



**Ольга Владимировна Шамкуть**

**Профессия официант-бармен**

**Учебное пособие**

**Введение**

Профессия официанта, бармена, стюарда, сомелье (специалист по винам) – это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действием. Ведь человеку свойственно не просто насыщаться, а получать удовольствие от внешнего вида блюд, их аромата, оформления. Сама атмосфера трапезы не только способствует пищеварению, но и дает возможность расслабиться, отдохнуть, отвлечься от текущих проблем.

Вечер, проведенный в ресторане, кафе или пиццерии, может стать запоминающимся событием, а может привести к тому, что человек больше никогда не переступит порога этого заведения.

Тот, кто является связующим звеном между поваром и клиентом, – это лицо, визитная карточка предприятия, фирмы. Согласно данным кадровых агентств, потребность в квалифицированных специалистах в ресторанном бизнесе настолько возросла, что многие крупные фирмы организуют собственные структуры по обучению персонала.

Обслуживание на уровне лучших мировых образцов – цель многих курсов обучения мастерству официанта, бармена, сомелье.

В условиях современного рынка культура обслуживания и профессионализм тех, кого видит клиент в баре, ресторане, кафе, закусочной, в значительной мере влияет на прибыль заведения, его популярность и количество клиентов.

В ресторанном бизнесе всегда занято множество временных работников. Это студенты и учащиеся. Для них работа официанта или бармена – идеальный приработок, который позволяет учиться и работать. Например, в сети ресторанов «Макдональдс» более половины работников – именно студенты. Это представляет определенную проблему для владельцев предприятий питания: как при таком составе работников обеспечить надлежащий уровень обслуживания в условиях жесткой конкуренции.

Некоторые российские предприятия общественного питания вполне соответствуют лучшим западным образцам по качеству блюд и качеству обслуживания, но сервис, культура обслуживания, отношения с клиентом заслуживают большего внимания, чем им уделяется в настоящее время. Несмотря на большое количество курсов и вводимую систему добровольной сертификации, проблемы остаются именно из-за того, что многие работники не имеют образования и не склонны его получать, поскольку считают свою работу временной. Но и персонал, и владельцы заинтересованы в качественном обслуживании и получении прибыли.

Заработок же официанта всегда (или почти всегда) зависит от того, насколько клиент остался доволен его обслуживанием, поэтому многие рестораны самостоятельно обучают персонал, организуют курсы. Одновременно с этим развивается и формируется новый стиль обслуживания: он включает все лучшее старое, которое органически переплетается с тем новым, что продиктовано ориентированием на мировые образцы и стандарты. Не все попытки можно назвать удачными, но многие заведения уже вполне выработали свой стиль, который иногда выгодно отличается как от нашего отечественного «ненавязчивого» сервиса, так и от слепо скопированного стиля дешевых бруклинских пабов.

Как в любой профессии, стремление к новому предполагает знание классики, которая зачастую оказывается не утратившей актуальности. И если стиль заведения предполагает задушевное и демократичное общение, то это не означает, что персонал может вести себя с клиентами фамильярно или усаживать гостей за грязные столы. Хотя невнимательность и неаккуратность персонала – это не единственное, что может отпугнуть посетителей. Очень большое значение имеет, насколько квалифицированно официант может дать совет или рекомендацию клиенту. Для этого он должен досконально знать меню, знать технологию приготовления каждого блюда, знать винную карту.

Официант должен уметь общаться с клиентом и видеть его настроение. Хороший официант всегда знает, когда он нужен у столика. Он предупредителен, но неназойлив, и в большинстве случаев умеет найти выход из щекотливой ситуации и предотвратить конфликт.

Хотя текучесть кадров в этой профессии велика, повторимся, что ее причина не в трудностях профессии, а в том, что официантами подрабатывают студенты и те, кто временно находится в ожидании вакансии по специальности или возможности работать на полный рабочий день по месту основной работы.

Профессия официанта имеет длинную историю. В России официанты появились вместе с ресторанами европейского типа. В середине XIX века только одно заведение в Москве – «Славянский базар» – носило название ресторана. Остальные питейные заведения именовались трактирами. Официанту полагалось носить фрак, белый жилет, галстук-бабочку и перчатки, быть побритым и постриженным, в отличие от половых, которые обслуживали посетителей в трактирах и были одеты в белые рубахи навыпуск и стриженные по-русски, «в скобку». В основном половые были из крестьян. Мальчика брали в подручные, и он в течение четырех лет осваивал азы профессии, начиная с мойщика посуды и уборщика. Затем молодой человек постепенно овладевал наукой подачи блюд, работы с клиентами, правилами расчета. Только после этого он мог надевать белую рубаху и шелковый пояс, за который прятался «лопатник» – предок блокнота с отделением для денег от расчета с клиентами.

Изначально половые не получали жалованья за работу, а платили за то, что работают. Расчет пологового с заведением производился марками – эквивалентами денег. Марки получали из кассы и обменивали на деньги от клиентов. Чаевые сдавались в буфет и в конце дня делились между всеми. Конечно, часть чаевых прятали от хозяев.

Сегодня новичок без образования также часто начинает с должности помощника официанта. Уборка столов, сервировка, выполнение различных мелких поручений. На должность официанта можно претендовать, изучив технологический процесс в ресторане, меню, ассортимент и состав блюд, правила расчета с клиентами. Насколько долгим будет переходный период, зависит от наличия вакансий и от того, насколько быстро усвоит начинающий азы профессии. Наличие медицинской книжки, физическая выносливость и коммуникабельность – обязательные условия.

Кроме вопросов обслуживания, существует еще ряд правил, законов и норм, которым должны соответствовать помещения, технология приготовления блюд и санитарные нормы для предприятий общественного питания. Со всеми этими вопросами мы попытаемся ознакомить читателя в данном пособии.

Несмотря на то что далеко не все официанты и бармены имеют специальное образование, сегодня для того, чтобы соответствовать этой квалификации, можно пройти сертификацию.

В 1995 году было принято постановление Госстандарта РФ, Роскомторга, Госкомсанэпиднадзора РФ «О введении обязательной сертификации услуг общественного питания». В соответствии с ним квалификация персонала соотносилась с требованиями ГОСТов. Официант должен соответствовать требованиям, установленным ГОСТ 30524-97 к

обслуживающему персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности, а именно:

- иметь профессиональную подготовку;
- знать и уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
- знать виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
- знать правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд;
- уметь составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов;
- знать правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах категории люкс и высшей);
- знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах категории люкс и высшей);
- знать особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей;
- знать характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- знать в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию;
- знать правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;
- знать формы расчетов с потребителями, в том числе с иностранной валютой и кредитными карточками;
- знать основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики;
- в целях обеспечения безопасности потребителей при обслуживании официант обязан быть осторожным и внимательным при сервировке стола, транспортировании подносов с блюдами по залу, переносе обеденных приборов и посуды. Следить за состоянием пола в зале и около раздачи.

**Обязанности официанта:**

- сервировка стола в соответствии с установленными стандартами;
- контроль над состоянием и комплектностью приборов, посуды, скатертей и салфеток на закрепленных за официантом столах;

- изучение меню, знание основных и сезонных блюд и напитков, предлагаемых гостям;
- консультирование гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, оказание помощи при составлении заказа;
- прием заказов от клиентов ресторана;
- подача блюд и напитков согласно установленным правилам обслуживания;
- принятие мер в рамках своей компетенции по разрешению проблем, возникших у клиента;
- создание в заведении атмосферы гостеприимства (отношение к гостям, манера поведения, внешний вид);
- осуществление руководства помощником официанта;
- предоставление счета клиенту;
- получение платы по счетам.

Официант несет ответственность за:

- состояние и сервировку закрепленных за ним столиков;
- точность принимаемого им заказа;
- своевременность и правильность подачи блюд и напитков;
- создание атмосферы гостеприимства и культуру обслуживания;
- правильность составления счета;
- правильность оплаты по счету.

Официант подчиняется метрдотелю или старшему официанту смены. В свою очередь, официанту подчиняются помощники официанта. Официант взаимодействует с кухней, баром, кассой, сервизной и другими службами для обеспечения обслуживания клиентов. Официант может поддерживать общение с клиентами, если инициатива исходит от последних. Правом и обязанностью официанта является напоминание о правилах, установленных в заведении. Официант имеет право и должен напоминать клиенту о необходимости расплатиться. Официант может обратиться к метрдотелю или администрации ресторана во всех случаях, когда он самостоятельно не может принять меры по разрешению жалоб, пресечению конфликтов или удовлетворения просьб клиентов. В случаях, если клиент ведет себя настолько неадекватно, что это мешает отдыху других гостей или создает угрозу их безопасности, официант имеет право обратиться в органы защиты правопорядка или к соответствующей внутренней службе ресторана.

## **Глава 1. Существующие предприятия общественного питания**

### **Классификация предприятий общественного питания**

Примета сегодняшнего дня – реорганизация структуры предприятий общественного питания. Наряду с крупными предприятиями общественного питания активно развивается сеть малых и

средних предприятий, с успехом заменяющих те, которые существовали еще в советские времена.

Растут и развиваются частные пекарни, мясные, колбасные, молочные цехи, рестораны; кафе, столовые, бары и пиццерии появляются на каждом шагу. Это разнообразие оправданно и полезно, так как вкусы и пристрастия людей разнообразны, и чем больше услуг предоставляется взыскательному вкусу потребителя, тем больше стимулов у владельцев, руководителей и работников таких предприятий к повышению качества продукции и совершенствованию обслуживания.

Одновременно развивается и сеть предприятий быстрого питания. С ресторанами «Макдональдс» уже успешно конкурируют российские компании.

Но несмотря на все многообразие предприятий общественного питания, их деятельность подчиняется ряду общих норм и правил, единых для всех объектов, связанных с питанием, производством пищевых продуктов и обслуживанием населения.

Все предприятия общественного питания делятся по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса на *заготовочные* и *догоготовочные*.

Механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающих сырье и выпускающих полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий – это заготовочные предприятия. Их отличительная особенность – поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать высокопроизводительное оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и обеспечивать полуфабрикатами большое количество столовых, ресторанов, кафе, закусочных и т. п. 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.

Механизированные предприятия, выпускающие различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий – это фабрики и цехи кулинарных изделий и полуфабрикатов. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Оснащены цехи фабрики-заготовочной современным высокопроизводительным оборудованием, в них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, жаренью картофеля до полуготовности и др. При фабриках-заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся производством крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого.

Крупные механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий, – это фабрики-кухни. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специализированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, – это столовая-заготовочная. В столовой-заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах.

Индустриальным методом кулинарная фабрика производит готовые блюда, расфасовывая 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.

Доготовочные предприятия – это небольшие предприятия. В них 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, улучшения их качества. Высвобождение площади производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площади торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большее число людей услугами. В этот разряд входят столовые-догоготовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные, блинные, пиццерии, шашлычные и другие предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

В настоящее время многие частные предприятия совмещают все моменты технологического процесса, но вместе с тем существует и немало таких предприятий, которые представляют собой те же доготовочные предприятия или заготовочные цехи, только с меньшим объемом продукции.

### **Наценочные категории**

Предприятия общественного питания подразделяются на пять наценочных категорий в зависимости от типа, места расположения, материально-технической оснащенности, характера и объема предоставляемых услуг: люкс, высшую, первую, вторую и третью. Для ресторанов установлены такие наценочные категории: люкс, высшая, первая и вторая; для кафе общего типа – высшая, первая и вторая; для специализированных кафе – первая и вторая; для баров –

люкс, высшая, первая и вторая; для закусочных общего типа – вторая; для специализированных закусочных – первая и вторая; для столовых – вторая и третья; для буфетов – первая, вторая и третья.

К предприятиям *категории люкс* относятся рестораны и бары, отличающиеся уникальным характером здания и помещений, а также максимальным уровнем комфортности. Эти предприятия оснащены современным инженерным оборудованием, мебелью и посудой, выполненными по специальным заказам, осветительной аппаратурой и т. п.

К предприятиям *высшей категории* относятся рестораны, кафе, бары, которые отличаются наиболее высоким уровнем обслуживания, сложностью ассортимента приготовляемой продукции, высоким классом оформления помещений и современным техническим оснащением.

Предприятия *первой категории*: рестораны, включая рестораны при железнодорожных вокзалах, автовокзалах, гостиницах, аэропортах, морских и речных вокзалах, на судах, вагоны-рестораны и купе-буфеты, кафе, шашлычные, чебуречные, винные и пивные бары, коктейль-бары (кроме высшей и второй категории), буфеты при крупных зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях.

Предприятия *второй категории*: общие и диетические столовые, закусочные, пельменные, кафе-молочные, вечерние рестораны и кафе на базе столовых, буфеты на вокзалах и перронах, в аэропортах и автовокзалах, выносные буфеты и мармитные тележки.

К предприятиям *третьей категории* относятся столовые, буфеты, предприятия других типов, расположенные как на территории производственных предприятий и учреждений, так и вне ее, обслуживающие рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профессионально-технических училищ.

Что касается частных предприятий, то процесс ценообразования в них иной, и формируется исходя из законов свободного рынка, а также на основе расчетов, которые являются обязательными документами и предоставляются для проверки по мере востребования контролирующими органами.

### **Характеристика ресторанов, кафе, баров**

**Ресторан.** Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это *ресторан*. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха.

Обслуживают посетителей в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. В ресторанах, где



обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков.

Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца.

Потребителям предоставляются в ресторанах обеды и ужины, а при обслуживании съездов, конференций и тому подобных мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах отпускают завтраки. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводится дегустации блюд национальной кухни, вечера, балы, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий.

Залы ресторанов оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами. В ресторанах высших категорий столы накрывают скатертями.

Музыкальное обслуживание в ресторанах первой и второй категории осуществляется с применением стереофонической аппаратуры, в ресторанах первой категории допускается выступление оркестра, ансамбля, ангажируются музыкальные коллективы и отдельные исполнители.

В ресторанах категории люкс посетителям официанты иногда подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах потребителей, заказавших эти блюда. Например, в ресторанах с японской кухней часто готовят блюда на небольших жаровнях по всем правилам японской кухни.

Посуда в ресторанах категории люкс и высшей часто изготавливается по заказу, на ней имеется логотип, фирменный знак или полное название ресторана. На банкетах и приемах столы сервируют приборами и посудой из мельхиора и хрусталя. На каждом предмете белья должна быть эмблема или полное название ресторана. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей. Заказные и фирменные блюда должны составлять не менее половины ассортимента кулинарных изделий.

В ресторане высшей категории должны быть: банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Обязательным атрибутом является фирменная одежда обслуживающего персонала.

Меню ресторанов категории люкс и высшей должно быть оформлено в виде папки с переплетом, желательно, чтобы оно было не менее чем на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены из плотной бумаги с глянцевым покрытием.

Каждый владелец частного предприятия питания заинтересован в посетителях, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий категории люкс. Но тем, кто имеет такой бизнес, не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд также должны соответствовать ресторанным.

Загородные и тематические рестораны, а также рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре. Меню в таких ресторанах вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используется металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток.

Пассажиры во время плавания обслуживают рестораны на судах. В них посетителям предлагается полный рацион: завтраки, обеды и ужины. Обслуживают официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов до 150 мест, столы здесь прикреплены к полу.

В поездах клиентов обслуживают вагоны-рестораны. Состоит вагон-ресторан из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

**Кафе.** Предприятия, отличающиеся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей, – это *кафе*. В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе в специальной фарфоровой посуде. В меню кафе могут быть холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления (горячие сосиски, яичница и т. д.). Реализуются кондитерские изделия собственного производства, мороженое, коктейли.

В зависимости от ассортимента и контингента потребителей кафе делятся на две группы: кафе общего типа и специализированные.

В своем ассортименте кафе-мороженое должно иметь не менее четырех-пяти наименований мороженого, коктейли, пунш, черный кофе (до трех наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа сухих виноградных вин. В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое в кафе доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые предприятия изготавливают мороженое сами на фрезерных установках.

Специализированное предприятие для реализации молочных изделий (до восьми наименований), мучных и кондитерских изделий (до восьми наименований), горячих вторых

блюдо (до четырех наименований) – блинов, пудингов, омлетов, запеканок и других сладких блюд (до трех наименований) – это кафе-молочная. Не менее 35 % в общем выпуске должны занимать блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов.

Детские кафе предназначены для обслуживания детей. В ассортименте – молочные, мучные блюда, молочный коктейль, кондитерские изделия, сладкие блюда, отпускаемые уменьшенными порциями. В оформлении торговых залов используются сюжеты любимых детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью. Обслуживание в этих кафе осуществляется официантами.

Специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей, – кафе-закусочная, где предлагают разнообразные закуски, бутерброды, холодные и горячие напитки, пирожки, горячие блюда несложного приготовления и др. Специализация кафе-закусочных (сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.) предполагает реализацию определенных видов продукции, характерных для данного предприятия.

Подавляющее большинство частных предприятий быстрого питания можно отнести именно к этой категории.

Кафе часто имеют свою специфику в оформлении, ассортименте блюд, особенностях обслуживания. Кафе-закусочные оснащаются мебелью с гигиеническим покрытием, столы могут быть высокими, без стульев или обычными, со стульями. В закусочных второй категории применяется самообслуживание.

**Бар.** Характерная особенность *баров* – обслуживание посетителей за барной стойкой. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и закусок бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары и др. В пивном баре к пиву подаются соответствующие этому напитку холодные (в наборе) и горячие закуски. Обслуживание осуществляется официантами; допускается и самообслуживание. В винном и коктейль-баре к винам и смешанным напиткам подаются фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски. Обслуживание осуществляется барменами и официантами. Ассортимент молочного бара составляют молочные и сливочные коктейли, мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки, фруктовые соки, кондитерские изделия, кофе, кулинарные изделия из творожной массы и др.

От коктейль-бара коктейль-холл отличается только вместимостью зала и разнообразием оборудования.

В меню баров могут быть и крепкоалкогольные напитки. При организации банкетов-коктейлей в зависимости от сезона готовят холодные или горячие напитки: пунши, глинтвейны, гроги и крошоны.

Сырные палочки, канапе, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки, тарталетки – самые распространенные закуски. Из кондитерских изделий подаются мелкие пирожные, конфеты, шоколад, цукаты.

Бары категории люкс и высшей – это заведения, в которых должен быть широкий ассортимент напитков и коктейлей. Среди напитков, предлагаемых здесь, отечественные и зарубежные изделия, в меню обязательны фирменные блюда.

В барах со своим производством есть повара. Обслуживающий персонал баров, как и ресторанов, должен быть одет в костюмы и обувь фирменного образца. Обложки меню, другая печатная информационная продукция должны быть на русском и иностранных языках.

Предлагают посетителям фирменные закуски и смешанные напитки в барах первой категории бармены и официанты. Здесь могут выступать музыкальные ансамбли.

Обслуживание ведет бармен за барной стойкой или буфетчик за прилавком в барах второй категории. Меню печатают на машинке и вывешивают у барной стойки.

В барах предусматриваются и место для танцев, и отдельные столики.

Пивные бары реализуют разливное, бутылированное и баночное пиво. Пиво отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей. Кроме пива посетителям предлагают фруктовые и минеральные воды, соки и другие напитки. В пивных барах подаются горячие и холодные закуски, бутерброды и продукты, которые наиболее подходят к пиву, – соленую, копченую и вяленую рыбу, раков, креветок, хрустящий картофель, сушки, галеты, маслины, оливки.

При гостиницах, ресторанах и кафе функционируют винные бары или коктейль-бары. Здесь посетители могут принять легкий аперитив. В качестве закусок предлагаются бутерброды, канапе, тартинки и гренки с различными продуктами, блины с икрой, кондитерские изделия.

Если такой бар устроен в зале большого ресторана, его называют бар-аперитив. Здесь гости перед началом приема могут выпить кофе, побеседовать.

Гриль-бары чаще всего располагают в старой, центральной части города, где сосредоточены самые разные магазины, в местах массового отдыха, при ресторанах. Здесь можно быстро перекусить. Посетителям предлагают цыплят на вертеле, шашлыки, бифштексы, сосиски, тартинки, картофель фри. Причем, блюда готовятся на глазах клиентов. Здесь бармен работает еще и в качестве повара: готовит блюда из полуфабрикатов. Посетители могут располагаться либо за столиками, либо на высоких табуретах.

## **Глава 2. Технологический процесс**

### **Характеристика технологического процесса**

В общественном питании выделяют три формы организации производства: 1) производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; 2) приготовление

продукции из полуфабрикатов и ее реализация; 3) организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с *полным и неполным технологическим циклом*.

*Сырье* – это 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.

Выпускаемая предприятиями общественного питания продукция является скоропортящейся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения, обработки сырья и реализации готовой кулинарной продукции. Поэтому коммерческий успех предприятия и санитарная безопасность его продукции напрямую зависят от того, насколько правильно и точно составлен заказ и скоординирована работа поставщиков полуфабрикатов и сырья. Для того чтобы правильно определить объем производственной программы и ассортимент выпускаемой продукции, необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

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.

Одним из основных факторов, определяющих характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможность для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

Устанавливается бесцеховая структура производства на предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах. Здесь 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.

Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. *Заготовочные* – это овощной, мясной, рыбный и птицеголевой 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, хлебозрезки, котломойки.

*Основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи:* оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием.

Как показала практика работы отечественных и зарубежных предприятий, наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания *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 *секционного модулированного оборудования*.

Санитарные нормы к помещениям, а также наличие условий, обеспечивающих соблюдение законов об охране труда работников, – это то, что должно соблюдаться и на крупных государственных или акционерных, и на частных предприятиях.

В производственных помещениях предприятий общественного питания потолки должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке.

Для покрытия полов используют плитку и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

При создании необходимых условий для труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, 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, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток.

Для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температуры, влажности, подвижности и чистоты воздуха в производственных помещениях применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения должны быть оснащены холодной, горячей водой и канализацией. На случай отсутствия горячей воды должны быть установлены резервные водонагреватели. 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.

### **Цехи и производственные помещения**

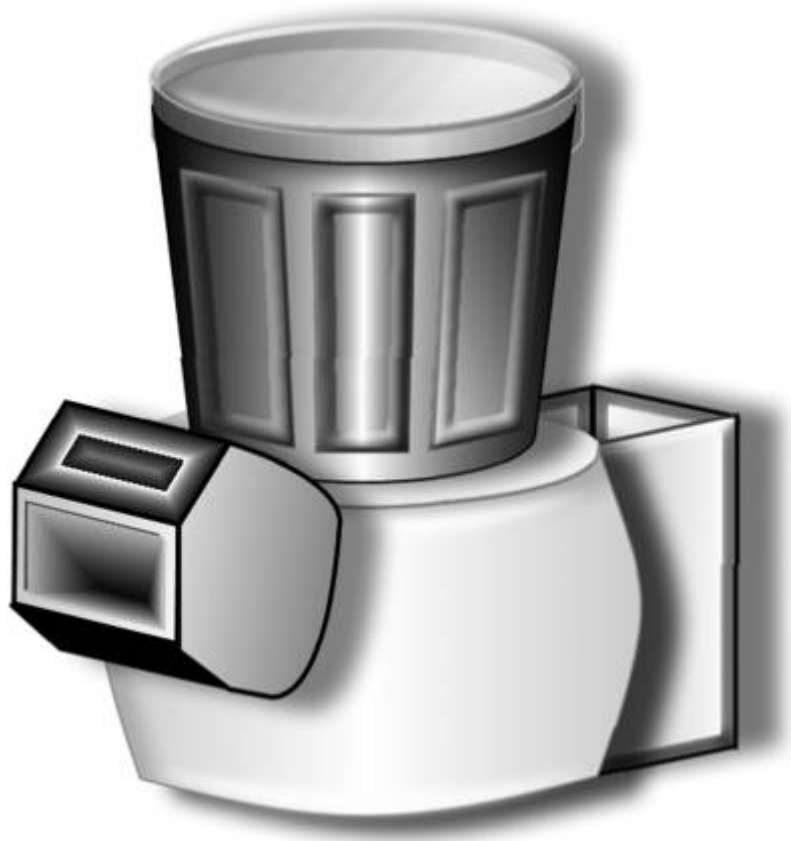
**Овощной цех.** Его называют первым среди заготовочных цехов. В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Картофель и корнеплоды *могут* в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель *очищается*, а затем производится его доочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.

При очистке картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.



*Картофелечистка*

*Нарезка* – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

Необходимо *строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности* в овощном цехе. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины должны иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8–10 кг. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.



**Мясной цех.** Его назначение – производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

Обработка мяса и рыбы на предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Мясо нередко поступает замороженным, поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – *дефростация*, т. е. *оттаивание*. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.

*Разруб туши на части* – следующая операция – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубаком. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся *обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции*. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварская тройка). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым – зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем или тупкой.

С целью *приготовления фарша* на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.



*Мясорубка*

При обработке птицы, дичи и голяя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводят специальные рабочие места.

**Рыбный цех.** Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Рыбу *оттаивают* в ваннах с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами *потрошат* рыбу. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

Осуществляется приготовление рыбных полуфабрикатов на отдельном столе, где находятся разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.

**Горячий цех.** Здесь завершается технологический процесс приготовления пищи. В этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

Оборудуется горячий цех плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: суповое – для приготовления первых блюд и соусное – для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов.

Приготовление первых блюд в суповом отделении начинается с варки бульонов, для чего применяют электрические и газовые котлы различной емкости и кипятивники.



*Варочный котел*



*Весы электронные*

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготавливающего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).



*Машина протирочно-резательная*

В связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд в ресторанах набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук, пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и т. д.

В горячем цехе современных предприятий общественного питания при организации рабочих мест поваров используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Используют различные варианты расстановки секционного оборудования в зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

С целью приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

Готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде в соусном отделении. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

Основным оборудованием соусного отделения была огневая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура – электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.



*Конвекционная печь*

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.



*Весы 6 кг*

При размещении рабочего места в ресторане учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

При организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, большие преимущества дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд комплектуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.



*Мармит*

Возглавляет работу горячего цеха в ресторане повар 6-го разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров,

ответственных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5-го и 6-го разрядов, не считая бригадира.

**Холодный цех.** Его предназначение – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Осуществляемые в цехе основные операции: нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

На основании того, что в цехе готовятся блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование: шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и ледогенератор.

Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также слайсеры, ветчинно-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом – основное оборудование холодного цеха.

Хранят продукты для приготовления салатов и винегретов в горке. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

С целью очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты: яйцезерки, яблокорезки, выемки и др.

Из сладких блюд в ресторанах готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.



При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На многих предприятиях отводится отдельное рабочее место для приготовления бутербродов.

В некоторых кафе-мороженом, детских кафе и крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризера. В небольших ресторанах и кафе реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

Бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество, руководит работой в холодном цехе. Повара 5-го и 6-го разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4-го разряда готовят продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

**Кондитерский цех.** Его назначение – производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.

Кондитерский цех – это отдельное производство, которое функционирует независимо от кухни. Входят в него тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

При разделке и формовке кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Осуществляется раскатка теста с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также для охлаждения теста при изготовлении слоеных изделий.

С целью приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирачную машину (от универсального привода).

Осуществляется выпечка кондитерских изделий в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

При оформлении кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2%-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению. Поэтому данный инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

### **Моечная кухонной посуды**

Моечную кухонной посуды на всех предприятиях общественного питания располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.

Посудомоечная машина решает проблемы мытья посуды, но при ее отсутствии приходится делать это вручную.

Поступающая в моечную использованная посуда, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90°C). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Моют разделочные доски, затем их обдают кипятком так же, как и посуду.

Обрабатывают пищеварочные котлы водой при температуре 50°C с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже 70°C. Разрешается использовать моющее средство.

Кухонную посуду на небольших предприятиях моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

### **Раздаточная**

На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлеборезкой, моечной столовой посуды, холодным цехом, иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой. На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале.

С целью обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения требующейся температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуется также установка ледогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.



*Блюдо с крышкой*

При отпуске блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – в фарфоровых блюдах.

Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит, основной продукт должен располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например, мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали длину друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует

обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например различных по окраске овощей и свежей зелени.

Отпуск продукции должен быть быстрым, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже 75°C, вторых – 65°C, соусов – 75°C, холодных и сладких блюд – 7–14°C, заказных (порционных) блюд – 80–90°C. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10°C.

Определенные сроки хранения готовых блюд установлены на раздаче, которые определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу часов пик в холодном цехе должны быть подготовлены и оформлены овощные гарниры различных видов для бесперебойного поступления их на раздачу предприятия. Срок хранения готовых блюд – 2 ч. После истечения этого времени вся порция может быть забракована.

В ресторанах, где в большинстве случаев блюда отпускаются с плиты, на раздаточном прилавке, расположенном на некотором расстоянии от плиты, размещают горку для специй и приправ, посуду, требующуюся для отпуска блюд, раздаточный инструмент: разливательные ложки емкостью 0,25–0,5 л, соусные ложки емкостью 25–30 см<sup>3</sup>, вилки со сбрасывателями, лопатки, щипцы, двухкилограммовые циферблатные весы.

### **Складское хозяйство**

В состав складского хозяйства предприятий общественного питания входят охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, помещения для хранения инвентаря, белья и других предметов материально-технического оснащения.

Определяются площади складских помещений в зависимости от характера работы предприятия. Например, в ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые для хранения сухих продуктов должны иметь большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов отделениях или промаркированной таре. На крупных предприятиях мясные, рыбные, гастрономические продукты должны храниться в отдельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

Снабжающие полуфабрикатами доготовочные, заготовочные предприятия должны иметь в своем составе экспедиции с охлаждаемыми камерами для кратковременного хранения продукции перед отправкой.

Предъявляются определенные требования к размещению складских помещений. Они должны быть расположены на одном уровне, причем при планировке предусматривается удобная связь с производственными цехами. Складские помещения (кладовые) оборудуют стеллажами, шкафами, ларями, закромами, подтоварниками, весами. В охлаждаемых камерах должны быть подтоварники, передвижные стеллажи, решетчатые полки, подвесные балки с крючьями.

Для хранения различных групп товаров в складских помещениях поддерживаются определенный температурный режим и соответствующая влажность. При размещении продуктов в кладовых необходимо соблюдать определенные правила:

- продукты не следует размещать вблизи водопроводных труб, отопительной системы, охлаждающих устройств;
- от стен и пола продукты должны быть расположены на расстоянии не менее 20 см;
- стены и потолки кладовых должны быть гладкими и легко поддаваться санитарной обработке;
- в неохлаждаемых кладовых допускается как естественное, так и искусственное освещение, в кладовых для хранения овощей – только искусственное освещение;
- в кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых предприятий, где более 100 мест, – приточно-вытяжная вентиляция.

Для хранения товаров должны учитываться их свойства и специфические особенности: гигроскопичность, легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Необходимо обеспечить допустимое товарное соседство.

**НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ** совместное хранение товаров с острым запахом, например рыбы вместе с товарами, легко воспринимающими этот запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Остывшее и охлажденное мясо (туши) хранят подвешенным на луженых крючьях на подвесном пути или на вешалках, мороженое – в штабелях. Для хранения мороженой птицы используют стеллажи, охлажденной – ящики. Для хранения охлажденной рыбы частичковых пород используют корзины или ящики, куда добавляют дробленый лед. Осетровая рыба хранится подвешенной на луженых крючьях.

Должны соблюдаться определенные требования при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6°C и относительной влажности воздуха от 80 до 85 %. Сливочное масло хранят на полках стеллажей, в таре или кусками в пергаменте, сыры – головками, уложенными на полках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Творог, сметану хранят в бочках с крышками, молоко – в таре, в которой оно поступило. Гастрономические товары – колбасу, сосиски – хранят подвешенными на луженых крючьях или в обитых оцинкованным железом ящиках.

Картофель и овощи хранят в подвальных помещениях с искусственным освещением (при температуре воздуха от 2 до 5°C и влажности 80–90 %), в закромах слоем не выше 1,5 м или в ящиках; соленые огурцы – в бочках; квашеную капусту – в бочках под гнетом; ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый – в ящиках, корзинах, решетках.

Бутылки с вином, минеральной водой хранят в горизонтальном положении в шкафах с раздвижными дверцами или в ящиках; ликеро-водочные изделия, безалкогольные напитки – штабелями, по шесть ящиков в высоту. Температура воздуха должна быть от 8 до 15°C, а влажность – 70–75 %. Бутылки с вином просматриваются в кладовой с помощью специального светового экрана.

Складские помещения должны быть оснащены разнообразными инструментами: поварскими, гастрономическими, сырными ножами, ножами-рубаками, мясными топорами и пилами, деревянными лопатками, ложками из нержавеющей стали, овоскопами, инструментом для вскрытия тары и др.

Сроки хранения сырья в складских помещениях ресторана зависят от его типа, района расположения, расстояния от продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Все продукты питания, которые хранятся на складе, должны быть снабжены ярлыками с указанием даты выпуска и срока реализации, а также с названием и реквизитами предприятия-поставщика или изготовителя. Данные на ярлыке должны соответствовать данным, указанным в товарно-транспортной накладной и занесены в журнал движения продуктов.

Сырье со склада отпускают в производственные цехи ресторана, в филиалы и буфеты на основании заявки. Во время приема получаемых со склада продуктов проверяют их соответствие накладной по ассортименту, массе и качеству.

В крупных ресторанах установлены графики отпуска товаров со склада, работники склада заранее подготавливают товар. Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару надо непосредственно в камере. Запрещается завозить или приносить в цехи продукты в таре поставщика.

### **Бракераж готовой продукции**

Постоянный контроль за качеством приготовления пищи – это *бракераж*. Он подразделяется на *ведомственный, административный и личный*.

Члены ведомственной комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии.

Административный бракераж проводит заведующий производством или его заместитель. В течение рабочего дня качество приготовления пищи контролируют бригадиры-повара.

Как происходит бракераж? Члены комиссии сначала изучают меню, технологические и калькуляционные карточки. Сначала проверяется масса готовых изделий. Качество блюд и

кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции, цвету. В результате этих исследований изделиям выносят оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Получают оценку «отлично» изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией. Это означает, что по вкусу, цвету, запаху, консистенции эти блюда соответствуют установленным показателям и требованиям.

Дают оценку «хорошо» блюдам, которые приготовлены с соблюдением рецептуры, обладают отличными вкусовыми показателями, но имеющим мелкие отклонения: нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, недосоленные или пересоленные и т.п.

Ставят оценку «удовлетворительно» блюдам, пригодным для продажи без переработки, но имеющим значительные недостатки: нарушение соотношений компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие форму, подгоревшие, недоваренные или недожаренные. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют.

В ресторанах должны быть специальные бракеражные журналы, в которых комиссии качества заносят свои замечания. Блюда и кулинарные изделия 2–3 раза в месяц направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки продуктов и их доброкачественности. Контролирующие организации имеют право производить внезапные проверки с целью контроля соответствия блюд технологии приготовления, полноты вложения продуктов и определения санитарной безопасности блюд.

### **Глава 3. Характеристика торговых помещений**

#### **Виды торговых помещений**

К торговым помещениям в ресторанах, кроме обычных торговых залов, относятся банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса, буфеты – основной, кофейный, а также буфет-хлеборезка, подсобные помещения – сервизная и моечная столовой посуды.

Необходимо предоставить возможность в ресторанах, столовых, кафе посетителям снять верхнюю одежду, вымыть руки, подождать, пока освободится место. Поэтому на предприятиях общественного питания обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал. Для того чтобы посетители могли поправить перед входом в зал прическу, осмотреть свой костюм, в вестибюле должны быть зеркала.

Вестибюль должен быть просторным, чтобы не создавалось ощущения тесноты, площадь вестибюля ресторана должна равняться примерно четверти площади зала. В зависимости от площади вестибюли бывают: малый, большой и аванзал. Эти помещения могут быть отделенными

от зала или проходными. В них посетитель должен найти информацию об услугах, которые предоставляет ресторан, и указатели.

Обычно гардероб располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты – несколько дальше, по пути движения посетителей к торговому залу. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей. Современные гардеробы оборудуют секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. При приеме одежды у посетителей гардеробщик обязан сразу же вручать им номерки и только потом вешать одежду. Это ускоряет процесс обслуживания и предотвращает возможные недоразумения. При уходе из ресторана сначала подают пальто, а потом только головной убор.

В комнате для курения размещают мягкую мебель и пепельницы. Для удаления дыма комната должна быть оснащена интенсивной вентиляцией.

Посетители могут посидеть, отдыхая или ожидая друг друга в аванзале. Аванзал часто оснащен барной стойкой. Кресла в аванзале должны быть специально приспособлены для отдыха: с подлокотниками и высотой сиденья меньше, а глубиной больше, чем кресла в торговом зале. Иногда используют кресла, вращающиеся на опоре. Диваны могут состоять из отдельных секций – сидений. В аванзале иногда ставят банкетки – сиденья с мягкой подушкой без спинок. Они применяются в сочетании с креслами и диванами, но иногда в некоторых современных ресторанах аванзал меблируют только банкетками и журнальными столиками.

Основное помещение, где обслуживают посетителей, – это зал ресторана. Архитектурой, декоративными элементами, уютной обстановкой зал ресторана должен оказывать благоприятное психологическое воздействие на посетителя. Сочетание окраски стен, потолка, пола, форма и цвет мебели, оригинальное ненавязчивое освещение – все должно вызывать у клиента желание еще раз посетить это заведение. Комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, живые цветы на столах, негромкая музыка – создает у клиентов хорошее настроение.

В создании ощущения уединенности и комфорта решающую роль играют освещение и акустика зала. Если зал заполняется только в обеденное и вечернее время, его можно разделить на несколько частей, что даст возможность создать атмосферу интимности. Наиболее уединенные места зала можно отводить для проведения банкетов.

Зал должен иметь удобное сообщение с раздачей, сервизным буфетом, моечной столовой посуды. Это ускорит обслуживание и повысит его качество.

Раздачу сообщают с залом двумя проходами: через один официанты могут пройти на раздачу, а через другой выйти с полученными блюдами в зал. Интересно планировочное решение, когда зал располагается в двух уровнях: на первом этаже – зал и танцплощадка, на втором – зал.



## Интерьер ресторана

Интерьер ресторана, как и всякого другого предприятия общественного питания, включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в ресторане, стиль мебели, столового белья и посуды. Красивый, со вкусом решенный интерьер, обеспечивая уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует коммерческому успеху заведения.

Оригинальные дизайнерские решения современных кафе и ресторанов, их разнообразие поистине поражают. В разработке проекта участие дизайнера необходимо, но главное – его идея, отличительная черта, как правило, определяется тем, какой контингент посетителей будет обслуживать ресторан.

Другим важным моментом является совмещение целесообразности расположения помещений, удобства их расположения, эстетики и требований, предъявляемых санитарной службой к такого рода помещениям. Иногда особенности помещения сами подсказывают оптимальное решение. Существует немало удачных решений, которые родились именно потому, что само помещение требовало нестандартного решения.

Важный прием в решении современного интерьера ресторана – деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы. На смену огромным залам прежних лет, где человек за столиком как бы терялся в пространстве и не всегда чувствовал себя уютно и непринужденно, пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (например, раздвижные стены). В одном большом зале создаются уютные ниши и боксы путем применения невысоких перегородок, цветочниц и т. д. Кабинеты, перегородки, расположение столиков в виде амфитеатра – самое заурядное и даже неудобное помещение может стать неповторимым и запоминающимся.

Но следует помнить, что ресторан или кафе предназначены для клиентов: они платят деньги и обеспечивают заработок. Район расположения имеет значение для определения типа и уровня ресторана. В районе студенческих городков и промышленных предприятий наибольшего успеха могут добиться столовые самообслуживания и молодежные кафе.

В районе вокзалов и торговых центров внимание клиентов привлекут бистро и кафе, предприятия быстрого питания. А в зонах отдыха и в кварталах, где располагаются офисы крупных компаний, успех будут иметь дорогие элитные заведения.

Многие предприниматели следуют старой советской практике: днем заведение работает как столовая, кафе или ресторан, а вечером открывает двери клиентам как элитное заведение.

Многие рестораны в дневное время реализуют бизнес-ланчи, т. е. то же самое, что наши привычные комплексные обеды.

При оформлении помещений ресторана учитываются его название, национальная кухня, особенности обслуживания и некоторые другие факторы.

Условно интерьеры делят на две группы: *динамические* и *статические*. Для первой группы характерно единство внутреннего объема зала, холла, лестницы, входа и наружной стены. Рестораны такого типа имеют часть зала, как бы вынесенную на свежий воздух. Посетитель, пришедший с улицы, сохраняет эмоционально-психологический настрой, который получил, осматривая, к примеру, архитектурные памятники или созерцая виды природы.

