###### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятия общественного питания делятся на два основных типа: *заготовочные и доготовочные.*

**Заготовочные предприятия**– это механизированные предприятия, перерабатывающие сырье и выпускающие полуфабрикаты различных видов. Их отличительная особенность – поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и тем самым обеспечивать высокую рентабельность. К ним относятся специализированные цехи по производству полуфабрикатов, фабрики‑кухни, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов и др. Среди этой категории можно выделить предприятия, работающие с полным циклом. Они выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, собственные торговые залы. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, рестораны.

**Фабрика кулинарных изделий и полуфабрикатов**– это механизированное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий. Полуфабрикаты фабрик‑заготовочных могут также реализовываться через розничную торговую сеть. На них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, по жаренью картофеля до полуготовности и др. При фабриках‑заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся производством крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого.

**Фабрики‑кухни**– механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий. В здании фабрики‑кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специализированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд, полуфабрикатов для приготовления в микроволновой печи и подобных изделий.

**Столовая‑заготовочная**– предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. В столовой‑заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах. Объем производства и мощность столовой‑заготовочной значительно меньше названных предприятий.

**Кулинарная фабрика**– предприятие, выпускающее индустриальным методом готовые блюда и расфасовывающее их в специальные лотки, пакеты. На этих фабриках, как правило, очень высокий уровень механизации производства, они оснащены поточными и автоматическими линиями, оборудованием непрерывного действия. Продукция поставляется на предприятия, где нет своих производственных мощностей или они недостаточны.

**Комбинат по производству полуфабрикатов**– наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. Все производственные цехи комбината полуфабрикатов оснащаются современным технологическим и холодильным оборудованием, работа на них организуется по поточному методу, широко используются разделение труда и специализация рабочих мест.

**Фабрика быстрозамороженных блюд**– предприятие, которое специализируется на выпуске готовых блюд, поставляемых в расфасованном виде на доготовочные предприятия и в сеть розничной торговли. Блюда замораживают при температуре 38–40 °C. Такие блюда при температуре 18 °C можно хранить в течение нескольких месяцев.

**Специализированный цех по выработке полуфабрикатов**– это механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть. Эти предприятия базируются, как правило, при овощехранилищах, мясокомбинатах, крупных холодильных хозяйствах.

**Доготовочные предприятия**– это небольшие предприятия, на которых организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению. Работа на полуфабрикатах сокращает потребность доготовочных предприятий в оборудовании, позволяет уменьшить площади производственных и складских помещений, высвободить работников, ранее занятых первичной обработкой сырья, улучшить санитарное содержание предприятий. Все это создает условия для роста выпуска продукции без увеличения производственных площадей, для расширения ассортимента выпускаемых блюд и кулинарных изделий, для улучшения их качества.

В этот разряд входят столовые‑доготовочные и столовые‑раздаточные, вагоны‑рестораны, кафе, закусочные, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

###### ТЕХНОПОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

По характеру организации производства разделяют предприятия с полным и неполным технологическим циклом. В общественном питании выделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализация; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при минимальной подготовке к реализации.

На предприятия общественного питания продукты поступают в различной степени готовности: *сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.*

Сырье – продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация.

Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности.

Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Полуфабрикаты и готовая продукция имеют ограниченные сроки хранения, т. е. являются скоропортящимися. Они требуют специальных условий хранения и быстрой реализации. Особенность организации технологического процесса предприятий общественного питания – обеспечивать максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья, а также сроков реализации готовой продукции.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства, работающих на полуфабрикатах, устанавливается бесцеховая структура производства. Все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства, создаются заготовочные (овощной, мясной, рыбный) и доготовочные (горячий, холодный) цехи. Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Соответственно процессам, которые происходят в производственных помещениях предприятий общественного питания, эти помещения принято подразделять *назаготовочные, доготовочные, подсобные* и *вспомогательные.*

**Заготовочные помещения**– это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо‑рыбный цехи.

**К доготовочным**относятся горячий и холодный цехи, к **подсобным**– цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным – раздаточные цехи, хлеборезки, котломойки.

