
A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a close-up of a cracked eggshell, showing a network of white cracks against a light greyish-white surface. The strawberry is the central focus, with its red, textured surface and green leaves clearly visible.

**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

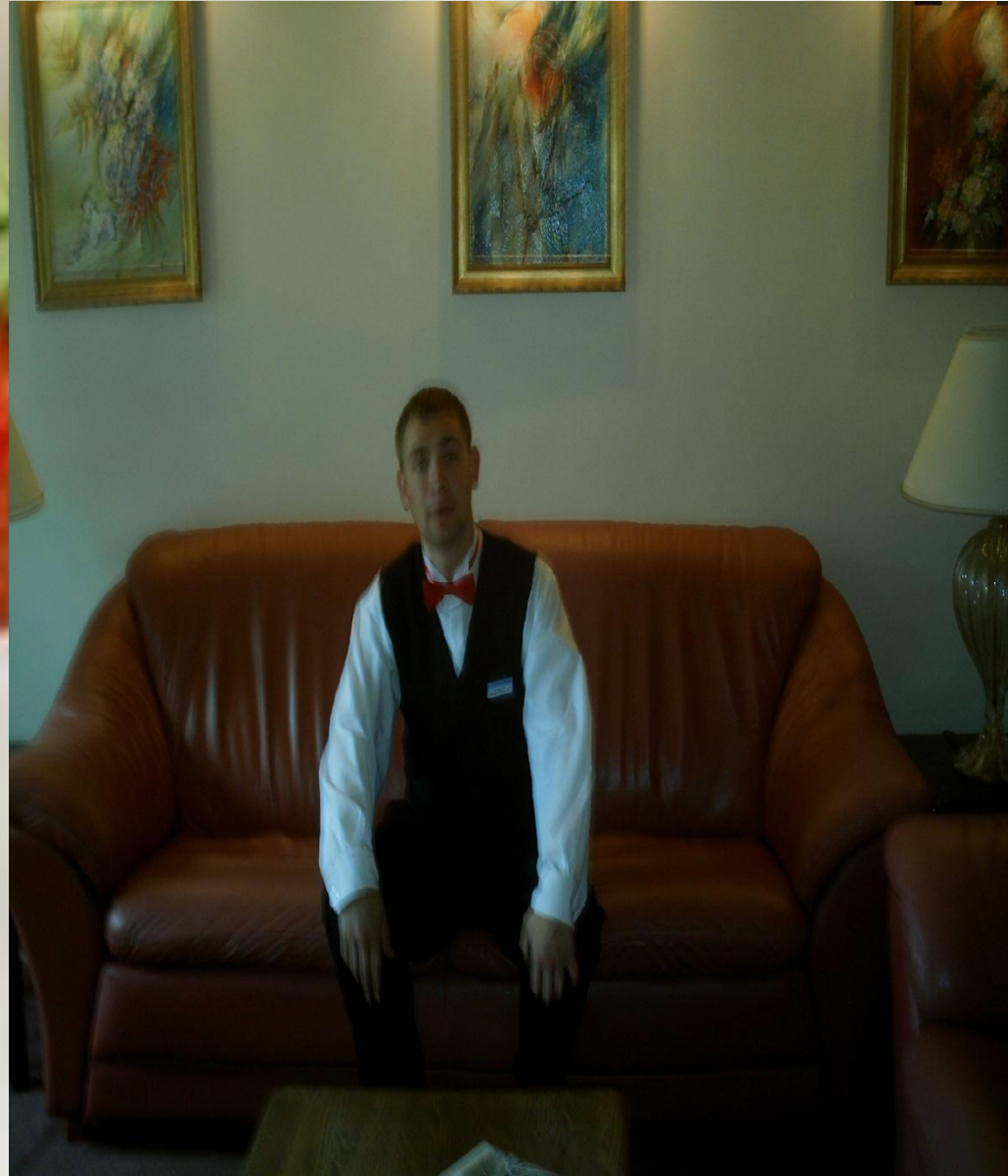
## обеденная зона

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



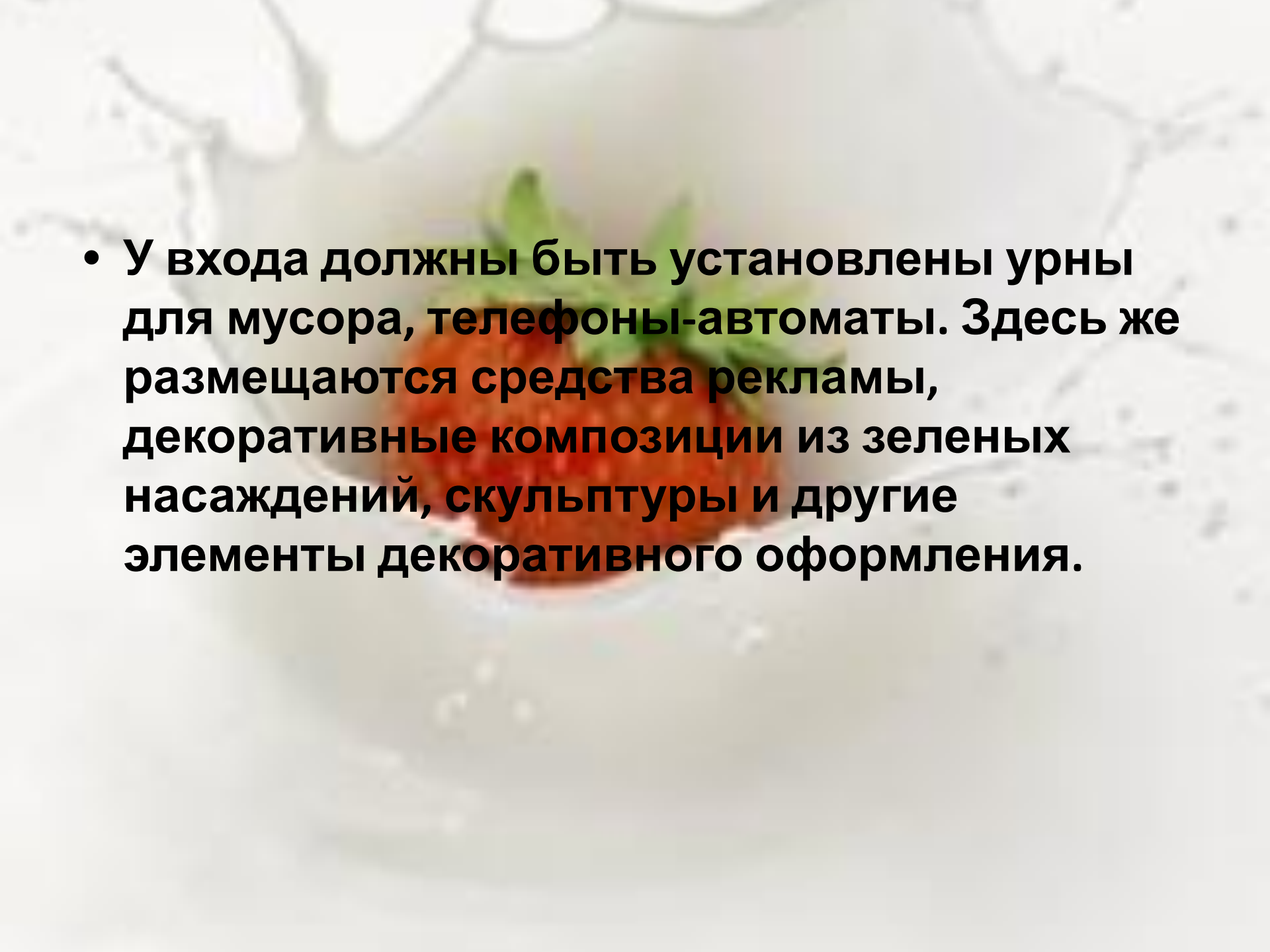
# Функциональные зоны

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

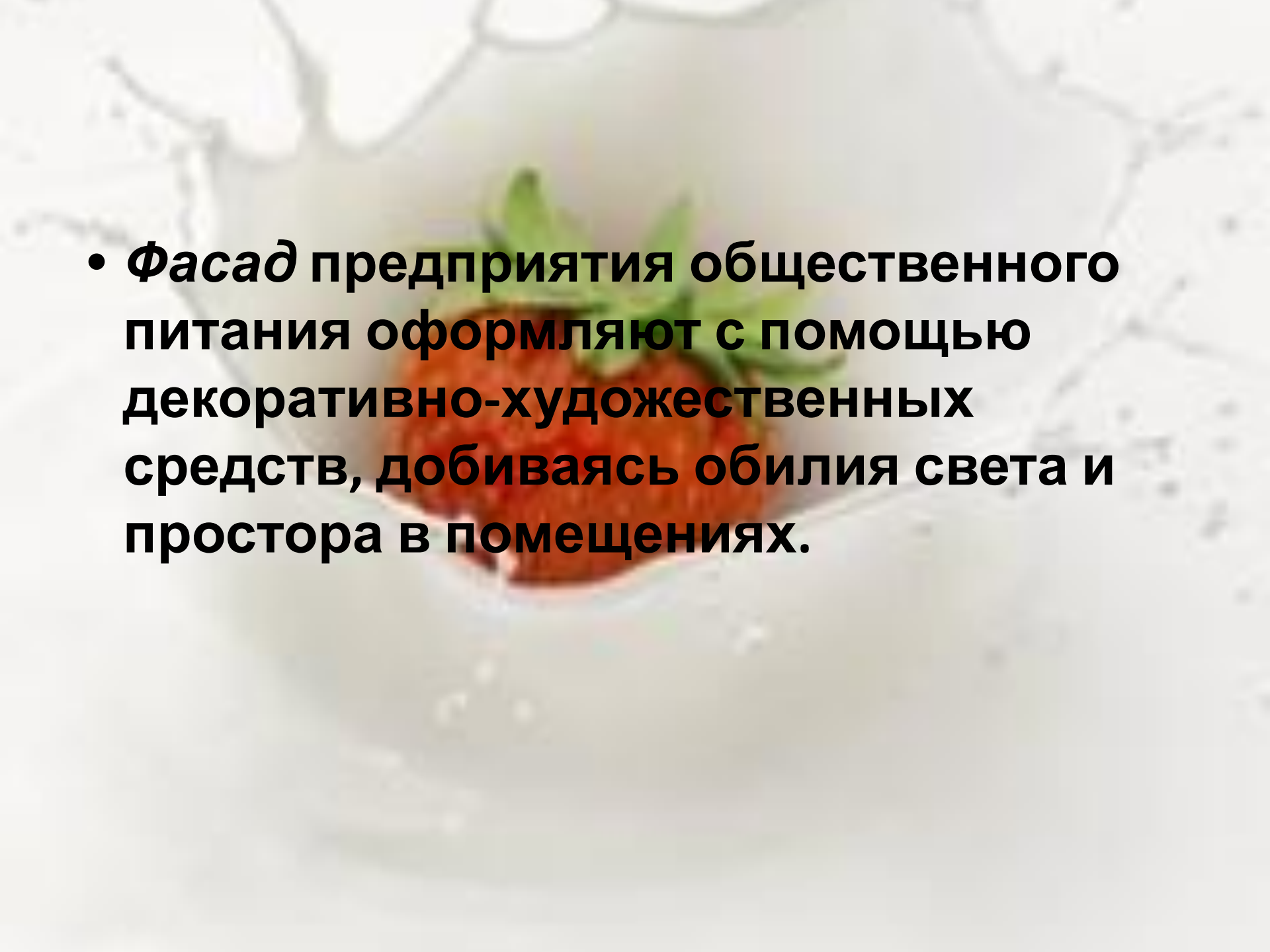


- **Рестораны, кафе, бары, столовые могут иметь собственные здания или использовать их на правах аренды, но независимо от этого они должны иметь:**
  - **удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками,**
  - **благоустроенную и освещенную прилегающую территорию,**
  - **площадку с твердым покрытием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



- 
- A strawberry with green leaves is centered on a white plate. The background is a light, textured surface.
- 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 a subtle pattern of white lines.
- ***Фасад*** предприятия общественного питания оформляют с помощью декоративно-художественных средств, добиваясь обилия света и простора в помещениях.



