

# **Торговые помещения для питания организованных коллективов**

# Виды торговых помещений их назначение, характеристика

- В соответствии со строительными нормами, правилами проектирования и ГОСТ 50762-95 «Общественное питание» Классификация предприятий», к помещениям для потребителей на предприятиях общественного питания относят вестибюль (включая гардероб), залы. помещениями.

- В ресторанах в эту группу входят банкетные залы, коктейль-залы, аванзалы.
- Гардероб и туалетные комнаты обязательно должны быть во всех предприятиях общественного питания, кроме закусочных; в ресторанах «люкс» и высшего класса и барах «люкс» и высшего класса и барах «люкс» выделяются курительные комнаты.
- В ресторанах раздаточная, буфеты, сервизная и моечная столовой посуды

- Нормы площади на одно место, м<sup>2</sup>: в столовых общедоступных – 1,8; кафе, закусочных, пивных барах – 1,6; в ресторанах (зал с эстрадой и танцплощадкой) – 2,0; в ресторанах без эстрады и танцплощадки и барах – 1,8.

# *Вестибюль*

- Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади торгового зала, интерьер – соответствовать главному направлению ресторана. Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала. В вестибюле рекомендуется размещать информацию об услугах, которые предоставляет предприятие, а также необходимые указатели. В вестибюле размещают гардероб для верхней одежды, оборудуют зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки – сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальными столиками; организуют продажу газет, сигарет, сувениров.

# Гардероб

- Он оборудован секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками не меньше 70 см, а количество крючков должно быть на 10% больше количества мест в зале. Для хранения обуви, ручной клади (сумок, портфелей) на внутренней стороне гардеробной стойки оборудуются ячейки. На предприятиях с самообслуживанием при отсутствии гардероба вешалки для одежды устанавливаются непосредственно в залах.

# *Туалетные комнаты.*

- . Как правило, рядом с гардеробом оборудуют туалетные комнаты. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, вентиляция, освещение. В туалетных комнатах должна быть подводка горячей и холодной воды, зеркало, туалетное мыло, бумага, бумажные полотенца, салфетки. Желательно иметь в туалетных комнатах, особенно в предприятиях высокого класса, одежные и обувные

# *Аванзал*

- помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств). Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала. Здесь размещают только необходимую мебель: несколько кресел, диванов, журнальные столы. Кресла зала должны быть специально приспособленными для отдыха – с подлокотниками и гораздо меньшей высотой сиденья, чем те кресла, которые используют в основном зале. Диваны могут состоять из отдельных секций-сидений.



# *Залы* предприятий общественного питания

основные помещения, где  
обслуживают потребителей.  
Восприятие и оценка  
потребителями всех  
элементов среды зала  
происходит с позиций  
удобства и красоты.

# **Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.**

- Складская группа – предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;
- Производственная группа – предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (моечные, хлеборезка);
- Торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);
- Административно-бытовая группа – предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятий (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб

# требования к компоновке помещений

- Все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения;
- Взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

- Следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;
- Компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования СНиП, санитарным и противопожарным правилам;
- Все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения;
- Компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса

- - «ЛЮКС» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг;
- - «ВЫСШИЙ КЛАСС» - оригинальность интерьера, использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.), комфортность;
- - «ПЕРВЫЙ КЛАСС» - гармоничность интерьера, комфортность.

## **Подготовка торгового зала к встрече посетителей. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале.**

- Ежедневная подготовка зала включает уборку полов, обметание пыли, притирание мебели, оборудования. Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за 1-2 часа до открытия.
- Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.
- При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от пола: при влажной уборке (рамы, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток, с отопительных батарей, а затем моют пол. При сухой сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.

- После уборки помещение проветривают. В течение дня при необходимости небольшую местную уборку делает уборщица, дежурная по залу.
- Для всех предприятий общественного питания один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

- После окончательной уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия, бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов и нормами оснащения.



- Во всех предприятиях общественного питания для сокращения времени на обслуживание потребителей применяют предварительную сервировку столов. Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Оно включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа.
- Предварительная сервировка стола в дневное время включает: меню дежурных блюд (минимальная сервировка) пирожковую тарелку, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, прибор со специями, цветы; по меню заказных блюд: пирожковую и закусочную тарелки, столовые приборы (нож, вилку, ложку), прибор со специями, цветы.

# Вопросы для самостоятельной подготовки:

1. Подготовка торгового зала.
2. Подготовка посуды, приборов, столового белья.
3. Сервировка столов.
4. Подготовка персонала к обслуживанию
5. Разновидности столовой посуды из металла, функции и краткая характеристика;
6. Приборы столовые, функции и краткая характеристика
7. Приборы: Закусочные. Десертные. Рыбные. Фруктовые