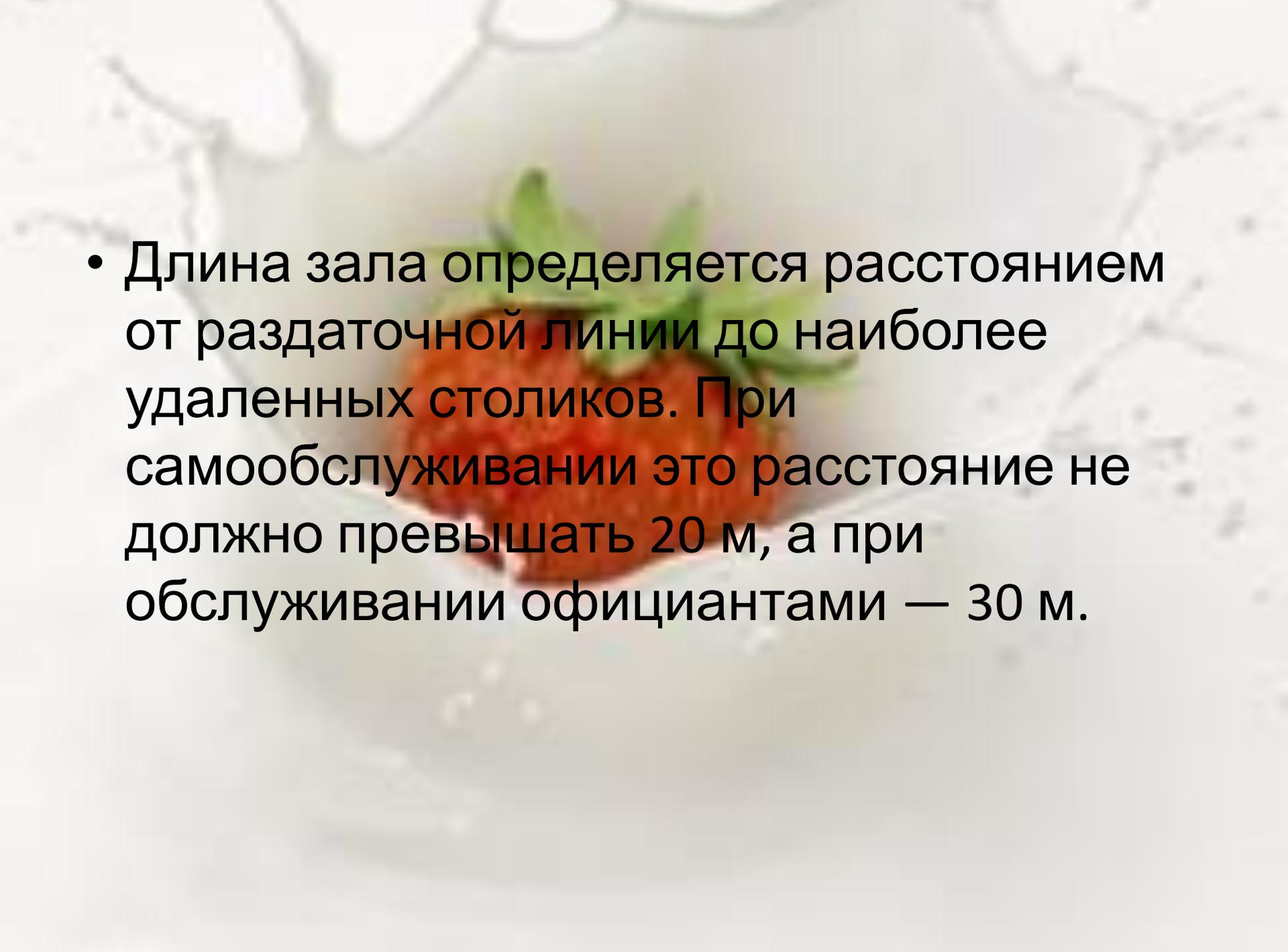
составляют:

- Расчет площадей торговых помещений производится путем умножения квадратных метров, приходящихся в соответствии с нормами площади на одно место, на число посадочных мест.
 - в ресторанах — $1,8 \text{ м}^2$,
 - в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой — 2 м^2 ,
 - в кафе, закусочных, пивных барах — $1,6 \text{ м}^2$,
 - в кафе-автоматах, на предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах — $1,4 \text{ м}^2$.