КАЮТ-КОМПАНИЯ  
Доброе утро

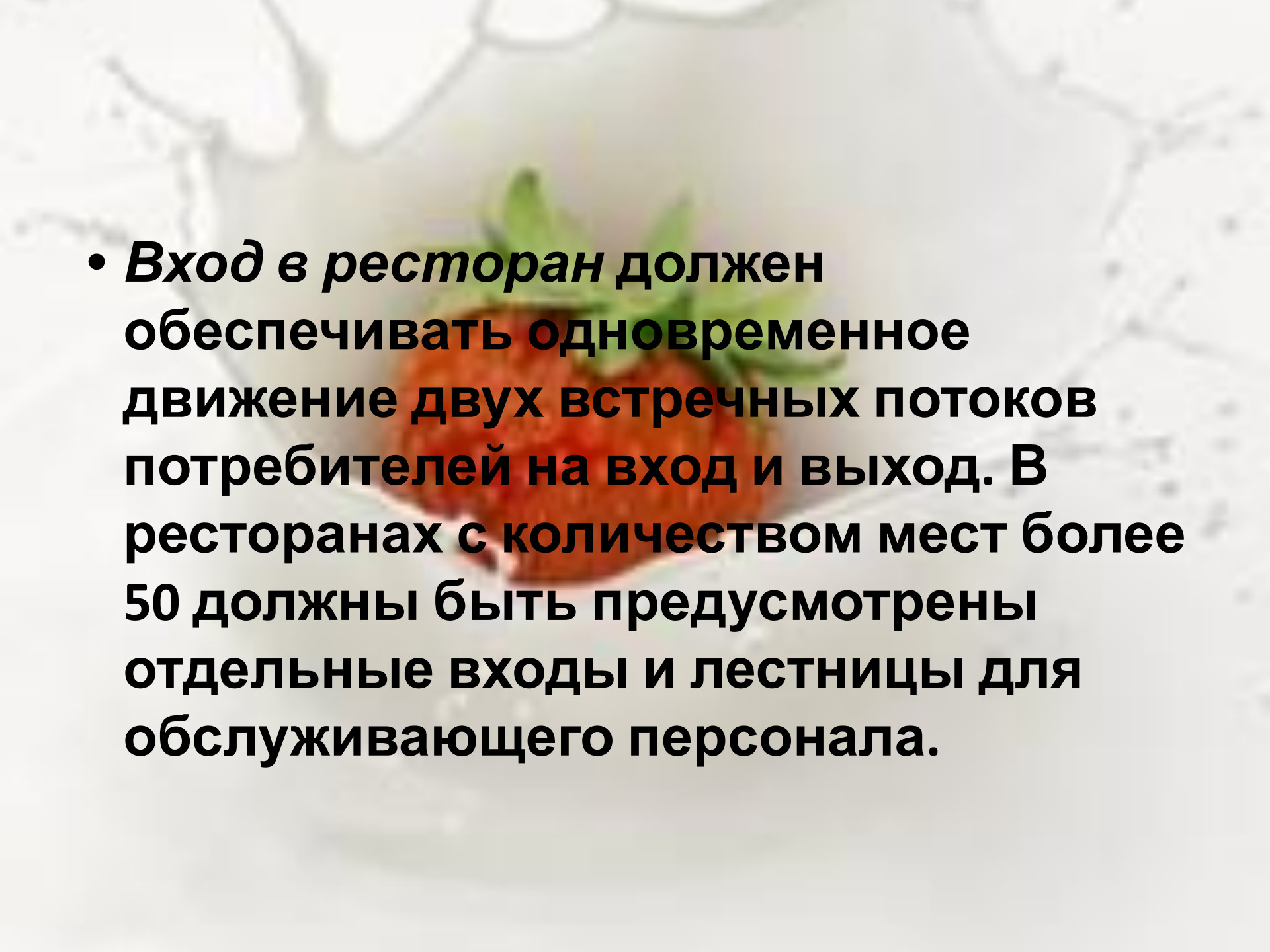
КАФЕ ОТКРЫТО

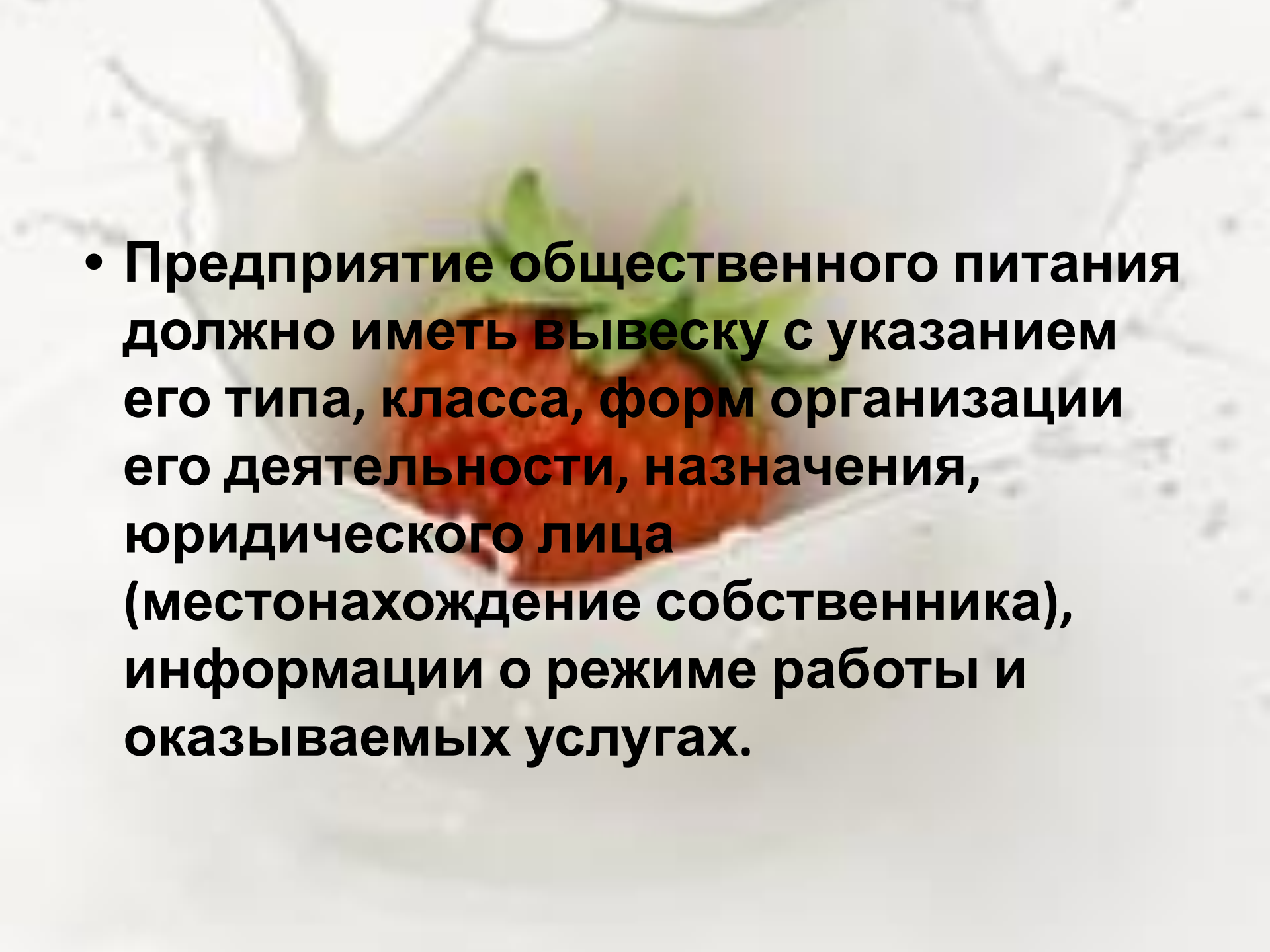
КАЮТ-КОМПАНИЯ

ПОЖЕЖА БЕЗОПАСНОСТЬ  
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ  
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