Кондитерский цех на крупных предприятиях работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием – основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи. При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами должно быть 0,7–1 м, между оборудованием и стеной – 0,7 м, между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что для современных предприятий общественного питания наиболее целесообразен линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционное модулированное оборудование.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного модулированного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность для улучшения условий работы обслуживающего персонала, обеспечивает удобства движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых тонов, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлой керамической плиткой, которая легко поддается санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными. Для покрытия полов используют водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

При создании необходимых условий труда работникам немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. В заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18 °C, в горячем цехе – 22–25 °C.

Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую и приточно‑вытяжную вентиляцию. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, свежий воздух поступает через каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. Вентиляционные вытяжки должны располагаться над источниками парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устанавливают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи. В производственных помещениях применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения должны быть обеспечены холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

###### ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕКУШЕЙ РАБОТЫ

Основа работы повара – меню.

К 13–16 ч текущего дня заведующий производством должен составить план‑меню на следующий день. Состав меню заведующий обсуждает с бригадирами цехов или поварами, затем представляет план‑меню на утверждение директору предприятия. После утверждения плана‑меню заведующий выписывает и получает продукты, дает задания бригадирам цехов или поварам на следующий день.

Ассортимент блюд в меню должен соответствовать ассортиментному минимуму, который данное предприятие общественного питания получает, изучая спрос. В целях улучшения качества приготовляемых блюд и повышения производительности труда работников предприятию общественного питания, обслуживающему постоянный контингент посетителей, не рекомендуется включать в меню каждый день большое количество первых, вторых, холодных, сладких блюд, целесообразно разнообразить ассортимент блюд, включаемых в меню, по дням недели.

При составлении плана‑меню следует учитывать необходимость удовлетворения потребительского спроса в течение всего дня как по количеству блюд, так и по ассортименту.

Меню в зависимости от контингента посетителей, типа предприятия общественного питания и формы обслуживания подразделяется на следующие виды: *меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов и обедов, меню дневного рациона, меню для детей, меню диетическое, меню банкетное (заказное).*

**Меню со свободным выбором блюд**применяется на всех предприятиях общественного питания. Оно представляет собой перечень всех блюд, имеющихся в продаже, записанных в определенном порядке, с указанием выхода готовой продукции и цены.

Установлен следующий порядок расположения блюд в меню: вначале перечисляются холодные блюда и закуски (рыбные, мясные, овощные), затем первые блюда (прозрачные, пюреобразные и заправочные супы). В летнее время года в эту часть меню включают холодные супы (окрошки, фруктовые супы и т. д.). После супов идут вторые блюда (рыбные, мясные, крупяные и овощные). Затем перечисляются сладкие блюда и горячие напитки, а завершают меню кондитерские и мучные изделия.

**Меню комплексных обедов**представляет собой набор блюд для завтрака, обеда или ужина с указанием стоимости. Комплексные обеды, завтраки или ужины могут быть разными по составу блюд и цене.

**Меню дневного рациона**применяется в интернатах, санаториях, домах отдыха, ПТУ, пионерских лагерях, воинских частях, больницах и т. д., составляется с учетом удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, минеральных солях и витаминах. К составлению такого меню привлекаются врачи‑диетологи. Обычно меню составляется на декаду или неделю. В домах отдыха и санаториях посетителям предоставляется возможность выбора блюд для заказа на следующий день.

Дневной рацион может быть трех– или четырехразовым. Трехразовый состоит из завтрака, обеда и ужина. На завтрак, состоящий обычно из двух блюд и горячего напитка, расходуется 25–30 % продуктов суточного рациона, на обед из трех‑четырех блюд – 45–50 % и на ужин из двух блюд и горячего напитка – 20–25 %. При четырехразовом питании добавляется второй завтрак или дневной чай.

