



ТЕМА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ЭКСПРЕСС-
КУРС:
«ОФИЦИАНТ,
БАРМЕН»



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП



- ▣ **Предприятие общественного питания (ПОП)** – объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

По производственно-торговому признаку

Заготовочные предприятия

Догоготовочные предприятия

При определении типа ПОП учитываются следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, разнообразность и сложность приготовления;
- техническая оснащенность (материальная база, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений и т.д.);
- методы обслуживания;
- квалификация персонала;
- качество обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика и т.д.).

✓ Различают предприятия с *полным* и *неполным* циклом производства.



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- ▣ **Тип ПОП** - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

РЕСТОРАНЫ

БАРЫ

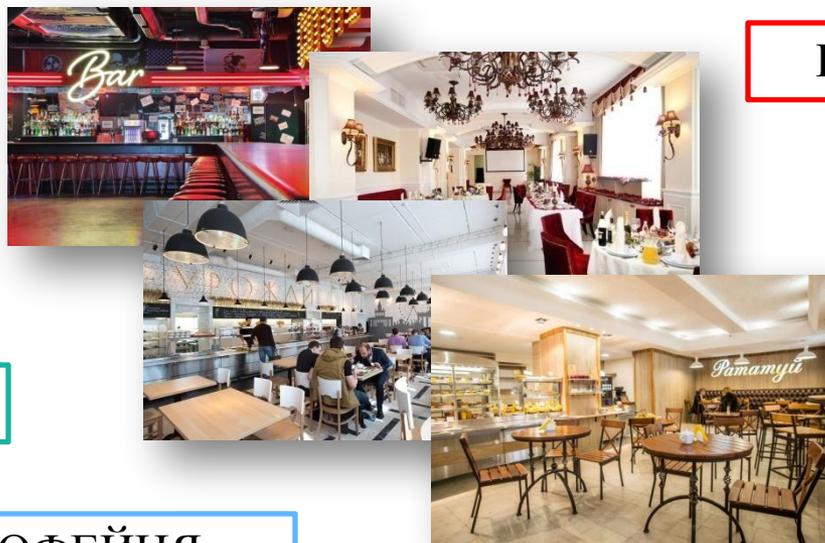
ЗАКУСОЧНЫЕ

КОФЕЙНЯ

КАФЕТЕРИЙ

КАФЕ

СТОЛОВЫЕ



- ▣ **Класс ПОП** – это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.

Классы ПОП присваиваются только ресторанам и барам – *люкс, высший и первый*



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- ▣ **Ресторан** - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

По ассортименту реализуемой продукции

рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран

По месту расположения

городские, вокзальные, при гостинице, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- ▣ **Бар** - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

По ассортименту реализуемой продукции

пивные, винные, молочные, коктейль-холлы и
коктейль-бары

По месту расположения

вестибюльные, вспомогательные — на этажах
гостиниц, банкетные, мини-бары



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- ▣ **Кафе** - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

По ассортименту реализуемой продукции

кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная

По контингенту потребителей

кафе молодежное, детское и т.п.



1. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- ▣ **Столовая** - предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

По ассортименту
реализуемой продукции

общего типа и диетическая

По контингенту
потребителей

школьная, студенческая и
т.п.

По месту
расположения

общедоступная, по месту
учебы, работы и т.д.



2. Группы помещений ПОП

С учетом требований технологического проектирования в ПОП проектируют группы помещений: для приема и хранения продуктов; производственных; для потребителей; служебных и бытовых; технических помещений.

Группа помещений для приема и хранения продуктов

охлаждаемые камеры, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, кладовые тары, инвентаря, и средств материально-технического оснащения, приемочная.

Группа производственных помещений

цехи – горячий, холодный, кондитерский, рыбный, мясной и т.д.; моечные столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары; помещение для резки хлеба; раздаточную, сервизную и помещение заведующего производством.

Группа помещений для потребителей

вестибюль, залы с раздаточными и буфеты, аванзалы, залы без раздаточных, банкетные залы, зимние сады и летние веранды, зал магазина кулинарии с кафетерием, комнату отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых, помещения для организации досуга

Группа служебных и бытовых помещений

это вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение охлаждаемых камер и мастерские.

Требования нормативных документов:

- - санитарно - гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117;
- - требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;
- - экологической безопасности - СанПиН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;
- - противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;
- - электробезопасности - СНиП 11-4.



3. ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА

К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл.