Отличаются замкнутостью внутреннего пространства зала интерьеры второй группы.

Элитным и VIP-ресторанам свойственна строгость в оформлении залов, что создает атмосферу торжественности и праздничности.

Комплексность оформления, создающая лицо предприятия, его индивидуальные черты, – основной принцип интерьера современного ресторана. Широко применяются сборно-разборные модульные конструкции, что позволяет трансформировать внешний вид зала за счет цвета, фактуры покрытий и т. п.

Интерьер ресторанов, баров и кафе не терпит холодных официальных материалов и тонов. Дерево, поролон, войлочные покрытия придают помещениям домашний уют.

Оформление интерьера определяется спецификой ресторана. Рестораны в виде «трактиров», «подвалов», «салунов», «гаражей» сами диктуют характер оформления помещений.

Существенную роль в интерьере ресторана играет мебель, которая должна гармонировать с его общим характером, отвечать эстетическим требованиям, предъявляемым к ней как к важному элементу интерьера. Форма мебели, ее цвет, расстановка – все это связывается с архитектурным решением зала, его декоративным оформлением. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела с целью создания столов, стульев и других элементов мебели обеденных залов, обеспечивающих наибольшие удобства для посетителей.

Для более четкой связи официантов с производством и информации о готовности заказанных блюд используется световое табло, находящееся в торговом зале. По мере изготовления блюд марочница на своем пульте нажимает кнопку, и на табло в зале загорается номер официанта, заказ которого выполнен. Подобные установки работают теперь во многих ресторанах.

Для создания нормального температурного режима (температура 16–18°C, влажность воздуха 60–65 %) в торговых помещениях осуществляется кондиционирование воздуха. Однако чаще всего требующийся температурный режим поддерживается благодаря правильному устройству вентиляции и отопления. При этом обычно используется общая система приточно-вытяжной

вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декоративно оформлены. В торговых залах ресторанов, коктейль-барах следует устраивать самостоятельную механическую вентиляцию. Важную роль играет здесь высота помещений. Низкие торговые залы создают необходимость применения сравнительно дорогого оборудования.

Правильный выбор системы освещения, соблюдение гигиенических норм освещенности различных участков зала имеют одинаково большое значение как для посетителей, так и для работников ресторана. Кроме того, освещение играет большую роль и при оформлении интерьера.

Естественное освещение зала по одной стороне в современных ресторанах иногда сменяется двух-, трехсторонним и верхним естественным освещением, чем достигается связь интерьера с окружающим здание ландшафтом. Чтобы создать видовой обзор местности вокруг ресторана, используются большие оконные витрины. В этом случае с наступлением темноты, когда вид ночного города и окружающей местности будет искажаться отражением внутреннего света, рекомендуется понизить яркость освещения зала или выключить ряд источников света. Одновременно следует увеличить яркость наружного света, например, с помощью направленного прожекторного освещения некоторых выразительных деталей окружающей местности. Свет способен «сделать» помещение более просторным или более уютным, широким или высоким. Он психологически воздействует на человека: может способствовать шумному оживлению или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Когда нужно быстро обслужить, например, участников съезда, форума, фестиваля, включается полный свет. Если посетители не спешат и хотят подольше посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью. При исполнении танцевальной музыки могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения. Надо учитывать, что окраска света (теплые или холодные тона) влияет на качество освещения, на вид освещенных предметов, особенно на вид блюд, а также на аппетит и общее настроение человека. Некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, который разлагает красную гамму цвета окружающих предметов. Блюда, освещенные такими лампами, имеют непривлекательный, неестественный вид, поэтому предпочтительнее лампы с теплыми цветовыми оттенками – желтоватым или розоватым.

Смешанное или комбинированное освещение – самая распространенная система освещения. При этой системе весь зал освещается общим не очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи дополнительно направленных потоков света. Система смешанного освещения дает возможность при желании варьировать освещенность зала, направление светового потока, создавать дополнительные световые эффекты, включая и отключая

светильники. Местная подсветка фонариками, расположенными вблизи столиков, на стенах, на самих столах или под прозрачными столешницами, создает атмосферу интимности и уюта.

Ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию – основные требования к полам в ресторанах. До недавнего времени в большинстве ресторанов были широко распространены паркетные полы. Однако из-за повышенной влажности осенью и зимой они быстро приходили в негодность, а кроме того, требовали тщательного ухода. Чтобы паркетные полы стали влагостойкими, их покрывают бесцветным лаком, который образует водостойкую пленку, сохраняющуюся в течение 1–1,5 года. Эксплуатация паркетного пола, покрытого лаком, значительно легче, однако высокая стоимость и трудоемкий процесс укладки делают применение паркетных полов нерентабельным. Поэтому сейчас во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки, покрывают синтетическим ковром, чаще однотонным. По всей границе с паркетом танцплощадки ковер закреплен латунной полоской шириной 2 см. Широко используются ламинированные покрытия для пола.

Аналогичны и принципы оформления банкетного зала.

### **Оборудование залов**

С целью оборудования торгового и банкетного залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для пива и воды.

К используемой в ресторанах мебели предъявляются повышенные требования по сравнению с мебелью, применяемой на других предприятиях общественного питания. Ресторанная мебель должна не только обладать эстетическими достоинствами, достаточной прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, но и обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые удобства для его отдыха.

*Ресторанные столы* отличаются от столов, применяемых на других предприятиях общественного питания, своими размерами, отделкой, характером использования. Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. По традиции большой стол, уставленный яствами и напитками, символизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанного стола – 800–1200 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В ресторанах используются столы круглые диаметром 100 см, квадратные 90 90 см и прямоугольные 85 120 см и 90 80 см. Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать площадь обеденного зала. Так, для того чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 3,6–4,2 м, который займет площадь около 3,5 м<sup>2</sup>, в то

время как круглый стол на 12 человек займет около 5,5 м<sup>2</sup>. Кроме того, прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. В тех ресторанах, где применяют круглые столы, их обычно размещают в центральной части зала, а прямоугольные – вдоль стен.

Длина прямоугольных столов определяется из расчета 670–700 мм на человека с учетом возможной ширины кресла 550–630 мм. В раздвижном столе три вкладные доски различной ширины, что позволяет использовать его как четырех- или шестиместный. Сочетания столов всех указанных видов при правильной расстановке обеспечат посетителям наибольшие удобства и позволят рационально использовать полезную площадь зала. Так, при сочетании шести- и четырехместных прямоугольных столов можно получить стол на 10 человек. Возможность составления столов в ряды обеспечена их одинаковой шириной и прямыми углами.

Часто в ресторанах столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крышку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные столы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливаются из древесины. Чтобы обеспечить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно или мягкую ткань или под скатерть надевать чехол из холста на шнурах или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, работающих днем в качестве столовых. Столы здесь обычно покрыты пластиком. Днем посетители обедают без скатертей, а к вечеру на крышки столов натягивают чехлы и накрывают столы скатертями. Однако применение индивидуальных салфеток вместо общей скатерти более гигиенично и позволяет использовать для покрытия крышек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики.

К ресторанным столам относятся банкетные и фуршетные столы. *Фуршетный стол* несколько выше обычного ресторанный, 1000–1100 мм, ширина 1200–1500 мм. Длина банкетного стола определяется из расчета 60–80 см на человека. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы. Из них составляют банкетный стол необходимых размеров. Ширина банкетного стола 1000–1200 мм. Применяются также разборные столы с крышками и складными ножками, которые могут быть использованы для устройства выездных фуршетов и буфетов.

Фуршетные столы применяются главным образом в ресторанах при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя. Их можно использовать для накрытия «шведского стола».

Сервируют фуршетный стол заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требуют больших, чем у обычного ресторанный стола, размеров крышки. Наиболее целесообразная

ширина фуршетного стола – 1200–1500 мм. Поверхность крышки обивают или накрывают сукном. Столы накрывают банкетными скатертями. Стол ставят в длину в зависимости от количества приглашенных из расчета один погонный метр с двух сторон на 8 человек.

*Ресторанное кресло* должно обеспечивать удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха, беседы.

Обычно кресла несколько шире и глубже стульев, но чрезмерная ширина делает их громоздкими и неэкономичными, особенно в залах, где используются прямоугольные столы, – слишком широкие кресла могут не соответствовать длине стола. Квадратные столы дают большую возможность для применения широких кресел, так как ширина кресла при всех условиях будет меньше ширины стола.

В ресторанах подбор столов и кресел к ним зависит от художественного решения интерьера. Лучше всего, когда каркасы столов и стульев (кресел) из одного материала, одинаково обработанного и окрашенного. На практике в ресторанах чаще всего применяют деревянные столы (при обслуживании со скатертями) в сочетании с креслами на металлическом основании. К большим ресторанным столам, накрываемым скатертями, не следует ставить малогабаритные стулья, они кажутся чересчур миниатюрными, а столы – огромными.

Для подготовки блюд к подаче применяются подсобные столы, на них также ставят использованную посуду. Как правило, они изготавливаются из такого же материала, что и обеденные столы в зале. Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500 500 или 600 800 мм.

*Передвижные сервировочные столики* предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их 720 мм.

*Серванты (шкафы официантов)* предназначены для хранения запаса столовых приборов, столового белья и т. п. Верхняя крышка серванта, оклеенная пластиком (иногда с дополнительной откидывающейся доской), выполняет функции сервировочного стола. В первом ряду сверху в серванте шесть ящиков: четыре из них – для чистых приборов; один – для использованных (с металлической вставкой для переноски приборов); ящик для сбора пробок и т. п.; справа – три ящика для стекла, фарфора и белья; слева – ящик для использованного белья.

Серванты должны быть оформлены под стиль остальной мебели в зале. Располагают их в местах у колонн, в простенках и других местах, которые не привлекают внимания. Однако официанту, находящемуся у серванта, должна быть хорошо видна та часть зала, которую он обслуживает.

## **Буфеты**

*Буфеты* бывают трех видов: основной, кофейный и буфет-хлеборезка. Вся продукция из буфетов отпускается официантам.

Из *основного* буфета отпускают винно-водочные изделия, соки, безалкогольные напитки, пиво, фрукты, кондитерские и табачные изделия. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого – подсобного, для хранения товаров. В первом оборудуют прилавок с витриной для демонстрации продукции. На прилавке должны быть весы и горка с мензурками для дозировки вина и водки. В буфете должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается требующийся температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское – 5–6°C, безалкогольные напитки – 10–12°C). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. Раковину оборудуют с подводкой холодной и горячей воды.

*Кофейный буфет* отпускает кофе и другие горячие напитки: чай, шоколад, какао. Основное оборудование этого буфета – эспрессо-кофеварка, кофемолка, электроплита, кипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов. Иногда кофейный буфет объединен с хлеборезкой.

В *буфете-хлеборезке* для резки хлеба используется хлеборезальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлеборезчика оборудуется столом, весами и инвентарем: хлеборезными досками, ножами, бруском для точки ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.

Есть определенные правила нарезки хлеба. Его нарезают ломтиками весом 40–50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево. Для фуршетов каждый ломтик хлеба еще раз разрезают пополам и рядами укладывают на мелкие тарелки. В буфете должен быть тостер для поджаривания ломтиков хлеба. Национальный хлеб нарезают и подают так, как это предусматривает национальная кухня.

## **Бар**

Обязательный атрибут ресторана – *бар*. Здесь клиент может получить не только напиток, но и мороженое, кофе, кондитерские изделия, фрукты, легкие закуски, не требующие специальной сервировки стола.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений в вестибюле. Но даже тогда, когда бар устраивается при ресторане, его устройство, оформление имеет индивидуальный характер.

Бар представляет собой при входе в зал своеобразный аванзал, место для отдыха, к чему располагают низкие столики и кресла. Если бар расположен в глубине зала, его объединяют с местом для танцев.

Бары в зависимости от объема услуг, комфортности и форм обслуживания подразделяются по наценочным категориям: люкс, высшей, первой и второй, а по ассортименту напитков – коктейль-бары, коктейль-холлы и др. Коктейль-холл отличается от коктейль-бара вместимостью зала, обычно это 50, 75, 100 мест.

*Стойка* – главный элемент бара. Она бывает пристенной, встроенной или отдельно стоящей. Высота барной стойки 1,2 м. Оформляют ее ярко, красочно и броско – это реклама бара. Посетителей обслуживают бармены. Стойка бара состоит из двух частей: узкой верхней, служащей для подачи напитков сидящим посетителям, и широкой нижней, служащей для приготовления напитков. Нижняя стойка – это рабочее место бармена. Здесь размещены электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовый аппарат, различные дозаторы и мойка посуды. В барную стойку вмонтирован малогабаритный ледогенератор и термос для индивидуального охлаждения бутылок. С наружной стороны стойки располагают табуреты с высотой сиденья от 105 до 120 см.

Когда бар размещен в отдельном помещении, в зале располагают еще и небольшие столики с синтетическим покрытием на 4–6 мест. Их расставляют так, чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных – 0,75 м. К столам ставят кресла или табуреты самой разной формы. К пристенным стойкам ставят высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сиденьями и подставками для ног.

Сегодня купить или заказать стойку для бара не составляет проблемы. Но она обязательно должна иметь гигиеническое покрытие, которое можно дезинфицировать любыми современными средствами.

Отпуск напитков и блюд быстрого приготовления – назначение бара. Это требует оборудования стойки холодильными устройствами. Коктейли и другие напитки отпускаются в основном охлажденными, поэтому, как уже отмечалось, стойка оборудуется ледогенератором для приготовления пищевого льда, а в подсобном помещении устанавливается холодильный шкаф. Низкотемпературный прилавок предназначен для хранения мороженого и замороженных фруктов и ягод. С помощью настольной электроплиты бармен готовит пунши, гроги, сиропы. В специальных шкафах хранятся продукты и чистая посуда. В барах устанавливают также кофеварку, весы, кассовый аппарат и посудомоечную машину.

Для приготовления коктейлей бармену необходим следующий инвентарь: шейкер – сосуд, состоящий из двух частей, имеющий сито и отверстие для слива напитка; терка для цедры и шоколада; щипцы; вилка для фруктов; ножи для открывания бутылок и банок; стеклянная



посуда – мензурки, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крюшонницы, сифоны для приготовления газированной воды.

Существует огромное разнообразие различных товаров аналогичного назначения. Это подносы для бутылок, стаканов, приборы для украшения кромки бокалов, салфетницы и кольца для салфеток и многое, многое другое, достаточно просмотреть каталоги фирм, предлагающих утварь и сопутствующие товары для баров, ресторанов и кафе.



*Салфетница*



*Кольцо для салфеток*

Могут использоваться пирожковые, закусочные и мелкие столовые тарелки – в гриль-барах, закусочные тарелки и вазы для кондитерских изделий – в молочных барах.

Ассортимент баров – коктейли (крепкие, десертные, игристые и т. д.), крешоны, пунши, глинтвейны, гроги, шампанское, пиво, безалкогольные напитки, кофе, закуски, фрукты, мороженое, кондитерские изделия.

### **Касса**

Кассовые аппараты со счетчиками для официантов в ресторанах размещают в помещении перед раздаточной, около буфета или рядом с раздачей. Возле аппарата должно быть вывешено меню текущего дня с ценами блюд и напитков.

Сложная счетно-суммирующая машина, снабженная рядом контрольных устройств, позволяющих предотвратить ошибки при учете денежной выручки, – *кассовый аппарат*. Основные механизмы кассового аппарата: установочный, индикаторный, счетный, чекопечатающий, а также замки и ключи к ним.

Кассовых аппаратов много, но порядок работы практически одинаков. Установочный механизм предназначен для набора денежных сумм, установки шифра и счетчика, по которому будет проведена сумма, включения аппарата, выключения набранных сумм. Индикаторный механизм показывает проведенную через аппарат сумму, шифр и номер секционного счетчика, по которому проведена операция.

Состоит счетный механизм из суммирующих, контрольных и операционных счетчиков. Суммирующий счетчик учитывает с нарастающим итогом общую сумму денег, проведенную через аппарат. Он расположен внутри кассового аппарата, за прозрачными пластинками окон, закрытыми металлическими заслонками. Для снятия показаний счетчиков заслонки открываются специальным контрольным ключом. Контрольные счетчики показывают, сколько раз суммирующий счетчик принудительно переводили на нуль, сколько раз была открыта заслонка окна суммирующего счетчика, увеличивая при каждом гашении или открывании заслонки свои показания на единицу.

Официант, перед началом рабочего дня, получая от кассира ключ, проверяет показания счетчика, сверяет его с записью в кассовой книге и заверяет подписью. В конце рабочего дня официант вместе с кассиром записывает показания счетчика, сдает выручку и получает квитанцию.

### **Сервизная**

Помещение для хранения и отпуска официантам столовой посуды и приборов – *сервизная*. Сервизную, как правило, оборудуют рядом с моечной, где посуда и приборы подвергаются санитарной обработке.

Шкафы и стеллажи с полками, где хранятся посуда и приборы, – основное оборудование сервизной. Удобны сервизные с подвесными полками для хранения стеклянной и фарфоровой посуды и приборов, применяемыми в зарубежных ресторанах. Предметы сервировки хранят в сервизных в установленном порядке. Так, столовые приборы хранят в ящиках с гнездами отдельно для ножей, вилок, ложек; для различных видов посуды специально отведены определенные места.

Порядок отпуска посуды зависит от характера работы ресторана. В большинстве из них посуду и приборы отпускают бригадире официантов под отчет. Фарфоровая и металлическая посуда может выставляться на прилавке для свободного пользования официантами, а расписка дается ими лишь в получении хрусталя и приборов. Работники сервизной должны своевременно пополнять на прилавке запас посуды, необходимой для обслуживания посетителей. Подсчитывается количество предметов сервировки, использованных в торговом зале перед концом рабочего дня, а при недостатке составляется акт. В небольших ресторанах из сервизной отпускается также столовое белье.

Количество посуды, необходимое для работы, – три-четыре комплекта на каждое место в ресторане.

### **Моечная столовой посуды**

*Моечная*, размещаемая обычно рядом с сервизной, должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом. Особое внимание уделяется снабжению ее горячей водой, устройству канализации, вентиляции, своевременному удалению отходов. Все оборудование в моечной размещают по ходу обработки посуды: очистка от остатков пищи, сортировка, мойка, ополаскивание, стерилизация, просушка.

Ванны и посудомоечные машины – основное оборудование моечной. Здесь необходимы также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и очистки посуды от остатков пищи перед погружением ее в ванны, приспособления для чистки ножей и вилок, сушильные шкафы, стеллажи для хранения чистой посуды, бачки с крышками для отходов и др.

Выглядит процесс мойки посуды так. Перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам. Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств. После этого, в зависимости от используемых моющих средств, обеззараживается или вторично моется, ополаскивается. Затем посуду, помещенную в металлические сетки, ополаскивают горячей водой (90–98°C). Вслед за этим посуду укладывают на стеллажи для просушки.

Для облегчения труда мойщиц столовой посуды применяются посудомоечные машины, обеспечивающие хорошее качество ее мытья и стерилизацию.

Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, фужеры) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями: в первом отделении ее моют, во втором – ополаскивают. После мойки столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1–2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают.

Имеющая потертые пятна без серебряного покрытия мельхиоровая посуда в пользование не допускается, так как открытый сплав латуни с медью может вызвать отравление. При мойке мельхиоровой посуды используют мягкую мочалку с мылом или специальными моющими средствами. Темные пятна удаляют раствором пищевой соды, затем посуду обмывают горячей водой и протирают полотенцем.

## **Глава 4. Меню предприятий общественного питания**

### **Назначение и правила составления меню**

Визитная карточка ресторана – это меню. В ресторанах, в соответствии с ассортиментным минимумом, составляется *меню* – перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день. Обычно составляется несколько видов меню: завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов, меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного стола и т. д.

Слово «меню» происходит от французского «*menu*» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе значение слова «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут названия блюд.)

Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и вино-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия. Слово «прейскурант» происходит от немецких слов «*прейс*» – цена и «*курант*» – постоянная.

Составляется меню заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. Помимо директора, меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством.

Перед началом рабочего дня ежедневно официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчерпывающие ответы на вопросы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае, когда попадает непонятное название блюда, официант обязан немедленно выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки – одно из основных правил, соблюдаемых при составлении прейскуранта порционных блюд. Поэтому в меню включают

различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха.

Необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы (окрошка, ботвинья, свекольник), супы из свежих ягод и фруктов.

Включенные в меню блюда должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия, внимательное изучение спроса посетителей позволяет правильно определить, какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день.

Особое внимание при составлении меню следует уделять правильному сочетанию гарнира с основным продуктом.

**Прейскурант порционных блюд.** В это меню включается широкий ассортимент разнообразных закусок, супов, вторых блюд и кулинарных изделий, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовят по заказу и подают через 10–15 мин, о чем следует обязательно предупредить посетителей. При подаче порционных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление.



*Папка для меню*

При составлении прейскуранта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами. Блюда и закуски в меню располагаются в определенном, давно сложившемся порядке. Первыми в меню включают холодные закуски: рыбные, мясные, овощные, затем – горячие. Вслед за ними указывают первые блюда, причем сначала бульоны, затем заправочные супы – борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, пюреобразные супы из овощей, курицы. За первыми блюдами в меню, должны быть указаны вторые горячие блюда: вначале рыбные, затем мясные. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность в зависимости от технологии изготовления и порядка подачи блюд. Вначале в меню вписывают рыбные отварные блюда (например, судак польски), затем блюда в соусе (севрюга в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде) и т. д. В меню из мясных блюд вначале вписывают натуральные блюда из мяса (бифштекс, ромштекс, антрекот), затем блюда под соусом (бефстроганов и др.) и, наконец, блюда из птицы и дичи (жареные цыплята, индейка, тетерка, рябчик и т. д.).

Перечень вторых блюд, включаемых в меню, заканчивается блюдами, приготовленными из овощей (цветная капуста, спаржа, рагу из овощей), яиц (омлеты с сыром, ветчиной), молочных продуктов, мучными блюдами (блинчики с различными начинками и т. п.).

В соответствии с порядком подачи за вторыми блюдами следуют сладкие. Принято вначале включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные: крем, желе, компоты, мороженое и т. д.

За сладкими блюдами в меню указывают горячие напитки: чай, кофе черный, с молоком, сливками, по-восточному и т. д., какао, шоколад. Кондитерские изделия – пирожные, торты, а также фрукты указываются за горячими напитками.

Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню:

- фирменные закуски, блюда и напитки;
- холодные блюда и закуски;
- горячие закуски;
- супы;
- вторые горячие блюда;
- сладкие блюда;
- горячие напитки;
- холодные напитки и соки;
- кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия.

## **Виды меню**

**Меню обедов.** Этот вид меню широко используется в дневные часы работы ресторанов первой и второй категории, а также в вокзальных ресторанах.

В качестве дежурных блюд обязателен такой ассортимент: закуски – три-четыре вида, первые блюда – два вида, вторые блюда – три-четыре вида и мучные кондитерские изделия.

**Меню дневного рациона.** Обычно его составляют для ресторанов при гостиницах для обслуживания гостей, которые предпочитают полный пансион. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд по желанию посетителя или скомплектованным заранее.

Как правило, при составлении меню скомплектованного завтрака включают два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо (более легкое), горячие напитки: чай, кофе, а также мучные изделия.

Можно составить любой вариант, в зависимости от стоимости, добавив холодные закуски и другие блюда, соки или фрукты.

Составляется меню комплексного обеда, в которое входят одно-два холодных блюда, одно первое, одно второе, одно сладкое и горячий напиток.

В меню ужина должны быть легкие закуски, одно горячее блюдо, а также йогурт, кефир, простокваша.

Для быстрого обслуживания посетителей, у которых запас времени ограничен, должно быть меню дежурных блюд. В это меню, как правило, включаются блюда, готовые для отпуска. Важно иметь достаточно широкий ассортимент, чтобы посетитель мог составить полный обед, не ограничиваясь одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются полупорциями.

**Меню банкета.** Составление такого меню имеет свои особенности в зависимости от характера банкета. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом или ужином, что и определяет его меню. Еще одно отличие этого меню в том, что в его составлении активное участие принимает заказчик.

В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета 1/2 или 1/3 порции на человека), одну горячую, для банкета-обеда – суп, вторые горячие из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок включения закусок и блюд в меню.

**Меню для специальных видов обслуживания.** Такое меню, например для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения, различных профессиональных или корпоративных мероприятий, составляется заранее – за 10–12 дней до торжеств в соответствии с пожеланиями заказчика. При этом учитывают характер праздника, например: при праздновании дня рождения

в меню по традиции включается торт, украшенный свечами по числу лет именинника; при праздновании свадьбы – свадебный торт.

Холодных закусок должно быть много, количество горячих закусок зависит от продолжительности застолья и количества перемен блюд, оговоренных с заказчиком. Из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы; на десерт – фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина. В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые закуски готовят из расчета полпорции на человека.

**Меню винно-водочных изделий и винная карта.** Вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяки и ликеры. В меню указываются емкость бутылки и ее цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяки, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100 г. После вин в преysкуранты включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие изделия.

Иногда в ресторанах в преysкуранте вин, кроме цены, указываются данные этикетки бутылки: год и место производства вина, сорт винограда, из которого оно приготовлено, его особенности. Эта традиция появилась и в некоторых отечественных ресторанах.

Оформление меню также определяется характером предприятия. Так, при художественном оформлении меню в ресторанах с национальной кухней вполне оправданно использование национального орнамента. В дни проведения тематических вечеров, балов текст меню уместно дополнить соответствующими рисунками. Чтобы привлечь внимание посетителей к фирменному блюду ресторана или кафе, текст меню иногда даже полезно разнообразить удачной шуткой, любопытной исторической справкой и т. д. В ресторанах в преysкуранте порционных блюд особенно рекламируются фирменные кушанья. В карточке пишутся: «Шеф-повар рекомендует Вам...»

Вложенные в художественно оформленные папки заполненные бланки меню официант раскладывает на столы. Он должен следить за тем, чтобы все меню на столах были в хорошем состоянии. Если меню смялось или запачкалось, надо немедленно заменить его другим экземпляром.

При перечислении блюд и напитков в меню порционных блюд и винно-водочных изделий оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включить некоторые изделия дополнительно.

В случае, если в преysкуранте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, напечатанном типографским способом, цены против них не проставляют.



С целью удобства обслуживания иностранных туристов в ресторанах высшей категории меню должно быть на русском, английском, французском и немецком языках.

## **Глава 5. Столовая посуда, приборы и белье**

### **Столовая посуда**

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место: два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить бесперебойное обслуживание клиентов. Используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда.

Выпускаемая для ресторанов фарфоровая и фаянсовая посуда отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку. Эта посуда часто украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

**Фарфоровая посуда.** Используют фарфоровую посуду: в ресторанах люкс – из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории – из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах первой категории – из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах второй категории – из фарфора не ниже шестой группы.

*При подаче хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий используют:*

- при индивидуальном обслуживании – тарелки пирожковые диаметром 175 мм;
- при групповом обслуживании – тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм, хлебницы.

Если нет специальных хлебных ваз, можно использовать закусочные тарелки.

*Для холодных закусок применяют:*

- тарелки закусочные диаметром 200 мм, их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т.п.;
- для салатов, маринадов, грибов и др. – салатники квадратные размером 240, 360, 480 и 720 см<sup>3</sup>;
- для рыбной гастрономии, сельди, шпрот, сардин и др. – лотки, селедочницы длиной 250 мм и 300 мм, узкие – 100 мм и 150 мм;
- для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд – блюда овальные длиной 350–400 мм;
- для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд – блюда круглые диаметром 300 мм и 350 мм;



### *Блюдо*

- для фирменного салата, а также для свежих огурцов, помидоров и салатов из редиса – вазы диаметром 240 мм на низкой ножке;
- для холодных соусов или сметаны на 1–6 порций соусники емкостью 100, 200 и 400 см<sup>3</sup>.

При сервировке закусочные тарелки предварительно расставляют на столе, остальные виды посуды используют для того, чтобы принести закуски из холодного цеха к подсобному столу.

*При подаче первых блюд применяют:*

- для бульонов, пюреобразных супов, супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами – чашки бульонные вместимостью 300 см<sup>3</sup> с блюдцами;



### *Бульонная пара*

- для супов полными порциями (в качестве подставок под них обязательно используют столовые мелкие тарелки) – тарелки столовые глубокие вместимостью 500 см<sup>3</sup>;
- для супов полупорциями (в качестве подставок под них используют закусочные тарелки) – тарелки столовые глубокие емкостью 300 см<sup>3</sup>;
- на 4, 6, 8, 10 порций – суповые миски с крышками.

*При подаче вторых блюд применяют:*

- для рыбных и мясных блюд, блюд из птицы и дичи и т. д. тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм;
- для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др. – блюда круглые диаметром 500 мм. На этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам перед подачей клиентам.

*При подаче десерта:*

- для пудинга тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм;
- для клубники со сливками и других сладких блюд тарелки десертные глубокие диаметром 200 мм.

*При подаче горячих напитков используют:*

- для чая, кофе с молоком, какао чашки чайные вместимостью 200 см<sup>3</sup> и 250 см<sup>3</sup> с блюдцами;
- под стаканы – блюдца чайные диаметром 185 мм;
- для заварки – чайники емкостью 250, 400 и 600 см<sup>3</sup>;
- для кипятка – чайники доливные емкостью 1200–1600 см<sup>3</sup>;
- для зеленого чая – пиалы емкостью 250 см<sup>3</sup> и 350 см<sup>3</sup>;
- для кофе – кофейники емкостью 800 см<sup>3</sup> (100 см<sup>3</sup> на порцию);
- для кофе черного, кофе по-восточному и шоколада – чашки емкостью 100 см<sup>3</sup> с блюдцами;
- для молока или сливок к кофе или чаю – молочники емкостью 200 см<sup>3</sup> или сливочники емкостью 25, 50 и 100 см<sup>3</sup>;
- для варенья и сахара – вазочки;
- для джема, меда, варенья, лимона и сахара – розетки диаметром 90 мм.

*При подаче фруктов и кондитерских изделий используют:*

- для яблок, груш, винограда и др. – тарелки десертные мелкие диаметром 200 мм;
- для пирожных и тортов круглой формы – вазы плоские на низкой ножке диаметром 300 мм;
- для кондитерских изделий – пирожковые тарелки.



*Ваза для торта*

На одно место в ресторане предусматривается: пирожковых тарелок – 4–5 комплектов; глубоких – 1,5, столовых мелких – 3, десертных – 1,5, закусовых – 2–3.

Используются также горчичницы со съемной крышкой, закрытые солонки, перечницы, пепельницы, сигаретницы и рюмки–подставки для яиц.

**Хрустальная и стеклянная посуда.** При сервировке обеденных столов в ресторанах люкс и высшей категории для подачи винно-водочных изделий и различных напитков применяют посуду из хрусталя.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания приемов, банкетов, других специальных мероприятий. В остальных случаях чаще всего используется стеклянная посуда.

На одно место в ресторанах предусматривается ликерных и коньячных рюмок – 0,75 комплекта, рейнвейных и лафитных – 2–3, фужеров – 3–5, бокалов для шампанского – 2 комплекта. При выборе этой посуды пользуются правилом: чем крепче напиток, тем меньше должна быть рюмка.

*Для сервировки стола стеклянной или хрустальной посудой используют:*

- для ликера – рюмки ликерные емкостью 25 см<sup>3</sup>;
- на низкой ножке рюмки коньячные типа «тюльпан» – в них наливают не более 25 см<sup>3</sup> напитка (эти рюмки при предварительной сервировке стола не ставят);



*Фужер для коньяка*

- для водки и горьких настоек – рюмки водочные емкостью 50 см<sup>3</sup>;
- для крепленых и десертных вин – рюмки мадерные емкостью 75 см<sup>3</sup>;
- для белого столового вина – рюмки рейнвейные емкостью 75–100 см<sup>3</sup>;
- для красного столового вина – рюмки лафитные емкостью 100–125 см<sup>3</sup>;



*Фужер для вина*

- для шампанского и игристых вин – бокалы емкостью 125 см<sup>3</sup> цилиндрической формы;



*Фужер для шампанского*

- для минеральной и фруктовой воды – фужеры емкостью 250–280 см<sup>3</sup>, их можно использовать и для пива;
- для пива в пивных барах – пивные кружки емкостью 250 см<sup>3</sup> и 500 см<sup>3</sup> зауженные кверху, чайные стаканы;



*Кружка для пива*

- для натуральных соков – стопки конусные емкостью 100–150 см<sup>3</sup>;
- для пуншей со льдом – стаканы цилиндрические емкостью 300 см<sup>3</sup> для виски со льдом и содовой водой;
- для кофе гляссе – стаканы с утолщенным дном;
- для воды, кваса, соков – кувшины с крышками;
- для компота, груш в сиропе, других сладких блюд – креманки на ножке или в виде блюдца;



*Креманка*



- для сладких блюд – компотницы;
- для варенья, сахара и лимона – розетки диаметром 90 мм;
- для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью – салатники из утолщенного стекла;
- стаканы мерные из прозрачного стекла емкостью 100 мл и 200 мл, конической формы – 150, 200 и 250 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо палаты мер и весов;
- для гоголя-моголя – бокалы (стеклянные вставки для яиц в металлической подставке);
- для специй – специальные приборы;
- для фруктов – вазы диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой 200 мм, могут быть цветные на высокой ножке, на низкой ножке или типа «ладья»;



*Ваза для фруктов*

- для цветов – вазы;
- для срезанных цветов – подставки с отверстиями;
- для приготовления крющона – вазы емкостью 3000 см<sup>3</sup> с 10 бокалами и разливной ложкой в комплекте с подносом;
- для варенья – вазы без ножки;
- для печенья и конфет – вазы на ножке;
- для тортов и пирожных – ваза-подставка плоской формы на средней ножке;
- для свежих фруктов и овощей – ваза типа «ладья»;
- для уксуса, оливкового или растительного масла – флаконы с притертой пробкой;
- для водки, вина и коньяка – графины с пробками емкостью 0,25 л и больше.

**Металлическая посуда.** Используется для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта. Она прочна, изящна и хорошо сохраняет температуру блюд.

Очень эстетично смотрится мельхиоровая посуда. Она покрыта тонким слоем серебра, поэтому при эксплуатации надо избегать сильных ударов и царапин. Мельхиоровую посуду надо периодически полировать.

Для подачи и сохранения температуры первых блюд используются миски суповые с крышками емкостью от одной до шести порций.

Баранчики овальной формы используют для получения из раздачи и сохранения температуры блюд из птицы, рыбы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд, баранчики круглой формы – для овощных блюд в соусе. Баранчики выпускают с крышкой. Баранчики из мельхиора овальной формы могут быть одно-, двух-, трех- и четырехпорционные, круглой формы – одно- и двухпорционные, баранчики из нержавеющей стали – однопорционные.

Овальные блюда используют для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных блюд из рыбы, блюда круглые – для блюд из жареного мяса. Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционные для обслуживания групп посетителей, блюда из нержавеющей стали – однопорционные.



*Блюдо для рыбы*

Кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали – пашотницы – служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в мешочек.

Однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками – менажницы – предназначены для подачи основного продукта с одним или сложным гарниром. Из мельхиора делают ведро с двумя ручками в виде колец для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газированных напитков, водки и подачи их к столу. Вместимость ведра от 3 до 5 л. Ведро имеет специальную подставку на высоту стола.

При подаче бифштекса по-деревенски и некоторых других блюд применяют таганчики из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды.

Приспособление для подачи ухи рыбацкой в фирменных ресторанах – специальная подставка с миской. Подставка сделана из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска – из нержавеющей стали.

Соусы подают в соусниках из мельхиора и нержавеющей стали. Соусники бывают одно- и двухпорционные.



*Соусник*

Порционные сковороды бывают диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Их изготавливают из нержавеющей стали или алюминия однопорционными. Сковороды кроншель из мельхиора с витыми ручками и прямыми стенками бывают одно-, двух- и четырехпорционные.

Маленькие кастрюльки с длинными ручками емкостью 75 см<sup>3</sup> – кокотницы – служат для приготовления и подачи горячих закусок.

Небольшие металлические раковины на подставке – кокильницы – предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок. Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Кокотницы и кокильницы ставят на фарфоровые тарелки, покрытые бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

Для приготовления и подачи кофе по-восточному используют турки емкостью 125 см<sup>3</sup> и 250 см<sup>3</sup> из мельхиора.

При групповом обслуживании и обслуживании в номерах гостиниц используются кофейники емкостью 500–1500 см<sup>3</sup>.

Для подачи сливок и молока к горячим напиткам используют сливочники емкостью 50–200 см<sup>3</sup> и молочники емкостью 200–500 см<sup>3</sup>.

Фрукты на банкетах подают в трехъярусных вазах из мельхиора или нержавеющей стали.

Для подачи десертных блюд (мороженого, крема, желе) используют креманки. Они бывают высокими и низкими.

Икорницы из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку.



*Икорница*

Для доставки блюд к столикам используют подносы. Большие подносы предназначены для переноса официантами блюд и посуды, средние – служат для подачи блюд на приемах и банкетах.

Для подачи спаржи решетку делают из мельхиора, она имеет прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.

**Деревянная посуда.** В ресторанах с ярко выраженной национальной кухней можно встретить деревянную посуду. Из дерева изготавливают посуду для подачи хлеба, пирожков, кулебяк. В деревянных бокалах и кружках подают квас. На деревянных шпажках и вилочках подают бутерброды канапе и другие мелкие закуски.

### **Столовые приборы**

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные. Основные столовые приборы служат для приема пищи, вспомогательные – для раскладки порций на блюда.

**Основные приборы.** Нож, вилка, ложка – *прибор столовый* – используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд, кроме рыбных.

Вилка, нож – *прибор закусочный* – отличается от столового меньшим размером, служит при подаче холодных блюд и закусок.

Вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож для вторых рыбных блюд – *прибор рыбный* – используется для сервировки при подаче вторых рыбных горячих блюд.



*Вилка для рыбы*



*Нож для рыбы*

Ложка, вилка и нож – прибор десертный – по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, бульону в чашке. Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.



*Вилка десертная*



*Нож десертный*

Вилка и нож – *прибор фруктовый* – используется при подаче фруктов и фруктовых салатов, от десертного отличается меньшими размерами. Нож острый, перочиннообразный.

К чаю подается *чайная ложка*.

К кофе подается *кофейная ложка*, которая меньше чайной.

*Ложка для мороженого* имеет лопатообразную форму.



*Ложка для мороженого*

*Кокотная вилка* одинакового размера с десертной, но имеет три более коротких и широких зубца, ее подают к жульену из птицы и дичи, грибам в сметане.

**Вспомогательные приборы.** Ими пользуются при нарезке и раскладке сыра, масла, лимонов.

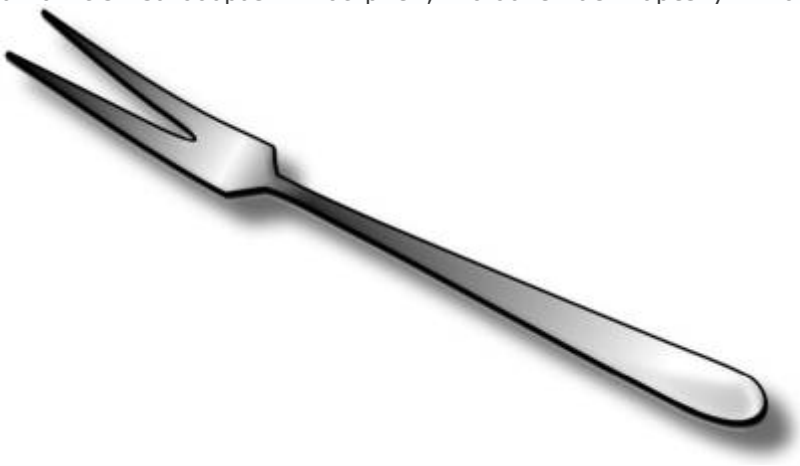
*Нож для масла* отличается от других расширенным основанием.



*Нож для масла*

Для нарезки и раскладки сыра служит *нож-вилка*. Он имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Для нарезки и раскладки лимона используются *нож и вилка* – вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.



*Вилка для раскладки лимона*

*Вилка двухрожковая* служит для раскладки сельди, а *вилка-лопатка* – для раскладки рыбных консервов в масле. У вилки пять зубцов, соединенных перекладной, что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает падение капель масла при раскладке продукта.