**Меню диетического и детского питания**составляется, как и меню дневного рациона, на основе физиологических норм и с учетом специфики детского и лечебного питания.

**Меню банкетное, или заказное**, составляется при приеме заказа в соответствии с пожеланием заказчика.

Меню печатается в нескольких экземплярах. В столовых с самообслуживанием меню вывешивается у касс, в вестибюле, при входе в торговый зал или у раздаточного прилавка. В ресторанах и кафе с обслуживанием официантами на стол кладутся меню для обедов (в дневное время), карточка порционных блюд и прейскурант на винно‑водочные изделия.

Меню, карточка порционных блюд и прейскурант печатаются на бланках, изготовленных типографским способом, и в красиво оформленных папках раскладываются на столы.

Меню подписывают директор предприятия, заведующий производством и калькулятор.

Винно‑водочные изделия указываются в следующем порядке: водка и водочные изделия, виноградные вина (сначала крепкие, затем белые и красные столовые, полусладкие и ликерные вина), шампанское, коньяк и ликеры.

После винно‑водочных изделий перечисляются минеральные, фруктово‑ягодные воды и в последнюю очередь пиво.

Обычно предприятие общественного питания начинает работу в 7–8 ч утра, а заканчивает поздно вечером, поэтому полуфабрикаты заготовляются вечером текущего дня, а повара утренней смены лишь осуществляют их тепловую обработку.

При работе предприятия в одну смену повара приступают к своим обязанностям за 2–3 ч до открытия торгового зала.

В соответствии с планом‑меню и нормами раскладок заведующий производством распределяет сырье между цехами или бригадами и в течение дня контролирует выпуск готовой продукции.

Для четкой организации работы и точного соблюдения рецептур при приготовлении блюд заведующий производством крупного предприятия должен составлять на каждый день наряд‑заказ для цеха или бригады. В нем указывается ассортимент продукции, которую должен выпустить цех за смену, а также ее количество, выход готовых изделий или полуфабрикатов, наименование и количество сырья, необходимого для изготовления готовых блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Наряд‑заказ составляют в двух экземплярах, подписывают его директор и заведующий производством. Наряд‑заказ является документом для получения сырья со склада и заменяет собой требование‑накладную. Полученное сырье передается в цех с приложением наряда‑заказа. Бригадир цеха отвечает за изготовление продукции в количестве и по ассортименту, указанным в наряде‑заказе, и руководствуется рецептурой.

По наряду‑заказу бригадир получает сырье и полуфабрикаты и отчитывается за их расход перед заведующим производством (начальником цеха). Если изделий выпущено больше, чем предусмотрено в наряде‑заказе, излишек приходуется и выясняется причина его образования. Приходуется также излишек сырья и полуфабрикатов, обнаруженный на производстве после выполнения производственного задания. За недостачу (излишек) готовых изделий отвечает бригадир.

При одних и тех же ГОСТах и ТУ поступающие продукты не всегда обладают одинаковыми свойствами и могут дать разные выходы готовых изделий и блюд. Поэтому материально ответственные лица должны следить за расходом продуктов, обеспечивающим соблюдение норм вложения, а также норм отходов и потерь сырья в процессе изготовления блюд.

Контроль осуществляется путем проверки количества отдельных продуктов при выпуске новых блюд и внедрении новой технологии. Материально ответственные лица проводят оперативный учет по мере необходимости, что имеет большое значение, так как бухгалтерия предприятия ведет только суммовой учет.

Ведение оперативного учета не исключает инвентаризации, которую проводят в соответствии с действующими инструкциями. Оперативный учет особенно важен при бригадной материальной ответственности, когда члены бригады солидарно отвечают за использование продуктов и соблюдение норм вложения сырья при изготовлении блюд. При организации самообслуживания с последующей оплатой в производственную бригаду материально ответственных лиц входят работники раздачи и кассиры.