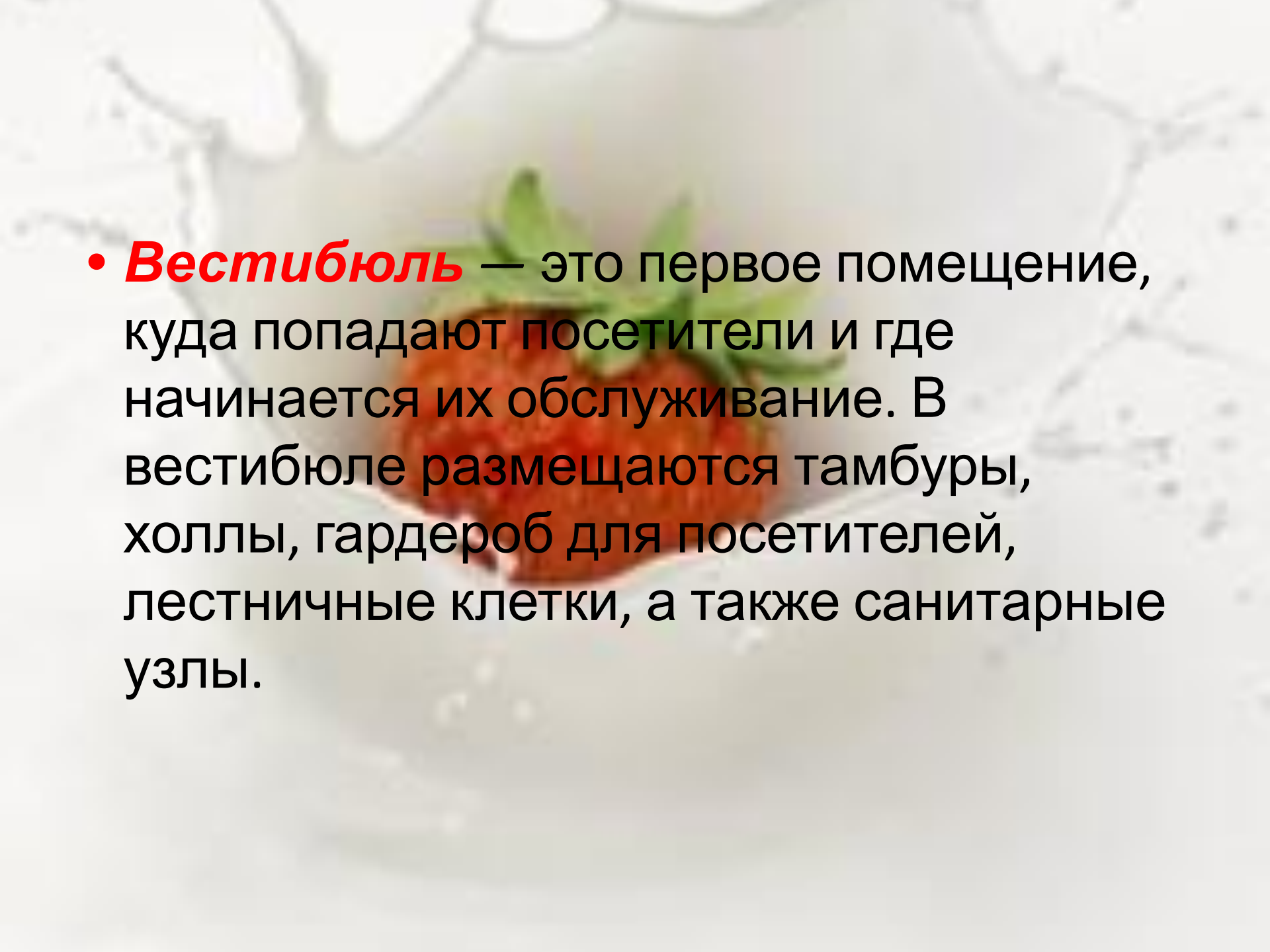
ПОЖЕЖА БЕЗОПАСНОСТЬ  
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ  
ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