*Лопатка для накладывания шпротов*

Для разделки раков, крабов и омаров используют прибор, который состоит из двух одинаковых вилок, соединенных перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.

Для устриц нужна вилка, которая имеет три зуба, один из них в форме консервного ножа.

Разделочные нож и вилка служат официанту для нарезания на порции мяса, жареного целым куском, в присутствии заказчика. Нож отличается от столового большими размерами, у вилки удлиненные зубцы.

Для салатов используются ложки, которые похожи на столовые, но больше.



*Вилка для салата*

Ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд.

Смешивают напитки, коктейли, виски с содовой водой ложкой с длинной ручкой.

Для порционирования варенья нужна ложка фигурная.

Большие щипцы кондитерские служат для перекалывания мучных кондитерских изделий, малые – для сахара, шоколадного ассорти.





*Щипцы для пирожных*

*Щипцы для колки орехов* имеют плоские гофрированные зубцы.

*Щипцы для льда* делают из некоррозионного металла – нержавеющей стали или мельхиора.

Для спаржи используются *щипцы* при подаче спаржи на решетке.

*Лопатка для икры* сделана в форме маленького плоского совка.

Для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд используется *лопатка рыбная*, которая имеет продолговатую форму.

Сельдь рубленую и паштеты перекладывают *лопаткой паштетной*.

Пирожные и торт перекладывают *лопаткой кондитерской*.

Виноград нарезают на кисточки специальными *ножницами*.

### **Столовое белье**

Скатерти, салфетки, полотенца и ручки из льняных тканей – это столовое белье.

*Скатерти и салфетки* часто изготавливают по индивидуальному заказу с учетом особенностей оформления зала. Художественно наносятся изображения эмблемы ресторана или его названия.

Ткани из цветного искусственного шелка или другого материала, покрывающие столы от столешницы почти до пола, используют для накрытия столов на банкетах-фуршетах, горках, а также в барах.

Чайные и кофейные столы накрывают цветными скатертями, которые создают уютную обстановку и комфорт.

Случается, что вместо скатертей используют цветные салфетки размером 50 35 см и белые с ажуром размером 46 46 см. Применение салфеток экономически выгодно, однако оно оправдано, если столешница стола с красивой древесной структурой или гигиеническим покрытием.

Нужны салфетки и официанту в работе. Ими покрывают поднос, изготавливают их из мягкой хлопчатобумажной ткани.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани используются и для вытирания рук после употребления жирных блюд.

Официанты при подаче блюд пользуются *ручниками*. Это необходимо для предотвращения обжигания рук при разносе горячих блюд. Ручником можно полировать столовые приборы и протирать посуду перед сервировкой стола. Ручник официанта должен быть постоянно чистым. Им нельзя смахивать со стола крошки или использовать вместо салфетки для вытирания рук. Размеры ручника – 35 80 см.

Ручник в повседневной работе складывают вдвое и кладут на сгиб левой руки, что говорит о готовности официанта к обслуживанию посетителей.

Сложенные вчетверо белые ручники используют для подачи блюд, цветные – для полировки посуды. При вытирании посуды и уборке столов используют полотенца длиной от 1 до 2 м и шириной 40 см.

Столовое белье должно быть выглаженным и крахмаленным, хранят его в отдельной бельевой или в сервизной в специально отведенном шкафу.

## **Глава 6. Подготовка к обслуживанию посетителей**

### **Подготовка торгового зала**

Продуманная, тщательная, последовательная подготовка к рабочему дню в ресторане обеспечивает четкую организацию обслуживания, способствует облегчению труда обслуживающего персонала.

Подготовки требует как зал ресторана, так и место официанта.

Ежедневная подготовка торгового зала – это проветривание помещения (там, где нет кондиционеров), уборка полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится утром и заканчивается за 1–2 ч до открытия ресторана.

Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от уборки пола: при влажной уборке вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, при сухой – наоборот. Для облегчения и ускорения уборки используют электрополотеры, пылесосы, уборочные поломоечные машины и т. д. Уборка торговых помещений по окончании работы производится пылесосами после снятия скатертей со столов. Специальной заботы требуют осветительные приборы – настольные лампы, бра. С них тщательно удаляют пыль, проверяют их действие, заменяют перегоревшие лампочки. Метрдотель должен иметь возможность заранее внимательно осмотреть помещение и дать указание о расстановке столов.

Расставляют столы прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными – шириной 1,2–1,5 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечило бы свободный подход к нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10–20 см.

В зале устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четыре официантов. Вблизи закрепленной за официантом группы столов располагается переносной подсобный столик (подсобные столики и тележки желательно иметь и резервные).

Из квадратных столов при необходимости легко составить банкетные столы, используя выдвижные поля. Прямоугольные шестиместные столы ставят у стен или посередине зала. Сиденья кресел, поставленных у стола, должны находиться под столом наполовину.

Официант, осматривая столы на своем участке, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке, ровно ли стоят ножки столов, нет ли неровностей пола и др. Заметив недостатки, он принимает немедленные меры для их устранения. После этого он проверяет кресла, которые должны быть в полной исправности. Треснувшие или расшатанные кресла нужно немедленно заменить. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками стола.

После уборки помещения и расстановки столов и кресел бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками, а фужеры, бокалы и рюмки – на подносах, застеленных салфеткой. Иногда для доставки посуды используют тележки.

Официанты должны осмотреть перед сервировкой стола полученную из сервизной посуду и приборы, обращая внимание на качество мойки, дефекты и т. п. Если при осмотре обнаружится, например, трещина в тарелке, откол на стекле, сломанный зубец у вилки, недостаточно чисто вымытые приборы, незаточенные ножи, их следует немедленно заменить или направить на дополнительную обработку.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь. Официант должен знать приемы протирки. Так, при протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмку внутри и снаружи. Используя этот прием, надо проявлять большую осторожность, чтобы не разбить рюмку. Бокал для шипучих вин требует особого внимания, так как трудно проникнуть в его заостренное дно. Поэтому сначала осторожно просовывают в бокал один конец полотенца, а затем остальную его часть. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

Для протирки тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее. Протирка вилок, ложек и ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левую руку берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке протирают каждый прибор отдельно.

Следует точно знать, сколько и какого белья требуется для покрытия столов. Иногда шестиместный стол покрывают двумя квадратными скатертями, если в бельевой нет скатерти нужного размера. Сверх необходимого комплекта берут несколько скатертей для замены во время работы. Их хранят в серванте. Вместе со скатертями получают салфетки из расчета 5–6 салфеток на каждое место и ручки из расчета 4–6 ручников на каждого официанта при двухсменной работе. Если официант обнаружит, что скатерть помята или с дыркой, ее необходимо тут же заменить.

Серьезное внимание официант обязан уделять подготовке предметов столового комплекта, к которому относятся солонка, перечница, горчицница (в некоторых ресторанах – бутылки для уксуса, подсолнечного или оливкового масла), а также пепельница.

Не следует насыпать в солонку слишком много соли. Так как мелкая столовая соль легко увлажняется, ее смешивают с поваренной, так называемой сухой солью. С этой целью можно также положить в солонку несколько зерен риса. В тех случаях, когда используют открытые солонки, их нужно наполнять каждый день, но перед этим промывать и высушивать самым тщательным образом. Поверхность соли выравнивают, и края солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют только наполовину сухим перцем. Отверстия в ее крышечке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается.

Требуется особой заботы горчицница. Чтобы она не запачкалась снаружи, ее не нужно переполнять. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока.

В ресторане должно быть достаточное количество приборов для того, чтобы вовремя заменять использованные. Очень часто требуют замены пепельницы. Чистить их следует специальной тряпкой после каждого обслуживания. Во время обслуживания чистить в зале пепельницу запрещается, ее нужно заменить чистой.

Бутылки для таких приправ, как подсолнечное масло, уксус, и др. можно иметь в ограниченном количестве и подавать по просьбе посетителя. Бутылки наполняют не до верха. Чтобы отличить уксус от других жидкостей, добавляют несколько капель красного вина. Помутнение подсолнечного масла можно устранить, прибавив к нему на кончике ножа немного соли. Соль и перец ставят на стол обязательно.

Хрен подают к рыбным блюдам – отварным, заливным, а также к мясным заливным, к холодному отварному мясу и другим кушаньям. Горчицу, если не заказано мясное блюдо, подают по просьбе посетителей на тарелке или небольшом подносе, при подаче мясного блюда горчицницу ставят обязательно.



*Набор для специй*

Горчицу часто готовят в ресторане. Существуют несколько способов ее приготовления по определенной рецептуре и технологии. Вот несколько рецептов.

**Русская горчица.** Порошок горчицы просеивают через сито и заваривают кипятком при тщательном перемешивании, чтобы получилось густое тесто. Затем тесто осторожно заливают свежим кипятком. После этого налитый сверху горчицы кипяток сливают, а тесто тщательно перемешивают, добавляя соль, сахар, растительное масло и уксус. Выкладывают готовую горчицу в керамическую или глиняную посуду и до употребления хранят в прохладном помещении.

**Французская горчица.** Сухой порошок горчицы просеивают через сито, заваривают крутым кипятком, чтобы получилось густое тесто однородной консистенции. Тесто осторожно заливают кипятком и ставят на 12–18 ч в теплое место. После этого кипяток с горчицы сливают и разводят винным уксусом, добавляя соль, сахар, корицу и гвоздику в молотом виде. Кроме того, припускают на растительном масле лук-шалот, протирают его через сито и вводят в тесто горчицы, всю смесь вместе с пряностями хорошо вымешивают. Готовую горчицу хранят в прохладном помещении в керамической посуде.

### **Сервировка столов**

Столы накрывают скатертями непосредственно перед сервировкой. Опытные официанты используют для этого определенные приемы. Сначала на каждый стол кладут сложенную скатерть. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка,

образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы ее центральная складка совпала с центром стола. Перпендикулярная складка также должна проходить по середине стола. При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами. Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков – не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула, меньший спуск скатерти придает столу некрасивый вид, а больший неудобен для сидящих.

В случае, если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелют на противоположную от главного входа в зал или главного прохода в нем сторону. На второй, верхней скатерти кромку подворачивают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы и серванты так же аккуратно накрывают скатертями или салфетками.

Случается, что во время обслуживания потребуется сменить скатерть. Сделать это нужно незаметно. Официант, принеся чистую скатерть, должен переставить посуду на подсобный столик. Затем, взяв края чистой скатерти и одновременно приподнимая края испачканной, быстро заменить ее. При этом крышка стола не должна обнажаться.

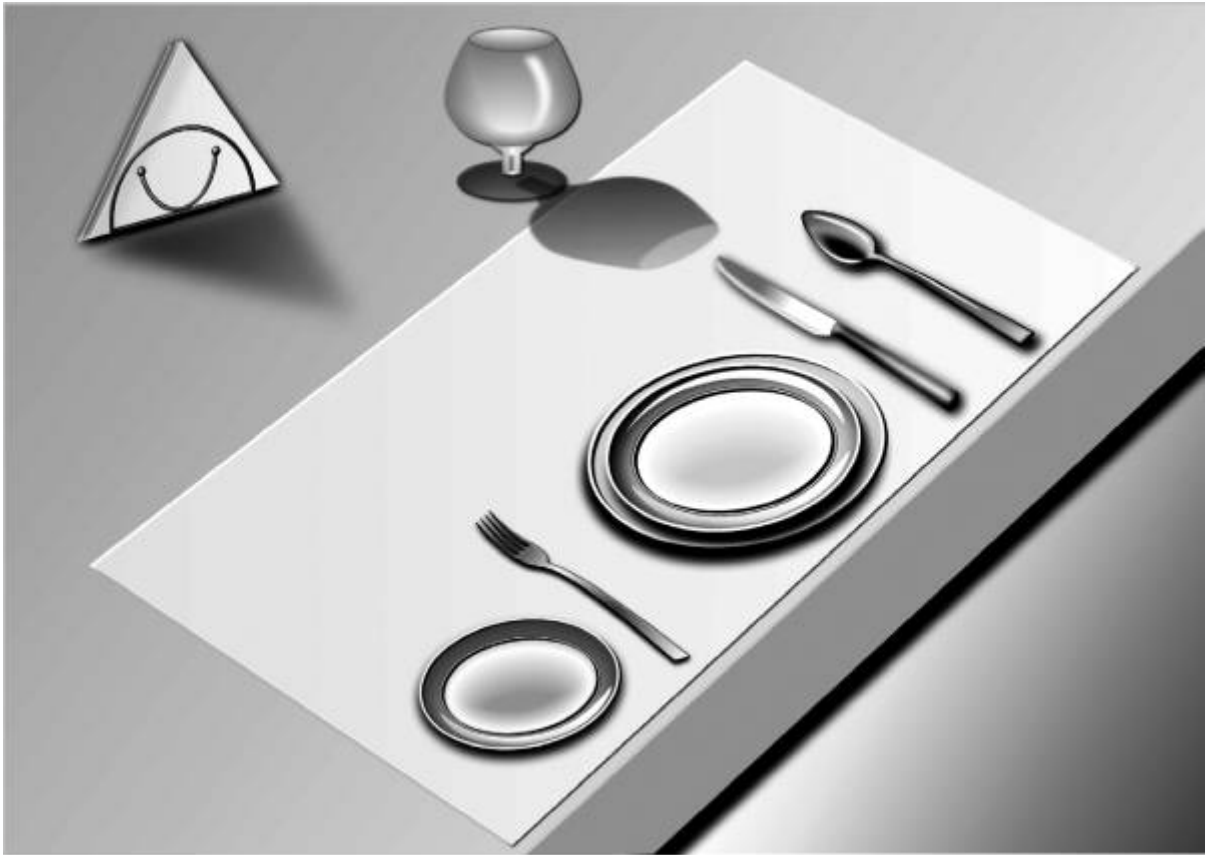
Соблюдают определенный порядок при сервировке стола: вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого ставят хрусталь или стекло. Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

Правила сервировки столов различны в зависимости от характера обслуживания: завтрак, обед (дежурные или порционные блюда), вечернее обслуживание (по порционному меню), обслуживание банкетов по составленному меню.



*Сервировка для завтрака*

**Сервировка для завтрака.** На стол для завтрака ставят вазочку с бумажными салфетками (или кладут льняные), пирожковую тарелку, подают закусочные нож и вилку, чайную ложку. Пирожковую тарелку ставят слева от того места, где должна стоять столовая или закусочная тарелка. Вилку кладут слева, рожками вверх, нож – справа, лезвием влево от места, предназначенного для столовой или закусочной тарелки. Чайную ложку кладут за ней. Закусочные тарелки не ставят на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (их нужно подать, если закуску или блюдо на завтрак приносят в салатнике или баранчике и т. п., так как из такой посуды есть не принято).



*Сервировка для завтрака*

**Сервировка обеда по меню дежурных блюд.** При обслуживании днем по меню дежурных блюд на стол ставят подставочную тарелку и на нее – закусочную, слева от нее – пирожковую тарелку, между ними кладут столовую вилку, а справа от тарелки столовый нож и ложку (столовую или десертную). Фужер ставят впереди, за столовым ножом. На столе должны быть также вазочка с бумажными салфетками или полотняные салфетки, которые кладут на закусочные тарелки, специи. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки – 2 см, а до пирожковой – 5 см. Закусочные или столовые тарелки ставят лишь в том случае, если блюда подаются в посуде, из которой есть не принято.

По окончании обеда со столов снимают полиэтиленовые пленки (там, где их застилают на обеденное время), из сервизной получают дополнительную посуду и приборы, убирают зал. Это время используется официантами для отдыха и приема пищи.





*Сервировка обеда по порционному меню*

**Сервировка обеда по порционному меню.** Для каждого посетителя при сервировке столов по порционному меню точно против кресла ставят закусочную тарелку на расстоянии 2 см от края стола, а слева, в 5–10 см, – пирожковую. Между ними кладут закусочную и столовую вилки зубцами вверх, справа от закусочной тарелки – два ножа: столовый и закусочный лезвием к тарелке. За закусочной тарелкой правее ставят фужер; на тарелку кладут сложенную салфетку. Эмблема или марка ресторана на тарелках должна быть обращена к гостю. На середине стола ставят соль и перец, в центр – вазу с цветами. Если стол сервируют на четыре человека, на углу или на сторону, обращенную к проходу, ставят пепельницу.

Сервировка во время подачи заказанных блюд дополняется в зависимости от характера заказа.

У официанта в серванте должно быть достаточное количество посуды, белья, приборов, по мере их использования запасы необходимо пополнять из сервизной. Если официант пользуется холодильником, он должен до начала работы получить по заборному листу из буфета воды, пиво, соки и поставить их в холодильник. По мере расходования запасы напитков пополняются, а по окончании рабочего дня оставшиеся напитки сдаются в буфет, и за продукты согласно заборному листу официанты рассчитываются кассовыми чеками.

Полотняные салфетки – неременная деталь при сервировке стола в ресторане. В зависимости от характера обслуживания их складывают различными способами, учитывая при этом, что посетитель должен легко развернуть салфетку, чтобы вытереть губы или положить ее на колени. Принимаются также во внимание и правила гигиены: чем меньше прикосновений пальцев официанта к салфетке, тем лучше.

В случае, если при сервировке на стол не ставят закусочную тарелку, то на ее место кладут полотняную подкрахмаленную (не бумажную!) салфетку, сложенную вчетверо (из прачечной салфетки поступают сложенными вдвое). Для обеда, а также для праздничного ужина, банкета салфетки часто складывают в форме конусных колпачков: вначале складывают салфетку вдвое, а затем подвертывают ее нижний конец, придавая форму колпачка.

Для праздничного стола салфетку чаще всего складывают в виде конверта: сначала ее складывают вдвое, затем подвертывают углы, переворачивают – и получается конверт. Используют еще способ «космос»: от линии сложенной пополам салфетки ее углы справа и слева складываются, образуя равнобедренный треугольник, затем салфетку складывают пополам, совмещая углы основания треугольника. Есть и другие приемы складывания салфеток: «кораблик» – при обслуживании банкетов, «веер» и «тюльпан» – при сервировке свадебного стола.

### **Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию**

Обычно взгляд посетителя останавливается на прическе официанта, его одежде и выправке. Во время работы официант должен быть тщательно причесан, чтобы волосы плотно прилегали к голове, не падали на глаза. Не следует пользоваться во время работы расческой: волосы могут попасть в кушанья, или поправлять прическу рукой: это может загрязнить руки, а следовательно, и приборы.

Руки официанта также находятся в поле зрения клиента, поэтому они должны быть безупречны. Мыть их нужно часто, не отращивать чрезмерно длинные ногти, в рабочее время не носить на руках кольца, перстни и т. д. Наручные часы могут быть только с небьющимся стеклом.

Отдельное внимание официант должен уделять своему рту: промывать и дезинфицировать полость рта антисептической пастой и ежедневно прополаскивать ее жидкостью, устраняющей запах.

Рекомендуется перед работой принять душ и ежедневно бриться. Официанткам надо умеренно употреблять косметические средства, не следует носить на работе украшения, пользоваться крепкими духами.

Немаловажен уход за ногами. Кроме ежедневного мытья, для укрепления мускулов рекомендуются массажи. Необходимы и меры предосторожности, чтобы не допускать расширения вен, деформации ступни.

Во внешнем облике официантов немалую роль играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная униформа. Сама форма – это лицо заведения. Дизайн ее должен соответствовать статусу и духу, облику заведения, органично сочетаться с дизайном и стилем ресторана. Излишне напоминать, что одежда должна быть подогнана по размеру. Официант должен обстоятельно осмотреть униформу перед началом работы, тщательно вычистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы, достаточно ли чиста рубашка, обратив особенное внимание на манжеты и воротничок. Обувь должна быть начищена до блеска, с неискривленными каблуками. На каблук лучше всего делать резиновые набойки, чтобы во время работы не производить шума.

Как отмечалось ранее, одна из самых существенных принадлежностей официанта – ручник. Назначение этого полотенца – уберечь руки от ожога при разносе горячих блюд, сохранить манжеты костюма от загрязнения. Им также можно полировать приборы и слегка протереть посуду непосредственно перед сервировкой стола. Чистый ручник должен быть постоянно у официанта: в руке, на руке, на серванте или подсобном столике.

**НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:** засовывать ручник в карман или брать под мышку, класть на плечо.

Официанту во время работы **н у ж н ы:**

- ключ от кассового аппарата;
- чистый носовой платок;
- карандаши или авторучка;
- спички или зажигалка;
- книжка бланков счетов;
- штопор и ключ для снятия кронпробки с бутылок или нарзанник.

### **Правила поведения за столом**

Совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе – *этикет*. Правила этикета обычно складываются в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями и основаны на воспитании в людях вежливости, внимания, уважения друг к другу.

В частности, правила этикета предусматривают; умение держать себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т. п., умение, которым в одинаковой степени должны обладать и официанты, и гости ресторана.

В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. Этим вы можете стеснить соседа. На стуле следует сидеть прямо, не нагибаясь над тарелкой. Если же вы слишком далеко откинетесь на спинку стула, то можете закапать костюм соусом. Не полагается тянуться через стол: положить блюдо на тарелку может

официант. Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть ее и положить на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно коснуться губ и вытереть ею концы пальцев. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол. Детям салфетку заправляют за воротник.

Необходимо во время еды следить за собой, соблюдая сложившиеся правила. Есть с аппетитом – не значит есть торопливо. Если блюдо нравится, можно доесть его до конца, но некрасиво выглядит кусочек хлеба на конце вилки, которым иногда очищают тарелку от остатков блюда.

Кушанье обычно берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но ряд продуктов берут руками. Это хлеб, печенье, пирожное, фрукты и цитрусовые, сахар (если для него не положены щипцы). Такой порядок принят не случайно: эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.

Ряд правил вызывается требованиями эстетики. Так, некрасиво откусывать от большого куска хлеба или целой булки, поэтому от них по мере надобности отламывают пальцами маленькие кусочки. При подаче икры ее предварительно кладут лопаточкой на тарелку, а затем намазывают на небольшие кусочки хлеба. Съев первый кусочек, можно намазать второй и т. д. Точно так же едят паштеты, масло, используя специальные ножи для намазывания.

Существуют определенные правила пользования столовыми приборами. Так, холодные закуски едят закусочными вилкой и ножом; горячие из кокотницы или кокильницы – кокотной вилкой или чайной ложкой; рыбу в горячем виде – рыбными ножом и вилкой; горячие мясные блюда – с помощью столового ножа и вилки; десертные блюда (пудинг, мороженое) – с помощью ложки; фрукты – с помощью фруктовых ножа и вилки.

Держат ложку так, чтобы большой палец лежал сверху на ее ручке. Суп едят, черпая ложкой от себя, иначе можно забрызгать костюм. Зачерпывать надо столько жидкости, сколько, не пролив, можно поднести ко рту. Надо следить за тем, чтобы суп не стекал с ложки обратно в тарелку. Ложку подносят ко рту левым широким краем. Охлаждать суп, перемешивая ложкой, не полагается, лучше подождать, когда он немного остынет. Точно так же нельзя дуть в тарелку, чашку или ложку. Суп едят тихо, бесшумно, чтобы доесть его до конца, не возбраняется слегка приподнять левой рукой край тарелки по направлению от себя. Окончив есть суп, ложку надо оставить в тарелке. Точно так же поступают, не доев суп до конца. Клецки, фрикадельки в супе делят на части не ножом, а ложкой. Если суповое мясо подается отдельно на блюде или в миске, нужно взять кусочек, нарезать его при помощи ножа и вилки и только после этого положить в тарелку с супом. Гущу съедают одновременно с жидкостью. Добавляя себе суп, ложку оставляют

в тарелке. Бульон и суп-пюре сервируют главным образом в чашке и едят обычно десертной ложкой, причем левой рукой держат ручку чашки. Из чашки допивают лишь остатки.

Во время еды пользуясь вилок и ножом, нож держат в правой, а вилок – в левой руке. Когда едят только вилок, ее берут в правую руку. Не следует брать вилок, нож или ложку чересчур близко к основанию. Нельзя брать ложкой то, что можно взять вилок. Брать на вилок можно столько, сколько на ней умещается, не сваливаясь.

Довольно часто приходится прибегать к помощи ножа. Им нарезают рыбную гастрономию, мясо (говядину, свинину, баранину, телятину, мясо лоса, кабана, сайгака, медвежатину, зайчатину, птицу, дичь). Не стоит нарезать сразу несколько кусочков: мясо остынет и станет невкусным. Так можно резать только детям, которые еще не привыкли есть самостоятельно или умеют пользоваться лишь вилок. Клецки, галушки, вареные овощи не режут ножом, а в случае необходимости делят на кусочки вилок. Если на столе котлеты, зразы, тефтели, голубцы или другие рубленые блюда, употребление ножа излишне. Их едят вилок, держа ее в правой руке. Корочкой хлеба правой рукой можно положить на вилок кусок блюда с тарелки. Такие блюда, как омлеты, овощи, запеканки, едят только при помощи вилки.

Ножом, которым режут мясо, не берут соль из солонки, еду из общего блюда.

Не стоит крошить хлеб в соус или иное блюдо. Не сумев съесть соус с основным продуктом – мясом, птицей, рыбой, – лучше оставить его на тарелке.

В случае, если приходится временно прерывать еду, чтобы выпить воды, взять хлеба, положить кусок мяса, нож и вилок кладут на тарелку так, как их держали: нож ручкой вправо, а вилок – влево.

Закончив еду, нож и вилок кладут в тарелку рядом друг с другом. Это знак официанту убрать тарелку.

В случае, если кто-либо попросит передать прибор, то ножи, вилки, ложки передают ручкой вперед. Самому можно в таком случае взять прибор за нейтральную середину (например, в том месте, в котором нож соединяется с ручкой). Это позволит избежать загрязнения прибора пальцами.

С помощью ножа и вилки едят птицу, дичь. Однако, разрезая мясо на куски, не стоит прилагать слишком больших усилий, так как отрезанный кусочек может легко выскользнуть из тарелки на скатерть.

Цыпленка табака и раков едят руками. После еды подается вазочка с теплой водой для мытья рук, в которую опускают кусочек лимона или лепестки розы. Одновременно официант подает салфетки для вытирания пальцев, а затем все убирает. Раков, лангустов, омаров едят при помощи специального прибора, который состоит из коротенькой вилки и лопатки. Из туловища

рака едят только мясо, находящееся в клешне. Затем рака переворачивают на спину, отделяют от туловища шейку и вилкой выбирают мясо.

В ресторанах для удобства и для того, чтобы не испачкать руки, на косточку бараньей или свиной отбивной надевают бумажные папильотки. Придерживая за папильотку, легко срезать мясо с кости. Иногда на стол с левой стороны специально ставят небольшие тарелочки для костей (мясных и рыбных).

Рыбу принято есть в горячем виде (судак, лещ, карп) при помощи специального прибора, чтобы не подрезать кости. У тупого лезвия ножа этого прибора лопатообразная форма, а у вилки – четыре зубца. Если таких приборов нет, можно есть рыбу при помощи двух вилок. Едят рыбу и одной вилкой, держа ее в правой руке и помогая себе кусочком хлеба в левой руке. Кости с помощью вилки складываются на край тарелки или на предназначенное для этой цели блюдечко или тарелочку.

Бок белуги, осетрину, семгу и другие рыбы – рыбную гастрономию – режут острым закусочным ножом. Осетрину, белугу, севрюгу отварную и горячего копчения едят только вилкой. Сначала с копченой рыбы удаляют кожу, затем отделяют мясо от костей. После того как верхняя часть съедена, рыбу переворачивают на другой бок и едят дальше. Рыбу, как и мясо, расчленяют маленькими кусочками. Когда вы едите рыбу, старайтесь не извлекать на глазах у всех кости изо рта.

Овощи и картофель, как и прочую мягкую пищу, не режут ножом, а расчленяют на кусочки вилкой, находящейся в левой руке, нож только придерживает картофель. Нарезают лишь поджаристую кожицу картофеля, так как она тверда для вилки. Картофель, сваренный в мундире, придерживая вилкой, чистят ножом, находящимся в правой руке. Очищенный картофель кладут на тарелку, подставленную для этой цели.

Не наливают соус на картофель или овощи, так как он предназначен для мяса или рыбы, при этом вид картофеля или овощей становится неаппетитным. Соус нужно стараться есть с основной пищей так, чтобы он не оставался на тарелке.

Предназначенные как дополнение к жаркому салаты и сервированные на маленьких тарелках каждому отдельно, едят прямо из них, не перекладывая их на большую тарелку. Жидкость от салатов не доедают ложкой, а оставляют в тарелке. Зеленый салат не режут – он должен быть уже нарезан на кухне. Салат, поданный в вазе, накладывают себе на тарелку ложкой и вилкой, приложенной к салату. Отдельно поданный нарезанный «розочками» редис с зеленью, а также сельдерей берут рукой и, обмакнув в соль на своей тарелке, откусывают. Остаток кладут на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого маленькую тарелочку.

Иногда бутерброды едят с ножом и вилкой. Для приготовления бутербродов на свою тарелку кладут хлеб, масло, затем намазывают ломтик хлеба, который придерживают на тарелке двумя

пальцами (хлеб не держат на ладони, так как это негигиенично). Колбасу, ломтики мяса и т. д. кладут на бутерброд вилкой.

Когда едят хлеб с медом, вареньем или повидлом, его нарезают сначала на полоски, берут на тарелку мед, повидло или варенье и намазывают его на маленькие кусочки хлеба, затем откусывают. Полоску хлеба придерживают пальцами левой руки на тарелке.

Едят с ножом и вилкой куски кулебяки, пирога, пирожки маленькие – держа пальцами. Если пирожки очень жирные, их можно есть также с ножом и вилкой.

Сервированное большим куском масло берут специальным ножом (шарик или розочку, бочоночки из масла можно взять своим ножом). Кусочек масла кладут с правой стороны хлебной или десертной тарелки и лишь оттуда берут, чтобы намазать на хлеб или булку.

Берут специальными ложечками горчицу и соль. Горчицу кладут на дно тарелки, а не на край.

Подают в яичной рюмке яйца всмятку. Скорлупу разбивают ложкой. Осколки снимают пальцами и кладут в блюдечко, на котором стоит яичная рюмка. Затем осторожно снимают ложкой с яйца его верхушку так, чтобы не пролился желток. Яйца вкрутую чистят до конца, разрезают вдоль на две половинки и затем постепенно расчленяют вилкой.

Омлет с ветчиной и яичницу едят вилкой, находящейся в правой руке. В случае необходимости помогают кусочком хлеба, держа его в левой руке. Яичницу-глазунью едят ложкой из пластмассы или нержавеющей стали. Глазунью с большими кусками ветчины, которые нужно разрезать, едят ножом и вилкой.

Обычно макароны размельчают еще до подачи на стол. Если они длиннее, чем нужно, их следует расчленить вилкой. Ложка употребляется только для того, чтобы помочь намотать длинные макароны на вилку.

Едят вилкой целиком пельмени, чтобы из них не вытекал сок.

Подают на стол нарезанными ломтиками колбасы и ветчину, кожица должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой, находящейся у общего блюда, но если у колбасы или ветчины кожица не очищена, ее обрезают ножом, придерживая ломтик вилкой на своей тарелке.

Всю шкурку сразу не снимают у поданных на стол горячих колбасок (шпикачек), а делают это постепенно, по мере еды. Так шпикачка дольше сохраняется горячей. У тонких колбас, таких, как сосиски и охотничья колбаса, шкурку не снимают.

Подают на стол нарезанными кулебяки, пироги и кренделя, торты. Куски их кладут на свою тарелку лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные едят специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные – миндальные, ореховые, которые легко крошатся, можно есть рукой. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из нее. От ломтей кренделя, маленьких крендельков и других изделий, которые могут раскрошиться,

отламывают рукой по маленькому кусочку. От булочки с начинкой из крема или варенья, от кофейных булочек и т. п. откусывают, держа их в руке.

Очень жирные кексы едят десертной вилкой.

Ломтик лимона кладут в чашку с чаем, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и кладут на край блюдечка. При подаче некоторых блюд (например, рыбы, шницеля и др.) сок из ломтика лимона выжимается выпуклой стороной вилки.

Яблоки и груши разрезают фруктовым ножом на шесть или восемь частей. Затем их чистят и удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.

Большой персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде отрезают от половинок кусочки. Абрикос гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот.

Разламывают пальцами пополам большие сливы и вынимают косточку. Мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, а потом удаляют косточку.

Обычно ягоды подают в вазе или уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях ягоды подают со взбитыми сливками.

Ягоды винограда отрывают от кисточки руками. В рот кладут по одной ягоде. Семена и твердую кожицу осторожно опускают на тарелку. Так же едят вишни и другие ягоды и фрукты с маленькими косточками.

Подают нарезанными долями сектора с кожурой арбузы и дыни. Взятый с блюда толстый ломтик кладут на тарелку кожурой вниз, а фруктовым ножом и вилкой отрезают тонкий кусочек. Если арбуз и дыня несладкие, их при желании посыпают сахарной пудрой, и фруктовым ножом и вилкой (или чайной ложкой) едят мякоть до твердой кожи.

Манго разрезают на две части на тарелке, вынимают кость и едят ложкой мякоть.

Ананас едят фруктовым ножом и вилкой или чайной ложкой. Очищают и разрезают поперек на тонкие ломтики, кладут на тарелку или стеклянное блюдо. С блюда ломтик перекалывают на свою тарелку приложенной для этого вилкой. При желании его можно посыпать сахаром.

Орехи раскалывают специальными щипцами. Содержимое вынимают из скорлупы пальцами и кладут в рот.

В случае, если с кем-либо хотят поделиться каким-нибудь плодом, его разрезают пополам и предлагают лучшую половину. Себе оставляют половину с хвостиком, сердцевинкой или косточкой.

Компоты едят десертной ложкой. Косточки ложкой складывают на блюдце. Пока еда не окончена, ложку принято класть в вазочку с компотом, а по окончании ее кладут на блюдце. Жидкость всегда вычерпывают ложкой.



Мандарины и апельсины едят, подрезав кожуру и разделив мякоть на пять-шесть частей. От каждой из них постепенно отделяют по небольшой дольке. Таким образом, апельсин можно есть, не пользуясь вилкой и ножом.

Мороженое, пудинги, кремы едят десертной ложкой или специальной ложкой для мороженого. К ним принято подавать сухарики, печенье, слоеные булочки, которые берут руками. Муссы едят также десертной ложкой.

Чайная ложечка служит только для помешивания чая. Помешав чай, кофе, ложку кладут на блюдце, а не оставляют в стакане или чашке.

## **Глава 7. Обслуживание посетителей**

### **Встреча посетителей и прием заказа**

Подойдя к подъезду ресторана, посетители должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей.

Навстречу посетителям в вестибюле выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнее платье, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести свой туалет в порядок. К этому времени выходит метрдотель, приветствует гостей (желательно на их родном языке), уточняет, на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

Метрдотель в зале должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие метрдотеля эти функции осуществляет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, а при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Подойдя к столику, официант должен поприветствовать посетителей.

В случае, если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать их не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю. В дневные часы (с 12 до 17 ч), когда отпусаются обеды, за столиками можно занимать свободные места.

Бывает, что в зале ресторана посетитель и официант сталкиваются друг с другом. В таком случае официант всегда предлагает посетителю пройти первым.

Официант должен подойти к гостю слева и предложить меню в развернутом виде и прейскурант вин в закрытой папке после того, как посетитель займет место за столиком. Если за столиком одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

Официант должен соблюдать принятые правила этикета при встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании. Так, если среди гостей есть женщины, следует помочь им занять места за столиком, подставить кресла. Меню в первую очередь предлагается старшей из них. Подождав в

стороне несколько минут, следует любезно спросить, не выбрали ли посетители что-нибудь. Если они попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант обязан тотчас же с готовностью прийти им на помощь, стараясь учесть вкусы посетителя. Прежде чем порекомендовать то или иное блюдо, ему следует попытаться представить, какие виды блюд может предпочесть посетитель, с учетом его возраста, настроения, времени года и т. д.

Официанту рекомендуется терпеливо ждать, если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли. При этом он никогда не должен упускать из виду свой участок, своевременно подавая уже заказанные блюда и закуски на другие столики, убирая использованную посуду и пр. Рекомендую посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. Следует также уточнить, сколько времени потребуется для исполнения заказа. Многие официанты делают ошибки именно на этом этапе обслуживания. Как известно, многие рестораны предлагают фирменные блюда. Конечно, желательно, чтобы в меню, помимо экзотического названия, мало что говорящего о том, что из себя представляет это блюдо, было немного информации о нем. Официант также в случае, если у клиента возник интерес, должен уметь рассказать, почему это блюдо стоит заказать. Особенно это касается дорогих блюд. Клиенту должно быть понятно, что блюдо стоит этих денег.

Но слишком назойливое навязывание блюд, особенно дорогих, смущает клиента. Следует предоставлять объективную информацию и думать о том же, о чем думает клиент: как заказать хороший и не слишком дорогой обед или ужин. Даже если клиент состоятелен, то следует учесть, что навязывание самых дорогих блюд может не понравиться. Во всяком случае, дорогие блюда должны оправдывать свою стоимость.

Официант должен помочь посетителям в выборе вин к первым, вторым блюдам и т. д. Заказ на вина должен быть принят сразу же после заказа блюд, чтобы иметь возможность охладить вино или довести его до комнатной температуры по желанию посетителя. Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин, но и их качество, особенности и, в частности, уметь рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

В случае, если посетители, сев за столик, ведут продолжительный разговор, официант может, не ожидая окончания разговора, спросить: «Разрешите принять заказ?» Это важно для ускорения дальнейшего обслуживания. При заказе порционных блюд необходимо проверить, будут ли они готовы на производстве к указанному сроку, а при задержке вызвать метрдотеля или заведующего производством.

От посетителя заказ может принимать официант, бригадир звена официантов, а от больших компаний или групп – метрдотель. Заказ записывается в блокнот счетов в двух экземплярах под копирку.

Тактичность – основное правило поведения официанта при обслуживании посетителей. Он должен обслуживать молча, не прислушиваясь к разговорам посетителей за столом, не вступая в разговор, не относящийся к обслуживанию. Однако в случае, если гости вовлекают официанта в разговор, он может поддержать его, при этом не забывая о такте и уместности темы разговора.

Официанты НЕ ДОЛЖНЫ:

- собираться группами в торговом зале;
- вести громкие посторонние разговоры;
- присаживаться за столик посетителей или прислоняться к стене;
- сидеть в торговом зале и принимать пищу;
- курить;
- носовым платком и расческой можно пользоваться только в подсобном помещении.

Официант при разговоре с посетителями должен выбрать определенное расстояние от них: ни далеко, ни близко. Иначе в первом случае он вынужден будет говорить громче, чем обычно, а во втором – шепотом. Во время разговора недопустимо смотреть в другую сторону, держать руки в карманах или скрещивать их. Все это – выражение неуважения к гостям.

Официанту необходимо сохранять чувство собственного достоинства. Если посетитель проявит нетактичность или грубость, следует не вступать с ним в пререкания, а попытаться урегулировать конфликт самостоятельно или обратиться к администрации. Опытный официант сделает все, чтобы предотвратить конфликт и не поддаваться на провокации.

Заказ следует записывать, стоя против заказчика, не сгибая корпуса, а лишь слегка наклонив голову. Принимать заказы надо очень внимательно, чтобы предупредить возникновение каких-либо недоразумений. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд, степень поджаривания мяса и т. п. Если за столом отдельно сидят несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный счет.

По окончании приема заказа следует, помимо вина, предложить фруктовую или минеральную воду и в заключение – чашку кофе или чая. Если пришли двое посетителей, им можно рекомендовать закуски из расчета полпорции на гостя, например одну порцию икры, салата, семги, осетрины. После принятия заказа официант ставит на столы приборы и рюмки в соответствии с порядком подачи блюд.

### **Получение блюд и напитков**

Официант получает в сервизной посуду для холодных закусок и блюд и передает ее через марочницу в холодный цех, приняв заказ, затем делает заказ в горячий цех и пробивает чеки на кассовом аппарате.

В целях облегчения труда официанта в некоторых ресторанах применяется система световой номерной сигнализации. Каждому официанту присвоен свой номер, проставляемый на заказах,

которые передаются на кухню. По выполнении заказа номер официанта освещается на двустороннем световом табло. Для того чтобы привлечь внимание официанта, перед появлением цифры на табло звучит тихая мелодия, приятная для слуха. Номера на табло видны с расстояния до 30 м. Табло могут быть рассчитаны на 5, 10 и 20 номеров.

Должна быть обеспечена удобная взаимосвязь торговых помещений с производством – раздаточной, сервизной, моечной, что способствует ускорению обслуживания посетителей, обеспечивает необходимые удобства в работе официантов и тем самым повышает производительность их труда.