- 
- A single strawberry with a green stem and leaves is centered on a white plate. The background is a soft-focus, light-colored pattern, possibly a marble or stone surface. The strawberry is the primary focus, with its red color contrasting against the white plate and light background.
- Торговые залы располагаются на одном уровне с горячим и холодным цехами, а также моечной столовой посуды Залы ресторанов допускается разделять на зоны декоративными перегородками (стационарными и раздвижными)

По конфигурации торговые залы могут быть:

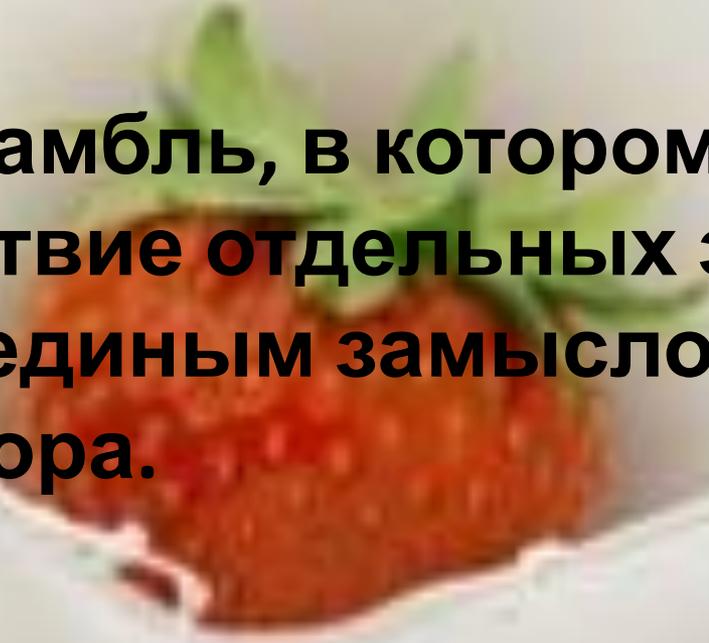
- прямоугольными (соотношение сторон от 1:1 до 1: 3),
- квадратными (в этом случае маршруты движения посетителей и официантов будут оптимальными,
- Г-образными,
- П-образными
- и другой формы для достижения наибольшей вместимости зала).

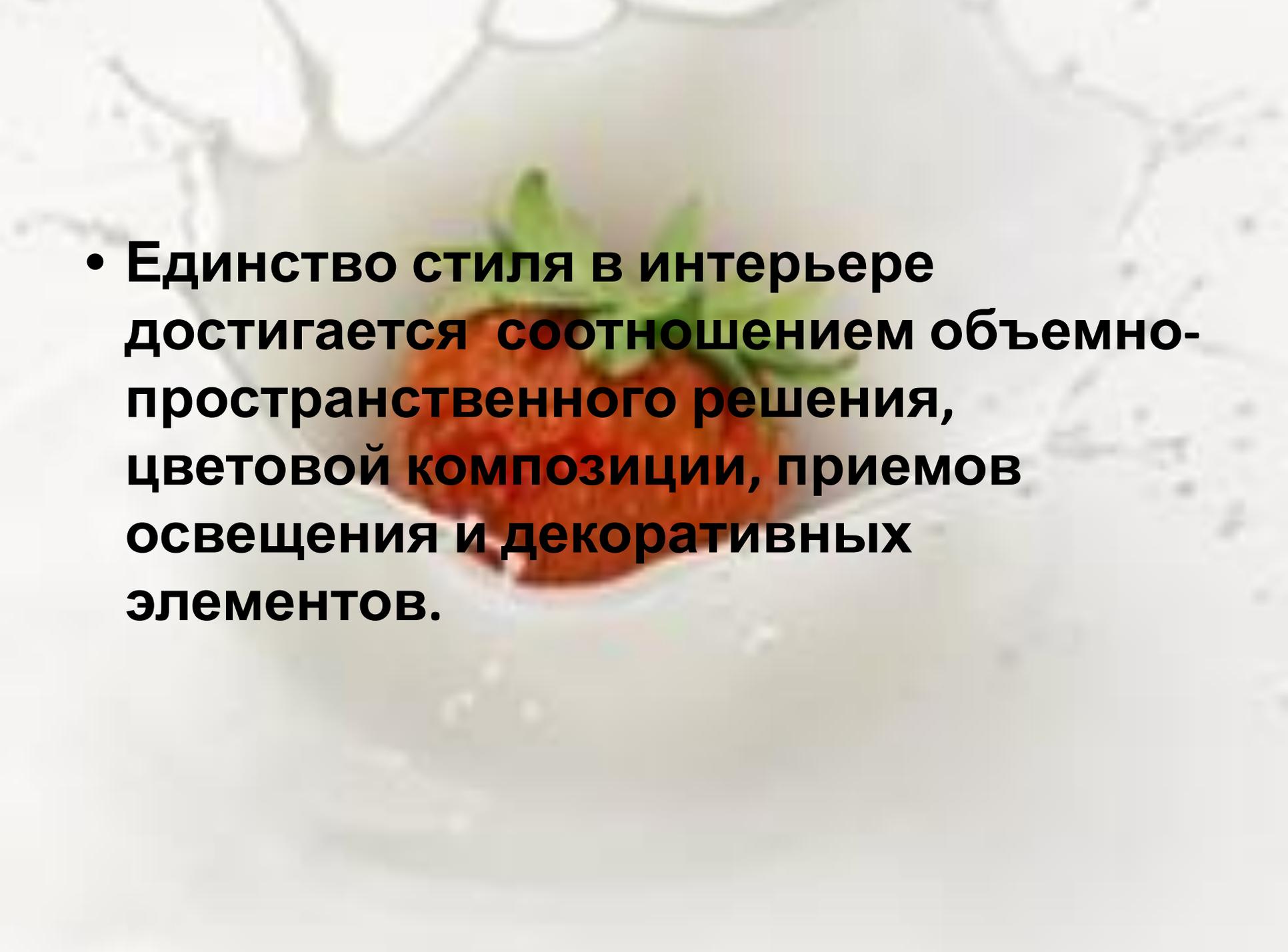
- 
- A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a close-up of a cracked eggshell, showing a network of grey cracks on a light grey surface.
- Длина зала определяется расстоянием от раздаточной линии до наиболее удаленных столиков. При самообслуживании это расстояние не должно превышать 20 м, а при обслуживании официантами — 30 м.