www.ki-91-91-444

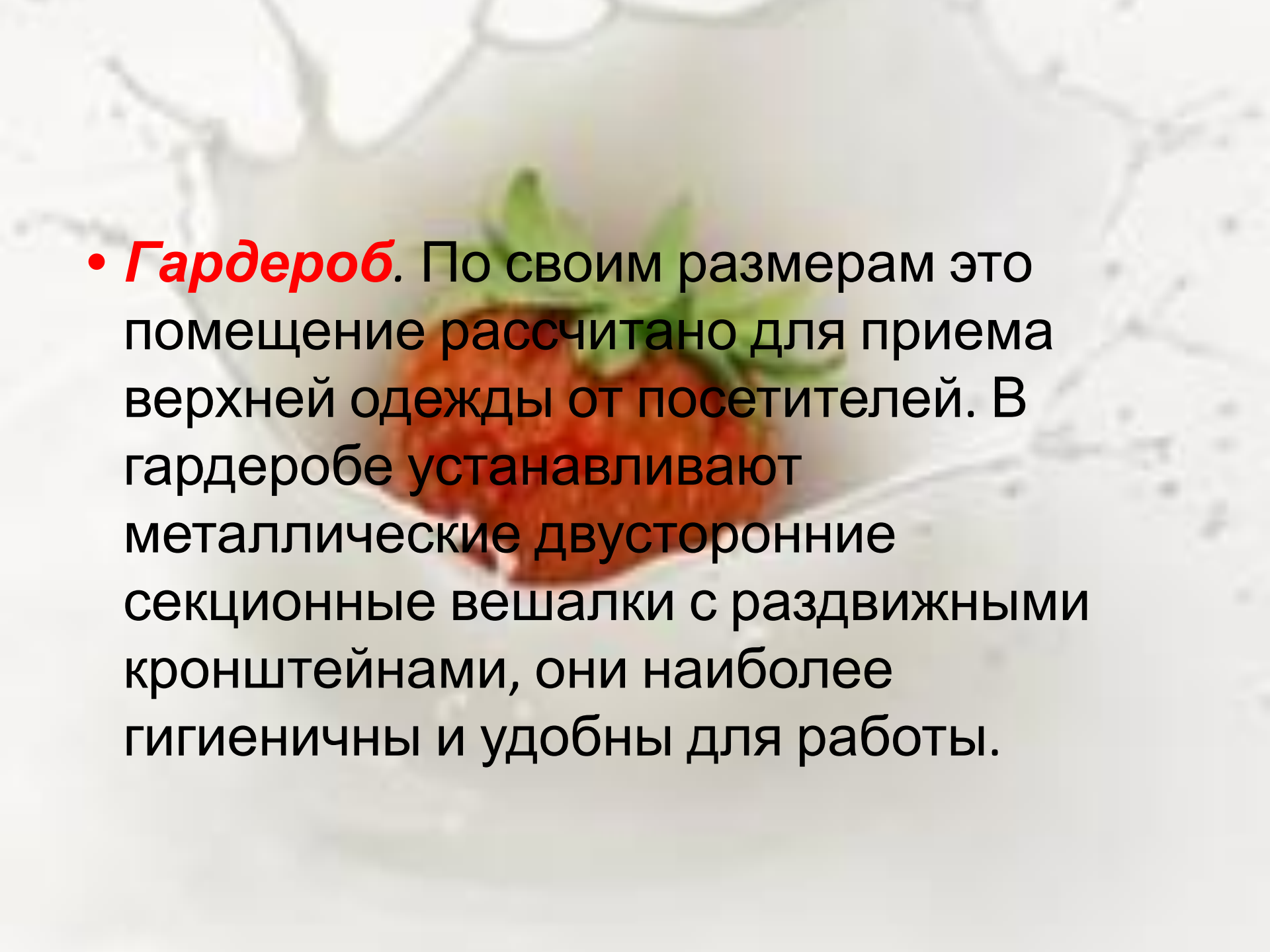
- 
- A strawberry with green leaves sits on a white plate. The background is a light-colored marble pattern. The text is overlaid on the right side of the image.
- ***Вход в ресторан*** должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В ресторанах с количеством 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
- 

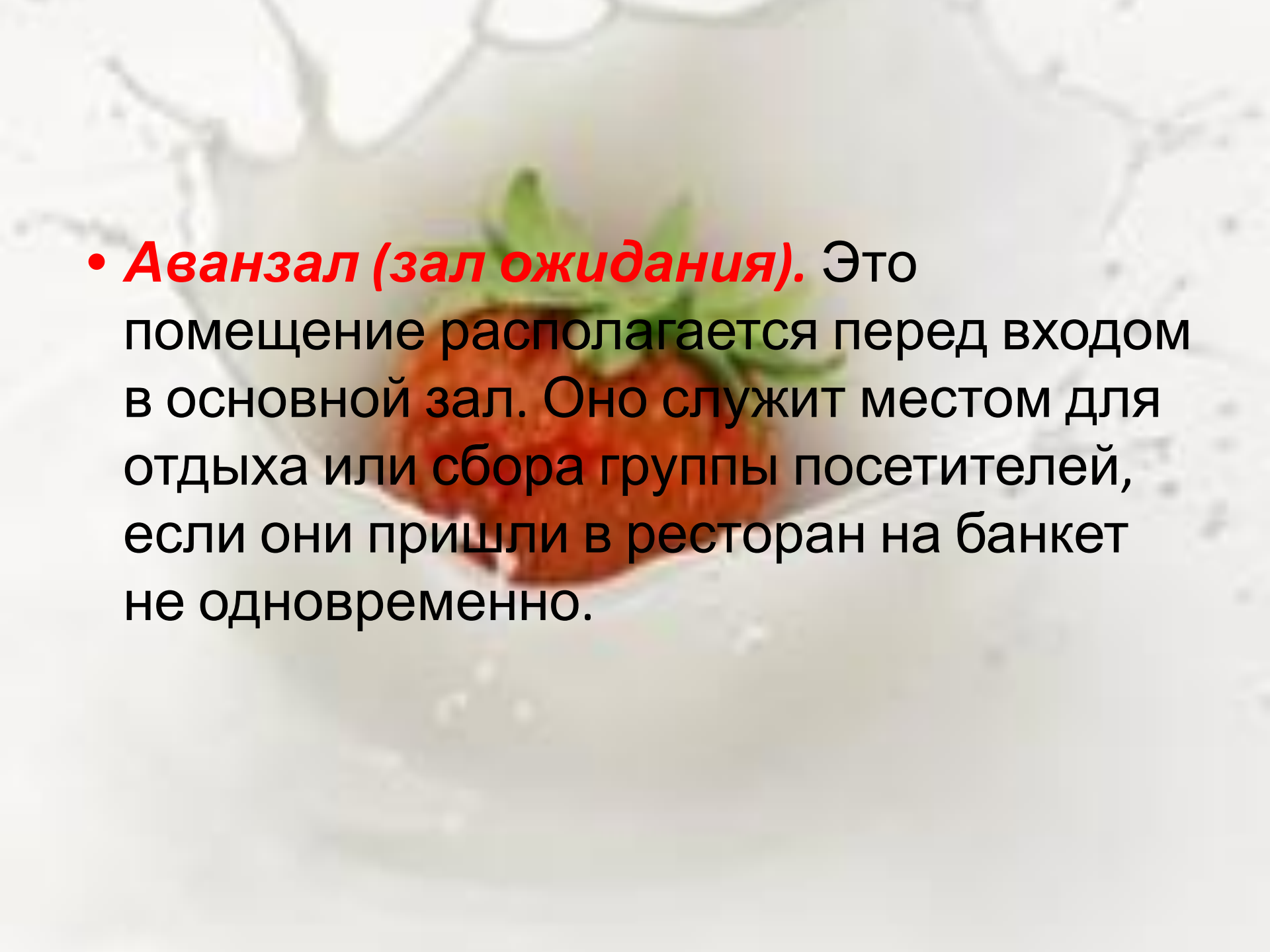
- 
- ***Вестибюль*** — это первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В вестибюле размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы.



- 
- **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.