Официант называет блюда и количество порций, которые должны быть приготовлены, передавая марочнице необходимую для выполнения заказа посуду, полученную из сервизной. Марочница повторяет заказ (в некоторых ресторанах для этого используются микрофоны), а повар подтверждает его принятие. В целях более точного выполнения заказов на порционные блюда можно использовать специальное табло, установленное на рабочем месте марочницы. Табло представляет собой ящик с квадратными вырезами для дисков из оргстекла с цифрами и наименованиями блюд. Внутри ящика четыре лампы дневного света. Вместо того чтобы устно передавать заказ официанта повару, марочница отмечает его на табло с помощью диска. Повар, взглянув на табло, узнает, сколько и каких блюд он должен приготовить.

Официант получая заказанные блюда из кухни обязан обратить внимание на их оформление, температуру и т. п. Если при отпуске одинаковых блюд он увидит, что одно хорошо, а другое плохо оформлено или одно из них кажется меньше по объему или весу, официант не должен принимать их. Необходимо вызвать метрдотеля или заведующего производством и исправить недочеты. Запрещается принимать от раздатчика небрежно оформленные, подгоревшие или остывшие блюда.

С чеками официант берет в сервизной посуду, необходимую для получения продукции из буфета, и подает ее посетителям. Получив из буфета напитки, винно-водочные изделия, фрукты, официант должен проверить, нет ли осадка в бутылках, на всех ли бутылках есть этикетки, хорошо ли вымыты и обсушены яблоки, груши и т. д. Полученные в буфете напитки в бутылках, графинах и т. п., папиросы, сигареты, спички переносятся на подносах.

### **Техника подачи блюд и напитков**

Официант должен знать правила техники обслуживания. Приступая к подаче заказа, надо строго соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки нужно приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Это обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

Есть несколько приемов переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно не покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.

Устанавливают блюда и напитки на подносе только в один ряд, более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие – в центре подноса. Буфетную и кухонную продукцию необходимо приносить отдельно. Не следует носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колена. Принесенные из кухни на блюдах кулинарные изделия в мисках, баранчиках надо показать посетителям-заказчикам, а затем, получив их разрешение, разложить на тарелки.

Официант при раскладывании пищи на тарелки непосредственно у обеденного стола, должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны, блюдо с кушаньем держать в левой руке. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой.

В случае, если блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столе, этот столик придвигают к обеденному. Блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают кулинарные изделия, пользуясь приборами для раскладки. При подаче стакана воды, папирос, спичек, счета (на тарелке или маленьком подносе) принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно как с правой, так и с левой стороны.

Важно, чтобы во все время обслуживания на столе поддерживались чистота и порядок: использованную посуду, рюмки, бокалы надо своевременно убирать; крошки сметать щеткой в совок, а пятна на скатерти застилать салфеткой; особенно тщательно надо следить за чистотой приборов, меняя их после каждого блюда.

В случае, если посетитель уронил на пол вилку или салфетку, надо немедленно на маленьком подносе или тарелке подать ему чистые, а уже затем поднять и убрать упавший предмет.

Официант, раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, ДОЛЖЕН ПОМНИТЬ следующие правила:

- большой палец должен быть за краем тарелки;
- запрещено дотрагиваться до краев чашки, стаканов;
- блюдце под стаканом всегда должно быть сухим;
- приборы можно брать только за ручки;
- следует бесшумно, аккуратно расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы;
- не смахивать крошки на пол при очистке стола;

- подносить следующее блюдо после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного, при подаче блюдо или тарелку берут ручником, предварительно протирая дно.

Существует определенная последовательность подачи напитков, закусок, блюд. Вначале, как правило, на стол ставят полученные в буфете минеральную или фруктовую воду, хлеб, закуски, вина, а затем подают горячие блюда. Тарелки для горячих блюд подогревают до 40–50°C, для холодных – несколько охлаждают до комнатной температуры.

Нужно работать ритмично, давая себе отдых во время пауз в обслуживании. При выполнении заказа, выходя из зала, надо захватывать лишние или бывшие в употреблении посуду и приборы, а на обратном пути приносить готовые блюда. Официант должен помнить, что прежде чем поставить использованную посуду со стола на поднос, ее зачищают от остатков пищи, унося одновременно до 10 тарелок. Тяжелые стопы тарелок ставят на середину подноса.

### **Подача закусок. Общие правила**

Обед начинается с закусок. Закуски можно подразделить на холодные и горячие. И те и другие служат хорошим средством для возбуждения аппетита и разнообразят стол. Среди холодных закусок можно назвать икру, салаты из овощей, мясные и др., ассорти мясное и рыбное, рыбу под маринадом, заливное, гастрономические продукты.

В обычные дни в ресторане горячие закуски готовят по заказу посетителей. Характерная особенность горячих закусок в том, что продукты для них нарезаются мелкими кусочками, чтобы посетителю не нужно было пользоваться ножом. Наиболее часто из горячих закусок посетители заказывают грибы (шампиньоны или белые), блины, жульен из дичи и др.

Холодные закуски подают в фарфоровой посуде. Горячие закуски в ресторанах люкс и высшей категории подают в мельхиоровой посуде. Температура подаваемых холодных закусок должна быть не выше 14°C. Некоторые продукты, входящие в состав закусок, должны быть, напротив, охлажденными, например сливочное масло.

Получая закуски на раздаче, официант должен обратить внимание на их внешнее оформление, проверить, не подтаяло ли масло, достаточно ли пищевого льда в икорнице и т. п.

Приносят холодные закуски на подносе вместе с приборами, которыми следует пользоваться, и ставят на подсобный стол. Если заказана рыба, полагаются закусочный нож и вилка, а не рыбный нож и закусочная вилка. В блюда с закусками официант кладет приборы для раскладки. Затем с разрешения гостей подает закуски на обеденный стол. При этом следует помнить, что закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой (например, на лотках) – ближе к краям стола. Закуски с гарнирами ставят на стол с левой стороны, без гарнира – с правой.

В случае, если заказано несколько видов закусок, их ставят на стол в той же посуде, в которой они принесены. При заказе большого количества разнообразных закусок на стол ставят два-три вида, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают посетителям в процессе обслуживания.

До начала подачи закусок в ресторанах на стол в хлебницах, а чаще в тарелках ставят хлеб, а на пирожковых тарелках – масло, если оно было заказано. Тосты подают горячими на специальной тарелке или завернутыми в салфетку. Существует установившийся порядок последовательности подачи закусок: вначале подают икру и рыбные закуски (рыбу малосольную, отварную, заливную, под маринадом и т. д.); затем салаты – рыбные, мясные, овощные и, наконец, мясные закуски – ветчину, язык, паштет, птицу и др.

Официант может в летнее время рекомендовать посетителям салаты из свежих овощей или овощи в натуральном виде, уложенные в салатник с пищевым льдом. Зимой посетители охотно заказывают маринованные овощи.

### **Подача холодных закусок**

**Ассорти из дичи.** В состав этой закуски входят кусочки тетерева, куропатки, рябчика. Подается на эллипсообразном блюде. На гарнир – маринованные фрукты. Украшают зеленью петрушки.

**Ассорти из птицы.** В состав этой закуски входят по два кусочка курицы (белое и темное мясо), индейки, утки, гуся. Гарнируется маринованными фруктами, краснокочанной капустой, корншонами, листиками салата или зеленью петрушки и подается на эллипсообразном блюде. Можно подать соус майонез с рублеными корншонами.

**Ассорти мясное.** В состав этого блюда входит не менее трех видов мясных продуктов, нарезанных кусочками: телятина, ветчина, ростбиф или вареный язык. Подают на фарфоровых овальных или круглых блюдах. На гарнир – корншоны, маринованные фрукты, строганный хрен, свежие помидоры. Иногда кладут кусочки мясного желе. Отдельно подают соус майонез с мелко нарезанными пикулями и каперсами.

**Домашняя птица и дичь жареная.** Подают разрубленными на кусочки. Домашнюю птицу следует разрубить на две части, а затем каждую – на несколько кусков в зависимости от величины гуся, индейки, курицы; рябчиков и куропаток разрезают на две части. Кусочки птицы или дичи укладывают на блюда и украшают веточками петрушки или листьями салата. На гарнир подают маринованные сливы, виноград, вишни, бруснику, моченые яблоки, белокочанную или краснокочанную капусту, которые можно подать в салатнике отдельно. К птице отдельно подают соус майонез, а к дичи – фруктово-ягодный соус.

**Заливное из мяса.** Для этой закуски используют телятину, ветчину, язык. Приготавливают в порционных формочках, приносят в овальных блюдах, перекалывают на закусочные тарелки.

**Икра зернистая (из белуги, осетрины, севрюги).** Лучшей считается белужья икра серого цвета, крупнозернистая, малосольная. Подается в икорницах, в которых помещается стеклянная розетка и пищевой лед. В холодильнике икра хранится при температуре не ниже 0°C.

**Икра кетовая.** Как и зернистая, она должна иметь целые зерна светло-оранжевого цвета. Подают икру в икорницах с пищевым льдом, в охлажденном виде.

**Икра паюсная.** Паюсную икру получают также из осетровых рыб. При производстве на рыбных промыслах после посола ее прессуют, затем формуют в рулет. При отпуске от него отрезают кусочки, имеющие вид эллипса или прямоугольника, и укладывают их на рыбный лоток, украшая кусочком лимона или зеленью петрушки. Так же как и зернистая, паюсная икра обладает высокими вкусовыми качествами.

**Кильки.** Очищают от внутренностей, отрезают головки, укладывают на лоток. Рекомендуется подать свежие огурцы, крутое яйцо, нарезанное кружочками. Кружочки яиц можно украсить (из конверта) майонезом (в виде сетки).

**Консервированные закуски.** Перед подачей их выкладывают из банок и укладывают на лотки. Оставшееся количество перекалывают в фарфоровую или стеклянную посуду и хранят в холодильнике.

**Крабы.** Можно подать отжатыми, уложенными в салатник или на вазе. Украшают букетиками из вареных овощей, дольками свежего огурца или яблока. Отдельно в соуснике подают майонез.

Можно подать сливочное масло ко всем трем видам икры, расстегаи с рыбой или визигой (по русскому обычаю), лимон, горячие калачи или тосты из белого хлеба.

**Паштет из дичи.** Это слоеный пирог с фаршем из дичи. Промежутки между фаршем и тестом заливают желе. Подается на эллипсообразном блюде или лоточке. Перед подачей нарезают ломтиками.

**Ростбиф.** Обжаренная полусырая вырезка красноватого цвета. На порцию подают два-три кусочка на эллипсообразном лоточке, гарнируют корншонами и красными помидорами. Отдельно подают соус майонез.

**Рыба заливная.** Кусочки вареной, а затем охлажденной рыбы – судака, осетрины, севрюги, стерляди, окуня или трески – кладут на блюдо, украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки и заливают желе. Подают на овальных фарфоровых блюдах или лотках. Отдельно подают соус хрен с уксусом.

**Рыба отварная.** Подается с гарниром. Осетрина и севрюга нарезаются кусочками и, охлажденные, укладываются на лоточки или блюдо. На гарнир можно подать свежие красные помидоры и свежие или соленые огурцы (в зимнее время – добавить желе кусочками). Украшают блюдо листиками зеленого салата. Отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.



**Рыба под маринадом.** Обжаренные куски осетрины, судака, трески или окуня заливают маринадом, посыпав сверху нарезанной зеленью петрушки. Подают в салатниках, на лотках или фарфоровых блюдах.

**Рыбные, овощные, мясные салаты.** Подают в салатниках, поставленных на мелкие тарелки, на которые кладут ложку и вилку. Иностранным туристам заправку к салатам нередко подают отдельно в соуснике. Если салат служит дополнением к заказанному блюду (зеленый салат-латук), его ставят слева от тарелки с этим блюдом.

**Сардины.** Подают на лоточках. Украшают дольками лимона, мелко нарубленной зеленью петрушки. При отсутствии зелени петрушки ее можно заменить листиками зеленого салата.

**Семга, кета семужного посола, лососина малосольная.** Эту рыбную закуску подают в фарфоровых лоточках или на блюдах из расчета два куска на порцию. Порция рыбы дополняется кусочком лимона и веточкой петрушки.

**Шпроты в масле.** Подают на лоточках. Украшают ломтиком лимона и веточкой петрушки.

### **Подача горячих закусок**

Подают горячие закуски в специальной посуде, обычно в той, в которой они приготавливались (порционные сковородки, кокотницы, кокильницы и др.). В порционных сковородках, например, подают запеченную рыбу, при этом сковородку ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

**Грибы шампиньоны или белые.** Обжаренные грибы заправляют сметаной и укладывают в кокотницу, посыпают тертым сыром. Перед подачей на стол кокотницы ставят в жарочный шкаф для запекания. Подают закуску в той же кокотнице. На порцию полагается две кокотницы, можно предложить и половину порции.

**Жюльен из дичи.** Филе дичи, а также ветчину, язык, шампиньоны нарезают соломкой, заправляют сметанным соусом, посыпают сыром и в кокотницах запекают в жарочном шкафу. Подают по две кокотницы на порцию.

**Крабы.** Их приготавливают в томатном соусе. Подают по две кокотницы на порцию.

**Раки.** Из деликатесных горячих закусок пользуются наибольшим спросом. В зарубежных ресторанах считают, что как деликатесы их лучше использовать с мая по август, т. е. в месяцы, в названии которых нет буквы «р». Из раков приготавливают разнообразные закуски. Особым спросом пользуются вареные раки. Если раки (а также крабы, креветки) приготовлены в отваре, их подают в суповых мисках, на стол ставят глубокую полупорционную тарелку и специальный прибор. Отварных раков подают на круглых блюдах. На стол ставят закусочную тарелку и специальный прибор. Справа на маленькую тарелку кладут слегка влажную салфетку для вытирания пальцев.

**Тефтели в томате.** Тефтели можно подать в круглых баранчиках или на мельхиоровой сковородке.

Официант, поставив закуски, берет бутылки со спиртными напитками и просит разрешения наполнить рюмки или фужеры. После этого он может отойти от стола, например к серванту, и оттуда наблюдать за всеми столиками своего участка обслуживания, чтобы в случае необходимости немедленно прийти на помощь гостю, например, положить ему закуску с общего блюда на тарелку и т. п. Официант не должен быть назойлив, но обязан быть внимательным.

Необходимо убрать использованную посуду и приборы перед подачей первых блюд. Сначала берут со стола приборы, а затем тарелки. Их складывают в стопку на поднос, где предварительно постелена салфетка, чтобы избежать излишнего шума. Поднос не следует перегружать, чтобы посуда не побилась.

### **Подача первых блюд**

По способу приготовления различают супы *прозрачные* (бульоны), *заправочные* (щи, борщи), *пюреобразные* (суп-пюре из цветной капусты, спаржи, из кур, дичи). Отдельную группу составляют *фруктово-ягодные* супы.

Бульоны для прозрачных супов готовят более крепкими, чем для заправочных супов.

Заправочные супы готовят из овощей, бобовых и макаронных изделий на мясном, рыбном, грибном или овощном бульоне. Для заправочных супов коренья и лук пассеруют, некоторые супы заправляют белым соусом.

Супы-пюре готовят на мясном бульоне, молоке или отваре продуктов, входящих в состав супов, которые после варки протирают.

Молочные супы готовят на молоке, сливках или смеси молока и сливок с водой.

По температуре подачи супы бывают *холодные* и *горячие*.

Обычно супы подают в мельхиоровых мисках с крышками, поставленных на мелкие тарелки, или в супницах. Глубокие тарелки, бульонные чашки для подачи супов должны быть обязательно подогреты. Для этого их во время подготовки ресторана к обслуживанию посетителей ставят в шкафы подогрева. В течение рабочего дня дежурный официант по мере их расходования пополняет запас из сервизной.

Получая с раздачи миски с первыми блюдами, официант ставит их на поднос, где уже должны быть поставлены глубокие тарелки и положены разливательные ложки. Принеся поднос в зал, он ставит его на сервант или подсобный стол и разливает суп в глубокие тарелки, поставленные на мелкие. Разливая суп, разливательную ложку держат как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суповую жидкость. Наполненную тарелку держат левой рукой на уровне суповой миски. При разливе суп не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон.

Ложку при обслуживании в дневное время, если она заранее не положена на стол, подают на подставочной тарелке.

Есть и другой способ подачи супов посетителям. Суповую миску ставят на мелкой тарелке на обеденный стол. Справа на глубокую тарелку кладут разливательную ложку. В этом случае иногда наливают немного супа в тарелку посетителя, а долить он может сам.

Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках. Чашка должна быть поставлена на блюдце ручкой влево. Иногда блюдце ставят на мелкую тарелку. Ложку кладут на блюдце или на стол справа от гостя. К бульону, как правило, подают гренки или пирожок на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (варенное вкрутую) или омлет.

Холодные и заправочные молочные супы подают в мисках. При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к супам сметану подают отдельно в соуснике. Можно подать по русскому обычаю гречневую кашу на тарелке или в глиняном горшочке. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника. К некоторым холодным супам, например к ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками.

Фруктово-ягодные супы тоже подают в мисках.

Перед тем как сервировать стол для подачи вторых блюд, официант собирает использованную посуду на поднос, комплектует ее по размерам и видам, убирая с тарелок остатки пищи на одну тарелку, а приборы складывая на другую. Эти тарелки ставит сверху и уносит. Тяжелые предметы при переноске ставят ближе к борту подноса, обращенному к официанту. Затем на подносе или стопкой с ручником официант приносит чистые тарелки для вторых блюд.

### **Подача вторых блюд**

**ПОРЯДОК ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД:** вначале рыбные, затем мясные и блюда из птицы и дичи, а потом овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные.

При подаче рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы – овальные мельхиоровые блюда, для жареной – мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда.

Соус к отварной рыбе, например к судаку по-польски, подают отдельно в соуснике. При заказе рыбных блюд (судак по-польски, карп зеркальный и др.) стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки должны быть подогреты. Но при сервировке стола для поджаренной рыбы тарелки не нагревают, так как корочка должна сохраниться хрустящей. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей.

В случае, если рыба готовится целой тушкой (из живой), то подается она также целиком, а на подсобном столике официант раскладывает ее на тарелки, если получил на то разрешение посетителя.

Перед приготовлением блюда из живой рыбы ее следует показать посетителю.

При подаче мясных блюд используют такую посуду: для натуральных – бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий – мельхиоровые блюда; для тушеных в соусе – круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой.

Птицу и дичь подают на блюдах. Раскладывая на порции птицу или дичь, официант должен следить за тем, чтобы на каждой тарелке было по кусочку белого и темного мяса.

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде. Отдельно может быть подано сливочное масло.

Запеченные овощи подают на сковородках, в которых они были приготовлены. Если овощи подают как самостоятельное блюдо, а не как гарнир, в качестве прибора используется только большая вилка – ее кладут с правой стороны от основной тарелки или впереди. Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору добавляют нож.

Официант, получив на раздаче готовое второе блюдо, приносит его вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставит на подсобный столик. Затем показывает его гостям и после их разрешения, пользуясь приборами для раскладки, раскладывает блюдо по тарелкам и подает посетителям.

При групповом обслуживании официант обносит гостей блюдом, которое они кладут себе сами (перед каждым посетителям должна быть поставлена тарелка). При подаче тарелки или блюда на стол большой палец официанта должен лежать на борту. Обносят гостей блюдом только с левой стороны, держа его в левой руке на салфетке.

### **Подача сладких блюд**

Обычно завершают обед сладкие блюда. У большинства из них не только приятный вкус, но и высокая питательная ценность. Как правило, они содержат значительное количество сахаров, а некоторые богаты белками, жирами.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Это кисели, компоты, желе, муссы, различные пудинги, запеканки и т. д.

Перед подачей сладких блюд официант должен убрать всю использованную посуду и освободившиеся приборы, смести со скатерти крошки.

Многие сладкие блюда (кисели, компоты, мороженое, желе) подают в креманках. Их ставят на десертную или пирожковую тарелку, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. подача некоторых сладких блюд имеет свои особенности.

Муссы и желе, подаваемые охлажденными, перед подачей должны храниться в холодильнике при температуре от 2 до 14°C.

Настоящую гурьевскую кашу подают на порционной сковородке, в которой она запекалась, поставленной на мелкую тарелку и покрытую бумажной салфеткой. Сверху должны быть положены молочные пенки, консервированные фрукты или варенье, а также поджаренный миндаль. Отдельно в соуснике подают абрикосовый соус.

Запеканки и пудинги подают на мельхиоровых блюдах, порционных сковородах или в баранчиках. При отпуске поливают соусом или сиропом. Иногда соусы подают отдельно. Для горячих сладких блюд посуду подогревают.

Мороженое подают в креманках, укладывая его в виде шариков и украшая консервированными фруктами. При подаче мороженого из взбитых сливок (парфе) используют круглое блюдо, на котором его разрезают на порции и раскладывают на десертные тарелки.

Предварительно вымытые кипяченой водой и обсушенные фрукты подают в вазах. На столе должны быть кроме десертных тарелок фруктовые ножи и вилки. Вазу обычно наполняют фруктами разных видов – яблоками, грушами, виноградом, апельсинами. Если фрукты индивидуально заказал один из посетителей, их подают на десертной тарелке, составляя набор из яблока, груши, мандарина или апельсина, кисти винограда.

Иногда цитрусовые (апельсины, мандарины) подают в креманках. В этом случае их очищают от кожуры, разделяют на дольки и заливают десертным вином.

Ягоды подают на десертных тарелках или в креманках. К ягодам отдельно в розетке подают сахарную пудру. При подаче ягод с молоком или сливками их кладут в глубокую тарелку, а в молочнике подают молоко или сливки.

### **Подача горячих напитков**

В конце трапезы официант предлагает гостям чай, кофе или другие горячие напитки. Кофе поступает в рестораны в зернах в сыром или жареном виде и молотый. При получении от поставщиков важно следить за тем, чтобы на ящиках с кофе был обязательно указан не только сорт, но и вид кофе. Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные зерна кофе поступают в рестораны в фанерных ящиках весом нетто до 15 кг с простилкой двумя слоями бумаги. С целью сохранения аромата жареный кофе рекомендуется завозить предприятиям в небольшом количестве, не более чем на 20–30 дней.

При приготовлении кофе следует помнить, что только правильное сочетание отдельных его видов придает напитку приятный вкус, аромат и характерный цвет. Используя кофе одного вида, нельзя достичь хорошего качества напитка. Наиболее распространены такие названия и процентные соотношения различных видов кофе:

- колумбийский – 75 %, эфиопский – 25 %;
- индийский арабика – 75 %, эфиопский – 25 %;
- колумбийский – 75 %, индийский арабика – 25 %;

- колумбийский – 50 %, индийский арабика – 50 %;
- колумбийский – 25 %, индийский арабика – 75 %;
- колумбийский – 50 %, эфиопский – 50 %.

Сырые кофейные зерна имеют сильно вязущий вкус, с трудом превращаются в порошок. Для устранения этих недостатков их обжаривают. Перед обжариванием зерна кофе отделяют от посторонних примесей, а затем жарят на чугунных сковородах в электрожарочных шкафах. Зерна насыпают на сковороду слоем 2 см, помещают в камеру жарочного шкафа и обжаривают при частом помешивании до равномерного коричневого окрашивания и появления специфического кофейного аромата. Температура обжаривания 180–200°C устанавливается в электрошкафах при помощи терморегулятора (переключателя). При отсутствии электрожарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на плите, на небольшом огне.

Обжаренные зерна ссыпают со сковороды и быстро охлаждают, после чего высыпают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками или в стеклянные банки с притертыми пробками. Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка. Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе. Во время обжаривания зерен кофе в них происходят глубокие изменения: на 30–50 % увеличивается объем зерен, в среднем на 18 % уменьшается вес за счет удаления воды и разложения некоторых веществ, сахар карамелизуется и придает зернам кофе коричневую окраску.



*Электрокипятильник*

С целью получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего готовить в кофеварках, но можно и на плите в кофейниках или в турках. Перед началом приготовления кофе кофеварку прогревают до тех пор, пока металлическая часть рукоятки не станет горячей.

Зерна кофе размалывают в кофемолках непосредственно перед варкой; степень помола на кофемолке регулируется при помощи специального кольца. Для кофе по-восточному зерна размалывают мельче, чем для черного кофе.

С целью обеспечения точности закладки кофе на порцию пользуются дозатором на кофемолке, который отмеряет порцию кофе от 5 до 10 г.

К молотому кофе часто не добавляют цикорий. Кофе с добавлением цикория рекомендуется готовить только по заказу.

**Кофе черный** (выход 100 мл). Порцию молотого кофе засыпают в фильтр кофеварки, закрепляют держатель фильтра под дозировочным цилиндром, затем поворачивают рукоятку на себя и спустя 15–20 с возвращают ее в вертикальное положение. При подъеме рукоятки вверх готовый в дозировочном цилиндре кофе через фильтр наливают в чашку. Черный кофе отпускается в небольших кофейных чашках. Сахар к кофе подают отдельно в розетке.

**Кофе по-восточному** (выход 100 мл). Засыпают порцию кофе вместе с сахаром в специально предназначенную для приготовления и отпуска этого вида кофе посуду турку – конусообразную емкость с ручкой на 1, 2, 5 порций, заливают холодной питьевой водой, доводят до кипения паром из пароотводящей трубки. При этом на поверхности кофе должна сохраниться образовавшаяся при варке кофейная пенка. Кофе подается к столу в той же посуде, в которой готовится. Если он сварен в одной посуде на несколько порций, то сначала по чашкам раскладывается кофейная пенка, а затем наливается сам кофе. Отдельно подают охлажденную воду со льдом.

**Кофе на молоке** (выход 150 мл). В готовый черный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, при отпуске кладут молочную пенку. Кофе на молоке отпускается в стаканах. Рекомендуется предусматривать в меню завтрака. При массовом приготовлении кофе на молоке можно подавать без пенки.

Перед гостем при подаче кофе в кофейниках ставят пустую чашку емкостью 100 мл и, получив разрешение, наполняют ее. Обычно в кофейнике остается кофе. Официант ставит кофейник справа от гостя с тем, чтобы ему было удобно наливать вторую чашку самому.

В случае, если кофе подается в чашках, их ставят на блюде, куда кладут чайную ложку. Чашки должны предварительно подогреваться. К черному кофе рекомендуется подавать рюмочку коньяка или ликера. Сахар подается в розетке отдельно.

Кроме кофе, подают чай. Очень долгое время думали, что чай оказывает тонизирующее воздействие на человека в первую очередь тогда, когда служит ему для утоления жажды и согревания от холода. Затем заметили, что чай повышает энергию человека во всех случаях, поскольку действует и как средство, утоляющее голод. Действительно, ни в коей мере не заменяя полностью пищи, чай в то же время помогает людям выдерживать довольно длительное время ее недостаток или отсутствие. Это объясняется тем, что по содержанию белков и их качеству чайный лист не уступает бобовым культурам. Чашка чая со столовой ложкой молока и куском сахара дает 40 кал (по некоторым данным – 50). При замене молока сливками и употреблении более крепкого чая с двумя кусками сахара на чашку калорийность порции чая повышается до 95–100 кал. Кроме того, чай – настоящая кладовая витаминов. В свежем чайном листе витамина С больше, чем в соке лимона (правда, при фабричной переработке его количество снижается). Помимо витамина С в чае содержатся также витамины Р, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, РР. Есть много разновидностей чая: черный, красный, желтый, зеленый. Одного только черного чая несколько сот сортов.

Вода для чая не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование – низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее «мягкость». Наилучшей для заваривания чая считается



ключевая, родниковая вода. На втором месте – мягкая вода быстрых речек с каменисто-песчаным дном и проточных ледниковых озер.

Придавая исключительно важное значение правильному завариванию чая и качеству настоя, китайцы специально завозили в столицу мягкую ключевую воду из довольно отдаленных горных районов. Воду нужно отстаивать не менее суток перед употреблением для заварки чая. Можно пользоваться специальными смягчителями воды, выпускаемыми промышленностью.

Чай заваривают кипятком, лучше всего, когда вода кипит «ключом».

Непригодна для заварки чая ни перекипевшая, ни та вода, кипение которой было остановлено в начале третьей стадии. Для некоторых же видов его употребляется специально недокипевшая вода при температуре 50–60°C. В подавляющем же большинстве случаев для заварки чая нужна вода в середине процесса кипения.

Чай в различных странах готовят по-разному.

**Японский способ.** В Японии пьют зеленый и отчасти желтый чай. Желтый чай заваривают по китайскому классическому способу – прямо в чашку, с экспозицией 1,5–2 мин. Что же касается зеленых чаев, то в большинстве случаев перед завариванием вначале их растирают в порошок в специальных фарфоровых ступках, а затем заливают кипятком в фарфоровых, предварительно согретых шаровидных чайниках емкостью 0,5–1 л. Сухие чайники прогревают на специальных жаровнях в токе горячего воздуха или в бадейках с горячей водой и равномерно нагревают всю поверхность (а не только дно) до температуры выше 50°C, но не выше 60°C. Поэтому ручки японских чайников либо делают целиком бамбуковыми, либо оплетают тростником, чтобы не обжечься. Норма закладки в среднем – чайная ложка порошка чая на 200 г воды, иногда несколько больше.

**Английский способ.** Англичане пьют чай с молоком или сливками. Предварительно подогревают сухой чайник. Затем в него насыпают чай из расчета чайная ложка на чашку воды и чайная ложка «на чайник». Чайник тотчас же заливают кипятком (дважды) и настаивают 5 мин. Пока чай настаивается, в сильно разогретые чашки разливают молоко – от 1/6 до 1/4 чашки (по вкусу) и затем в молоко наливают чай. Причем англичане строго следуют правилу наливать чай в молоко, а ни в коем случае не наоборот. Замечено, что доливание молока в чай портит аромат и вкус напитка, и подобная ошибка рассматривается в Англии как невежество. Пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ленча (13.00) и в файф-о-клок, т. е. в полдень (17.00). Англичане пьют исключительно крепкий чай и воды при этом употребляют немного: во-первых, каждый раз они выпивают не более двух чашек чая, а во-вторых, и это количество жидкости на 20–30 % состоит из молока.

**Индийский способ.** В Индии, особенно в городах, чай пьют и по-английски, с молоком, но национальным напитком считается так называемый замороженный чай. Его готовят следующим

образом. На 300–350 мл воды кладут три чайные ложки лучшего чая, который заваривают обычным способом в течение 5 мин. Затем стакан емкостью 0,5 л наполняют несколькими кубиками льда и заливают весь чай из чайника. К этому чаю добавляют сахар и лимон, нарезанный дольками, примерно половину плода, а иногда сок всего плода, который выжимают прямо в стакан. Чай накрывают салфеткой и около 3–4 мин остужают, затем пьют чрезвычайно маленькими глотками.

**Монгольский способ.** Это один из древнейших способов заваривания чая. Он широко распространен от пустыни Гоби до ногайских степей междуречья Волги и Дона. Основные компоненты приготовления чая по этому способу: зеленый кирпичный чай, молоко, масло, мука и соль. В зависимости от национального состава населения района, где употребляется чай по-монгольски, все его элементы, кроме кирпичного чая, могут варьироваться. Так, молоко может быть коровьим, козьим, овечьим, кобыльим, верблюжьим, а также частично или полностью заменяться кумысом; масло может иногда вообще отсутствовать или заменяться и дополняться салом (говяжьим, бараньим); мука бывает пшеничной, ячменной, ржаной и дополняется рисом, пшеном (гаоляном). Иногда наряду с солью в чай кладут черный перец горошком (горький) из расчета одно зернышко на стакан. Монголы предварительно растирают кирпичный чай в порошок и 1–3 столовые ложки этого порошка заливают 1 л холодной воды. Как только закипает вода, в нее добавляют 0,25–0,5 л коровьего, овечьего или верблюжьего молока, столовую ложку топленого сливочного масла яка (шартос), верблюжьего или коровьего, а также 50–100 г предварительно пережаренной с маслом муки (затирухи) и половину или четверть стакана какой-либо крупы (риса, пшена). Все это еще раз доводят до кипения и готовности, добавляя по вкусу соль. Если крупы не кладут, то соли добавляют очень мало.

**Русский способ.** Фарфоровый чайник ополаскивают крутым кипятком, кладут в него чай и на 1/3 заливают тоже крутым кипятком. Спустя 3–5 мин чайник доливают. Русский чай можно пить и рекомендовать посетителям ресторанов с медом, вареньем, сахаром, молоком или сливками, лимоном и другими фруктами, баранками, калачами, пирогами, пряниками и пр. Лучше всего пить чай из фарфоровой посуды, которая должна быть не только чистой и без посторонних запахов, но и сухой. Не следует наливать чай в чашку доверху – надо стараться оставлять до краев минимум 1,5 см свободного от жидкости пространства.

Можно пить чай достаточно горячий, но не обжигаться. Глотки должны быть маленькие, причем лучше не глотать сразу, а немного подержать чай в передней части полости рта и даже растереть языком о небо и верхнюю десну, посмаковать напиток. Это не только поможет ощутить его вкус, но и предотвратит попадание слишком горячей жидкости в пищевод и желудок.

Поддают чай в чайных чашках или стаканах с подстаканниками. Подстаканники должны быть поставлены на блюдца с чайной ложкой.



*Подстаканник*

Отдельно подают к чаю кусковой сахар в розетках и лимон, нарезанный кружочками. По желанию посетителя к чаю в молочнике подают горячее молоко или сливки.

Подача чая в номера гостиницы имеет некоторые особенности. В этом случае его подают в двух чайниках: в маленьком – заваренный чай, в большом – кипяток.

Шоколад, какао подаются в чашках с блюдцами.

Обычно предлагают к горячим напиткам кондитерские изделия: различные торты, пирожные, кексы, печенье в вазах или на десертных тарелках.

### **Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков**

Все напитки подразделяются на алкогольные, содержащие в своем составе спирт, и безалкогольные, не содержащие спирта. К *алкогольным* напиткам относятся водки, настойки, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяки. К *слабоалкогольным* относятся напитки, содержание спирта в которых незначительно (1,5–6 %). К *безалкогольным* относятся фруктово-ягодные и десертные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и сиропы, минеральные воды.

Безалкогольные и алкогольные напитки значительно отличаются друг от друга по химическому составу. Одни из них содержат большое количество этилового спирта (водка, горькие настойки, крепкие ликеры и коньяки, ром, джин); в других же, помимо спирта, содержится сахар (сладкие настойки, наливки, ликеры, виноградные и плодово-ягодные вина). Кроме того, вина и соки содержат ряд питательных веществ, необходимых для организма

человека. Так, в виноградных и плодово-ягодных винах и соках много органических кислот, минеральных солей и витаминов.

Диетическое и лечебное значение имеют плодово-ягодные соки (виноградный, томатный, яблочный и др.).

В минеральной воде большое количество минеральных солей. Некоторые из этих напитков (нарзан, эссенуки, боржоми и др.) ценятся как хорошее лечебное средство против различных заболеваний.

По способу розлива алкогольные и безалкогольные напитки делятся на *бутылочные*, *баночные* и *бочковые* (разливные).

Специально обработанная смесь этилового ректифицированного спирта (обыкновенной или высшей очистки) с водой – это водка. Крепость водки от 40 до 56 %. Вкус водки мягкий, без постороннего привкуса; запах характерный водочный. Помимо обыкновенной водки, наша промышленность выпускает водку иных марок.

Ликеро-водочные изделия – это спиртные напитки крепостью от 18 до 45 %, с содержанием сахара (кроме горьких настоек) от 8 до 60 %. Промышленность вырабатывает широкий ассортимент ликеро-водочных изделий, отличающихся друг от друга как по вкусу и аромату, так и по химическому составу (содержанию спирта, сахара, кислот, экстрактивных веществ).

На основании вида сырья, идущего на их изготовление, ликеро-водочные изделия подразделяются на *настойки горькие* (с содержанием спирта от 25 до 45 %) и *сладкие* (от 16 до 40 % спирта и от 8 до 30 % сахара), *наливки* (с содержанием спирта от 18 до 20 % и сахара от 28 до 40 %), *ликеры*: крепкие (с содержанием спирта от 33 до 45 % и сахара от 32 до 45 %), десертные (с содержанием спирта от 16 до 30 % и сахара от 35 до 50 %) и кремы (с содержанием спирта от 20 до 23 % и сахара от 50 до 60 %).

**Классификация вин.** Виноградные вина подразделяются на *сортовые*, выработанные из винограда одного сорта, и *купажные*, приготовленные из нескольких сортов винограда. При изготовлении сортовых вин допускается использование не более 15 % винограда других сортов того же ботанического вида.

На основании качества и срока выдержки виноградные вина подразделяют на *ординарные*, *марочные* и *коллекционные*. Ординарные – это вина без выдержки, выпускаемые в реализацию не ранее трех месяцев со дня переработки винограда. Марочные – выдержанные высококачественные вина, полученные из определенных сортов винограда, характерные и постоянные по качеству для данного винодельческого района (микрорайона). Срок выдержки марочных вин – не менее 1,5 года, считая с 1 января следующего за урожаем года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки не менее 1 года.

Коллекционные марочные вина особо высокого качества, выдержанные не менее 6 лет, в том числе в бутылках не менее 3 лет.

В зависимости от технологии приготовления виноградные вина делят на три основные группы:

- столовые: сухие с остаточным содержанием сахара до 1 % и полусладкие;
- крепленые: крепкие, десертные (полусладкие, сладкие и ликерные);
- ароматизированные крепкие, десертные.

**Столовые сухие вина.** Спирта в этих винах содержится от 1 до 9 %, причем спирт здесь образуется исключительно в результате сбраживания сахара, содержащегося в винограде. Это самое полезное вино для человека. Группа столовых сухих вин в свою очередь делится на следующие типы: *белые, розовые, красные, кахетинские, херес, эчмиадзинское*. Сухие столовые марочные вина вырабатываются из высококачественных сортов винограда, от которого и получили свои названия: рислинг, каберне, алиготе и др.

**Полусладкие вина.** Это алкогольные напитки крепостью от 10 до 14 % с содержанием сахара от 3 до 8 %, полученные путем неполного сбраживания виноградного сока. Вкус этих вин приятный кисло-сладкий.

При производстве полусладких вин используют специальные сорта винограда, содержащие 24–26 % сахара. Способ их приготовления в основном такой же, как и столовых сухих вин. Основное отличие состоит в том, что процесс брожения приостанавливают путем охлаждения, когда в сусле остается 3–8 % сахара. Недосток этих вин в том, что они плохо сохраняются, так как оставшийся недоброженный сахар представляет весьма благоприятную среду для развития бактерий и дрожжей, вызывающих брожение. Поэтому полусладкие вина на производстве после розлива в бутылки подвергают пастеризации.

Очень популярны столовые полусладкие вина: хванчкара, тхавери, киндзмараули, твиши, тетра и др. Столовые полусладкие вина могут быть *белые, розовые и красные*.

**Вина крепленые.** Они делятся на следующие группы:

- крепкие – белые, розовые, красные;
- портвейны – белые, розовые, красные;
- мадера;
- марсала;
- херес;
- десертные полусладкие – белые, розовые, красные;
- десертные сладкие – белые, розовые, красные;
- кагор;
- мускаты – белые, розовые, черные, фиолетовые, токай, малага.

**Десертные марочные и крепкие вина.** Вырабатываются крупнейшими винодельческими предприятиями, зарекомендовавшими себя не только на внутреннем рынке, но и за рубежом: трестами «Массандра», Абрау-Дюрсо и др. Эти вина изготавливают из сортового высококачественного винограда, которому должны быть присущи характерные цвет, аромат и вкус, так как в большинстве случаев специфический аромат и вкус вин обуславливаются сортом винограда (мускаты, токай) или способом выделки (херес, мадера, малага, портвейн, марсала и др.).

Для выработки крепких и десертных вин сбор винограда производится позднее, для того чтобы повысить сахаристость винограда, а в некоторых случаях, когда необходимо иметь для определенных сортов десертных вин виноград сахаристостью до 30 % и более, допускают даже его увяливание на кусте.

Имеют крепость в пределах 17–20 %, сахаристость 3–12 %, тогда как крепость десертных марочных вин в пределах 12–16 %, а сахаристость – 16–30 %, в отдельных случаях до 35 %.

Вина *ароматизированные*: крепкие (вермуты белые, розовые, красные) и десертные (вермуты белые, розовые, красные). Эти вина приготавливают с добавлением этилового спирта и настоев частей различных растений. Содержат сахара от 6 до 16 % и спирта от 16 до 18 %.

Виноградные вина должны быть прозрачными, без мути, осадка и посторонних включений. Коллекционные вина могут иметь быстро оседающий после взбалтывания осадок, а также отложения красящих веществ и винного камня на стенках бутылки.