К вспомогательным помещениям относятся *сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.*

- Для оборудования торгового и банкетного залов используются следующие **виды мебели**: столы обеденные, ресторанные, в том числе банкетные и фуршетные, кресла, полу кресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения напитков.



4. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов, согласно **ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»** 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.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны отвечать требованиям:

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



5. СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

Процесс управления предприятием общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

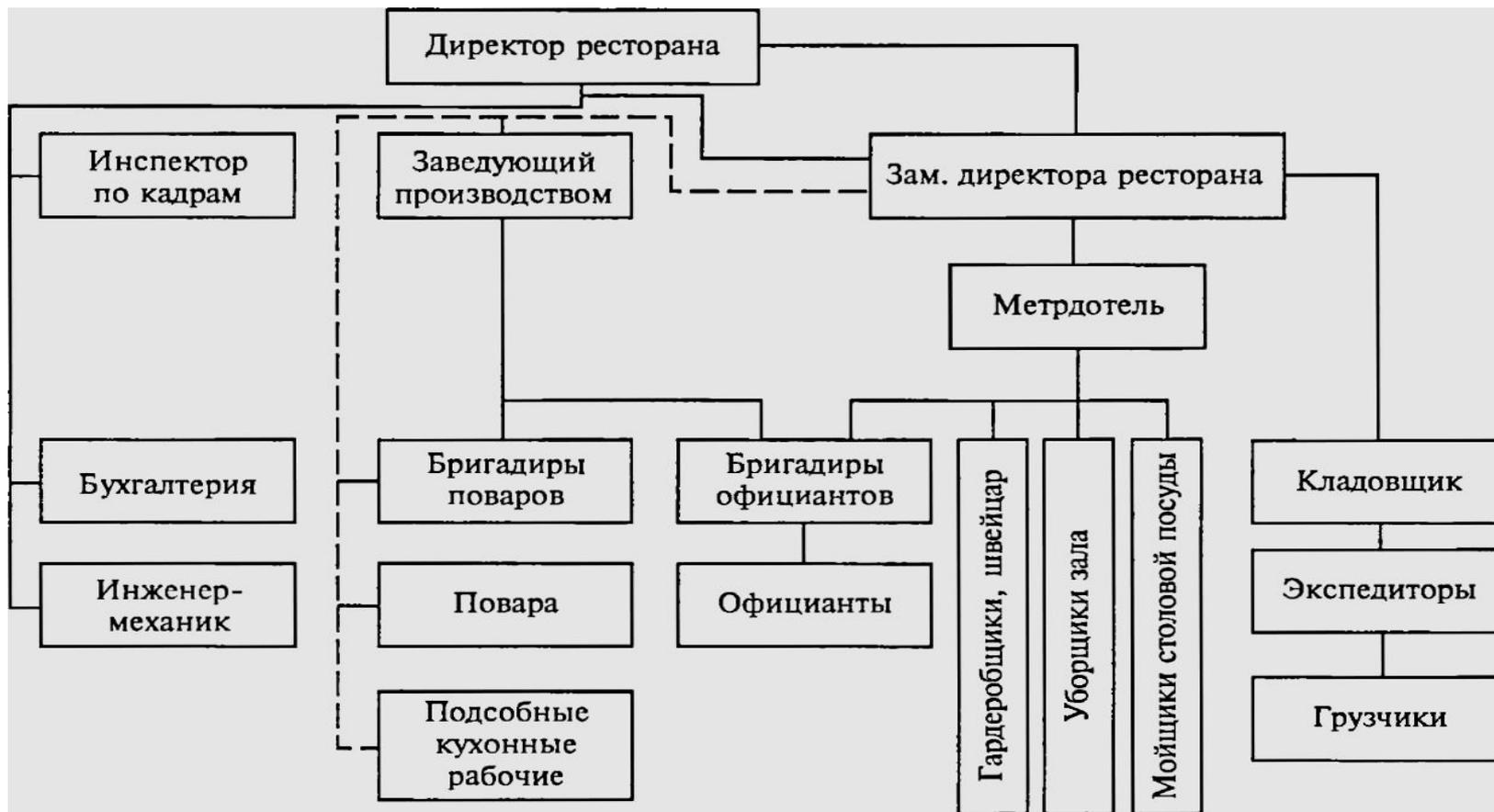


Рисунок 1 - Структура управления рестораном



The image features a dark blue background with a decorative graphic on the left side. This graphic consists of several vertical lines of varying widths and colors, ranging from light green to white. Overlaid on these lines are five green circles of different sizes, arranged in a cluster. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!" is positioned to the right of the circles, written in a white, serif font.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!