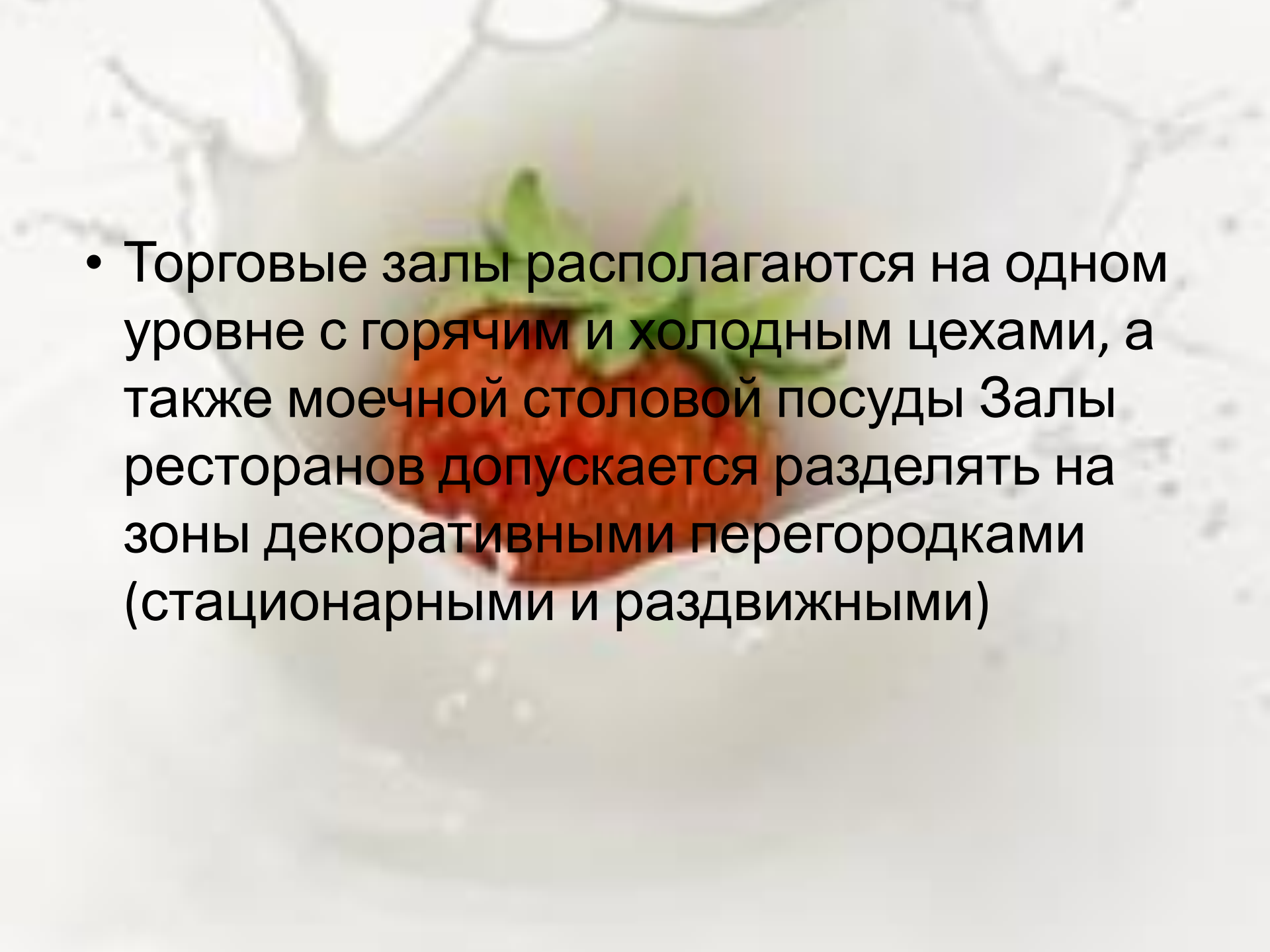


# **Нормы площади для обслуживания посетителей в торговом зале**

## **составляют:**

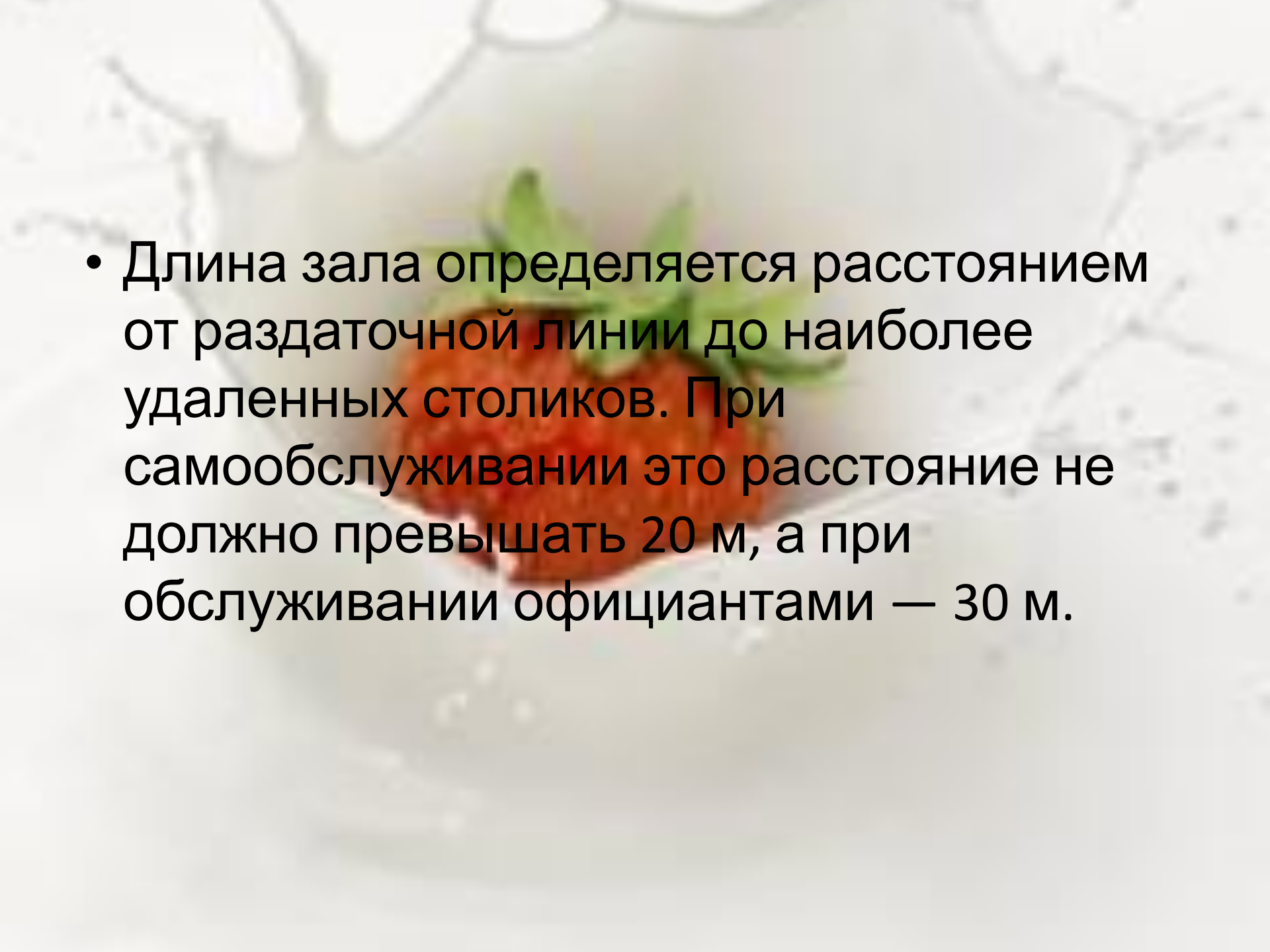
- Расчет площадей торговых помещений производится путем умножения квадратных метров, приходящихся в соответствии с нормами площади на одно место, на число посадочных мест.
  - в ресторанах —  $1,8 \text{ м}^2$ ,
  - в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой —  $2 \text{ м}^2$ ,
  - в кафе, закусочных, 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 wall or a large window, with some faint, darker spots. The overall lighting is bright and even.
- 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:

