

Столовая – предприятие общественного питания



Столовая – предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Столовая как формат общественного питания возник в советские времена и получил широчайшее распространение. Столовые советских времен - стандартный набор блюд, большие очереди, посуда с надписью "общепит" и пренебрежительное прозвище "столовка". Тем не менее, именно столовая была самым распространенным форматом предприятий общественного питания.





Столовые обеспечивают

полноценное питание (обед),
состоящий из трех блюд.

Для столовой характерно наличие
единого меню на день.

Блюда в столовой можно выбирать
из имеющегося на сегодняшний
день ассортимента – как правило,
предлагаются несколько

вариантов первого, второго и
третьего, а также дополнительные
кушанья – салаты, порционная
выпечка и тому подобные.
Готовится еда в специально
оборудованном для этой цели
помещении кухни.



Обычная **форма обслуживания** в столовых - это самообслуживание.

В столовых происходит массовое обслуживание потребителей, которое ускоряется за счет живой очереди, создаваемой заказчиками, которые сами переносят блюда на подносах. Еще одной особенностью столовых является предоплата потребляемой пищи через кассу.



В санаториях и домах отдыха столовые нередко приближены к ресторанам по организации обслуживания и классу посадочных мест. Там доставку пищи и уборку посуды могут возлагать на официантов, но взаиморасчет наличными в этих столовых исключен, так как питание входит в оплату путевки.

Столовые различают:

- **по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая**

Столовые общего типа имеют широкий ассортимент блюд.

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, протирачными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

- **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.

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.

Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. 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: для учащихся 1-5 классов и для учащихся 6-11 классов.

В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями.



- **по организации производства продукции: работающие на сырье, на полуфабрикатах, столовые смешанного типа, столовые - раздаточные.**

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 небыющей 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.



Столовая посуда применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Ранее в качестве посуды в столовых широко использовались унифицированные тарелки, изготовленные на основе небьющегося материала (в частности, алюминия и жести), которые подходили для автоматизированной мойки. Кстати, во многих столовых бывшего СССР столовые ножи отсутствовали.



Помещения для потребителей должны иметь вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Площади торговых залов должны соответствовать нормативу — 1,8 м² на одно посадочное место.

Спасибо за внимание!