Интерьер п.о.п.

- -- это ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора.



- 
- **Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов.**

Правила оформления имидж - интерьера:

- **Не следует стремиться к использованию особо модного стиля**
- **Нецелесообразно загромождать торговый зал роскошными предметами (дорого, неоправданно);**
- **Главная забота ресторана – цвет, фактура и уют.**

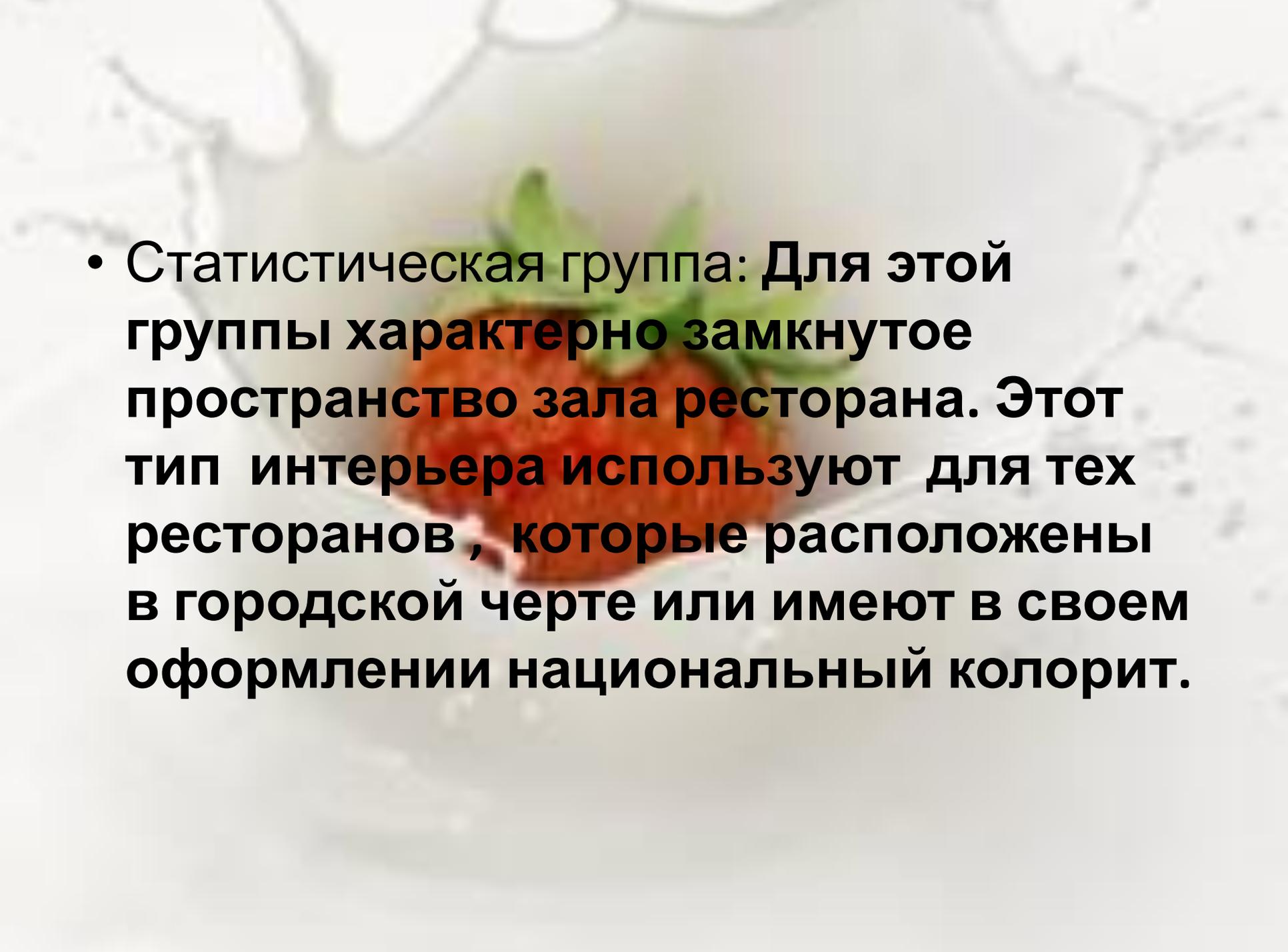


Группы интерьеров:

- **Динамическая группа: Объединяет внутренний объем зала, холл, лестницы, вход и пространство перед входом в единую композицию (раскрытый внутренний объем) .**

- 
- A close-up photograph of a single, ripe red strawberry with green leaves, resting on a white plate. The plate is surrounded by water splashes, creating a dynamic and fresh appearance. The background is a light, textured surface.
- Такое решение характерно для ресторанов, расположенных за городом, в лесопарковой зоне или в районах с богатыми архитектурными формами старинных ансамблей.



- 
- A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a cracked, light-colored surface, possibly an eggshell, which is slightly blurred. The text is overlaid on the image.
- **Статистическая группа: Для этой группы характерно замкнутое пространство зала ресторана. Этот тип интерьера используют для тех ресторанов , которые расположены в городской черте или имеют в своем оформлении национальный колорит.**

Температурный режим зала

Помещение	Температура воздуха	Кратность воздухообмена	
		Приток	Вытяжка
Вестибюль, аванзал	16	2	-
Помещения для продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, обедов, для отделки кондитерских изделий, бельевая	16	2	2