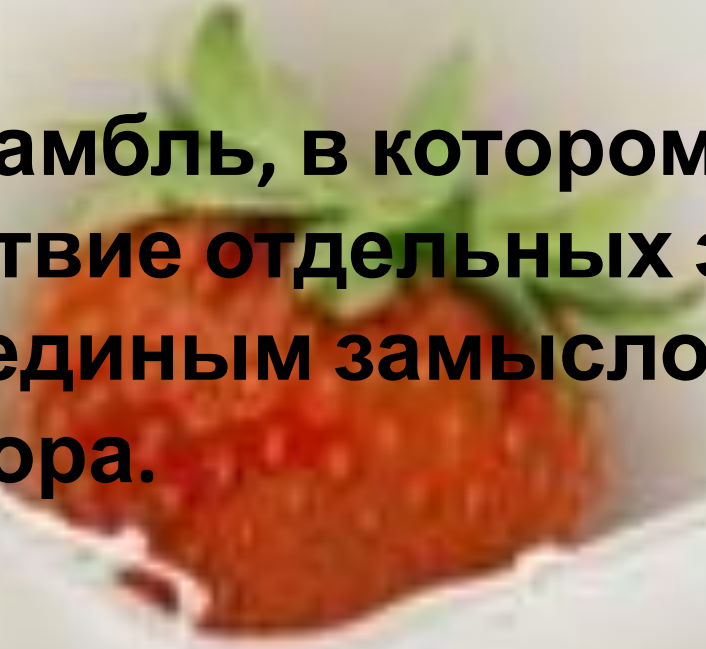
- прямоугольными (соотношение сторон от 1:1 до 1: 3),
- квадратными (в этом случае маршруты движения посетителей и официантов будут оптимальными,
- Г-образными,
- П-образными
- и другой формы для достижения наибольшей вместимости зала).

- 
- 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-colored 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:**

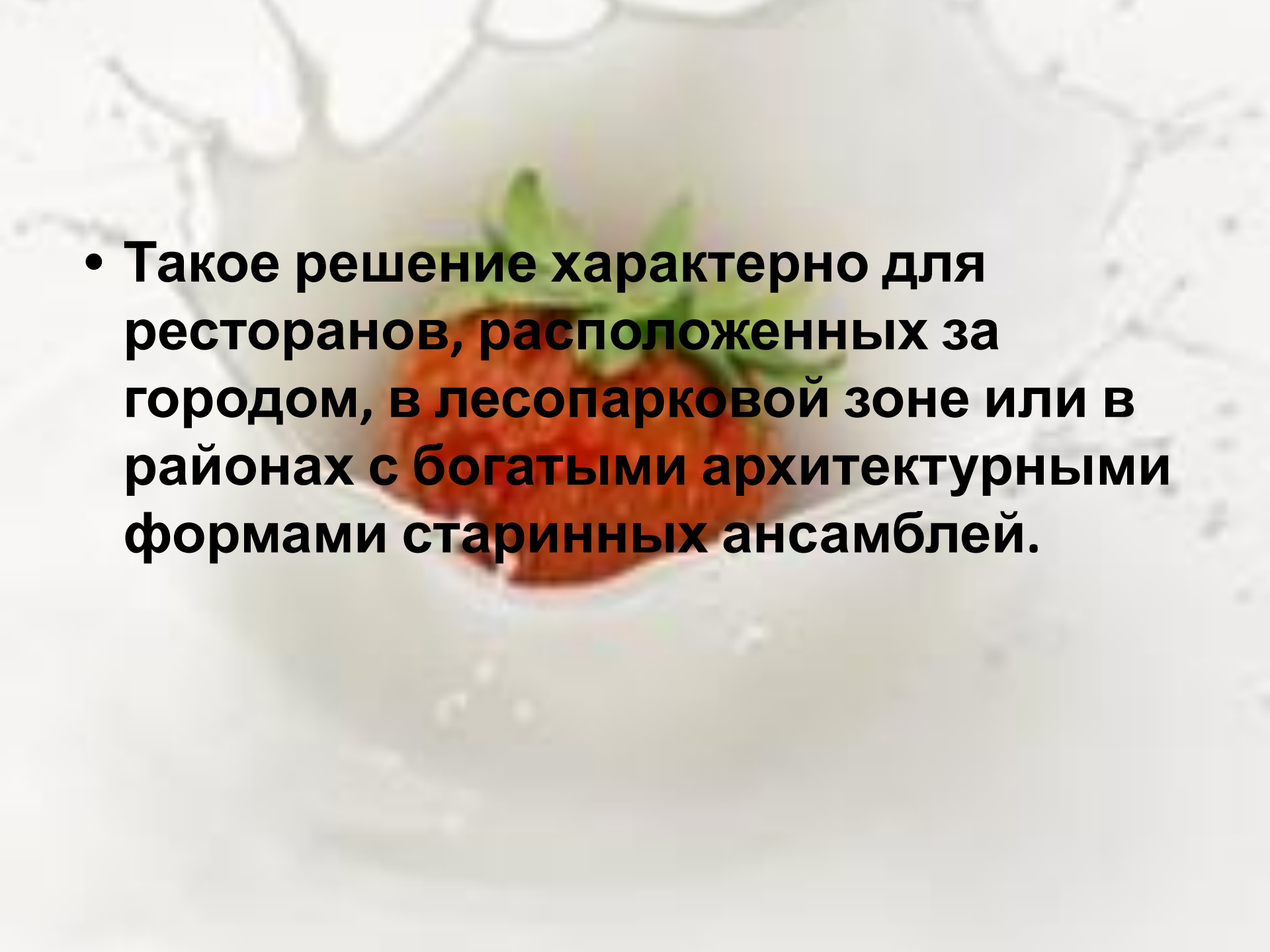
- **Не следует стремиться к использованию особо модного стиля**
- **Нецелесообразно загромождать торговый зал роскошными предметами (дорого, неоправданно);**
- **Главная забота ресторана – цвет, фактура и уют.**