**Шампанское.** Отдельное место в ряду лучших виноградных вин занимает шампанское. Это игристое вино, получаемое особым способом, с помощью специальных дрожжей. Шампанское – бодрящий, полезный напиток. Налитый в бокал, он должен образовывать сильную плотную пену с длительным выделением углекислого газа.

Выпускается шампанское в следующем ассортименте:

Крепость	Спирт, %	Сахар, %
Сладкое	11,5	10
Полусладкое	11,5	8
Полусухое	11,5	5
Сухое	11,5	3
Брюг	11,5	1,5
Красное	12	9

**Коньяки.** В зависимости от качества коньяки делят на *ординарные*, *марочные* и *коллекционные*. Готовят ординарные коньяки из коньячных спиртов, выдержанных от 3 до 5 лет:

«три звездочки» – не менее 3 лет; «четыре звездочки» – не менее 4 лет; «пять звездочек» – не менее 5 лет.

Из коньячных спиртов со средним сроком выдержки свыше 6 лет готовятся марочные коньяки и подразделяют их на следующие группы:

- коньяк выдержанный (КВ) – из спиртов среднего возраста от 6 до 7 лет;
- коньяк выдержанный высшего качества (КВВК) – из спиртов среднего возраста от 8 до 10 лет;
- коньяк старый (КС) – из спиртов среднего возраста 10 лет и выше.

Марочным коньякам присваивают определенные наименования.

Марочные коньяки, дополнительно выдержанные в дубовых бочках или бутах свыше 5 лет, относятся к коллекционным коньякам.

**Ром.** Прозрачный коричневый напиток жгучего вкуса, получают его путем добавления очищенного ректификованного спирта к сброженному соку сахарного тростника, тростниковой патоке и дистиллированной воде.

**Виски.** Получают при перегонке суслу из ячменя и других культур и выдержке этого спирта в течение 4–10 лет. К выдержанному спирту добавляют сахарный сироп, дистиллированную воду и подкрашивают его. При подаче виски в стакан емкостью 300 мл кладут кусочек пищевого льда, наливают виски, затем разбавляют его содовой водой или нарзаном. Для размешивания посетителю подают специальную ложку с длинной ручкой.

**Джин.** Основой для многих смешанных крепких напитков служит джин. Его можно пить в смеси с вермутом, тонизирующей водой, апельсиновым или лимонным соком. Производство джина проходит три стадии: перегонку чистого спирта, тщательную очистку через фильтр и очистку и дистилляцию в присутствии пряностей. Продукт не требует дополнительной выдержки, бесцветен.

**Текила и мескаль.** Родина текилы – Южная Америка. История текилы восходит к VIII веку. Ее предок – пульке, напиток из сброженного сока агавы крепостью от 4 до 6 %. Испанские конкистадоры привезли в Новый Свет европейские технологии возгонки спирта, так появился мескаль. Это продукт возгонки сладкого сока агавы впервые был произведен в 1521 году, а дон Педро Санчеса де Тагли, маркиз Альтамира, в 1600 году основал первую фабрику текилы. Популярность текилы росла очень быстро, и в XVIII веке текила стала важным экспортным продуктом, производство которого контролировалось испанским королем. Со временем произошло разделение мескаля и текилы: право называться текилой было закреплено за мескалем, производимым по особой технологии в штате Халиско, в окрестностях города Текила.

Мескаль бывает двух видов:

Natural (Натурал) – мескаль, не прошедший процесса выдержки;

Anejo (Анехо) – этот мескаль старел не менее 1 года в дубовых бочках.

Существуют следующие виды текилы:

Blanco (Бланко) – бесцветная текила, которую не подвергают выдержке. Ее также могут называть white (уайт) или silver (силвер);

Joven (Ховен) – молодая текила, не прошедшая процесса выдержки, которая может быть ароматизирована. В этой группе следует выделить Tequila Gold (Текила Голд) или Tequila Oro (Текила Оро). Так называют текилу, обладающую золотистым цветом, полученным в результате использования карамельных добавок;

Reposado (Репозадо) – так называется текила, которая выдерживается не менее 2 месяцев в дубовых бочках, приобретая там золотистый оттенок;

Anejo (Анехо) – самый большой срок выдержки, она стареет не менее 1 года в дубовых бочках емкостью максимум 600 л, сообщающих ей красивый янтарный цвет.

### **Подбор вин к блюдам**

В выборе вин к мясу, рыбе, на десерт и т. д. большое значение имеет квалифицированная помощь официанта.

Для возбуждения аппетита к *закускам* подают водку, горькие настойки и крепкие вина, наделенные «бархатистостью» и своеобразной терпкостью: вермут, портвейн, мадеру, херес, марсалу и т. п. Они подходят к острым салатам, ветчине, колбасам, копченостям, селедке, балыку, семге, лососине, а также к различным маринадам и соленым овощам. Эти крепкие вина пьют также после супа или бульона.

К *горячим мясным блюдам* (бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, телятине, свинине), а также к блюдам, приготовленным из мозгов, почек и печени, подают красные сухие вина: мукузани, телиани, столовое красное, красное шампанское и т. п. Эти же вина можно пить и с мясными гастрономическими изделиями. Тем, кто не любит столовые сухие вина, к мясным блюдам можно предложить красный портвейн.

Гармонируют с более *легкими мясными блюдами из дичи, домашней птицы* умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса и т. п.

К *жирным мясным блюдам* (плову, шашлыку и другим кавказским и среднеазиатским блюдам) можно рекомендовать сильно экстрактивные вина – кахетинское № 8, саперави № 5, тибрани, так как их легкая терпкость и «теплота» подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность.

В случае, если в меню обеда два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или домашней птице – сухое или полусухое шампанское.



*К горячим рыбным блюдам* предлагают столовые сухие вина – цинандали, рислинг, фетяску, сильванер и т. п., *к ракам, крабам, устрицам, креветкам*– столовые сухие белые вина или полусладкие – российское полусладкое, тхавери, твиши, тетра, ахметури, полусладкие белые вина Азербайджана, Армении, Молдавии.

*С зеленью и свежими овощами, овощными блюдами*– цветной капустой, зеленым горошком, запеченными и фаршированными овощами и грибами пьют столовые сухие или полусладкие крепленые вина: барзак, шато-икем. Очень хороши к этим блюдам и грузинские полусладкие вина: тхавери, тетра, твиши и др., а также российское полусладкое. *К блюдам с пряной зеленью, кресс-салатам, к блюдам из фасоли* (например, к лобио) можно посоветовать кахетинские вина. Эти же вина подают к рассольным сырам типа брынзы, тушинскому, чанах, кобийскому и др. *К деликатесным овощным блюдам из спаржи и артишоков* рекомендуются не очень сладкие мускатные вина, например мускатель молдавский, дагестанский и т. д.

*К десерту* подают сладкие десертные и ликерные вина: мускаты (белые, розовые, фиолетовые, черные), мускатели, токай, Пино-гри, Кара-чанах, Кюрдамир, Ясман-салык, Гончи, Казахстан, Киргизстан, Таджикистан, Геташен, Буаки, Салхино, Гратиешты, Чумай марочный, Трифешты, Кокур десертный, Золотое поле десертное, Солнечная долина десертное, малагу, кагоры, а также полусладкое или сладкое шампанское с повышенным содержанием сахара или цимлянское и мускатное шампанское. С десертными винами, шампанским и цимлянским хорошо сочетаются фрукты, ягоды, орехи, шоколадные конфеты, шоколад, печенье, пирожные, торты, мороженое и другие сладости.

Шампанское сухое и полусухое можно предлагать *ко всем блюдам и сыру*, особенно к швейцарскому.

Лучше пить вина по степени их вкусовой интенсивности: сначала крепкие, затем столовые (вначале белые, потом красные) и после них десертные. Сухие столовые вина не надо пить после десертных, так как они покажутся очень кислыми, а после сыра эти вина кажутся более нежными и мягкими. После сыра выигрывают и сладкие десертные вина.

Чтобы не нарушать вкусовых ощущений, НЕ СЛЕДУЕТ сочетать красное сухое столовое вино с блюдами из рыбы, а десертные и ликерные вина – с соленой рыбой (селедкой, балыком, семгой и др.), с колбасами, ветчиной и прочими копченостями.

Более старые и высококачественные вина следует пить после менее выдержанных, обыкновенных вин. Поэтому коллекционные вина подают после марочных, а марочные – после обычных.

Одновременно пить различные напитки (виноградные вина, водку, наливки, ликеры, пиво) НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ, так как это отрицательно действует на нервную систему, вызывает головную

боль. При употреблении виноградных вин не надо курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения от вина. Прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

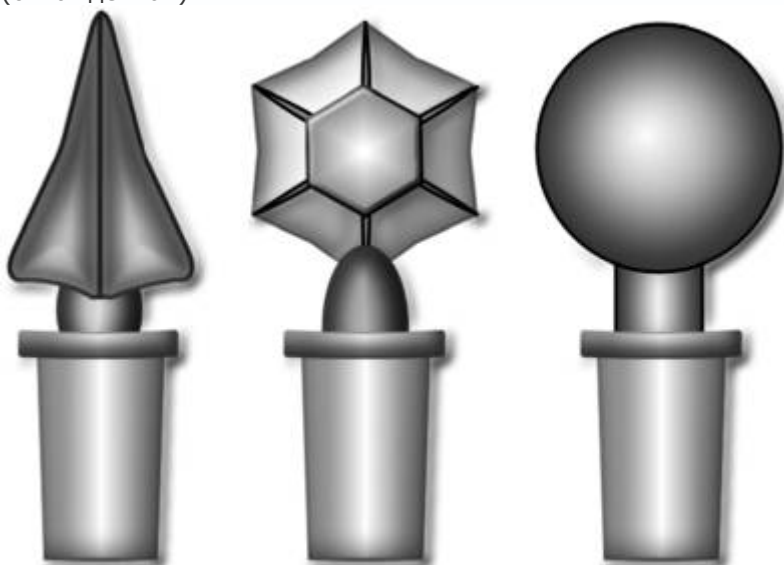
С целью более полного и яркого выявления вкуса и букета вин большое значение имеет температура их подачи. Водку и горькую настойку подают охлажденными до 8–10°C. Белые столовые и полусладкие вина рекомендуется подавать слегка охлажденными: зимой – до температуры 12–14°C, летом – до 8–10°C. Красные сухие столовые вина зимой подогревают до 20°C, а летом – до 18°C. Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при комнатной температуре (16–18°C). Херес и мадеру надо подогревать на 4–5°C выше комнатной температуры. Десертные и ликерные вина (мускаты, токай, Пино-гри, Салхино, малага и др.) при подаче должны иметь комнатную температуру (16–18°C). Шампанское, цимлянское и мускатное шампанское следует подавать охлажденными до температуры 6–8°C, так как они пьются лучше всего именно при этой температуре. Более высокая температура шампанского приводит к слишком бурному выделению углекислого газа, и вино меньше играет в бокале. Пить шампанское можно только после того, как выделится углекислый газ.

Бутылки с вином всегда хранят на боку этикеткой кверху, чтобы между пробкой и вином не было воздуха. Бутылки с крепкими спиртными напитками ставят вертикально, для того чтобы избежать соприкосновения пробки с жидкостью.

#### **Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков**

При подаче вин, ликеров, водочных изделий используется определенная посуда. Водка подается в рюмках емкостью не более 50 см<sup>3</sup>, крепкое вино – не более 75 см<sup>3</sup>, столовое вино – в бокалах емкостью 100–125 см<sup>3</sup>.

Водка обычно подается при индивидуальном заказе посетителя в рюмках, стопках или небольших графинах, при обслуживании группы посетителей – в графинах и бутылках (охлажденная).



*Набор пробок*

Официанты наливают вино всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подойдя к посетителю справа. Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляют 2 см до края. Принеся вино, заказанное посетителем, официант должен показать ему этикетку и после этого, получив разрешение, откупорить бутылку. Для открывания бутылок с корковыми пробками используют штопоры. Полиэтиленовый колпачок подрезают коротким ножом. После этого горлышко бутылки протирают ручником и ввинчивают штопор в пробку. Затем, держа горлышко бутылки левой рукой, правой осторожно вытаскивают пробку. Разлив вино в бокалы или рюмки, официант ставит бутылку на стол. На банкете с полным обслуживанием, налив гостям вино, официанты ставят бутылки только на подсобный столик.

Когда официант обслуживает гостей, пришедших компанией, он должен, перед тем как наполнить бокалы, получить разрешение каждого гостя. Причем вино сначала наливают дамам, а потом мужчинам и в заключение тому, кто заказал его. Если гость не допил вино, ему необходимо предложить другое. После наполнения рюмок горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть. Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими рюмок. По мере наполнения рюмки или бокала горлышко бутылки или графина слегка поднимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке, чтобы капли вина не попадали на скатерть. Если вино попало на скатерть, пятно от него, особенно от красного вина, нужно посыпать солью. Жидкость на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку.

Нельзя наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны правой рукой – это грубое нарушение правил обслуживания. Если же гость сидит правой стороной у стены и к нему трудно подойти, напиток можно налить с левой стороны, но обязательно левой рукой. Так же подают напитки в рюмках, стопках, бокалах, предварительно налив их на подсобном столе и поставив на поднос, покрытый салфеткой. Наливая напиток из графина, официант должен держать пробку от него в левой руке, а поставив графин на стол, вновь закрыть горлышко.

Предварительно охлажденное шампанское помещают в ведро со льдом и накрывают салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки. Получив разрешение посетителя, шампанское откупоривают, приняв некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наискось, не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей. Большой палец левой руки все время держат на пробке, а правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок. Затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ. Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом наполнять бокалы осторожно,

тонкой струей, в два приема, поочередно обходя гостей за столом. Можно также наливать шампанское в бокалы, поставленные на поднос.

**Минеральные воды.** Натуральные минеральные воды из природных источников обладают лечебными свойствами и используются как столовые напитки. В ресторане редкий обед или ужин обходится без заказа минеральной воды. Одно из первых мест занимает **нарзан** – углекислая, гидрокарбонатно-сульфатная вода. Это освежающий, хорошо утоляющий жажду, слегка возбуждающий столовый напиток, способствующий повышению аппетита и улучшающий пищеварение. Многие посетители заказывают **ессентуки № 20** – столовый напиток, благоприятно действующий на функции кишечника, рекомендуемый при нарушении обмена веществ. К эссенукам близка по действию на организм и химическому составу **московская минеральная вода**. Она отличается невысокой минерализацией и относится к типу сульфатных кальциево-магниевых вод. Мировую известность приобрел напиток **боржом**, обладающий высокими лечебными свойствами и хорошо утоляющий жажду. Это углекислая гидрокарбонатно-натриевая вода, содержащая соли брома, йода и др. Без рекомендации врача боржомом в большом количестве пить не следует. Приятным вкусом, освежающим действием обладает **арзни**. Этот столовый напиток прекрасно утоляет жажду, отличается высокой минерализацией, в состав его входят соли брома, йода, лития и др.

Когда посетитель заказывает виски, к нему обычно подают **содовую воду**. К виски можно подать и нарзан.

Минеральную воду в летнее время лучше подавать охлажденной.

Бутылки с минеральной водой должны быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками. Их открывают ключом для снятия кронпробок или нарзанником, протирают горлышко ручником и, получив разрешение посетителя, наливают воду в фужеры или ставят открытую бутылку на стол. Фужер наполняют на половину или 2/3 емкости.

**Пиво.** Этот напиток обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмелевым вкусом и ароматом и нередко подается ко многим мясным и рыбным вторым блюдам. Готовится пиво на дрожжах чистой культуры из специальных сортов ячменного солода, хмеля и воды. При изготовлении некоторых сортов добавляется рис, сахар, другие добавки. Основная часть экстракта – углеводы (около 80 %). Кроме того, в пиве в небольшом количестве содержатся глюкоза, фруктоза и другие сахара. В состав экстракта входят дубильные вещества, кислоты молочная, янтарная, щавелевая, яблочная и витамины В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub>.

Вяленая вобла, соленые сушки, черные сухари с солью, соломка с солью и сыром, мятные пряники, моченый орех с солью, твердокопченая колбаса, сыр, креветки в томатном соусе, крабы, горячие закуски – сосиски и ветчина с зеленым горошком, раки – это подходящие закуски к пиву.

В пивных барах часто устанавливают две барные стойки: одну – для самообслуживания посетителей, другую – для обслуживания посетителей официантами. В пивном баре желательно иметь как можно больший ассортимент пива. Для отпуска его используются специальные кружки, суженные сверху, чтобы охранить так называемый «манжет» пены. Летом пиво охлаждают от 6 до 8°C, а зимой подогревают до 16–18°C.

### **Коктейли и другие смешанные напитки**

Визитная карточка бара, а также немалая статья дохода бара – это приготовление и реализация *коктейлей*. Их обычно подают в начале обеда или ужина в специальных бокалах или стаканах самой различной формы. Чтобы подать коктейли хорошо охлажденными, стаканы для них желательно держать в холодильнике. Пьют коктейли через соломинку разового пользования. Часто коктейли украшают различными фруктами, делают ободок из сахара по краю бокала или стакана.

Используемые для изготовления коктейлей спиртные напитки должны хорошо сочетаться с другими компонентами смесей.

Взбивают коктейли, состоящие из разнородных ингредиентов (фруктовых соков, сливок, яиц, ликеров различных сортов), в *шейкере* (прибор из двух металлических стаканов, один из которых надевается на другой). Смесь взбивают энергичными движениями, встряхивая шейкер. Если в состав коктейлей входят шампанское, шипучие вина, газированные напитки, то такие коктейли смешивают непосредственно в бокале. В некоторых случаях шампанское доливают после взбивания смеси в шейкере. Компоненты, дополняющие друг друга (джин, вермут), смешивают, добавляя для охлаждения лед.



*Шейкер*

Кроме того, понадобится сосуд для смешивания коктейлей объемом примерно 1 л (на 3–4 порции) с насадкой-ситечком. Оно представляет собой пластину с краями в виде спиральной пружины и по размеру точно подходит для шейкера или сосуда для коктейлей. Это ситечко можно вполне заменить обычным чайным.

Специальная барная ложка, длина ручки которой около 15 см, одновременно служит в качестве мерной (ее объем составляет 50 мл), значительно облегчит работу. Кружком на конце такой ложки можно давить фрукты, сахар или свежую зелень.

Для смешивания напитков, содержащих углекислоту (например, шампанское), рекомендуется использовать специальную барную мешалку.

В м и к с е р е обычно готовят коктейли, компоненты которых легко смешиваются. Делается это так. Миксер наполняется на 2/3 объема льдом. Далее воду, образовавшуюся в миксере после таяния льда, сливают и наливают в миксер все необходимые для напитка компоненты. Через несколько секунд коктейль готов. Теперь его можно разлить по рюмкам или фужерам и украсить. Напиток украшают различными фруктами, ягодами, дольками лимона, апельсина и т. д.



*Миксер*



*Миксер для коктейлей*

Коктейли, в состав которых входят сиропы, ликеры, сладкие настойки, сливки, яйца, фруктовые соки, смешивают в шейкере. Он состоит из основания в виде стакана, куда помещают лед и вливают напитки. Другая часть шейкера – фильтр, который надевается на основание. И последняя часть – крышка-колпачок. Она надевается на фильтр. Все части шейкера плотно подогнаны друг к другу, так что при встряхивании находящаяся в нем жидкость не вытекает. Коктейль готовится в шейкере при встряхивании его. Берут шейкер обеими руками (одна рука держит за дно, а другая – за крышку) и быстрыми движениями горизонтально от себя либо вверх-вниз смешивают напиток. Взбивают напиток не более 10 с, иначе лед в шейкере будет интенсивно таять, и большая его часть смешается с напитками. В результате вкус коктейля ухудшится.



*Совок для льда*





*Мельница для льда*

Блендером можно легко превратить фрукты в пюре, взбить сливки и измельчить лед. Для льда потребуются специальный сосуд, лопатка, щипцы и мельница.

Кроме того, необходимы соковыжималка, сифон для содовой, специальные барные щипцы, бутылка с мерным наконечником для маленьких доз, фигурный нож для фруктов, специальный нож и терка для срезания цедры. Для украшения напитков предназначены различные насадки и разноцветные соломинки.

Сироп для коктейлей рекомендуется заготавливать заранее, так как сахар плохо растворяется в ликерах. Ускоряет растворение добавление 1–2 чайных ложек воды. Быстро растворяется сахар в содовой воде. Кубики льда, используемые для приготовления коктейлей, обдают теплой водой, и они приобретают блеск.

В хорошем баре соки подают свежавыжатыми. Существует различная аппаратура для выжимания сока из разных овощей. Однако обязательным компонентом многих коктейлей является сок цитрусовых – лимона, апельсина, грейпфрута. Для того чтобы лимон дал больше сока и легче выжимался, его на 15 мин нужно поместить в холодильник.

Очень эффектно выглядят коктейли в замороженных стаканах: для этого стакан опускают в воду, а затем ставят в морозитель холодильника.

Для составления коктейлей по различным рецептурам используются специальные мерные линейки с делениями, мерные стаканы, а для отпуска вин – дозаторы.

Для отпуска коктейлей в большинстве крупных ресторанов созданы коктейль-бары, оборудованные специальной стойкой с ледогенератором. Высота стойки 100–120 см, длина не менее 300 см на одного бармена. На фасадной части стойки для удобства посетителей установлены высокие табуреты (80 см) с упорами для ног.

Коктейли в зависимости от компонентов резко отличаются друг от друга по вкусу, крепости и своему действию. Одни из них могут утолять жажду, другие – возбуждать аппетит. Последние обычно подают на приемах-банкетах в качестве аперитива.



*Миксер*

Несмотря на разнообразие коктейлей, нужно знать некоторые правила их приготовления.

В зависимости от крепости алкогольные коктейльные напитки готовят в большем или меньшем объеме на порцию: крепкие, десертные и слоистые коктейли готовят обычно в объеме от 50 до 100 мл, игристые коктейли, коктейли с яйцом, крюшоны и другие слабоалкогольные коктейли – в объеме от 100 до 200 мл и более.

По классическим правилам количество ингредиентов в коктейле, не включая украшения, не должно быть больше пяти. Все компоненты коктейлей должны хорошо сочетаться по вкусу.

Для приготовления коктейлей часто используют лед различной степени измельчения. Для смешивания напитков, приготовляемых в малом объеме, лучше брать куски льда величиной с грецкий орех, чтобы он не таял слишком быстро и не разбавлял напиток.

Для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и др. большими порциями используют мелкодробленый лед (лед-фрапэ). Его обычно готовят заранее. Для этого куски льда заворачивают в чистую плотную ткань и дробят деревянным молотком. Существуют и специальные аппараты для приготовления такого льда.

Иногда перед подачей напитков охлаждают посуду. Стаканы или бокалы ставят дном на лед и держат до тех пор, пока их стенки не запотеют. Можно положить в бокал кусочек льда, взять за ножку большим и указательным пальцами и сделать несколько вращательных движений, так, чтобы кубик льда вращался в бокале, затем воду слить и заполнить бокал напитком.

Удобнее использовать сахарный сироп или сахарную пудру, чтобы не тратить время на растворение сахара, к тому же при употреблении сиропа напиток не мутнеет.

Вина, используемые для смешанных напитков, не должны иметь осадка.

В состав некоторых коктейлей входят яйца. Чтобы напиток не был случайно испорчен недоброкачественным яйцом, следует сначала выпустить его в фарфоровую чашку. Впрочем, чаще всего используются взбитые или желтки, или белки.

Коктейль принято украшать. Как этому научиться? В рецептах фирменных коктейлей чаще всего указывается посуда, в которой коктейль принято подавать, и способ его украшения. Но бармен должен уметь украсить коктейль по своему вкусу. Приведем некоторые общие правила украшения коктейлей.

Чем слаще коктейль, тем ярче должно быть украшение.

К сладким коктейлям подходят вишня, кусочки ананаса, виноград, клубника, киви, яблоки, груши – любые фрукты, главное, чтобы они удачно сочетались по вкусу с самим коктейлем.

Многие сухие коктейли украшают лимоном.

Коктейли с томатным соком, или несладкие, например Кровавая Мэри, украшают веточкой зелени: укропа, сельдерея, петрушки. Подойдут даже маринованные овощи.

Экзотические коктейли, коктейли на основе текилы украшают фруктами, листиками фруктов, зонтиками.

Палочка для перемешивания коктейлей тоже может быть украшением, и к ее выбору следует отнестись очень внимательно.

Красиво выглядит твист из цедры цитрусовых – узкая длинная полоска кожуры, уложенная спиралью.

Горячие коктейли можно посыпать сверху тертым шоколадом, корицей, мускатным орехом, молотым кофе.

По краю стакана или рюмки можно сделать ободок. Ободок похож на полоску инея или снега. Он может быть сладким или соленым, в зависимости от коктейля. Сделать его очень просто: наружный край рюмки смазывают по кругу шириной около 1 см долькой лимона или апельсина, или смачивают другой жидкостью, а затем погружают в сахарную пудру или соль. Лишний сахар стряхивают – и ободок готов: можно наливать в рюмку коктейль. Ободок можно сделать и цветным. Для этого края бокала сначала надо опустить в ликер или сок, имеющий необходимый цвет, а затем – в сахарную пудру или соль

Шпажки могут быть самостоятельным украшением, но в основном они используются для того, чтобы нанизывать на них украшения из фруктов. Но можно не ограничиваться фруктами. К сладким коктейлям прекрасно подойдет ломтик зефира, к крепким – веточка мяты, оливки и даже маринованные грибы.

Полоску кожуры цитрусовых можно не только уложить в форме спирали. Можно сплести косичку, сформировать эффектный узел или сложить в виде розочки.

Специальной круглой ложкой с острыми краями можно вырезать из различных фруктов шарики, которые затем накалываются на шпажки. Можно вырезать не только шарики, но и все, что угодно, – колеса, цветы, бочонки.

Коктейль можно посыпать сверху крошкой – шоколадной, мускатной, из корицы или кокосовой стружкой.

### **Сиропы для коктейлей**

В приготовлении коктейлей широко используются различные сиропы и соки.

#### **Сахарный сироп**

*Ингредиенты: сахар – 600 г, вода – 400 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в горячую воду добавить сахар и варить при слабом кипении 8–10 мин, снимая ложкой пену.

#### **Мятный сироп**

*Ингредиенты: сушеные листья мяты – 50 г, сахар – 650 г, вода – 500 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сначала нужно приготовить настой из мяты. Для этого мяту залить крутым кипятком, закрыть крышкой, выдержать 40–50 мин и процедить. Сахар растворить в свежеприготовленном настое мяты и, помешивая, варить при слабом кипении 10 мин.

#### **Малиновый сироп**

*Ингредиенты: ягоды малины – 1 кг, сахарный сироп – 1 л.*

**П р и г о т о в л е н и е:** отжать из ягод сок, добавить его в основной сахарный сироп и на слабом огне довести до кипения. Затем снять с огня, в течение 1–2 ч дать настояться, процедить, нагреть до кипения и варить 5 мин.

### **Лимонный сироп**

*Ингредиенты: лимоны – 300 г, сахарный сироп – 1 л.*

**П р и г о т о в л е н и е:** отжать сок из лимонов, удалить белый слой, а кожицу нарезать тонкой соломкой и залить сахарным сиропом, предварительно прогретым до 100°C. Смесь перемешать и выдержать при комнатной температуре 48 ч. Затем откинуть на сито. К отцеженному настою добавить лимонный сок и хорошо размешать.

### **Клубничный сироп**

*Ингредиенты: клубника – 1 кг, сахарный сироп – 1 л, лимонная кислота по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в сахарный сироп добавить отжатый сок клубники, размешать и проварить на слабом огне до загустения. Затем снять с огня и добавить лимонную кислоту, разведенную в теплой воде (1:20).

### **Вишневый сироп**

*Ингредиенты: вишня – 500 г, сахарный сироп – 1 л.*

**П р и г о т о в л е н и е:** к сахарному сиропу добавить сок вишни и на слабом огне проварить до загустения.

### **Апельсиновый сироп**

*Ингредиенты: апельсины – 300 г, сахарный сироп – 1 л, лимонная кислота – 10 г.*

**П р и г о т о в л е н и е:** отжать из апельсинов сок. Цедру снять и разрезать на мелкие кусочки. Залить холодной водой, выдержать 30–40 мин, добавить 2–3 г лимонной кислоты, растворенной в теплой воде (1:20). К сахарному сиропу добавить апельсиновый сок, замоченную цедру, все перемешать. Проварить смесь на слабом огне 5 мин, удалить цедру и продолжать варку. В готовый сироп добавить оставшуюся лимонную кислоту.

### **Коктейли на основе водки**

**Они классифицируются как крепко алкогольные напитки,** и в их состав входит или является основным компонентом водка.

### **Голубая лагуна**

*Ингредиенты: водка Smirnoff – 2,5 части, ликер Blue Curacao – 1 часть, персиковый ликер – 1 часть, ананасовый сок – 4 части, апельсиновый сок – 4 части, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** водку, ликер и сок перемешать со льдом в миксере и осторожно влить в бокал для бренди, наполненный Blue Curacao.

**Легенда.** Изобретение коктейля приписывают Полю Гогену после того, как врачи запретили ему пить абсент и посоветовали ехать на Таити. Злые языки утверждают, что коктейль вполне может заменить эту поездку.

### **Сделано в России**

*Ингредиенты: водка – 75 мл, виски – 15 мл, лед.*

**Приготовление:** хорошо смешать в шейкере, процедить в бокал «тумблер» со льдом.

### **Ледяной остров в огне**

*Ингредиенты: водка Smirnoff – 1 часть, джин Gordon's – 1 часть, ром Bacardi – 1 часть, ликер Triple sec – 1 часть, Sour mix – 4 части, немного колы.*

**Приготовление:** все смешать в блендере со льдом и влить в «Ураган», сверху плеснуть чуть-чуть колы и украсить кружочком лимона.

### **Горький аперитив**

*Ингредиенты: сухой белый вермут – 1 часть, водка – 3 части, оливки и цедра лимона для украшения.*

**Приготовление:** готовят в миксере, подают безо льда и украшают оливкой.

### **Земной шар**

*Ингредиенты: водка – 40 мл, «Золотая осень» (настойка) – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл, лед – 1-2 кусочка, вишни.*

**Приготовление:** в большой конусный бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед, влить настойку, водку и апельсиновый сок. Осторожно опустить вишни и долить холодной водой.

### **Белая русская**

*Ингредиенты: лед, водка – 30 мл, Кахлуа – 30 мл, молоко – 60 мл, протертый мускатный орех.*

**Приготовление:** положить лед в стакан «тумблер», налить в него водку, Кахлуа и молоко, помешать палочкой, сверху посыпать мускатным орехом.

### **Красный Джонни**

*Ингредиенты: голландская можжевельная водка – 30 мл, ликер с фруктовым ароматом (Парфе Амур) – 15 мл, банановый ликер – 15 мл, немного гранатового сиропа, апельсиновый сок – 10 мл, 1 спиралька из апельсиновой цедры, лед.*

**Приготовление:** все ингредиенты, кроме апельсинового сока, смешать в высоком стакане для лонгдринков с кубиками льда. Затем долить апельсиновым соком. Украсить спиралькой из апельсиновой цедры, повесив ее на край стакана, размешать напиток длинной палочкой.

### **Нежный**

*Ингредиенты: ликер Анизет (Anisette) – 2 чайные ложки, абрикосовый ликер – 2 чайные ложки, Кюрасао (Curacao) – 2 чайные ложки, водка – 30 мл, лимонный сок – 1 чайная ложка, пол-абрикоса.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать в шейкере все, кроме абрикоса, со льдом и хорошо сбить. Процедить в стакан, положить лед и пропитанный бренди абрикос.

### **Электрический чай со льдом**

*Ингредиенты: водка – 30 мл, холодный черный чай – 60 мл, сахар – 1 чайная ложка, лед, нарезанный кружечками лимон, листья мяты для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** поместить все ингредиенты в стакан для хайболов, слегка взболтать. Украсить кружочками лимона и листиками мяты. Подавать с соломинкой.

### **Мятный**

*Ингредиенты: водка «Столичная» – 60 мл, мятный ликер – 50 мл, апельсиновый сок – 10 мл, лимонная цедра, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** лимонную цедру натереть на мелкой терке, добавить остальные ингредиенты, тщательно смешать. Подавать с кусочками льда.

### **Коктейли на основе коньяка и бренди**

Эти коктейли, как и коктейли на основе водки, **являются сильно алкогольными напитками.**

### **REMY 75**

*Ингредиенты: Remy Martin VS – 7/10, свежавыжатый лимонный сок – 2/10, сахарный сироп – 1/10(для смешивания в шейкере), шампанское Piper Heidsieck.*

**П р и г о т о в л е н и е:** ингредиенты для смешивания в шейкере хорошо взболтать и добавить охлажденное шампанское. Подать в бокале под шампанское.

### **Александра**

*Ингредиенты: Remy Martin VSOP – 7/10, Creme de cacao – 3/10, сливки – 1 столовая ложка.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все смешать в шейкере и подать в большом стакане под Мартини.

### **Бодрость**

*Ингредиенты: Remy Martin VS – 5/10, свежавыжатый апельсиновый сок – 4/10, сироп Grenadine (гранатовый) – 1/10.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошо взболтать в шейкере и подать в бокале под шампанское.

### **Виртуальный REMY**

*Ингредиенты: Remy Martin VS – 20 мл, ванильный йогурт – 30 мл, сахарный сироп – 10 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** заранее смешать все ингредиенты. Подавать коктейль охлажденным в бокале под Мартини.

### **Попутка**

*Ингредиенты: Remy Martin VS или VSOP – 6/10, ликер Cointreau – 3/10, лимонный или апельсиновый сок – 1/10.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошо взболтать в шейкере и подать в бокале под Мартини.

### **REMY Метрополитен**

*Ингредиенты: Remy Martin VSOP – 6/10, сладкий вермут – 4/10, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** ингредиенты налить в бокал, добавить лед. Подать в бокале «тумблер».

### **Джек Роза**

*Ингредиенты: яблочный бренди – 45 мл, гранатовый сироп – 1 чайная ложка, половина зеленого (или желтого) лимона, дробленый лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** взболтать или хорошенько перемешать с дробленым льдом. Сцедить в охлажденный, слегка расширенный бокал. Отжать в напиток сок из лимона.

### **Роза**

*Ингредиенты: Remy Martin VS или VSOP – 6/10, розовый ликер – 2/10, лимонный ликер – 1/10, Creme de cassis – 1/10.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все смешать в шейкере. Подать в бокале под Мартини.

### **Александр, бренди**

*Ингредиенты: коньяк – 45 мл, ликер Крем-какао – 20 мл, густые сливки (или молоко) – 15 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сильно взболтать со льдом и подавать в бокале для вина (120 мл). Если используется молоко, то вместо взбалтывания напиток медленно размешивается в миксере на малых оборотах.

### **Нептун-1**

*Ингредиенты: коньяк – 50 мл, ликер «Южный ликер» – 30 мл, апельсиновый сок – 30 мл, лед – 10 г.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в охлажденный бокал положить лед, влить коньяк, ликер, апельсиновый сок, перемешать.

### **Коньяк с шампанским**

*Ингредиенты: Remy Martin VSOP – 7/10, малиновый ликер – 3 /10, шампанское Piper Heidsieck, ягоды малины.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать коньяк и ликер, добавить охлажденное шампанское Piper Heidsieck. Для особого вкуса положить 2–3 охлажденные ягоды малины.

### **Банан**

*Ингредиенты: Remy Martin VSOP – 5/10, Creme de banana (банановый ликер) – 5/10.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать, добавить лед. Подать в бокале «тумблер».

### **Жало**



*Ингредиенты: коньяк Луидор или Готье – 30 мл, ликер «Крем мятный белый» – 15 мл, дробленый лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** взболтать или перемешать с дробленным льдом. Сцедите в охлажденный слегка расширенный бокал и подавать. Иногда подается с парой коротких соломинок. Часто подается с кусками льда в старомодном бокале.

### **Зеленая любовь**

*Ингредиенты: коньяк – 20 мл, голубой Кюрасао – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, 1 кружочек лимона, кубики льда.*

**П р и г о т о в л е н и е:** коньяк, Кюрасао, мандариновый ликер и сок хорошо взболтать в шейкере с кубиками льда. Затем процедить в предварительно охлажденный бокал и украсить кружочком лимона.

### **Любовный эликсир**

*Ингредиенты: вишневый бренди Черри Бренди – 20 мл, мятный ликер Пепперминт (Peppermint Schnapps) – 20 мл, клюквенный сок – 30 мл, лимонная содовая вода – 15 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** влить все компоненты в шейкер со льдом и хорошенько взбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

### **REMY с тоником**

*Ингредиенты: Remy Martin VSOP – 3/10, тоник – 5/10, небольшие кубики льда или колотый лед – 2/10.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все налить в большой стакан для вина, добавить лед.

### **Коктейли на основе рома**

**Это крепко алкогольные коктейли,** в состав которых входит или является основным компонентом ром.

### **Bacardi-Cola**

*Ингредиенты: ром Bacardi – 1 часть, Cola – 3 части, кубики льда.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все смешать.

**Легенда.** Во времена сухого закона юный Аль Капоне подливал в колу контрабандный ром с Ямайки. Родители и полиция долго этого не замечали, а когда заметили, было уже поздно. С тех пор Bacardi-Cola пьют поздно вечером.

### **Банан Дейквири**

*Ингредиенты: ром Капитан Морган, Карт Бланш, Касике или Ронрико легкий – 45 мл, свежий лимонный сок – 15 мл, половина свежего банана (или банановый ликер – 15 мл), сахар – 1 чайная ложка, ледяная стружка, молоко – 45 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** размешать в миксере с чашкой ледяной стружки до загустения. Подавать в охлажденном широком бокале под шампанское. Перед смешиванием добавить 45 мл молока.

### **На Гавайях**

*Ингредиенты: ром Bacardi – 40 мл, ликер Blue Curacao – 15 мл, ананасовый сок – 55 мл, Sour mix – 25 мл, долька ананаса для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** перемешать все ингредиенты в миксере со льдом и подавать в бокале «Ураган» (140 мл). Украсить долькой ананаса.

### **Горячий ром с маслом**

*Ингредиенты: ямайский ром Майерса (Капитан Морган или Ронрико) – 45 мл, лимонный сок – 10 мл, кленовый сироп – 15 мл, кусочек масла, 4 гвоздички, сахар – 1 большой кусок (столовая ложка меда), лимонная корка – 1 виток, корица – 1 черешок, кипящий сидр.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится в посуде для подачи (старомодный бокал, обычная или большая оловянная кружка). Сначала необходимо хорошенько прогреть посуду, сполоснув ее горячей водой. Затем влить ямайский ром Майерса, лимонный сок, сироп и специи. Заполнить посуду кипящим сидром. Сверху положить масло, перемешать.

### **Зомби**

*Ингредиенты: ром Гавана Клуб легкий или Касике – 60 мл, ямайский ром Майерса – 30 мл, абрикосовый бренди – 15 мл, сахарный песок – 1/2 чайной ложки, сок из одного целого зеленого лимона, нектар папайи – 1/2 чайной ложки или сок страстоцвета – 1/2 чайной ложки, сливовый или абрикосовый сок – 1/2 чайной ложки, ром Капитан Морган, Черный ярлык или ямайский ром Майерс – 15 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сильно взболтать с дробленным льдом все составные части, кроме рома Капитан Морган, Черный ярлык или ямайского рома Майерса. Влить непроцеженный сок в 420-миллилитровый фужер, наполовину заполненный дробленным льдом. Украсить побегом мяты или кусочком ананаса и вишенкой. Сверху долить ром Капитан Морган, Черный ярлык или ямайский ром Майерса, следя за тем, чтобы ром оставался на самой поверхности напитка. Подавать с соломинками.

### **Дайкири (Daiquiri)**

*Ингредиенты: белый ром – 90 мл, сок лайма – 2 чайные ложки, сахарный сироп – 15 мл, лед – 1 стакан.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сок хорошо смешать с сахарным сиропом. Добавить ром и лед. Взбить миксером и сразу же подать.

**Легенда.** Большим поклонником «Дайкири» был писатель Эрнест Хемингуэй. Именно он прославил этот напиток: существует легенда, что он не садился работать без доброго бокала «Дайкири».

### **Ускоритель**

*Ингредиенты: бурбон – 30 мл, ром – 30 мл, апельсиновый ликер – 1 капля.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить в смесительном стакане. Перемешать и перелить в стакан «тумблер».