Зал, раздача,	16	3	3

Оборудование залов

- **Требования к мебели:**
 - Прочность
 - Высота сиденья, угол наклона сиденья и спинки стульев должны соответствовать антропометрическим требованиям и учитывать систему обслуживания

Виды мебели:

- **Виды мебели:**
 - Столы раздвижные
 - Столы нераздвижные
 - Стул полумягкий
 - Подсобный стол
 - Сервант (шкаф для официантов)
 - Стойка бара
 - Табурет к стойке бара
 - Журнальный стол
 - Кресло
 - Сервировочный стол (передвижная тележка)
 - Банкетные и фуршетные столы

СтолЫ:

размеры ресторанных столов ,мм.

Ширина	Длина			Высота	
	Двухместный	Четырехместный			Шестиместный
		Квадр.	Прямоуг		
800	625	800	1250	1875	740-750
850	650	850	1300	1950	740-750
900	700	900	1400	2100	740-750
Круглый , диаметром	700-1100	900-1100	900-1100	1300	740-750
Банкетные 1200-1500					760-780
Фуршетные 1200-1500					900-1000

Нормы оснащения ресторанов мебелью

Вид мебели	• Количество мебели для залов вместимостью			
	75 мест	100 мест	150 мест	200 мест
Стол ресторанный раздвижной	5	8	12	16
Стол ресторанный не раздвижной четырех- местный	10	12	19	25
Стол двухместный	8	10	15	20
Стул полумягкий	86	116	173	286
Подсобный стол	6	6	8	10
Сервант (шкаф официантов)	—	—	—	—
Стойка бара	—	—	1	1
Табурет к стойке бара	—	—	10	15
Журнальный столик	—	—	2	2
Кресло	—	—	6	6

Примерное процентное соотношение столов в зале ресторана

	Класс ресторана		
	ЛЮКС	высший	первый
Двухместный	50	20	10
Четырехместный	30	40	45
Шести местный	20	40	45

Ширина проходов в залах ресторана

Проходы	Ширина, м	
	в ресторане	в кафе
Основной	1,5	1,2
Дополнительные:		
для распределения потоков посетителей	1,2	0,9
для подхода к отдельным местам	0,6	0,4