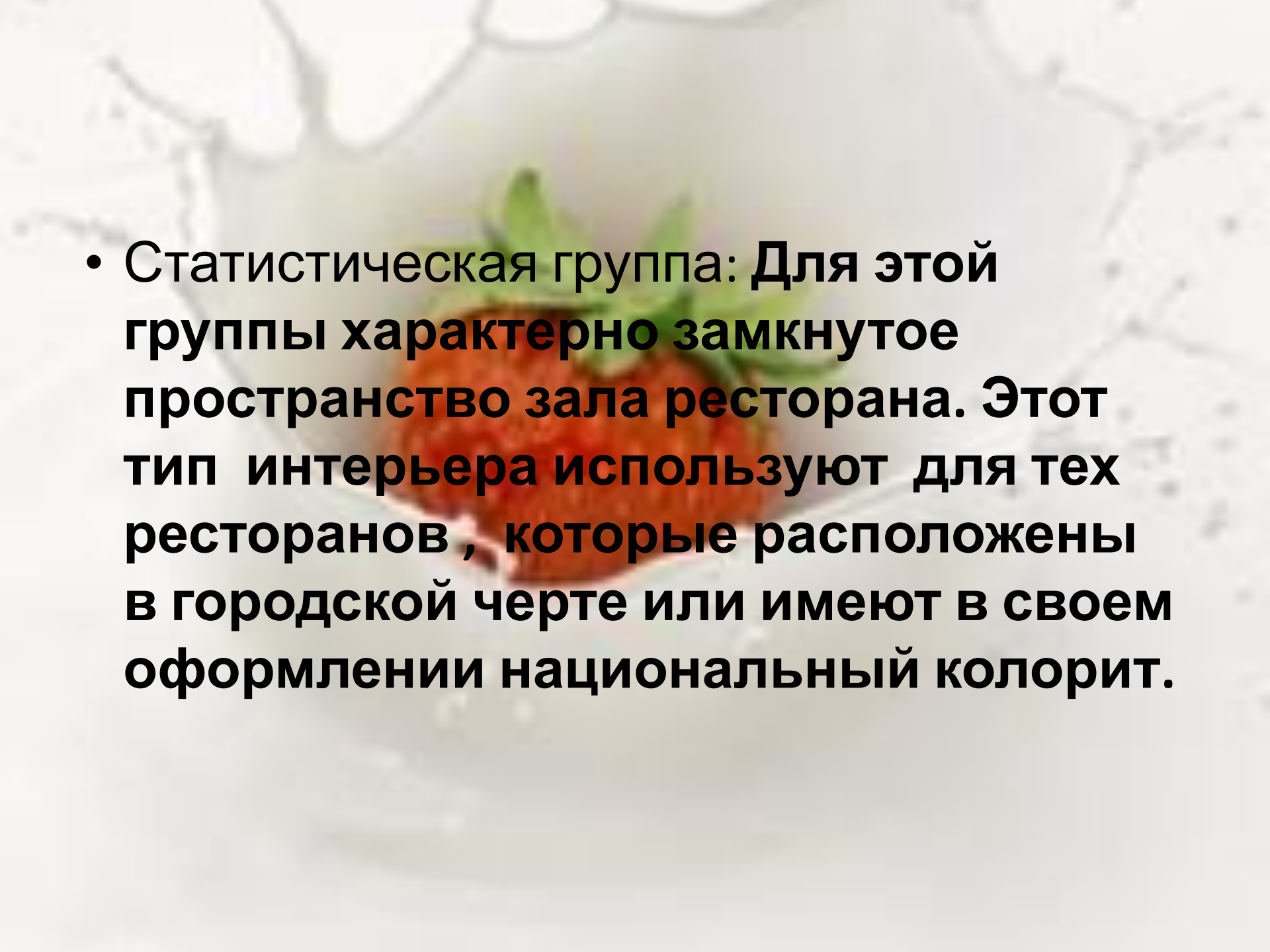


# Группы интерьеров:

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

- 
- **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

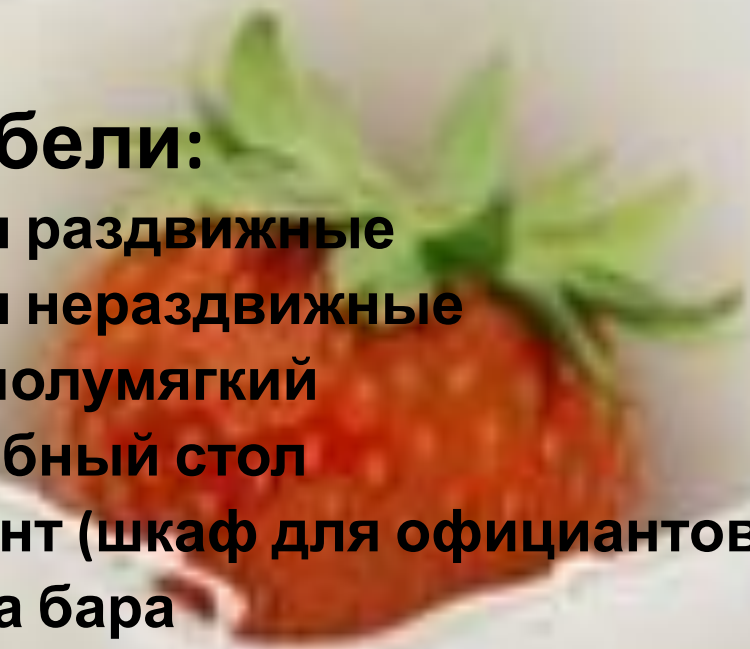
Помещение	Температура воздуха	Кратность воздухообмена	
		Приток	Вытяжка
Вестибюль, аванзал	16	2	-
Помещения для продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, обедов, для отделки кондитерских изделий, бельевая	16	2	2
Зал, раздача,	16	3	3

# 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