### **Пина Колада**

*Ингредиенты: светлый ром – 40 мл, молоко из кокосового ореха – 60 мл, ананасовый сок – 80 мл, лед, кружочек ананаса – 1/6 часть, вишня – 1 штука для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать все ингредиенты вместе с кубиками льда в шейкере или миксере. В высокий стакан для лонгдринков положить колотый лед и через ситечко влить смесь. На краю стакана укрепить кусочек ананаса, в него воткнуть шпажку с нанизанной вишней. Подавать с соломинкой.

### **Секс с капитаном**

*Ингредиенты: ликер ДиСаронно Ориджинале (DiSaronno Originale) – 30 мл, ром Капитан Морган (Captain Morgan) – 30 мл, персиковый ликер (Peach Schnapps) – 20 мл, клюквенный сок – 30 мл, апельсиновый сок – 10 мл, лед, гроздь винограда, вишенка, зонтик, долька лимона для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все ингредиенты смешать в шейкере со льдом. В подготовленный бокал (украшенный сахарным ободком) положить лед (крупными кусками, желательно гладкими) и заполнить коктейлем, наливая через ситечко, чтобы лед из шейкера не попал в бокал. Быстро украсить и сразу же подавать, пока лед не растаял.

### **Богатырское здоровье**

*Ингредиенты: виски – 20 мл, ром – 20 мл, ликер Drambuie – 20 мл, ликер Cherry Brandy – 20 мл, кубики льда.*

**П р и г о т о в л е н и е:** ингредиенты взбить в шейкере. Процедить в бокал для коктейлей. Добавить кубики льда.

### **Дейзи и коктейли дейзи**

**Особенность этих напитков – красный цвет и его оттенки.** Состав – крепкий напиток и лимонный сок, красный цвет придают сиропы и ликеры красного цвета. Коктейли Дейзи готовят в шейкере и не разбавляют.

### **Джин игристый**

*Ингредиенты: джин Будлз или Бернетт – 60 мл, лимонный сок – 30 мл, сахарный песок – 1 чайная ложка, содовая вода.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошенько перемешать с дробленным льдом. Сцедить в высокий бокал. Сверху долить охлажденной содовой водой.

### **Шампанское-дейзи**

*Ингредиенты: гранатовый сироп – 10 мл, лимонный сок – 10 мл, желтый шартрез – 20 мл, шампанское, клубника, вишня или малина.*

**П р и г о т о в л е н и е:** гранатовый сироп, лимонный сок и шартрез смешать в шейкере с кубиками льда. Процедить в бокал, долить шампанским и украсить ягодой.

### **Коктейль Ирландский игристый**

*Ингредиенты: ирландское виски Олд Бушмилл – 90 мл, Кюрасо – 1 чайная ложка, сахар – 1/2 чайной ложки, сок от половины лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошенько взболтать и перемешать с дробленным льдом. Сцедить в высокий бокал. Сверху долить содовой водой.

### **Джин терновый игристый**

*Ингредиенты: 1) джин Бернетт или Будлз – 45 мл, лимонный сок – 15 мл, сахарный песок – 1 чайная ложка, содовая вода;*

*2) джин Бернетт или Будлз – 60 мл, лимонный сок – 60 мл, простой сироп – 20 мл, содовая вода.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошенько взболтать с дробленным льдом. Сцедить в высокий бокал. Долить содовой водой.

### **Коктейли на основе вермута**

#### **Притяжение (Affinity)**

*Ингредиенты: шотландское виски Скотч (Scotch) – 20 мл, сладкий вермут – 20 мл, сухой вермут – 20 мл, бальзам Ангостура (Angostura Bitters) – 10–15 капель, твист из лимона – 1 штука, вишня – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать все в шейкере со льдом и хорошо сбить. Процедить в стакан в старинном стиле, добавить лед и украсить фруктами.

#### **Американо (Americano)**

*Ингредиенты: красный вермут – 50 мл, битер – 50 мл, содовая вода – 100 мл, долька лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в бокал со льдом влить все ингредиенты, размешать палочкой и украсить ломтиком лимона.

#### **Душевный поцелуй (Soul kiss cocktail)**

*Ингредиенты: виски Бурбон (Bourbon) – 20 мл, сухой вермут – 20 мл, вино Дюбонне (Dubonnet) – 1,5 чайной ложки, апельсиновый сок – 1,5 чайной ложки.*

**П р и г о т о в л е н и е:** влить все компоненты в шейкер со льдом и хорошенько взбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

### **Мецци-Мецц**

*Ингредиенты: Гарроне белый – 60 мл, Кампари – 10 мл, сок грейпфрутов – 60 мл, очищенный лесной орех – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все компоненты вместе с кубиками льда смешать в шейкере и процедить в стакан. В коктейль опустить орешек.

### **Квадро**

*Ингредиенты: канадское виски – 15 мл, Амаретто – 15 мл, черносмородиновый ликер – 15 мл, сухой вермут – 15 мл, апельсиновая цедра, вишня.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится в смесительном стакане. Перемешать ингредиенты и процедить в бокал для коктейлей. Украсить апельсиновой цедрой и вишенкой.

### **Восточный эгг-ног**

*Ингредиенты: сливки – 50 мл, молоко – 50 мл, вермут «Bertolo Rosso» – 50 мл, коньяк – 25 мл, яйцо – 5 г, сахар – 5 г, молотый кофе, долька ананаса для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** белок взбить с сахаром. Отдельно взбить сливки. Охладить молоко, коньяк и вермут, перемешать со сливками и яичным желтком. Сверху шапкой уложить взбитый белок и посыпать молотым кофе.

### **Негрони (Negroni)**

*Ингредиенты: Кампари (Campari) – 30 мл, Чинзано Россо (Cinzano Rosso) – 30 мл, джин – 30 мл, лед, долька апельсина.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в стакан классической формы или «тумблер» со льдом влить Кампари, сладкий вермут, а затем джин. Подавать с палочкой для коктейля или соломинкой.

### **Слоистые коктейли**

Это красивые напитки. **Готовить их нужно осторожно.** Они не смешиваются, но для их приготовления требуется осторожность и знание некоторых приемов, позволяющих сохранять слои разных ингредиентов неразмешанными.

Все компоненты коктейля нужно охладить и осторожно по лезвию ножа наливать в рюмку слоями. Если в рецептуру входит яичный желток, его нужно отделить от белка и опустить в рюмку по стенке. Для приготовления слоистых коктейлей можно использовать большинство ликеров и горьких настоек, а также ром и джин. При этом удельный вес компонентов играет решающую роль в очередности слоев: нижний слой должен быть самым плотным, затем следуют более легкие слои. Если эти правила не соблюдать, то компоненты перемешаются. Напиток подается в длинной узкой рюмке без соломинки. В рецептах компоненты указаны в той последовательности, в которой их наливают в рюмку.

### **Кровоточащее сердце**

*Ингредиенты: ликер «Адвокат» – 75 мл, ликер Кюрасао красный – 25 мл.*

П р и г о т о в л е н и е: влить в бокал ликер «Адвокат», а затем осторожно через трубочку заполнить низ бокала красным Кюрасао.

### **Маяк**

*Ингредиенты: ликер «Шартрез» – 20 мл, желток – 1 штука, коньяк – 20 мл.*

П р и г о т о в л е н и е: конусный бокал украсить сахарной корочкой. Охлажденный ликер вылить в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опустить желток и посыпать тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк вылить осторожно на желток.

### **Пунш**

Пунш – зимний горячий алкогольный напиток. Его подают на стол при температуре 65°C. Делают напиток из ординарных столовых сухих, не содержащих сахар вин. Иногда можно использовать крепкое или десертное вино, но тогда количество сахара нужно соответственно уменьшить. Пунш не должен быть крепким или слишком сладким. Готовят пунш так. В миску, в которой напиток будет подан на стол, наливают кипящую воду. Затем ее сливают. Емкость должна быть теплой, для этого и используется кипяток. В эмалированной кастрюле подогревают вино до 65–70°C, добавляют сахар и пряности. **Температура не должна подниматься выше 70°C.** Из лимонов или апельсинов выжимают сок. Часть нарезают на кружочки вместе с кожурой. Как только вино подогреется, в теплую емкость помещают дольки цитрусовых, выливают сок, добавляют ром и заливают все это подогретым процеженным вином с сахаром и пряностями. Емкость накрывают крышкой и немедленно подают к столу, где разливают по бокалам.

Пряный аромат и вкус должны мягко дополнять вкусовую гамму напитка и не выделяться слишком резко. Пряности можно добавлять в вино заранее, за 1–2 ч до его нагревания.

### **Молочный горячий пунш**

*Ингредиенты: молоко – 175 мл, коньяк или ликер – 25 мл, сахарная пудра – 10 г.*

П р и г о т о в л е н и е: в подогретый стакан положить сахарную пудру, добавить коньяк или ликер, размешать и долить горячим молоком. Сверху посыпать мускатным орехом.

### **Молочный пунш**

*Ингредиенты: молоко – 1 стакан, желток яичный – 1 штука, сахар, корица, рюмка ликера.*

П р и г о т о в л е н и е: желток (для ленивых – можно яйцо целиком) взбить миксером с 1–2 столовыми ложками сахара до густой пены. Сильно нагретое молоко вылить в полученную смесь. Добавить рюмку ликера (лучше Амаретто) и присыпать корицей.

### **Люкс**

*Ингредиенты: вода – 1/2 стакана, корица, гвоздика – 2–3 бутона, мед – 30 г, апельсиновый сироп – 30 мл, лимонная цедра, апельсиновая цедра.*

**П р и г о т о в л е н и е:** вскипятить воду с кусочком корицы и бутонами гвоздики, добавить мед и апельсиновый сироп, затем крупно нарезанную лимонную и апельсиновую корки. Подавать в 200-граммовом стакане.

### **Холодный**

*Ингредиенты: ром – 50 мл, сахар – 50 г, пол-лимона для сока, крепкий чай – 100 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сахар залить ромом и лимонным соком. Когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным.

### **Горячий**

*Ингредиенты: крепкий чай – 150 мл, ванильный сахар – 1/6 пакетика, лимон – 1/6 штуки, желток – 1 штука, сахар – 30 г, ром – 50 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанным на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалить косточки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша. Подавать горячим.

### **Карибский кофейный пунш**

*Ингредиенты: свежесваренный крепкий кофе – 150 мл, ром Bacarda Carta Blanca – 20 мл, тростниковый сахар – 20 г, гвоздика – 1 штука, цебра апельсина – 5 г, взбитые сливки.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в кофе добавить ром, гвоздику, цедру и сахар. Смесью подогреть в течение 10 мин, не доводя до кипения. Напиток налить через ситечко в бокал. Украсить взбитыми сливками.

### **Замороженный**

*Ингредиенты: сахар – 50 г, вода – 120 мл, пол-лимона, пол-апельсина, белок – 4 штуки, ром – 50 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** из сахара и воды сварить сироп, добавить сок из лимонов, апельсинов и стертую на терке лимонную и апельсиновую цедрю. Остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю, поставить в посуду со льдом и крутить во льду кастрюлю то в одну сторону, то в другую сторону, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Тогда взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с застуженной массой и стаканом рома. Подавать в высоких фужерах.

### **Глинтвейн**

Глинтвейн обычно готовят из красного вина с добавлением сахара, пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн иногда добавляют ром, коньяк, ликеры, лимоны, но в небольшом

количестве. **Хороший глинтвейн ни в коем случае не должен закипать.** Температура должна быть не выше 70°C. Нагревать вино следует до тех пор, пока не исчезнет образующаяся сначала белая пена. Для приготовления глинтвейна подходят красные, сухие и не крепкие вина. Глинтвейн пьют горячим из высоких прозрачных стаканов, вдыхая горячие эфирные пары. Если в состав глинтвейна входит горячая вода, ее нужно вскипятить непосредственно перед использованием и не вливать поверх вина, а осторожно добавлять тонкой струйкой по краю стакана.

Рецептура рассчитана на 4–6 персон.

### **Десертный**

*Ингредиенты: сухое красного вино – 500 мл, сахар – 75 г, корица – 1 палочка, бренди – 150 мл, коньяк или ром – 150 мл, лимон – 1 штука, гвоздика – 12 бутонов.*

**П р и г о т о в л е н и е:** лимон тщательно вымыть, вытереть насухо и воткнуть в него гвоздику. Положить его в большую емкость с вином, сахаром и наломанной палочкой корицы. Нагревать 6–7 мин. Добавить бренди и дать постоять 5 мин. Нагревать еще 3–5 мин, но не доводить до кипения. Вынуть лимон и корицу и подавать горячим. Вместо лимона можно использовать апельсин или грейпфрут. Можно приготовить белый глинтвейн, заменив красное вино белым.

### **Осень**

*Ингредиенты: красное вино – 750 мл, вода – 400 мл, сахар – 100 г, коньяк – 100 мл, корица – 5 г, гвоздика – 10 г, лимон – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все ингредиенты, кроме лимона и коньяка, нагреть в кастрюле до первого кипения, дать постоять 10–15 мин, процедить. Добавить коньяк и разлить в подогретые бокалы. В каждый бокал опустить кусочек лимона.

### **Новогодний**

*Ингредиенты: кагор – 1,5 л, ликер «Старый Арбат» – 250 мл, лимоны – 2 штуки, корица и гвоздика по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** вино довести до кипения, но не кипятить, добавить в него ликер, пряности, ломтики лимона, дать настояться 10–15 мин и разлить по чашкам.

### **Нектар**

*Ингредиенты: красное сухое вино – 1,5 л, ликер «Бенедектин» – 100 мл, мед – 200 г, лимонный сок – 100 мл, корица и гвоздика по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить так же, как и «Шахерезаду». Ликер, лимонный сок, мед и пряности класть в уже нагретое вино. Разлить по бокалам.

### **Апельсиновый**



*Ингредиенты: красный портвейн – 1 л, апельсиновый ликер – 250 мл, лимоны – 2 штуки, мускатный орех.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в эмалированную посуду влить вино, растворить в нем 1 столовую ложку сахара, довести до кипения, но не кипятить. Приготовленную смесь снять с плиты, положить в нее лимон, влить ликер и дать настояться около 10–15 мин. Готовый глинтвейн разлить по чашкам, сверху посыпать мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

### **Классический**

*Ингредиенты: столовое красное вино – 750 мл, гвоздика – 6–7 штук, мускатный орех по вкусу, вода – 70 мл, сахар – 1 столовая ложка.*

**П р и г о т о в л е н и е:** взять гвоздику, молотый мускатный орех, засыпать в турку, залить водой, довести до кипения и варить 1 мин. После этого отвар должен настояться 10 мин. Вино вылить в кастрюлю и поставить на огонь. Когда вино станет теплым, в него вылить содержимое турки и добавить 1 столовую ложку сахара. Вино ни в коем случае нельзя доводить до кипения. Лучше снять его просто достаточно горячим. После этого глинтвейн надо или сразу разлить по чашкам, или залить в керамический чайник.

### **Ямайский**

*Ингредиенты: вода – 200 мл, корица – 1 палочка, гвоздика – 6 бутонов, ямайский перец – 6 горошин, красное вино – 750 мл, портвейн – 150 мл, сахар – 1 столовая ложка, корка половины лимона, лимонная долька.*

**П р и г о т о в л е н и е:** налить воду в кастрюлю, положить туда пряности и оставить на 20 мин. В другую большую кастрюлю налить красное вино. Влить в вино ароматизированную пряностями воду. Пряности отложить для украшения. Добавить портвейн и сахар и разогреть смесь почти до температуры кипения. Подавать в горячем виде с тонкими полосками лимонной корки и лимонными дольками.

### **Киевский**

*Ингредиенты: десертное сладкое вино – 750 мл, вишневая наливка – 500 мл, лимон – 1 штука, корица и гвоздика по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в эмалированную посуду влить вино, наливку и довести смесь до кипения, но не кипятить. В горячий глинтвейн положить пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дать настояться около 10–15 мин. Разлить по чашкам.

### **Ароматный**

*Ингредиенты: столовое красное вино – 750 мл, вода – 300 мл, мед – 300 г, ром – 300 мл, сахар – 600 г, гвоздика – 18 штук, кардамон – 18 штук, корица, мускатный орех по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** влить в кастрюлю вино, воду, мед, ром, положить сахар, гвоздику, кардамон, корицу, мускатный орех. Все вскипятить, разлить горячим в стаканы, процеживая сквозь ситечко.

### **На красном вине**

*Ингредиенты:* красное вино – 750 мл, сахар – 50 г, вода – 450 мл, мед – 2 столовые ложки, лимоны – 1–2 штуки, тертый мускатный орех.

**П р и г о т о в л е н и е:** вскипятить воду с сахаром. Добавить вино и мед. Подогреть, не доводя до кипения. Разлить по бокалам, куда положить тонкие ломтики лимона, посыпать мускатным орехом.

### **По рецепту старинной кухни**

*Ингредиенты:* красное вино (медок или лафит) – 375 мл, ром – 375 мл, вода – 300 мл, гвоздика – 20 штук, крупно толченый кардамон – 20 штук, корица в палочках – 10 г, крупно толченный мускатных орех – 1 штука.

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать воду, вино, ром со специями. Все закипятить, разлить в стаканы, в каждый стакан положить по кусочку лимона, сверху стакана установить чайную ложку, в которую налить немного рома и поджечь, а затем подавать.

### **Шахерезада**

*Ингредиенты:* красное полусладкое вино – 1,5 л, коньяк – 200 мл, сахарный песок – 200 г, лимон – 2 штуки, корица и гвоздика по вкусу.

**П р и г о т о в л е н и е:** в эмалированную посуду влить вино, растворить в нем сахар, довести до кипения, но не кипятить. В приготовленную смесь добавить лимоны, нарезанные ломтиками, специи, влить коньяк, дать настояться 10–15 мин, разлить по чашкам.

### **Каролина**

*Ингредиенты:* красное вино – 400 мл, коньяк – 75 мл, водка – 50 мл, сахар – 50 г, тертый мускатный орех, крупная щепотка гвоздики, корица – 3 щепотки, душистый перец – 2 горошины.

**П р и г о т о в л е н и е:** вино вылить в эмалированную посуду, засыпать сахар, положить специи, нагреть, помешивая деревянной ложкой, не доводить до кипения. Влить остальные спиртные ингредиенты, разогреть, не доводя до кипения. Залить в термос, выдержать минимум 1 ч.

### **Яблоко**

*Ингредиенты:* вино – 1 л, сахар – 1,5 стакана, яблоки – 2 штуки, черный перец – 15–20 горошин, корица – 1 кусочек, гвоздика – 4–5 зернышек, лимон – 1 штука.

**П р и г о т о в л е н и е:** в вино добавить сахар, яблоки, нарезанные кусочками, горошины черного перца, корицу и гвоздику, довести до кипения. Снять с огня и выдержать 10–15 мин.

Процедить, подать горячим, положив в каждый стакан ломтик лимона и по желанию несколько кусочков яблока.

### **Коктейли на основе вина**

Рецепты даны из расчета на бутылку вина.

#### **Глогг (Glogg) – рождественский скандинавский напиток**

*Ингредиенты: красное вино – 750 мл, водка – 60 мл, сахар – 65 г, корица – 1 палочка, гвоздика – 6 штук, молотый имбирь – 1/2 столовой ложки, изюм – 100 г, миндальные орехи – 100 г.*

**П р и г о т о в л е н и е:** вылить вино и водку в кастрюлю. Добавить оставшиеся ингредиенты, затем слегка нагреть, пока сахар не растворится. Выключить огонь и дать настояться, как минимум, 30 мин. Когда напиток готов, нагреть и подавать горячим.

#### **Рождественский напиток**

*Ингредиенты: темный ром – 150 мл, клюквенная водка – 100 мл, красное полусладкое вино – 750 мл, черный чай – 500 мл, цедра апельсина, сок одного лимона, гвоздика – 2 штуки, корица – 1 палочка, вишни «Мараскино», апельсиновые дольки, сахар – 150 г.*

**П р и г о т о в л е н и е:** горячий чай, вино, сахар, гвоздику, корицу, лимонный сок, апельсиновую цедру поместить в емкость, перемешивать на огне, не доводя до кипения. Затем влить ром и водку. Подогреть, не доводя до кипения. Отфильтровать. Держать на слабом огне постоянно. Подавать горячим. Оформить долькой апельсина и вишенкой «Мараскино».

### **Коктейли на основе пива**

#### **Светлячок**

*Ингредиенты: охлажденное светлое пиво – 100 мл, пастеризованное молоко – 100 мл, сахар по вкусу.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в равных долях смешать охлажденное пиво и молоко. Добавить сахар по вкусу.

#### **Адамант**

*Ингредиенты: светлое пиво – 150 мл, пол-яйца, белое столовое вино – 60 мл, вода – 1 столовая ложка, лимонная корка, корица.*

**П р и г о т о в л е н и е:** воду, лимонную корку, корицу подогреть на малом огне. Через 20 мин жидкость отфильтровать или удалить пряности. Взбить яйцо, половину вылить в вино, добавить пряный настой, сахарный песок и пиво. Поставить на малый огонь и взбивать до образования пенной структуры. Разлить в кружки.

### **Летние коктейли**

Это прохладительные напитки, в основном слабоалкогольные. Готовят их на основе вин и фруктовых соков. Если приготовление горячих напитков требует соблюдения правил нагревания

вин, то приготовление холодных летних коктейлей требует особого внимания к соблюдению правил охлаждения алкогольных напитков. Важно не переохладить белое вино: оно должно быть холодным, но не ледяным. В морозильнике можно охлаждать только напитки с содержанием алкоголя 40 % и больше. **Вино и пиво в морозильную камеру ставить нельзя.** Если нужно охладить вино, бутылку можно поместить в ведро со льдом или под струю холодной воды. При смешивании коктейлей или непосредственно в бокалы или рюмки можно добавлять дробленый лед. Но вместо льда можно добавлять замороженные фрукты. Рюмку, фужер или бокал следует держать за ножку, иначе напиток согреется. Листик или веточка мяты усилят прохладительный эффект.

### **Имбирное пиво**

*Ингредиенты: свежий имбирь – 2,5 см, сахар – 2 столовые ложки, лимоны – 2 штуки, газированная минеральная вода – 300 мл, лед, кусочки лайма и листья мяты для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** натереть свежий имбирь в кувшин, добавить сахар и лимонный сок. Хорошо размять вилкой и залить минеральной водой. Оставить на 5 мин, затем процедить через сито и подавать в высоких бокалах со льдом, кусочками лайма и листьями мяты.

### **Мартини с розовыми лепестками**

*Ингредиенты: водка, розовая вода, сахар, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в шейкере соединить водку, розовую воду и сахар, добавить горсть льда. Перемешивать 1 мин, затем перелить в бокал для мартини и украсить двумя чистыми розовыми лепестками.

### **Тропический летний пунш**

*Ингредиенты: персиковый сок – 100 мл, сок манго – 100 мл, сироп манго – 10 мл, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** наполнить большие бокалы льдом, влить персиковый сок, сок манго и чуть-чуть сиропа манго. Перемешать и украсить спиралькой из апельсиновой цедры (можно добавить немного рома).

### **Коктейли на основе виски**

#### **Аль Капоне**

*Ингредиенты: виски – 40 мл, сладкий вермут – 20 мл, сахарный сироп – 10 мл, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** компоненты смешать в шейкере, процедить в бокал под коктейль. Добавить вишенку.

#### **Бишоп**

*Ингредиенты: виски – 30 мл, сладкий вермут – 10 мл, апельсиновый сок – 10 мл, Chartreuse – 1 барная ложка.*

**П р и г о т о в л е н и е:** перемешать в шейкере и процедить в бокал.

### **Канцлер**

*Ингредиенты: виски – 20 мл, портвейн – 10 мл, сухой вермут (dry) – 10 мл, ангостура – 2 капли.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится в шейкере. Ингредиенты интенсивно взбить, после чего процедить в бокал для коктейлей.

### **Длинное жаркое лето (Long Hot Summer)**

*Ингредиенты: шотландское виски – 30 мл, Кампари (Campari) – 10 мл, лимонад «Спрайт» или «Seven Up» – 60 мл, несколько капель ангостуры, кружок огурца, веточка мяты, кружок апельсина, кружок лимона для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить непосредственно в питьевом стакане. Положить в бокал highball достаточно толстый кружок огурца, ломтики апельсина и лимона, веточку мяты. Налить алкогольные ингредиенты, сверху добавить лимонад.

### **Йорк**

*Ингредиенты: бурбон – 60 мл, сладкий вермут – 20 мл, несколько капель ангостуры, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** для приготовления понадобится смешительный стакан, который необходимо наполнить льдом на 2/3, налить компоненты, перемешать. Процедить в охлажденный бокал для коктейлей и украсить вишенкой.

### **Квадро**

*Ингредиенты: канадское виски – 15 мл, Амаретто – 15 мл, черносмородиновый ликер – 15 мл, сухой вермут – 15 мл, апельсиновая цедра, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится в смешительном стакане. Перемешать ингредиенты и процедить в бокал для коктейлей. Украсить апельсиновой цедрой и вишенкой.

### **Ирландский игристый**

*Ингредиенты: ирландское виски Олд Бушмилл – 90 мл, Кюрасо – 1 чайная ложка, сахар – 1/2 чайной ложки, содовая вода, сок от половины лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошенько взболтать или перемешать с дробленным льдом. Сцедить в высокий бокал. Сверху долить содовой водой.

### **Лето в Канаде**

*Ингредиенты: канадское виски – 30 мл, сладкий кофейный ликер – 20 мл, сладкий мятный ликер – 10 мл, содовая, кубики льда.*

**П р и г о т о в л е н и е:** положить в стакан «тумблер» кубики льда. Налить виски и ликеры. Долить содовой водой.

### **Коронация 1937**

*Ингредиенты: виски – 20 мл, грейпфрутовый сок – 20 мл, лимонный сок – 10 мл, гранатовый сироп – 10 мл, пара капель бальзама ангостуры, одна капля персикового тоника.*

**П р и г о т о в л е н и е:** этот коктейль готовится прямо в питьевом бокале. Если используется лед, то сначала в стакан положить лед, затем налить виски, после этого – остальные компоненты.

### **Молоток**

*Ингредиенты: канадское виски – 60 мл, кофейный ликер – 60 мл, ванильное или шоколадное мороженое, тертый шоколад.*

**П р и г о т о в л е н и е:** этот коктейль следует готовить в блендере. В стакан блендера насыпать необходимое количество льда, налить виски, ликер и добавить мороженое. Запустить блендер, и когда лед окончательно раздробится и образуется однородная масса, перелить в питьевой бокал. Посыпать сверху тертым шоколадом.

### **Сапожник**

*Ингредиенты: бурбон – 8/10, Cointreau – 2/10, несколько капель ангостуры, лед, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить в шейкере, на 2/3 заполненном льдом. Налить ингредиенты и энергично встряхивать. Когда шейкер запотеет снаружи, процедить в бокал для коктейлей. Украсить вишней.

### **Мятная свежесть**

*Ингредиенты: виски – 40 мл, сладкий мятный ликер – 10 мл, кубики льда, минеральная вода.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в бокал для коктейлей налить виски и ликер. Положить кубики льда. По желанию можно добавить минеральной воды без газа.

### **Олд Фэшн**

*Ингредиенты: виски Джим Бим – 50 мл, ликер Кюрасао – 15 мл, зеленые и красные вишни, кружочки лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в низком бокале для виски смешать все ингредиенты. Подавать с палочкой, украсить лимоном и вишнями.

### **Ураган**

*Ингредиенты: бурбон – 20 мл, джин – 20 мл, мятный ликер – 20 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится в стакане для смешивания. Налить ингредиенты, перемешать вращательным движением. Процедить в бокал для коктейлей.

### **Притяжение (Affinity)**

*Ингредиенты: шотландское виски Скотч (Scotch) – 20 мл, сладкий вермут – 20 мл, сухой вермут – 20 мл, бальзам Ангостура (Angostura Bitters) – 10–15 капель, твист из лимона – 1 штука, вишня – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать все в шейкере со льдом и хорошо сбить. Процедить в стакан в старинном стиле, добавить лед и украсить фруктами.

### **Ржавый гвоздь**

*Ингредиенты: виски – 30 мл, ликер Drambuie – 30 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовится непосредственно в питьевом бокале. Обязательно подается со свизлетиком для перемешивания.

### **Солнечный удар**

*Ингредиенты: шотландское виски – 1/3, апельсиновый ликер – 1/3, лимонный сок – 1/3.*

**П р и г о т о в л е н и е:** взбить в шейкере и отфильтровать в бокал для коктейлей.

### **Лесть**

*Ингредиенты: виски Бурбон – 50 мл, сахарный сироп – 2 барные ложки, лимонный сок – 20 мл, яичный белок – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все компоненты вместе с мелко колотым льдом сильно встряхнуть в шейкере и процедить в стакан.

### **Теннеси**

*Ингредиенты: бурбон – 40 мл, ликер Maraschino – 10 мл, капля лимонного сока, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать в шейкере, процедить в бокал для коктейлей. Украсить вишенкой.

### **Черный пес**

*Ингредиенты: виски – 90 мл, вермут (dry) – 30 мл, вишневый ликер – 15 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** коктейль готовится в шейкере. Налить компоненты, содержимое энергично взбить и процедить в бокал для коктейлей.

### **Ускоритель**

*Ингредиенты: бурбон – 30 мл, ром – 30 мл, апельсиновый ликер – 1 капля.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить в смесительном стакане. Перемешать и перелить в стакан «тумблер».

### **Коктейли сауер**

Эти напитки отличаются кислым вкусом, так как **одним из компонентов являются цитрусовые соки.** Подаются с соломинкой.

### **Апельсиновое цветение**

*Ингредиенты: джин Бернетт или Будлз – 30 мл, апельсиновый сок – 30 мл, апельсиновая цветочная вода – 1 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сильно взболтать со льдом. Сцедить в бокал для вина или в слегка расширенный бокал для коктейлей. Край бокала можно украсить сахарным ободком, опустив предварительно в апельсиновый сок. Ободок получится оранжевый.

### **Ястреб**

*Ингредиенты: бурбон – 20 мл, джин – 20 мл, лимонный сок – 10 мл, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать в шейкере. Процедить в бокал для коктейлей. Краешек бокала украсить вишней.

### **Принц Чарльз**

*Ингредиенты: виски – 30 мл, медовый ликер – 20 мл, лимонный сок – 10 мл, вишня для коктейлей.*

**П р и г о т о в л е н и е:** налить ингредиенты в шейкер, хорошо взбить. Затем процедить в бокал для коктейлей. Украсить коктейль вишенкой на шпажке.

### **Фриско**

*Ингредиенты: бурбон – 40 мл, Benedictine D.O.M. – 20 мл, лимонный сок – 30 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** смешать компоненты в шейкере и процедить в бокал для коктейлей.

### **Мексиканская отвертка**

*Ингредиенты: текила – 40 мл, апельсиновый сок – 100 мл, апельсин – 1 кружочек.*

**П р и г о т о в л е н и е:** ингредиенты вместе с кубиками льда перемешать в стакане для лонгдринков. Кружочек апельсина положить в стакан. Подать с палочкой-мешалкой.

### **Футболист**

*Ингредиенты: виски – 30 мл, Cointreau (прозрачный апельсиновый ликер) – 10 мл, грейпфрутовый сок – 10 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** шейкер заполнить на 2/3 льдом, налить ингредиенты. Энергично взбивать продольными движениями до тех пор, пока шейкер не запотеет снаружи. После этого процедить в бокал для коктейлей.

### **Пьер**

*Ингредиенты: бурбон – 30 мл, абрикосовый ликер – 20 мл, лимонный сок – 15 мл, цедра лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** готовить в смесительном стакане. Перемешать компоненты, процедить в бокал для коктейлей. Положить цедру лимона.

### **Бурбон сауер**

*Ингредиенты: виски бурбон «4 Розиз» – 45 мл, свежий лимонный сок – 45 мл, сахар – 1 чайная ложка, дробленый лед.*



**П р и г о т о в л е н и е:** виски и лимонный сок взболтать или недолго мешать с небольшим количеством дробленого льда. Сцедить и подавать в узком либо старомодном бокале с вишенкой мараскин. По некоторым рецептам полагается добавлять немного горькой настойки.

### **Коктейли на основе джинна**

#### **Синий Collins**

*Ингредиенты: джин «Gordon's» – 3 части, ликер «Blue Curacao» – 1 часть, «Sour mix» – 4 части, немного содовой воды.*

**П р и г о т о в л е н и е:** джин, ликер и «Sour mix» перемешать в блендере со льдом и влить в стакан «Collins», сверху плеснуть содовой воды и украсить ломтиком апельсина.

#### **Голубая луна**

*Ингредиенты: джин – 25 мл, голубой «Кюрасао» – 10 мл, куантро – 10 мл, ананасовый сок – 10 мл, лимонад «Лимон» как наполнитель, ананас – 1/4 кружочка, зеленая вишня в сиропе – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все ингредиенты, кроме лимонада, взболтать в шейкере со льдом. Процедить в высокий стакан для лонгдринков со льдом. Долить лимонадом и перемешать. Кусочек ананаса и вишню надрезать и укрепить на краю стакана.

#### **Белая дама**

*Ингредиенты: 1) джин «Будлз» или «Бернетт» – 45 мл, «Куэнтро» – 30 мл, лимонный сок – 15 мл, яичный белок – 1 штука, сироп – 15 мл, апельсиновая цветочная вода – 1 мл;*

*2) джин «Бернетт» или «Будлз» – 45 мл, лимонный сок – 15 мл, сливки – 5 мл, яичный белок – 1/2 штуки, сироп – 15 мл, апельсиновая цветочная вода – 1 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** сильно взболтать с дробленным льдом. Сцедить в винный бокал «Кларет» и подавать.

#### **Джин с тоником**

*Ингредиенты: джин «Будлз» или «Бернетт» – 45 мл, свежий зеленый лимон – 1/4, хинная вода (тоник).*

**П р и г о т о в л е н и е:** заполнить кубиками льда высокий бокал на 250–300 мл. Добавить джин и сверху залить хинной водой. Аккуратно отжать в бокал зеленый лимон и бросить внутрь его кожицу. Протолкнуть легонько вверх и вниз кубики льда для помешивания, но не размешивать напиток. Не выжимать лимон до помещения в напиток.

#### **Леди Ди**

*Ингредиенты: джин – 20 мл, «Бенедикт Д.О.М.» – 10 мл, апельсиновый сок – 10 мл, горькая апельсиновая настойка – 2 дозы, гранатовый сироп – 2 барные ложки, сухое шампанское, апельсин – половина кружочка, вишня в сиропе – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все составляющие, исключая шампанское, взболтать в шейкере со льдом. Процедить в бокал для шампанского с краями в сахаре и долить шампанским. Фрукты наколоть на шпажку и положить сверху на край бокала.

### **Сюзи Вонг**

*Ингредиенты: джин – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, сухое шампанское в качестве наполнителя, половина кружочка апельсина.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все ингредиенты, за исключением шампанского, взболтать в шейкере со льдом. Процедить в бокал для шампанского, края которого предварительно смочить лимонным соком и опустить в сахарный песок. Долить шампанским. Кружок апельсина разрезать пополам и половинку надеть на край бокала.

### **Джин терновый игристый**

*Ингредиенты: 1) джин «Бернетт» или «Будлз» – 45 мл, лимонный сок – 15 мл, сахар – 1 чайная ложка;*

*2) джин «Бернетт» или «Будлз» – 60 мл, лимонный сок – 60 мл, сироп – 20 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** хорошенько взболтать с дробленым льдом. Сцедить в высокий бокал. Долить сверху содовой воды.

### **Семь морей**

*Ингредиенты: джин – 20 мл, «Писанг Амбон» (индонезийский банановый ликер) – 40 мл, «Крем де банан» (банановый ликер, основанный на бренди) – 1 доза, тоник как наполнитель, вишня в сиропе – 1 штука.*

**П р и г о т о в л е н и е:** ингредиенты смешать со льдом в стакане для лонгдринков. Положить в стакан вишню и подать напиток с палочкой-мешалкой.

### **Шампу**

*Ингредиенты: джин – 30 мл, лимонный сок – 15 мл, «Перно» – 1/6 чайной ложки, голубой «Кюрасао» – 1/6 чайной ложки, охлажденное шампанское.*

**П р и г о т о в л е н и е:** налить джин, лимонный сок, «Перно» и голубой «Кюрасао» в кружку для смешивания, перемешать и вылить в широкий и мелкий бокал для шампанского. Сверху влить шампанское. Можно украсить завитком из лимона или ломтиком лимона.

### **Коктейли на основе ликеров**

#### **Небо Ингрид**

*Ингредиенты: текила «Cuervo» – 30 мл, ликер «Blue Curacao» – 10 мл, «Sour mix» – 80 мл.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все перемешать со льдом и подавать в бокале для вина, украшенном снежным ободком и кружочком лайма.

**Легенда.** Именно Ингрид Бергман, которая в молодости увлекалась парашютным спортом, придумала смешивать текилу и «Blue Curacao».

## Нежность

*Ингредиенты: ирландский ликер «Бейлис» («Baileys Irish Cream») – 7 мл, ликер «Тия Мария» («Tia Maria») – 7 мл, ликер «Туака» («Tuaca») – 7 мл, кофе – по вкусу, взбитые сливки – по вкусу.*

**Приготовление:** смешать спиртные напитки в ирландской кофейной чашке. Долить кофе и сверху положить взбитые сливки.

## Любовь на снегу

*Ингредиенты: ликер «ДиСаронно Ориджинале» («DiSaronno Originale») – 40 мл, водка – 20 мл, сливки, клубничный сироп, виноград, вишенка, лимонный твист, ломтики лимона, зонтик для украшения.*

**Приготовление:** водку и ликер налить в бокал, положить внутрь твист из лимонной кожуры и залить взбитыми сливками. Сливки сбрызнуть сиропом, украсить виноградом, вишней, ломтиком лимона, зонтиком и подавать.

## Ванильно-мятный поцелуй

*Ингредиенты: ликер «ДиСаронно Ориджинале» («DiSaronno Originale») – 30 мл, ликер «Бейлис» («Bailey's Irish Cream») – 30 мл, листик мяты.*

**Приготовление:** заполнить бокал ликером «Бейлис», а затем осторожно по столовому ножу, прислоненному к стенке бокала, долить «ДиСаронно». Сверху положить листик мяты.

## Мятный поцелуй (Mint kiss)

*Ингредиенты: ирландский ликер «Бейлис» («Bailey's Irish Cream») – 20 мл, мексиканский ликер «Калуа» («Kahlua») – 20 мл, шнапс «Рампл Минц» («Rumple Minze») – 20 мл, кофе – по вкусу, взбитые сливки – по вкусу.*

**Приготовление:** в ирландской кофейной чашке перемешать все спиртные напитки. Долить кофе и сверху положить взбитые сливки.

## Грог

**Это горячий смешанный алкогольный напиток.** Его изобретение приписывается английским морякам, а название напиток получил в честь адмирала Эдварда Грога. Он в целях экономии распорядился выдавать морякам не чистый ром, а разбавленный водой. Разбавляли ром не только водой, и так родился довольно популярный сегодня грог.

## Бренди

*Ингредиенты: коньяк – 50 мл, горячий крепкий чай – 100 мл, кусочек сахара, ломтик лимона.*

**Приготовление:** в горячий крепкий чай влить коньяк, положить кусочек сахара, размешать и украсить ломтиком лимона.

## Петровский

*Ингредиенты: настойка «Петровская» – 35 мл, вишневый ликер – 15 мл, горячая вода – 100 мл, ломтик лимона.*

**П р и г о т о в л е н и е:** перемешать все компоненты в стакане, украсить ломтиком лимона.

### **Грог**

*Ингредиенты: крепкий сладкий чай – 1 стакан, коньяк – 1 чайная ложка, ром – 1 столовая ложка.*

**П р и г о т о в л е н и е:** все компоненты смешать, довести до кипения, разлить по чашкам и подавать напиток горячим.

### **Моряк**

*Ингредиенты: легкий ром «Касике», «Капитан Морган» («Карт Бланш») или «Ронрико» – 45 мл, ром «Капитан Морган» («Черный ярлык») или ямайский ром «Майерс» – 45 мл, лимонный сок – 45 мл, сок зеленого лимона – 45 мл, гранатовый сироп – 45 мл, апельсиновый сок – 30 мл, лед, вишни.*

**П р и г о т о в л е н и е:** насыпать горкой молотый лед, поместив его в небольшую воронку. Поместить воронку со льдом на дно двойного старомодного бокала. Сцедить напиток в бокал поверх воронки. Слегка покачать воронку, чтобы освободить горку льда, и убрать ее без резких толчков, оставив лед на дне бокала. Следить за тем, чтобы не пролить напиток. Подавать с соломинкой, проткнутой сквозь две вишни. Этот напиток иногда подается с кубиками льда вместо горки молотого льда.

### **Фантазия**

*Ингредиенты: коньяк – 60 мл, ликер – 25 мл, сахар – 5 г, сахарная пудра – 10 г, лимон – 1 штука, кипяток.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в подогретый стакан для грога всыпать сахарную пудру, влить коньяк, ликер, положить ломтик лимона и налить кипяток. В чайную ложку, помещенную на стакане, положить маленький кусочек сахара, полить его коньяком, зажечь и подать грог «Фантазия» горящим.

### **С коньяком**

*Ингредиенты: коньяк – 75 мл, сахарная пудра – 10 г, лимон – 1 ломтик, кипяток.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в подогретый стакан положить сахарную пудру, влить коньяк и долить кипятком, добавив ломтик лимона.

### **Коктейли с шампанским**

#### **КОКТЕЙЛЬ РОЗИ**

*Ингредиенты: апельсиновый ликер – 10 мл, «Кампари» – 40 мл, сок грейпфрута – 80 мл, шампанское, апельсин – 1 кружок.*

**П р и г о т о в л е н и е:** апельсиновый сок, «Кампари» и сок грейпфрута вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в высокий узкий бокал или стакан. Долить шампанским. Кружок апельсина нанизать на край стакана

### **Шампейн Тори**

*Ингредиенты: банановый ликер – 15 мл, клубничный ликер – 15 мл, Мидори – 20 мл, охлажденное шампанское, кусочки клубники и банана для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** вылить ликеры и Мидори в высокий и узкий бокал для шампанского. Перемешать и сверху залить шампанским. Украсить нанизанными на шпажку кусочками клубники и банана.

### **Манго Беллини**

*Ингредиенты: сок манго – 15 мл, охлажденное шампанское, кусочки дыни и вишни для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** налить сок манго в высокий и узкий бокал для шампанского, сверху медленно влить шампанское. Украсить нанизанными на шпажку дыней и вишней.

### **Коктейли с яйцом**

**Подавать коктейли с яйцом следует немедленно после приготовления,** так как вкус и вид напитка ухудшаются довольно быстро. Особое внимание следует уделять свежести яиц.

### **Гоголь-моголь**

*Ингредиенты: темный ром «Капитан Морган» или ямайский ром «Майерс» – 20 мл, коньяк «Кот Луидор» или «Масьеир» – 20 мл, яйцо – 1 штука, сахар – 1 чайная ложка, молоко – 250 мл, кубики льда, мускатный орех.*

**П р и г о т о в л е н и е:** опустить сахар и яйцо в шейкер или миксер. Хорошенько размешать. Затем добавить молоко, три-четыре кубика льда, потом спиртное. Сильно взболтать или перемешать. Если использовать миксер, вместо ледяных кубиков нужно употреблять дробленый лед. Сцедить в бокал (300 мл). Сверху посыпать мускатным орехом. Вместо рома и коньяка можно использовать любое виски «Бурбон 4 Розиз» или «7 Краун Сигрэма».

### **Шоколадный эгг-ног**

*Ингредиенты: коньяк – 25 мл, шоколадный ликер – 25 мл, яйцо – 1 штука, молоко – 100 мл, измельченный шоколад, измельченный лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в стакан миксера влить желток, ликер и взбить до пышной однородной массы. Затем влить коньяк, молоко и взбивать еще 5–10 с. Яичный белок взбить отдельно до увеличения в объеме в 5–7 раз. После этого напиток перелить в стакан «Коллинз», наполненный на 1/2 измельченным льдом, перемешать ложкой содержимое стакана с половиной взбитого белка. Оставшийся белок использовать для украшения, перекадывая его ложкой на

поверхность напитка в виде «шапки». Затем «шапку» посыпать измельченным шоколадом.

Подавать с соломинкой.

### **Маяк**

*Ингредиенты: ликер «Шартрез» – 20 мл, желток – 1 штука, коньяк – 20 мл, сахар, мускатный орех.*

**П р и г о т о в л е н и е:** конусный бокал украсить сахарной корочкой. Охлажденный ликер вылить в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опустить желток и посыпать тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк вылить на желток.

### **Коктейль с шампанским**

*Ингредиенты: измельченный лед – 1/4 стакана, яйцо – 1/2 штуки, ванильный сахар – 1/2 пакетика, коньяк – 100 мл, шампанское, ананас – 1 кусочек.*

**П р и г о т о в л е н и е:** взбить все в шейкере и налить в стакан, долив доверху охлажденным шампанским. Для украшения положить в стакан кусочек ананаса.

### **Крюшон**

**Крюшон относится к изысканным холодным напиткам,** и готовить его нужно со вкусом и учетом особенностей исходных продуктов. Фрукты и ягоды моют, ополаскивают водой. Яблоки, груши, персики, апельсины освобождают от косточек и режут на дольки. Землянику, клубнику, вишню используют целиком. Фрукты перекладывают в стеклянный сосуд или специальную крюшонницу и пересыпают сахаром. Накрывают крюшонницу крышкой и ставят на лед. Сахар должен раствориться полностью. Затем сосуд с фруктами заполняют охлажденным до 8–10°C столовым вином, добавляют для аромата коньяк или ром, после чего снимают пробу. Так как каждый раз сочетание получается разным, следует довериться своему вкусу. Затем в смесь добавляют охлажденное до 5–6°C шампанское, игристое вино или сидр. Разливают напиток большой стеклянной или фарфоровой ложкой, как компот, вместе с фруктами или ягодами.

### **Крюшон из бананов и абрикосов**

*Ингредиенты: абрикосы – 1 кг, сахар – 400 г, вода – 200 мл, бананы – 600 г, банановый ликер – 1 бутылка (500 мл), белое вино – 3 бутылки (2,25 л), шампанское – 1 бутылка (750 мл).*

**П р и г о т о в л е н и е:** абрикосы разломить на половинки, освободить от косточек. Сварить густой сироп из сахара и воды. Горячим сиропом залить абрикосы, накрыть крышкой, остудить. Бананы очистить, нарезать тонкими кружочками и положить в остывшую массу, туда же влить ликер, накрыть посуду крышкой и поставить на сутки на холод. Перед подачей залить белым вином и шампанским.

### **Крюшон с ананасами**

*Ингредиенты: ананас – 600–700 г, сахар – 400 г, шампанское – 2–3 бутылки (1,5–2,2 л), коньяк – 1 бутылка (500 мл).*

**П р и г о т о в л е н и е:** ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок нарезать на 4–6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кружочки в виде веерочков. Сложить порезанный ананас в крющонницу, засыпать рядами сахарного песка, залить бутылкой хорошего коньяка и поставить настояться на сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

### **Крющон из яблок**

*Ингредиенты: яблоки – 1,5 кг, лимона – 2 штуки, холодный крепкий чай – 2 л, сахар – 2,5 стакана, шампанское – 1 бутылка (750 мл).*

**П р и г о т о в л е н и е:** яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четверть на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю. В кастрюлю добавить сок из лимонов, стертую на терку цедру с половины лимона, залить чаем, добавить сахар, накрыть крышкой и поставить на холод (на 5–6 ч). Перед подачей перелить все в посуду для крющона и добавить шампанское и, если нужно, сахар по вкусу.

### **Крющон из персиков**

*Ингредиенты: персики – 1 кг, сахар – 500 г, лимоны – 2 штуки, вода – 2 л, ликер «Абрикотин» – 200–250 мл, шампанское – 1 бутылка (750 мл).*

**П р и г о т о в л е н и е:** персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из лимонов, залить водой и поставить на холод на сутки. Перед подачей перелить все в посуду для крющона, добавить ликер и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой.

### **Сангррия**

Сангррия – самый популярный испанский коктейль. Он утоляет жажду и улучшает настроение. Сангррия состоит из вина, фруктов и льда. **Пить сангррию нужно весело и с удовольствием.**

### **Классическая сангррия**

*на 4 персоны*

*Ингредиенты: красное сухое вино, желативно испанское столовое, горький тоник – 500 мл, апельсины – 3 штуки, лимоны – 2 штуки, сахар, лед, по желанию бренди.*

**П р и г о т о в л е н и е:** в графин влить горький тоник, положить крупно нарезанные апельсины и лимоны, а также сахар по вкусу. Смесь размешать и поставить в холодильник на несколько часов. Перед подачей на стол в графин добавить много льда. По традиционному рецепту в сангррию добавляют немного бренди.

### **Сангррия Weinbrand**

*на 10 персон*

*Ингредиенты: апельсины – 3 штуки, лимоны – 3 штуки, персики – 4 штуки, яблоко – 1 штука, сахар – 50 г, апельсиновый ликер – 40 мл, апельсиновый сок – 200 мл, коньяк «Weinbrand» – 50–70 мл, корица – 2 палочки, красное сухое вино – 4 бутылки (3 л), минеральная вода – 125 мл.*

*П р и г о т о в л е н и е:* апельсины нарезать кружочками, 2 лимона – на 4 равные части. Крупно нарезать очищенные персики и яблоко. Фруктовую смесь поместить в графин, после чего добавить сахар и стакан апельсинового сока. Затем выжать туда лимон, добавить апельсиновый ликер, коньяк и корицу. Смесь настаивать под крышкой в течение 3–4 ч в прохладном месте. Перед подачей удалить корицу, долить красное вино и минеральную воду.

### **Имбирная сангрия**

*на 7–8 персон*

*Ингредиенты: бренди – 500 мл, темный ром – 120 мл, лимонный сок – 30 мл, вода – 200 мл, имбирный эль – 300 мл, апельсин – 1 штука, ананас – несколько кусочков, малина – 1 столовая ложка, лед.*

*П р и г о т о в л е н и е:* нарезать крупными ломтиками апельсин, смешать с остальными ингредиентами в чаше для пунша, дать настояться несколько часов. Перед подачей на стол добавить большое количество льда.

### **Ленивая сангрия**

*на 4 персоны*

*Ингредиенты: красное сухое вино – 1 бутылка (750 мл), очищенные апельсины и яблоки – по 400 г, гренадин (ликер на основе граната) – 100 мл, джин, бренди, куантро – по 50 мл, минеральная вода (можно «Спрайт» или тоник), лед.*

*П р и г о т о в л е н и е:* в стеклянный графин налить вино, добавить апельсины и яблоки. Настоять одни сутки. Затем добавить гренадин, джин, бренди и куантро, а также минеральную воду, «Спрайт» или тоник. В последнюю очередь добавить кубики льда – его должно быть не меньше, чем вина.

### **Тропическая сангрия (Tropical Sangria)**

*на 4 персоны*

*Ингредиенты: персики – 0,5 кг, банан – 1 штука, яблоко – 1 штука, дыня – 300 г, виноград – несколько гроздей, красное сухое вино – 1 л, джин или водка – 100 мл, лимонный сок – 300 мл, сахар – 100 г, немного тертой корицы, лед – несколько кубиков.*

*П р и г о т о в л е н и е:* персики, банан, яблоко, дыню нарезать кусочками. Смешать все это в графине, после чего добавить виноград. Залить вином, добавить джин или водку, лимонный сок, сахар и корицу. Поставить охлаждаться на 2 ч. Подавать к столу, добавив в графин несколько кубиков льда.



## Белая сангрия

на 2–3 персоны

*Ингредиенты: лимон – 1 штука, апельсин – 1 штука, персик – 1 штука, белое сухое вино – 1 бутылка (750 мл), вода – 200 мл, сахар, мускатный орех, корица, лед.*

**П р и г о т о в л е н и е:** лимон, апельсин и персик порезать на кусочки и поместить фруктовую смесь в графин. Добавить вино, воду, сахар, немного измельченного мускатного ореха и корицу. Перемешать и поставить в холодильник на пару часов. Подавать с кубиками льда.

## Коктейли на основе текилы

### Текила Санрайз

*Ингредиенты: текила «Cuervo» – 40 мл, апельсиновый сок – 100 мл, немного гренадина (ликер на основе гранатового сиропа), долька апельсина и вишенка для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** текилу смешать с соком и влить в бокал «Ураган» (140 мл) со льдом. Добавить немного гренадина и украсить долькой апельсина и вишенкой.

### Маргарита классическая

*Ингредиенты: соль, колотый лед, текила – 30 мл, Куантро – 15 мл, сироп (кардинал) из лайма – 30 мл, апельсиновый сок – 30 мл, кружочек лайма для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** обмакнуть в соль края бокала. Поместить лед, текилу, Куантро и лимонный сок в шейкер для коктейлей, хорошо перемешать и процедить в бокал. Украсить кружочком лайма.

### Клубничная Маргарита

*Ингредиенты: соль, колотый лед, текила – 30 мл, клубничный ликер – 30 мл, Куантро – 15 мл, сироп (кардинал) из лайма – 30 мл, лимонный сок – 30 мл, вишни в сахаре, 1/2 клубники, кусочек лимона для украшения.*

**П р и г о т о в л е н и е:** обмакнуть края бокала для мартини так, чтобы соль прилипла. Поместить лед, текилу, клубничный ликер, Куантро, сироп из лайма и лимонный сок в миксер (блендер) и хорошо перемешать. Вылить содержимое в бокал для мартини. Украсить нанизанными на шпажку вишнями в сахаре, половинкой ягоды клубники и кусочком лимона.

Различают еще **несколько разновидностей смешанных напитков** в зависимости от того, на какой основе и каким способом они приготовлены.

### Кобла

Готовится на винной основе или на разведенных спиртных напитках. Подается в том же стакане, в котором его готовили, емкостью 200–250 см<sup>3</sup>. Напиток украшают земляникой, клубникой, вишнями, ломтиками апельсина или лимона.

### Пус-кафе

Это напиток из ликеров, сиропов, шампанского и других ингредиентов разного удельного веса. Составные части осторожно вливают в наклоненный высокий бокал в определенной последовательности: сначала более тяжелые, а затем легкие, не смешивая их.

### **Слинг**

Разновидность грога. Готовят слинг из крепких напитков (виски, бренди, джина) с добавлением сахарной пудры и сельтерской воды. Слинг может быть холодным и горячим. В холодный слинг кладут лимонную цедру, в горячий – мускатный орех.

### **Фихс**

Крепкий напиток с сахарной пудрой и лимонным соком. Иногда в него добавляют содовую воду. Напиток размешивают ложкой, украшают ягодами и ломтиками лимона.

### **Расчет с посетителями**

Расчет – это ответственный момент в работе официанта. Гость может попросить счет сам, и в этом случае официант должен немедленно его предоставить. Если же клиент не спешит, то официант может тактично напомнить посетителю о расчете. После подачи десерта можно поинтересоваться, не нужно ли ему что-нибудь дополнительно. Если гость ответит отрицательно, официант подготавливает счет на пронумерованных бланках счетов и подает его посетителю на маленьком подносе с левой стороны. Счет пишется разборчиво в двух экземплярах с указанием фамилии официанта, даты, суммы и подается перевернутым.

Оплата может производиться наличными, но все чаще посетители рассчитываются кредитной картой. При обладании соответствующим разрешением и лицензией – в том числе и иностранной валютой.

Что касается оплаты наличными, то не следует забывать, что если заведение не обладает правом валютных операций, брать валюту у клиента противозаконно. К сожалению, многие делают это, иногда по воле обстоятельств, когда клиент не имеет других денег. Из этой щекотливой ситуации все выходят по-разному. Хорошо, когда поблизости или прямо в ресторане располагается обменный пункт, а если его нет... Жизнь диктует свое, а задача официанта – получить расчет и избежать проблем, потому что валютные операции для субъектов, не имеющих лицензии, по-прежнему запрещены.

Расчет кредитной картой предполагает наличие на кассе специального оборудования. Кредитная пластиковая карта представляет собой небольшой твердый пластиковый прямоугольник, на котором указаны следующие данные:

- тип карты (Master Card, Visa, American Express и др.);
- реквизиты банка, который выдал карту;
- номер карты;
- код;

- срок действия карты;
- фамилия владельца;
- образец подписи владельца;
- иногда – фотография владельца;
- защитный знак или голограмма.

Иногда карта указывает и другие сведения, например уровень кредитования. Кредитная карта, предоставленная клиентом для оплаты, относится на кассу, где кассир осуществляет процедуру снятия денег со счета клиента. После этого клиент должен подписать чек (до того, как официант вернет ему карту). Специалисты рекомендуют учитывать, что после обеда или ужина со спиртным могут возникнуть некоторые неувязки с образцом подписи. В случае полного ее несовпадения следует тактично попросить гостя предоставить какой-либо документ, удостоверяющий личность. Во всех сомнительных случаях следует как можно тактичней попытаться урегулировать ситуацию, привлечь для этого менеджера, администратора или метрдотеля.

Чаевые, которые клиент оставляет официанту сверх счета в знак благодарности, также следует принимать с достоинством. Не следует самому оставлять себе сдачу. Не надо прибавлять сумму чаевых к счету. Опасно брать в качестве чаевых иностранную валюту.

Напоминать клиенту о чаевых или нет, демонстрировать свое неудовольствие их размером – личное дело официанта, но такое поведение не приветствуется ни администрацией, ни здравым смыслом. И к тому же, чаще всего ни к чему не приводит. Точно так же вряд ли повлияет на размер чаевых их вымогание или выпрашивание. Как показывает практика, на размер чаевых чаще всего влияет качество обслуживания и то желание посетить заведение вновь, которое возникло у гостя.

Официант после оплаты посетителем счета должен помочь женщинам, пожилым людям и детям выйти из-за стола, отодвинуть стулья и проводить гостей с той же учтивостью и вниманием, с которыми он их встречал. В любом случае следует поблагодарить, по возможности искренне, гостя за то, что он посетил их ресторан. Во многих ресторанах уходящим посетителям предлагают подать автомобиль. Если гость – иностранец, ему будет приятно, если с ним попрощаются на родном языке.

Во многих кафе и ресторанах для посетителей приготовлены памятные мелочи – зажигалки, спички, карточки. Возможно, именно такая мелочь, попавшаяся на глаза клиенту, напомнит ему о том, что он хорошо провел время в вашем заведении, когда он будет решать, куда ему отправиться в следующий раз.

## **Глава 8. Специальные формы обслуживания**

### **Обслуживание в гостиницах**

Ресторан при гостинице или отеле – это необходимая и важная часть отельного сервиса. В первую очередь ресторан при гостинице предназначен для обеспечения питанием проживающих в ней гостей. Однако когда в ресторане есть свободные места, залы могут быть открыты и для других посетителей.

На этажах гостиниц работают буфеты, в оборудование которых входят электрические плиты, холодильники, охлаждаемый прилавок, раковина с холодной и горячей водой для мытья посуды, кипяtilьник, запас посуды, приборов, салфеток, весы и т. д. Мебель такого буфета составляют несколько столов с гигиеническим покрытием и стулья. К услугам проживающих в гостиницах в буфетах должны быть холодные закуски, молочнокислые продукты, гастрономия, фрукты, кондитерские изделия, минеральные воды, несложные горячие закуски – яичницы, сосиски и др. Буфеты, как правило, оборудованы кофеварками, соковыжималками, печами СВЧ, грилями и прочей аппаратурой для быстрого приготовления и подогрева несложных блюд и блюд из полуфабрикатов. Расчет производится непосредственно с буфетчиком.

Доставка заказанных по порционному меню блюд и напитков в номер – характерная черта работы ресторана при гостинице. Для такой формы обслуживания используют чаще всего вспомогательные буфеты. К такому буфету прикрепляется несколько официантов, которые работают посменно, через день, и обслуживают определенное количество номеров. Оборудование вспомогательного буфета включает электро- или газовые плиты, холодильники, весы, мерную посуду, серванты для хранения белья, посуды, приборов, столы для подсортировки продуктов и доготовки некоторых закусок и блюд, напитков, оборудование для доставки их из ресторана в номер.

Обычно поэтажные буфеты связаны с раздачей ресторана лестницей, служебным лифтом, телефоном. Оборудуется сигнализация для вызова официанта в номер.

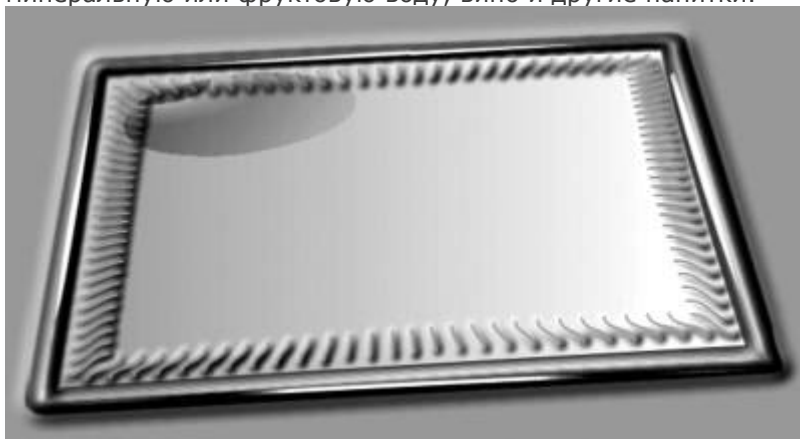
Прием заказов и доставка блюд в номер имеет свои особенности. Официант, явившись по вызову в номер, предлагает гостю меню и принимает заказ, записывая его на бланке. Для экономии времени он сразу же по телефону может передать его на производство и, пока готовятся горячие блюда, подобрать посуду, приборы, сервировать стол, поставив на него холодные закуски и напитки, которые есть в буфете. Затем он получает на кухне горячие блюда и подает их в номер, пользуясь лифтом.

Бывает, что в гостинице организуется диспетчерский пункт, где диспетчер по телефону принимает заказы от проживающих в номерах. По сигналу диспетчера, принявшего заказ, официант, предварительно постучав и получив разрешение войти, входит в номер.

Подают в номер блюда и напитки обязательно в закрытой посуде, хлеб, закуски покрывают салфеткой. Для облегчения работы официантов могут использоваться специальные тележки с

двумя полками: верхней – для готовых блюд, чистой посуды, приборов и нижней – для использованных посуды и приборов.

Официант при отсутствии тележки несет заказ на подносе, который держит на левой руке, а правой снимает принесенные блюда и напитки и ставит их на стол. По желанию заказчика официант должен разложить принесенное блюдо по тарелкам, откупорить бутылки, налить минеральную или фруктовую воду, вино и другие напитки.



*Поднос*

Официант должен попросить разрешение убрать посуду, так как проживающий в номере может пожелать оставить у себя кое-что из посуды или продуктов. За доставку блюд в номер взимается отдельная плата.

Метрдотель осуществляет контроль за обслуживанием в ресторане, в номерах и буфетах, расположенных на этажах гостиницы. Он же принимает заказы на обслуживание гостей, пришедших к хозяину номера, а также предварительные заказы для исполнения на следующий день, записывая их в специальный журнал. Такие книги ведут сами официанты или диспетчеры. В них записывается заказ на обслуживание: дата, время, номер, подробный перечень закусок, блюд, напитков.

Случается, что проживающие в гостинице могут предварительно высказать пожелание пообедать или поужинать в ресторане. В этом случае метрдотель или официант должен забронировать столик в зале. В больших гостиницах заказ проживающего на столик в ресторане может быть передан через бюро обслуживания.

### **Обслуживание по предварительному заказу**

Такой вид обслуживания создает большие удобства для посетителей, которые могут заказать на определенный день и час столик по телефону или зайдя в ресторан, уточнив при заказе меню, количество гостей и заплатив в качестве аванса определенную сумму.

При определении меню для торжества количество блюд зависит от длительности приема и его вида – будет ли это обед, ужин или ланч. Исходят из расчета полпорции на гостя при заказе

нескольких видов разнообразных закусок. Горячие блюда заказывают из расчета по полной порции. На столе, забронированном заказчиком, должна быть табличка с надписью: «Стол заказан».

Обычно при сервировке стола для 8–12 человек составляют два четырех- или шестиместных стола. На каждого гостя должно приходиться не менее 0,6 м (если за столом сидят 12 человек). Заказчик садится посередине продольной стороны стола, справа, слева и напротив него садятся гости. Торцовая часть стола не сервируется.

На стол ставят холодные закуски перед приходом посетителей. Иногда их ставят на подсобный стол, подавая на основной после того, как посетители займут свои места. За подачей холодных закусок следует подача горячих блюд, потом, как обычно, десерт и кофе.

С целью ускорения обслуживания столы сервируют до прихода посетителей. В соответствии с заранее согласованным меню на стол ставят к завтраку чашки для чая или кофе, рюмки-подставки для яиц, розетки для джема, сахара, хлеб, молочнокислые продукты. Иногда во время завтрака на стол ставят чайники и кофейники, и гости наливают горячие напитки самостоятельно. К обеду на стол ставят хлеб, фруктовые и минеральные воды (охлажденные) и закуски на закусочных тарелках. Если подается несколько видов закуски, то на четырехместный столик ставят две закуски разных наименований. Горячие и сладкие блюда подают отдельно.

Рекомендуется на столы положить экземпляры меню данного дня завтраков, обедов, ужинов и меню на следующий день. Посетители могут отметить в них блюда, которые они хотели бы заказать на завтра, а метрдотель, обобщая заказы, сообщает эти сведения заведующему производством. Такой метод обслуживания позволяет сократить время на завтрак до 30 мин и на обед – до 45 мин.

В зависимости от выделенной суммы денег, можно составить любой вариант меню, добавив холодные закуски, соки и другие блюда.

### **Организация праздничных вечеров**

Обслуживание в ресторане в праздничные дни часто осуществляется по предварительному заказу посетителей.

Директор и метрдотель составляют план, определяя количество участников встречи, число столиков и схему размещения их в торговом зале. Столики должны быть пронумерованы. Обычно ужин организуется для 4–6 или 8–10 человек за столом. Если для удобства обслуживания столы сдвигаются, их номера сохраняются. Уточняется стоимость ужина. В нее включается определенная сумма на подарки-сувениры, различные лотереи и прочие дополнительные расходы. Предусматривается украшение зала, изменения в униформе официантов, художественное оформление помещения ресторана, в случае встречи Нового года установка у елок огнетушителей в соответствии с правилами пожарной безопасности.

На встречу Нового года при приеме заказа в ресторане посетителя знакомят с планом размещения столиков для выбора мест. Заказчик оплачивает стоимость ужина и получает квитанцию с номером столика и количеством мест. Зал распределяется по зонам для обслуживания официантами.

Обычно в меню включают несколько видов закусок, красиво оформленных, горячее блюдо, преимущественно птицу, дичь, сладкое блюдо и фрукты. В новогоднюю ночь обязательно подается шампанское. Так как для встречи Нового года меню для всех участников вечера одинаково, все закуски и блюда желательно подавать на все столики одновременно. Холодные закуски ставят на столы заранее.

Повышенные требования в праздничные дни предъявляются к сервировке столов. Безукоризненно накрахмаленные белоснежные скатерти, сверкающие под ярким светом посуда и приборы, живые цветы, красиво уложенные в вазах фрукты способствуют созданию праздничной обстановки в зале и хорошему настроению гостей.

Требуют особого внимания официанта в этот час бутылки с шампанским. За несколько минут до 24.00 все официанты подготавливают их с тем, чтобы ровно в полночь одновременно наполнить все бокалы.

В зале до 24.00 может быть неполное освещение. Иногда на столики ставятся и зажигаются свечи. В 23.45 включают радиотрансляцию, чтобы прослушать поздравление с Новым годом. В зале зажигают полный свет. В этот момент и надо подать охлажденное шампанское. Потом официанты помогают раскладывать закуски по тарелкам гостей.

При участии художников к новогодней встрече празднично оформляется вход в ресторан, холл и главный зал, где устанавливается украшенная гирляндами цветных лампочек и игрушками новогодняя елка. В зале развешивают новогодние поздравления от Деда Мороза и другое оформление. Заранее составляется программа выступлений приглашенных артистов, музыкантов и танцевальной музыки.

### **Примерное меню для встречи Нового года**

*Холодные закуски*

*Ассорти мясное (ветчина, телятина, ростбиф)*

*Ассорти рыбное (икра зернистая, кетовая, семга, или лососина, или кета, чавыча)*

*Грибы маринованные*

*Огурцы, помидоры (желательно свежие)*

*Салат фирменный*

*Филе индейки с консервированными фруктами*

*Горячие закуски*

*Жюльен из дичи или птицы*

*Горячие блюда*

*Осетрина отварная в томатном соусе*

*Филе из вырезки с грибами*

*Десерт*

*Вино десертное*

*Вино сухое (белое и красное)*

*Водка*

*Кофе черный*

*Миндаль в сахаре (или с солью)*

*Пломбир с печеньем. Торт (порционный)*

*Фрукты (яблоки, мандарины, апельсины, виноград)*

*Шампанское*

*Хлеб*

Интересная встреча Нового года во многом зависит от выдумки и инициативы работников ресторана. Большое оживление вносит лотерея, в которой разыгрываются забавные сувениры, игрушки, коробка конфет, бутылка шампанского или красиво оформленное кулинарное или кондитерское изделие, например целый заливной судак, индейка, торт.

Метрдотель, готовясь к проведению лотереи, заранее по количеству четырехместных столиков печатает талоны с их номерами. Затем эти талоны подписываются и скрепляются печатью. Их скручивают в трубочку и кладут в пустое ведерко для охлаждения шампанского, из которого гости их вынимают. К тому, кто вытащил счастливый номер, подходит метрдотель, поздравляет его с выигрышем и вручает подарок. Если это кулинарное изделие, его могут вручить повара в белых колпаках. Хорошему настроению способствуют и остроумные призы за лучшее исполнение танцев, за победу в игре и т.п.

Может быть организована продажа вин, фруктов, шоколадных наборов с тележки, а также масок, серпантина, шаров, цветов, сувениров. Это даст возможность придать новогоднему вечеру характер карнавала. Спустя два часа после начала ужина официанты подают горячее блюдо, а затем десерт, черный кофе. Ресторан работает до 5.00, когда начинается разъезд гостей.

**Праздничный ужин в день 8 Марта**



За несколько дней до этого праздника принимаются заявки на столики, намечается программа концертных выступлений, предусматриваются призы за лучшее исполнение танцев и подарки присутствующим женщинам.

### **Именины и дни рождения**

Все больше людей в последнее время отмечают в ресторане свой день рождения. Виновнику торжества рекомендуется преподнести торт, украшенный свечами соответственно количеству исполнившихся лет. Об этом следует напомнить заказчику при приеме заказа на организацию праздничного стола. В зависимости от количества приглашенных, торт может быть разного веса.

Пока гости собираются за праздничным столом, в соседнем помещении зажигают на торте свечи. После произнесения первого тоста официант вносит торт в зал. В зале убавляют свет, оставляя лишь контрольное освещение. Торт ставят на круглое фарфоровое или мельхиоровое блюдо. В полутемном помещении, красиво оформленный, с зажженными свечами, он создает торжественное настроение. Метрдотель поздравляет именинника и вручает ему специальное приспособление для гашения свечей.

Для того чтобы свечи быстро не таяли, их хранят в холодильнике. При подаче на стол на зажженные свечи можно надевать фарфоровые капсулы с пружинкой. Капсулы предохраняют глаза от пламени свечи.

### **Масленица**

Этот праздник берет свое начало от древнеславянского праздника «Проводы зимы» и означает переход к весне и весенним сельскохозяйственным работам, по традиции отмечается русскими блинами.

Блины – аппетитное, сытное блюдо, большой калорийности из-за сдобы в тесте и обилия сливочного масла, которым они смазываются. В блинное тесто, помимо муки, входят молоко, жиры, яйца, сахар и другие продукты. Обычно блины пекут на круглой чугунной сковороде и подают на ней же, уложив стопкой, но без крышки, так как она запотеваает и блины становятся мокрыми. Стопку блинов покрывают полотняной салфеткой. К ним подают топленое масло и сметану в соусниках.

Можно предложить посетителям обед из блюд русской кухни в воскресный день масленичной недели в ресторане. Например, в качестве холодной закуски подать заливного судака или осетрину, в качестве горячей – блины, а к ним семгу, лососину или кету, икру зернистую или кетовую. На первое – куриную похлебку с грибами, на второе – пожарские котлеты, на сладкое – яблоко в слойке, медовый напиток или хлебный квас.

### **Свадьба**

У каждого народа свои сложившиеся веками свадебные обряды, свои традиции празднования свадеб. На Руси говорили «сыграть свадьбу», т. е. отпраздновать ее весело, с соблюдением

принятых в народе обычаев, по освященному годами ритуалу. Для того чтобы «сыграть свадьбу» в современных условиях, в обстановке ресторана, необходимо заранее продумать и составить план организации обслуживания. Прежде всего желательно иметь отдельное помещение, причем два зала для проведения свадьбы: в одном из них можно организовать встречу и сбор гостей, а затем танцы, а в другом – праздничный стол. В некоторых ресторанах для празднования свадьбы может быть оформлен банкетный зал.

При приеме заказа метрдотель выясняет число приглашенных, дату и время торжества, примерную денежную сумму. Так как свадьба обычно продолжается дольше, чем другой банкет, в меню желательно включить более разнообразный ассортимент закусок, блюд, напитков, а также свадебный торт, который по обычаю в заключение банкета молодая хозяйка разрезает и предлагает гостям.

Форма свадебного торта может быть самой разнообразной: его делают трехслойным, ярусным, круглым и квадратным с именами новобрачных. Делают торт в виде подковы с надписью.

Предусматриваются закуски в меню в размере 1/4 и 1/2 порции, горячие блюда – в размере полной порции. Для приглашения на свадьбу можно использовать специальные пригласительные билеты, отпечатанные типографским способом. Пригласительные билеты для родных и друзей жениха и невесты вручаются заказчику вместе с экземпляром меню.

Для каждого гостя при сервировке свадебного стола ставят мелкую тарелку, а на нее – закусочную, на закусочную следует положить салфетку. Слева от мелкой тарелки ставят пирожковую. Между тарелками кладут столовую и закусочную вилки, справа от мелкой тарелки – два ножа: закусочный и столовый. Из стеклянной посуды за тарелкой следует поставить рюмки для водки, вина и фужеры.

Можно оставить между приборами для жениха и невесты несколько большие интервалы, чем для других гостей. Рюмки и бокалы обычно ставят другой формы и цвета, чтобы выделить из остального хрусталя. Против приборов молодых ставят вазы с живыми цветами, предпочтительно белыми. При входе новобрачных в зал желательно, чтобы музыканты исполняли марш Мендельсона, после тостов – туш. Программа музыкальных и развлекательных мероприятий (танцы, пляски, песни) намечается заранее. Молодые, встречая гостей, принимают цветы, подарки. В этот момент рекомендуется давать шампанское. На подсобном столике официанты наполняют бокалы и ставят их на поднос, предлагая гостям и молодоженам. Освободившиеся бокалы ставят на другой стол, затем уносят из зала.

В случае, если гостей встречают не молодожены, а, например, родители, молодожены могут приехать к моменту приглашения гостей к столу. В этом случае можно предложить гостям аперитив (вермут, соки). Затем, при входе новобрачных, официанты, наполнив бокалы шампанским, обносят им гостей или ставят эти бокалы на стол для первого тоста. Обычно

предлагается тост-здравница в честь молодых. Провозглашение тоста предоставляется старшему из гостей, обычно одному из родителей, а затем тосты произносят друзья.

Когда на свадьбе соблюдается русский обычай встречать новобрачных хлебом-солью, хлеб-соль преподносят те родители, с которыми будет жить новобрачная пара.

Самые почетные места по обычаю предоставляются новобрачным. С правой стороны от жениха место занимает невеста, далее садятся родные жениха, а с левой стороны жениха – родные невесты, затем почетные гости по старшинству. Супруги садятся рядом. После того как гости займут места, официанты подают шампанское, вино и закуски. Шампанское гостям во время банкета подается в бокалах, поставленных на поднос: один официант обходит стол с подносом, а другой ставит бокалы перед гостями. Иногда бокалы, расставленные на столе, наполняются шампанским перед тем, как гости садятся за стол. Если шампанское подается и к десерту, бокалы не убирают. На столе должны быть заранее поставлены блюда с холодными закусками, бутылки с вином, кувшины с соками, минеральная и фруктовая вода.

Белые цветы и фрукты в вазах – неперемное дополнение свадебного стола. Можно поставить зажженные свечи.

Подают горячие блюда через 1–1,5 ч после начала обслуживания. Через 1,5–2 ч после начала банкета в обслуживании делается перерыв на 30–40 мин. В это время гости могут потанцевать, отдохнуть в другом зале, а официанты приводят в порядок стол, подготавливают его для подачи горячих блюд, заказывают их на кухне, проветривают помещение. Когда гости возвращаются, официанты подают горячие блюда и ставят тарелки для десерта.

Стол должен иметь торжественный, нарядный вид в течение всего свадебного вечера, поэтому особое внимание надо обратить на своевременную уборку использованной посуды, приборов, переформление блюд с закусками, когда оставшуюся на нескольких блюдах закуску перекладывают на одно с тем, чтобы придать блюду привлекательный вид.

За 10–15 мин до начала свадебного торжества метрдотель сообщает организаторам свадьбы, что все подготовлено. Он или старший официант в течение всего свадебного вечера должен находиться в зале, следя за порядком обслуживания и выполняя указания организатора свадьбы.

С момента приглашения гостей к столу официанты тоже все время должны находиться в зале. Они встречают гостей, помогают им занять места, наливают вина, раскладывают блюда по тарелкам. Очень важно следить за тем, чтобы вовремя заменять тарелки и приборы, унося использованную посуду (и пустые бутылки) и ставя чистую.

### **Обслуживание с выездом**

С целью улучшения обслуживания многие рестораны принимают заказы на выездное обслуживание свадеб, торжественных вечеров и т. д. на дому или в других помещениях. По желанию заказчика дирекция ресторана обязана предоставить ему специальное меню, в котором

указывается перечень блюд и напитков, их стоимость. Заказ считается принятым после его оплаты. В нем необходимо указывать день обслуживания, часы и ответственного за организацию вечера, номер его телефона и адрес.

При выездном обслуживании в ресторане заранее должен быть подготовлен инвентарь, посуда, приборы, белье и т. д., которые упаковываются в специальную тару (ящики для переноса и перевозки) с мягкой прокладкой для избежания боя и поломки фарфорово-фаянсовой, хрустальной и стеклянной посуды. Приборы также перевозятся в специальных ящиках. Кулинарные и кондитерские изделия упаковываются в специальные карабины из нержавеющей стали или алюминия с крышками и запорами. Для перевозки складных столов, стульев и другого инвентаря, приборов, посуды и т. д. выделяется транспорт, который оплачивается заказчиком в оба конца.

Можно поместить по выбору рисунок зала и стола к свадьбе, Новому году или другому празднику.

### **Формы быстрого обслуживания**

**Экспресс-зал.** Организуется в некоторых ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным временем. В таком зале может быть, например, 50 мест, и тогда его обслуживает бригада официантов из четырех человек. В меню включается комплексный обед из четырех блюд: холодная закуска, первое блюдо (полпорции), второе горячее блюдо и сладкое. Стоимость хлеба включена в цену обеда. Как будет называться такой набор – комплексным обедом или модным словом «бизнес-ланч», не имеет большого значения.

При подборе блюд, составляя меню, необходимо обеспечить соблюдение требований рационального питания и чередования блюд по дням недели, чтобы сделать питание более разнообразным, так как, получая комплексный обед, посетитель лишен возможности выбора.

К 12 ч дня все столы в экспресс зале должны быть подготовлены к приему посетителей. Обеденные столы сервируют подставочными и закусочными тарелками, приборами, ставят также фужеры, специи, салфетки. На каждый стол кладут меню.

Желательно иметь в экспресс-зале холодильный шкаф, охлаждаемый прилавок-витрину для холодных закусок и мармитную стойку для подогрева первых и вторых блюд. Хорошо, если в зале оборудована кофеварка. Это оборудование устанавливается в той стороне зала, которая связана с производством.



*Морозильный ларь-витрина*

Как только посетители сядут за стол, официант быстро ставит закуску, сладкое (они могут быть поставлены и заранее), затем приносит первые блюда, а вслед за ними – и вторые, которые подогреваются на мармите. Обычно на такой обед посетитель затрачивает не более 15–20 мин. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет посетителя с официантом.

**Стол-экспресс.** Он круглый, с поворотной центральной частью, на которой устанавливают разнообразные закуски, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, соки. Посетители, сев за стол, желая выбрать то или иное блюдо, поворачивают ручку центральной части стола. Горячие напитки приносит официант. Он рассчитывает посетителей.

**Чайный стол.** Для организации чайного стола можно выделить отдельный зал, в соответствии с назначением которого должен быть оформлен интерьер, подобрана мебель, сервирован стол, разработано меню.

Столы в чайном зале следует располагать так, чтобы можно было подключить самовар, который ставится на подносе на каждый стол. В чайном зале устанавливается декоративно оформленная буфетная стойка-прилавок, где официант получает для посетителей заказанную буфетную продукцию. Меню красочно оформляется, а реклама информирует посетителей о достоинствах различных видов чая, дает практические советы по приготовлению чая дома.

В зале используются цветные или белые с орнаментом полотняные скатерти и салфетки. Рекомендуется ввести дополнение к общей, установленной в ресторане форме официантов, например цветной или белый с орнаментом ручник, художественный орнамент на воротничке и манжетах белой сорочки официанта и др.

**Стол саморасчета.** Такой стол может быть установлен в зале ресторана из расчета один на 25–30 посетителей, пользующихся им одновременно. Стол сервируется закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми приборами. На него ставят кефир, простоквашу, ряженку, масло, холодные закуски, ветчину, ростбиф, булочки, пирожки, хлеб, кондитерские изделия, бутерброды, фруктовые и минеральные воды и т. д., а также счета и блокнот с карандашом, чтобы предупредить возможность возникновения ошибок при саморасчете. Буфетчик, ответственный за стол саморасчета, должен помогать посетителям, затрудняющимся при расчете, разменять им деньги. Являясь материально ответственным лицом, он следит за реализацией продукции и обеспечивает своевременное пополнение буфета товарами.

## **Глава 9. Обслуживание приемов и банкетов**

Достаточно часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов вступают в сферу дипломатических отношений во время обслуживания и должны знать особенности международных обычаев и протокол.

Бизнес-встречи с иностранными партнерами также требуют знания протокола, и оставляют гораздо более приятное впечатление у гостей, когда они организованы по всем правилам. Жесткость соблюдения протокола определяется теми, кто проводит встречу. Прием может быть более или менее официальным, и деловые встречи между частными предпринимателями редко проводятся с точным его соблюдением, но все это определяется и оговаривается в процессе подготовки с заказчиком.

Совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, другими государственными учреждениями и дипломатическими представительствами, а также официальными лицами в международном общении, – это протокол. Протокол – международный свод правил, поскольку основные из них общепризнанны и во всех странах соблюдаются более или менее одинаково. Правда, каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения, вытекающие из ее социального строя, национальных особенностей и обычаев.

Соблюдение протокола обязательно во внешних формах международного общения, поскольку отступление от общепринятых его правил или нарушение их может нанести ущерб престижу другой страны или ее официальным представителям и, следовательно, привести в какой-то мере к осложнениям во взаимоотношениях между государствами.

**Официальные приемы.** Так называется прием, когда присутствующие приглашены на него исключительно в силу их положения. В нем участвуют мужчины без жен и женщины, занимающие официальные должности, которые оправдывают их приглашение. По французской

официальной терминологии «официальный» завтрак включает только мужчин (или только женщин). Смешанный завтрак, независимо от числа приглашенных, считается «интимным».

*Старшинство между дипломатическими миссиями.* Порядок старшинства между самими послами, с одной стороны, и между самими посланниками – с другой, определяется в зависимости от времени пребывания главы миссии на данном посту, т. е. в зависимости от времени вручения верительных грамот. Если главы двух миссий одинакового ранга вручают свои верительные грамоты в один и тот же день, принято принимать и располагать их в алфавитном порядке французских названий представляемых ими стран. Когда дипломатические миссии присутствуют на каком-либо собрании в полном составе, члены каждой миссии занимают места рядом с главой своей миссии. Жены членов дипломатического корпуса пользуются такими же правами старшинства, как и их мужья.

Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишутся, в тексте приглашения употребляется форма «имеет честь». Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает. Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашенного, никто не может послать на официальный завтрак или обед вместо себя другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет о публичной церемонии. Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо препятствий. Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

Нарушение правил приличия допускает тот, кто, задерживая ответ, заставляет приглашающего просить этот ответ, и особенно тот, кто вообще не отвечает.

Иногда в приглашениях указывается одежда, в которой желательно видеть гостей.

В случае, если на завтраке или обеде присутствует супруга хозяина дома, то обычно приглашаются супруги всех присутствующих.

*Расположение мест за столом.* Официант должен знать правила размещения гостей на банкетах. Особенно это относится к официальным банкетам-приемам, где обычно присутствуют почетные гости.

Считается первым место справа от хозяйки приема, вторым – справа от хозяина; при отсутствии хозяйки первым считается место справа от хозяина приема, вторым – слева от него. Гостю высокого ранга иногда предлагают место напротив хозяина приема.

За столом почетным местом считается середина его, а не торцовая часть. Если прием организуется на уровне президента или других высоких лиц, то обслуживание осуществляется одновременно от середины стола вправо и влево как с одной, так и с другой стороны. Хозяин приема обслуживается последним. Первыми за стол садятся женщины, а мужчины помогают им

сесть. Женщины не должны сидеть в конце столов: обычно они сидят между мужчинами.

Первыми встают из-за стола женщины.

К прибору на банкетных столах каждого из гостей кладется карточка с указанием фамилии и инициалов гостя. В аванзале, предназначенном для сбора гостей, иногда выставляется план их размещения за столом, что удобно и для приглашенных, так как позволяет им легко найти свое место, и для обслуживающего персонала. Карточка с планом, где отмечено место за столом приглашенного гостя, иногда прилагается к пригласительному билету.

В случае, если хозяин дома не женат или его супруга отсутствует, он может по своему выбору посадить напротив себя на завтраке или обеде, на который приглашены дамы и мужчины, либо одну из приглашенных дам, либо мужчину самого высокого ранга.

Иногда, во избежание трудностей устанавливаются два стола, один из которых возглавляет хозяин, а другой – хозяйка дома. В этом случае приглашенных мужа и жену рассаживают за разные столы.

Считается почетным место напротив входной двери, а если дверь сбоку – на стороне стола, обращенной к окнам, выходящим на улицу, т. е. освещенная сторона.

### **Виды банкетов**

Организация банкетов и приемов в ресторане требует от официантов овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. В зависимости от формы организации банкетов и приемов могут быть использованы различные методы обслуживания: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами.

Банкет-прием может быть дипломатическим, который устраивается официальными лицами (например, главами дипломатических представительств) в ознаменование национальных праздников или в честь приезда делегации какой-либо страны. На таком банкете во время обслуживания строго соблюдаются принятые в международном общении правила оказания определенным лицам почестей на основании их признанного служебного положения, или, как говорят, соблюдается протокол.

Банкет, устраиваемый различными организациями или отдельными лицами, носит в отличие от дипломатического приема, прежде всего характер торжественного товарищеского обеда, на котором могут присутствовать общественные и политические деятели.

Растет количество и других приемов, имеющих неофициальный характер и организуемых для встречи бизнесменов. Наиболее широкое распространение получили сегодня приемы типа «фуршет» и «коктейль» и некоторые другие.



В ресторане может быть организован и банкет, в котором сочетается несколько видов обслуживания. Такой банкет называется комбинированным. Комбинированные банкеты могут быть официальными (коктейль-фуршет-кофе) и неофициальными (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами – чайный или кофейный стол).

Любой банкет включает в себя три стадии организация: прием заказа, подготовку к проведению банкета и обслуживание.

### **Банкет-прием с полным обслуживанием**

Главная роль при организации обслуживания банкетов отводится метрдотелю. Четкость, ритмичность работы официантов по обслуживанию гостей на банкете зависит от того, насколько точно и подробно согласованы все вопросы организации банкета с заказчиком.

Метрдотель при приеме заказа на организацию банкета должен согласовать с устройтелем комплекс вопросов: уточнить дату и часы проведения банкета; количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии); отмечаемое событие; общую сумму ассигнований; сумму на каждую персону; форму оплаты – наличными, в кредит (для организации) и т. д.; список приглашенных почетных гостей.

Предварительно метрдотель должен ознакомить заказчика с залом, где будет происходить банкет, согласовав с ним расстановку столов и план размещения гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком). После этого можно приступить к составлению меню с учетом конкретных продуктов, необходимости включения блюд национальной кухни и т. д. В меню следует указать, после каких блюд будут произноситься тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт. С заказчиком уточняют, будет ли вначале подан гостям аперитив, а также продолжительность всего банкета.

Согласованное с заказчиком меню печатается в пяти экземплярах: для производства, буфета, бухгалтерии, метрдотеля и заказчика.

### **Примерное меню банкета на 24 персоны**

*Холодные закуски – 8-10 видов.*

*Горячие закуски – 1-2 видов.*

*Суп или бульон.*

*Вторые горячие блюда – 2-3 видов.*

*Десерт – несколько видов мороженого, фрукты.*

*Горячие напитки – чай, кофе, шоколад.*

*Винная карта – достаточно разнообразная и соответствующая составу гостей.*

*Безалкогольные напитки.*

*Хлеб, кондитерские изделия, сигареты.*

Рекомендуется, чтобы администрация ресторанов высшей категории предоставляла посетителям возможность вести междугородные и международные телефонные переговоры за отдельную плату; вызывать по их просьбе легковые автомашины или такси; принимать поздравительные телеграммы; обеспечивать посетителей по их предварительному заказу живыми цветами; предоставлять по их просьбе в отдельных залах музыкальные инструменты или аппаратуру; за особую плату принимать заявки на музыкальное обслуживание и фотографирование.

Для приема заказа от различных посольств на организацию банкетов-приемов следует уточнить: нужно ли вывешивать большие государственные флаги в зале приемов, если да, то где их получить, когда и как повесить; кто будет приглашен из почетных гостей; нужна ли дополнительная установка микрофона на столе, трансляция грамзаписи и ее программа (если устроители банкета предполагают использовать свои записи, желательно прослушать их до начала банкета). Уточняют, требуется ли выступление оркестра, концерт. Следует выяснить, нужен ли микрофон для вызова автомобилей к подъезду при разъезде гостей. В таких случаях обычно приглашают диктора, владеющего двумя-тремя языками (обязательно английским).

Метрдотель после принятия заказа и его оформления составляет список официантов для обслуживания банкета из расчета два официанта на 6–8 гостей. (Обычно на банкете присутствуют до 50 человек, но иногда бывает до 100 и более.) Один из них будет подавать вино, другой – блюда. Иногда один и тот же официант может наливать вина и подавать блюда. При этом принимаются во внимание особенности меню (количество и характер блюд), расстояние банкетного стола от производственных цехов, буфета, сервизной и т. д.

После определения количества официантов, необходимого для обслуживания банкета, метрдотель составляет по меню заявку на закуски и блюда и направляет ее на производство. В заявке или заказе указываются наименования закусок и блюд, их общее количество, количество порций в блюде, срок исполнения заказа и посуда, в которой подаются кушанья.

С целью получения продукции из буфета составляется заявка, в которой указывается наименование вин, количество и емкость бутылок и срок исполнения заказа. Потом определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола с тем, чтобы к сроку все было подготовлено.

Предъявляются особенно высокие требования к посуде, приборам и белью. Вся посуда должна быть одного стиля, без малейших дефектов. Скатерти и салфетки должны быть безукоризненной чистоты и тщательно отглаженными.

### **Сервировка банкетных столов**

При обслуживании банкетов лучше использовать раскладные столы с подставкой или специальными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120–150 см. Их расстановка зависит от конфигурации зала, количества гостей и типа обслуживания. На каждого участника банкета за столом должна приходиться площадь от 60 до 80 см<sup>2</sup>. Между параллельными столами расстояние должно быть от 1,5 до 2 м. У стен или по углам ставят подсобные столы для официантов.

Начинается сервировка стола с расстановки мелких столовых тарелок, которые ставят на расстоянии 60–80 см друг от друга, чтобы борт тарелки находился в 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева – пирожковые на расстоянии 10–15 см и от края стола на 5 см. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним – рыбный, затем столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней – закусочный нож. Если две закуски – рыбная и мясная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой – для мясной). Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее – рыбную и рядом – две закусочные. Десертные нож и вилку кладут за столовой тарелкой. Ручки всех приборов должны лежать на одной линии, параллельной кромке стола.

После на стол в определенном порядке ставят фужеры и рюмки для вина. Фужеры ставят за столовой тарелкой против столового ножа, а справа от фужера – рейнвейнную и лафитную (более низкую) и водочную рюмки. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа – лафитную или рейнвейнную рюмку (более высокую). Могут быть различные варианты сервировки стола хрусталем в зависимости от подачи тех или иных вин к блюдам, предусмотренным в меню. Коньячные рюмки на стол не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив фужеры и рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаков и кладут на закусочные тарелки.

Можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке, к прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой).

Ставят через один прибор попарно специи (соль и перец), причем соль ставят с левой стороны от перца.

Прекрасным украшением банкетного стола служат цветы, а также вазы с фруктами. Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загораживали лиц и не мешали беседе. Иногда цветы кладут прямо на стол – по одному цветку или небольшими букетиками. Можно положить «дорожкой» зелень аспарагуса по всему столу. Цветы должны быть без резкого запаха.

Ставят на стол фрукты вымытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. У яблок зачищают плодоножку, виноград подрезают ножницами и кладут в вазу

небольшими кистями. При укладке фруктов соблюдают определенную последовательность: например, первый ряд – яблоки, груши, далее апельсины, кисть винограда, свисающая с вазы, и т. д. Вечером ставят канделябры со свечами.

Метрдотель дает распоряжение внести в зал напитки за 45 мин до начала банкета (а где есть холодильники – раньше). Бутылки с вином предварительно тщательно вытирают (капсулы от края на 3–4 мм подрезают ножом) и ставят на подсобные столы.

Полученные для банкета вино и винно-водочные изделия, должны быть соответствующим образом подготовлены. Так, например, водку, белые столовые вина, шампанское до подачи на стол нужно охладить в холодильнике. Прохладительные напитки – фруктовые и минеральные воды – также должны быть в охлажденном состоянии. Коньяк и красные столовые вина не охлаждают.

Обязательно независимо от времени года должен быть подготовлен пищевой лед, которым обносят гостей с тем, чтобы они имели возможность сами взять его и положить в бокал для охлаждения напитков.

За несколько минут до приглашения гостей раскладывают хлеб. Белый хлеб кладут на пирожковые тарелки с левой стороны по два-три кусочка верхней корочкой влево, а черный – с правой стороны тарелки верхней корочкой вправо. Хлеб может быть подан в виде маленьких круглых булочек – по 2–3 булочки на тарелку, или подогретые тосты, расстегаи, калачи, если в меню включена икра.

### **Обслуживание гостей**

При организации банкета за столом принято предусматривать для гостей подачу аперитива в отдельном зале, где они ожидают друг друга перед началом банкета, знакомятся, беседуют. В качестве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и другие напитки. Иногда вместе с аперитивом гостям предлагают канапе – закусочные бутерброды, расстегаи. Все напитки и закуски предлагаются гостям официантами. Для этого в подсобном помещении рюмки, стопки, бокалы заранее заполняют на 2/3 их емкости напитками и ставят на небольшой поднос на расстоянии 2–5 см друг от друга, предварительно положив на поднос салфетку.

До начала банкета метрдотель, составляя план обслуживания столов, подразделяет их на секторы, закрепив каждый за определенными квалифицированными официантами. Метрдотель заранее распределяет между ними всю работу по обслуживанию гостей и устанавливает, кто из официантов предлагает гостям закуски, горячие блюда, гарниры, соус, кто наливает вино, убирает посуду, предлагает гостям кофе и аперитивы и т. п. Подачу вин обычно поручают официантам высокого роста (и желательно молодым).

Работу официантов регулирует метрдотель, он дает распоряжение на выход в зал с очередным блюдом. Выход официантов строго обусловлен: первыми выходят те, которые

обслуживают дальний сектор. Особое внимание метрдотель должен обращать на своевременность и синхронность выхода в зал официантов, подающих вина и блюда.

Сначала подают холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем – закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки (в отдельном зале или за отдельными столиками).

Беря на раздаче блюда, официанты направляются с ними ко входу в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2–3 шагах сзади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта (обслуживающего почетных гостей в центре стола) они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания. (Во время произнесения тостов обслуживание прекращается.) Все закуски, блюда и т. п. подаются гостю с левой стороны. Водку и воду наливают с правой стороны правой рукой. подача блюд может производиться и с правой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования (горячие закуски – в кокошницы, супы – в чашки и тарелки, десертные блюда – в креманки, горячие напитки – в чашки). При этом надо предупредить гостя: «Разрешите поставить». На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладки. После подачи блюд, которые принято есть руками, не пользуясь приборами (спаржа или цыплята табака), гостям подают небольшие чашки с водой и кусочком лимона для ополаскивания пальцев и салфетки.

Официанты убирают посуду только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут вместе нож и вилку на тарелку. Это означает, что данное блюдо они уже есть не будут. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны гостя правой рукой, а с левой – левой рукой. При замене посуды и приборов официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет чистый прибор, если таковые не были разложены предварительно при сервировке.

Кофе подают после десерта в отдельном зале (иногда для этой цели используют аванзал) или в банкетном зале на отдельных столиках. Кофейные столы сервируют вазами с фруктами, ставят стопками десертные тарелки и кладут фруктовые приборы. Можно поставить конфеты, печенье, пирожные. На столы ставят чашки для кофе и рюмки для коньяка или ликера, подаваемые к кофе. Чашки должны быть повернуты ручкой в левую сторону, на блюдца кладут кофейные

ложки ручкой в правую сторону. Подойдя к столикам, один официант наливает из кофейника кофе, а другой – коньяк или ликер (по заказу).

Бесшумная работа официантов, без лишних разговоров, без громких вопросов – необходимое условие хорошей организации банкета. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что имеет особенно большое значение на официальных приемах-банкетах.

Официанты на обслуживание торжественных вечеров надевают белые перчатки, следя за тем, чтобы они вовремя были заменены.

### **Банкет с частичным обслуживанием**

Иногда организуют банкет, когда холодные закуски и напитки заранее ставят на стол, а официанты подают горячие блюда, в отличие от банкета за столом с полным обслуживанием, когда все блюда и напитки подаются официантами. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т. п. При определении количества официантов, необходимого для обслуживания такого банкета, исходят из расчета: один официант на 10–14 гостей.

Разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов – характерная особенность меню этого банкета. Кроме холодных закусок, гостям обычно предлагают одну-две горячие, затем горячее блюдо, десерт, фрукты. Банкет с частичным обслуживанием официантами, как и банкет с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе.

С целью удобства сервировки стола тарелками вначале накрывается одна половина стола. Вторую половину стола сервируют, ставя тарелки уже против поставленных.

Расставляют блюда с одними и теми же закусками, салатницы через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 4–6 человек. Это позволит каждому приглашенному положить на тарелку любую закуску по своему выбору без помощи официанта.

Когда сервируют стол стеклянной посудой, на нее ставят только фужер, рюмку для вина и рюмку для водки. Если горячее блюдо официанты подают заранее разложенным на столовые тарелки, то при сервировке на стол ставят лишь закусочную и пирожковую тарелки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Рекомендуется ставить на стол холодные закуски не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один или два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое общее блюдо должно быть снабжено приборами для раскладки. Перед тем как поставить на стол салатники, икорницы и т. п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть.

На стол после закусок ставят напитки; некоторые из них по желанию заказчика могут быть откупорены заранее (кроме бутылок с кронпробками). Как и закуски, напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый гость мог налить себе любой из них по своему выбору. Перед тем как гости сядут за стол, открывают, протирая горлышко, бутылки с кронпробками (пиво, минеральную и фруктовую воду и т. п.). После расстановки напитков на стол, ставят хлеб, расстегаи, кулебяку, а соки, хлебный квас, фирменные напитки ставят на стол в кувшинах, если они заказаны.

Официанты могут предложить напитки, как только гости сядут за стол, налив их в рюмки, а вслед за этим – закуски. Вначале принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

Обязательно следует после подачи рыбных закусок сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять использованную тарелку гостя, следует спросить его разрешение. Если гость положил вилку и нож на тарелку параллельно друг другу или скрестив их, это знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешения можно не спрашивать.

Мясные закуски предлагают после подачи рыбных.

Метрдотель должен сообщить о подаче горячего блюда на производство не позже чем за 20–30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиком). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть, а официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда: сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т. п. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелку и прибор и ставя чистые.

### **Банкет-чай**

Особая форма банкета – банкет-чай. Его продолжительность невелика – около 2 ч. Проводится, как правило, с 16.00 до 18.00. Обслуживание банкета-чая желательно поручать официанткам для того, чтобы создать более непринужденную обстановку.

Ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, диваны в зале, где проводится банкет. Чайный стол ставят в центре зала. Если столов несколько, то между ними должны быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов, с рисунком. Полотняные салфетки на столах – тех же тонов.

Для сервировки чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки – мадерные, коньячные, ликерные, бокалы для шампанского, фужеры, стопки, чайные чашки, сахарницы и щипцы, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки. Пепельницы подаются по просьбе гостей.

Для сервировки чайного стола для гостей ставят десертные тарелки, за ними – рюмки для мадеры емкостью 75 г, за рюмками кладут фруктовые приборы, рядом с десертными тарелками – десертный нож, вилку и ложку. На десертные тарелки кладут салфетки, сложенные конвертом, валиком. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4–6 штук. К чаю на стол подают пирожки, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье и т. п. Рекомендуются десертные, полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки, ром. Обычно на чайный стол слева от хозяйки ставят самовар, около самовара – чайник и чашки. Посредине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними – торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, шоколадный набор, конфеты, лимон.

Для обслуживания банкета-чая официанты, после того как гости разместятся за столом, предлагают им сладкие блюда и вина. Вслед за этим подготавливают горячие напитки. Убрыв использованную посуду и поставив чистые тарелки и приборы, подают чай (кофе). На столе должны быть горячие сливки, молоко, лимон. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают мускат, кагор, ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, ее наливают на подсобном столе (можно наливать в ту же чашку, если в ней нет лимона). Официант передает чашки с налитым чаем гостям, сидящим вдали от хозяйки, приносит при необходимости чистую посуду.

### **Банкет-фуршет**

Фуршет дает возможность на той же площади банкетного зала обслужить значительно большее количество приглашенных, чем при организации банкета за столом.

Фуршет проводится обычно с 18.00 до 20.00. Гостям предлагается свободный выбор мест в зале, индивидуальный выбор разнообразных закусок, блюд и напитков, в большом количестве расставленных на фуршетных, несколько выше обычных, столах. Поверхность крышки этих столов обычно оклеена сукном или закрыта чехлом. При отсутствии фуршетных столов применяют обеденные, которые составляют вплотную друг к другу рядами из расчета 1 погонный метр на 6–8 гостей (при двусторонней сервировке).

Для расстановки фуршетных столов учитывают площадь и конфигурацию обеденного зала, количество приглашенных, расположение дверей и окон. Столы могут быть расставлены в один ряд по оси зала или симметрично ей рядами, иногда в виде букв Т, П, Ш. Один из столов предназначается для почетных гостей – он должен быть расположен так, чтобы другие гости не стояли к нему спиной.

Предусматривают расстояние между стеной и столом не меньше чем 1,5 м для удобства передвижения приглашенных и официантов. Столы не должны загораживать вход в зал. Кроме основных столов, в зале ставят небольшие столики у стен или в углах с сигаретами, спичками, пепельницами и для резерва посуды.



Накрывают фуршетные столы скатертями, которые спускаются со всех столов на одинаковое расстояние, не доставая до пола 5–10 см. При отсутствии специальных скатертей используют обычные (которые могут не соответствовать длине и ширине стола), применяя определенные приемы. Когда стол покрывают несколькими скатертями, настилая одну на другую (внахлестку), первой застилают сторону, противоположную главному входу – это сделает кромку верхней скатерти менее заметной. Углы скатерти следует подвернуть, а спуски боковых и торцевых сторон – скрепить под прямым углом.

Расстановка рюмок и фужеров может быть двусторонней или односторонней.

Для расстановки посуды в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10–15–21 штуче, причем от нижней стороны треугольника до края стола должно быть не меньше 15–25 см. Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 20–25 см между ними. Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок, например, для водки, виноградных вин (в зависимости от меню). Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию другого ряда. Стопки для сока обычно ставят рядом с фужером с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двусторонней расстановки стеклянной посуды, например группами, «елочкой», «змейкой».

Используется односторонняя сервировка для стола, предназначенного для почетных гостей. При этом рюмки можно поставить в один ряд вдоль стола, отступив на 60–70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двусторонней сервировке. Фужеры расставляют на концах стола треугольниками. Вина ставят за рюмками, воды и пиво – вблизи фужеров. Тарелки, приборы, блюда с закусками – перед рюмками.

При сервировке фуршетных столов используют закусочные и пирожковые или десертные тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола по 10 штук на каждой стороне. За закусочными тарелками ставят пирожковые тарелки стопками по 4–6 штук. Расстояние между стопками тарелок должно быть 1,5–2 м. На них кладут салфетки, сложенные валиком по 3–5 штук на стопку. Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей лезвием к тарелке, слева от тарелок – закусочные вилки, их кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева – десертные вилки. На стол ставят между рюмками вазы с фруктами и цветами.

Существуют и другие варианты сервировки фуршетного стола. На каждого гостя должно приходиться примерно: закусочных тарелок – 1,5–2 штуки; пирожковых – 0,2–0,3; закусочных ножей – 0,25–0,5; вилок – 1,5–2; фруктовых ножей – 0,25–0,5; фужеров – 0,1–0,5; рюмок всех видов – 2–2,5; стопок для соков – 0,25–0,5 штуки.

Принимая во внимание, что гости во время фуршета едят стоя, все холодные закуски готовят мелкими кусочками, «под вилку». При расстановке закусок на столе соблюдают

определенную последовательность. Например, не ставят рядом две закуски из мяса, а чередуют закуски из рыбы, овощей и мяса. Закуски из птицы и дичи ставят так, чтобы голова тушки была обращена к гостям. На каждое блюдо кладут приборы для раскладок, чтобы гость сам мог взять то, что пожелает. Вначале на столе размещают закуски, уложенные на большие блюда. В последнюю очередь ставят закуски, заправленные майонезом или сметаной, а также икру, заливные блюда. Закуски в вазах, салатниках ставят дальше от края стола, чем закуски в низкой посуде.

Рекомендуется холодные закуски ставить на стол не раньше чем за 1 ч до начала приема, чтобы качество и оформление их не ухудшились. На самый край фуршетного стола не ставят ничего, иначе гостям некуда будет поставить свои тарелки.

Подают хлеб, нарезанный ломтиками небольшого размера, уложенными на закусочные тарелки, хлебницы или в сухарницы.

Открывают бутылки с пивом, минеральными водами, соками за 5–10 мин до приглашения гостей к столу, причем откупоривают лишь часть бутылок, а остальные открывают в процессе обслуживания.

При обслуживании фуршета на одного официанта обычно приходится 15–20 гостей. Задача официанта – помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т. п. Напитки и закуски обычно подают гостям разные официанты. При подаче напитков используются различные приемы. Иногда, например, на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок с различными напитками и предлагают их гостям, называя напиток. Поднос держат на левой руке. Можно поставить на поднос несколько пустых рюмок и бутылок с напитками, повернув их этикетками в сторону гостя. В этом случае официант, держа поднос на левой руке, правой может налить гостю напиток по его желанию или предоставить это сделать самому гостю.

Для подачи закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской, обносит им гостей, раскладывая закуски на их тарелки.

По распоряжению метрдотеля после холодных закусок подают горячие закуски. Для фуршетного обслуживания (официантами в обнос с подносом) их готовят в определенном ассортименте и подают в соответствующей посуде. Так, жюльен из дичи и птицы, шампиньоны в сметане, крабы в соусе подают в кокотницах. Сосиски-малютки, тефтели в томатном соусе, судак или осетрина «орли», люля-кебаб могут быть поданы в мельхиоровых блюдах или в баранчиках.

Ставят кокотницы с закуской на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у борта кладут специальные вилки или чайные ложки. На ручку кокотницы надевают маленькую бумажную папильотку для того, чтобы гость не обжег руки.

Некоторые горячие блюда подают так. Держа блюдо на левой руке, официант правой рукой с помощью ложки или вилки кладет закуску на тарелку гостя, которую тот держит в руках.

При подаче некоторых блюд, приготовленных небольшими кусочками, а также люля-кебаб, сосисок и др., вместо вилок применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые после одноразового использования официант собирает и уносит. Это позволяет уменьшить количество приборов.

За горячими закусками подают мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т. п. Для этой цели используют креманки, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой.

Подают шампанское во время десерта. Им наполняют бокалы на 2/3 объема, ставят на поднос, застеленный салфеткой, и обносят гостей. На подносах же подают гостям кофе, причем чашки с кофе ставят в центре подноса, покрытого салфеткой, а блюда – стопками у борта. Вместе с кофе подают коньяк или ликер в рюмках, поставленных на поднос, застеленный салфеткой.

Обносят гостей сигаретами и сигарами, которые ставят на поднос вместе с зажженной свечой.

По окончании фуршета и проводов гостей по распоряжению метрдотеля со столов в определенной последовательности убирается посуда: вначале бутылки, вазы с цветами и фруктами, салфетки, затем приборы, креманки, фарфоровая посуда, кофейные чашки. В последнюю очередь убирают рюмки, бокалы, фужеры. Убирая со стола посуду, ее предварительно зачищают и сортируют по видам. Крошки сметают щеткой на поднос, затем снимают скатерть. Сукно, фланель или байку, подстеленную под скатерть, в больших полотнах скатывают в рулоны, полотна небольших размеров хранят стопками.

### **Банкет-коктейль**

В зале ставят небольшие столики с сигаретами, спичками, пепельницами, бумажными салфетками; в вазочках – миндаль в сахаре или с солью. Банкетные столы не расставляют. Официанты разносят закуски на фарфоровых блюдах, рюмки и бокалы с напитками разносят на подносах. Тарелок и приборов при обслуживании коктейлей не полагается. Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки.

Во время коктейля величина всех подаваемых изделий должна быть такой, чтобы их можно было сразу целиком положить в рот. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды, тартинки, канапе, нарезанные небольшими кусочками в виде ромбиков, прямоугольников, треугольников и т. д., волованы, начиненные мясом, рыбой, салатом, фаршированные яйца и т. п.

Подают горячие закуски в виде небольших котлеток, колбасок, небольших сосисок и пр. На десерт принято подавать пирожные ассорти, яблоки, апельсины и др.

При организации коктейля предусматривают помещение для подготовки напитков и закусок. Здесь ставят столы, на которых подготавливают коктейли, разливают напитки в рюмки, бокалы, стопки. Все напитки перед началом коктейля должны быть доведены до температуры подачи.

Рюмки, стопки, бокалы с напитками расставляют на подносах, покрытых салфетками. Напитки в высоких бокалах ставят в середине подноса, рядами в низких рюмках и стопках – по краям. Гостей обносят закусками, обычно уложенными на круглые блюда (овальные менее удобны). Вначале гостям предлагают напитки, а вслед за этим – закуски. Официанты чаще всего работают парами. Подача горячей закуски производится по указанию метрдотеля. На подогретом металлическом или фарфоровом блюде укладывают закуску, к которой подают шпажки (деревянные или пластмассовые). Шпажки могут быть поданы в специальной подставке.

Закуски и напитки подают с момента появления первого гостя и до тех пор, пока приглашенные не разойдутся.

Собирает на поднос использованную посуду со столиков и непосредственно из рук гостей специально выделенный для этой цели официант или помощник официанта. Поднос он держит в левой руке, правой ставя на него рюмки, тарелки и т. д. Собрав посуду, официант относит ее в посудомоечную.

Для организации приемов по типу «фуршет» и «коктейль» используется особая форма обслуживания – буфет-бар. Если в ресторане нет специальной буфетной стойки для бара, используют обычные столы, покрывая их толстой тканью и скатертями, спускающимися почти до самого пола. Рекомендуемая длина буфетных столов – 2–4 м, ширина – 1–1,5 м. В средней части буфета-бара ставят бутылки с напитками, крюшонницу с глинтвейном, термос с пищевым льдом, стаканы для виски, ложку с длинной ручкой, поднос с рюмками и другие приборы.

Выставляют на столе группами рюмки, бокалы, стопки. Бар подготавливают за 20–30 мин до прихода гостей. Обслуживание может осуществлять как бармен, который наливает напитки, так и официанты: они обносят гостей напитками в зале. Как правило, гостям, находящимся в глубине зала, их подносят официанты. В заключение гостей обносят чашками с черным кофе.

### **Работа бармена**

Немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена при обслуживании посетителей. Весь инвентарь, посуда и продукты должны быть удобно размещены за барной стойкой. Когда в баре много посетителей, от него требуется быстрота, точность и сноровка. Как и официант, бармен основную часть рабочего времени проводит стоя, поэтому он должен заботиться о том, чтобы его обувь была удобной, а физическая подготовка – достаточной.

Целесообразно вина и другие компоненты размещать с правой стороны рабочего места бармена: бутылки обычно ставят в один ряд, сначала располагают коньяк, водку, ром, затем – ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками. Современные барные стойки предоставляют бармену максимум удобств. Рюмки и фужеры часто располагаются на подвесных полках, вся аппаратура удобна в использовании и находится под

руками, высота барной стойки не создает неудобств в обслуживании и не требует дополнительного напряжения со стороны бармена.

Перед началом работы необходимо заготовить все компоненты напитков: сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др. – в таком количестве, которое обеспечит бесперебойную работу бара в течение дня. Надо нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, в специальное ведерко положить кусочки пищевого льда. Все это следует расположить с левой стороны рабочего места бармена, где находятся подносы с чистой посудой.

Наполнять шейкер следует примерно на 3/4 его объема, так как при взбивании и смешивании объем содержимого увеличивается. После наполнения шейкер закрывают и энергично встряхивают в течение 10–15 с, при этом достигается полное смешивание компонентов и быстрое охлаждение содержимого.

## **Глава 10. Обслуживание гостей-иностранцев**

### **Традиционные особенности питания**

В настоящее время расширяется сеть ресторанов с национальной кухней. Но в культурных центрах, при гостиницах, в которых останавливаются гости из разных стран, и тому подобных местах чаще всего бывает, что приходится обслуживать клиентов из разных стран, с различными вкусами и пристрастиями. Насколько ресторан сумеет удовлетворить их вкусы, настолько успешной будет его деятельность. Это, кстати, и определяет уровень культуры и класс предприятия, в котором вы работаете официантом или барменом.

Предполагается использование нескольких видов меню, учитывающих особенности национальной кухни гостей и включающих блюда своей национальной кухни. Должно быть комплексное меню европейских завтраков, меню обеда и ужина для групп, меню порционных блюд, диетических или вегетарианских, детских и т. д.

Следует учитывать, например, что американцы пьют кофе или сок цитрусовых перед завтраком, а корейцы не употребляют кофе вообще. Гостям из Индии и некоторых других стран следует подавать чай.

Европейцы пьют минеральную и фруктовую воду во время приемов пищи, а японцы и корейцы чаще всего минеральную воду не пьют вообще.

Датчане, норвежцы, чехи и румыны не любят баранину. Венграм не стоит предлагать кисели, а англичанам – вареные колбасы, блины и пельмени. Румыны не употребляют соусы, а корейцы не признают вкус бульонов. Скандинавы не обратят внимания на блюда из творога.

Может закончиться конфузом предложение гостям их национальных блюд, если не выдержаны условия приготовления. Скажем, корейцы не будут есть блюдо из риса, обработанного не так, как это принято у них на родине.

Существуют свои нюансы и в употреблении хлеба. Болгары, румыны, арабы отдают предпочтение белому хлебу, вместо него могут быть поданы тосты – поджаренный хлеб.

Второй прием пищи англичане, французы, американцы называют ланчем. По времени он совпадает с нашим обедом. В меню ланча нет первых блюд, есть закуски, вторые блюда, сладкие блюда и кофе или чай.

Обед – по времени наш ужин – состоит из закуски, первого и второго блюд, десерта, чая или кофе.

Подаются супы небольшими порциями – по 250–300 г, причем предпочтение отдается бульонам, протертым супам или заправочным супам с мелко нарезанными продуктами.

Официант при обслуживании должен помочь гостю выбрать блюда из меню с учетом традиций национальной кухни туриста и предложить свои блюда. Многие иностранцы с удовольствием заказывают украинский борщ, русские щи, блины со сметаной или икрой, шашлык, другие блюда.

### **Обслуживание в ресторанах**

Для обслуживания иностранных клиентов разработано несколько приемов, которые решают проблемы ассортимента, связанные с разнообразными вкусами, а также проблемы быстроты обслуживания. Применяется комплексное недельное меню завтраков, обедов и ужинов, обслуживание в «обнос» или по типу «шведского стола» и другие виды обслуживания. Для повышения качества обслуживания ведется постоянный мониторинг за спросом на отдельные блюда, изучение национальных блюд и традиций, выработка оптимального набора дежурных блюд.

**«Европейский завтрак».** Столы сервируют заблаговременно, с учетом меню и необходимости быстрого обслуживания туристов. Сначала ставят пирожковую тарелку, слева от места предполагаемой закуской тарелки. Справа от нее кладут закускую вилку, вогнутой стороной вверх, справа от предполагаемой закуской тарелки – нож лезвием влево, впереди – параллельно краю стола – чайную ложку, специи, вазочку с бумажными салфетками или полотняную салфетку. За 10–15 мин до прихода туристов на столы можно поставить соки, йогурт, холодные закуски, масло, булочки, розетки с джемом, хлеб, чашки для чая и кофе. Рекомендуется ставить на стол воду со льдом в кувшинах. Тосты подаются в салфетке, уложенной конвертом на пирожковой или закуской тарелке. В процессе обслуживания метрдотель обязан находиться в торговом зале. После холодных закусок подают яйца, яичницу или сосиски (смотря по тому, что указано в меню), затем горячие напитки (чай, кофе). На стол ставят горячее молоко в молочниках. Кофе наливают в чашки, ставят их на блюдце ручкой влево. Перед чашкой на блюдце кладут чайную ложку ручкой вправо и ставят чашку на стол с правой стороны от туриста.

Завтрак предоставляется и по меню ресторана. Метрдотели и официанты обязаны оказывать помощь туристам в выборе блюд и напитков.

**«Шведский стол».** На большом столе в центре зала расставляют блюда с закусками. По краям стола ставят закусочные тарелки стопками по 5–6 штук. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную воду, кладут приборы. Гости подходят к большому столу, самостоятельно выбирают закуску и садятся за столики. На небольшом отдельном столе ставят для отпуска обеда суповую миску, глубокие тарелки стопками или бульонные чашки. Пока едят первое блюдо, с большого стола снимают закуску и ставят вторые блюда и мелкие тарелки. Рядом с каждым блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, кофе развозят на тележках. Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются за наличный расчет.

Быстрота – преимущество обслуживания по типу «шведского стола». Посетители не ждут, когда официанты принесут им заказные блюда или выпишут счет за питание, а сами берут пищу, затрачивая на завтрак 10–15 мин, а на обед 20–25 мин.

#### **Примерное меню обеда при обслуживании по типу «шведского стола»**

Холодные закуски – 4–5 видов.

Первое блюдо – бульон и суп.

Второе блюдо – 2–3 видов.

Сладкие блюда – мороженое, пудинг и т. д.

Горячие напитки – чай и кофе. Напитки – несколько видов.

Следует учитывать, что среди гостей могут быть те, кто придерживается вегетарианской диеты или другого специального или лечебного питания.

Обслуживание осуществляет бригада официантов, бригадир получает продукты с производства и из буфета по заборным листам.

Кухня каждого народа имеет свои особенности, которые должны учитываться при обслуживании иностранных гостей. Такая информация может быть полезна и при организации отдельного ресторана национальной кухни. Особенности национального питания нужны еще и для того, чтобы, предлагая иностранным гостям блюдо другой кухни или фирменное блюдо ресторана, не допускать досадных промахов, которые могли бы быть превратно истолкованы и обидеть гостей.

#### **Алжирская кухня**

Включает блюда из баранины, говядины, птицы, рыбы (сардины, тунец, кильки и др.), всевозможных овощей (помидоры, перец, баклажаны и др.) и фруктов (цитрусовые, финики,

виноград). Из зерновых культур широко применяются пшеница и ячмень. Распространено оливковое масло. Алжирцы едят белый хлеб и пьют преимущественно фруктовую воду.

Туристам из Алжира следует предлагать: холодные закуски – овощные, рыбные и мясные салаты, рыбную гастрономию (кроме икры, балыков и лососины), ассорти из мяса и птицы, яйца под майонезом, икру из баклажанов и кабачков;

- первые блюда – прозрачные супы со всевозможными гарнирами, уха с расстегаями, суп-лапша с курицей, суп из бобов, борщи и рассольники, суп-пюре из гороха и цветной капусты;

- вторые блюда – отварная, жареная и запеченная рыба, жареная баранина с овощами, бараньи отбивные котлеты, шашлыки, люля-кебаб, гуляш, рагу, отварные и жареные цыплята, куры с рисом и овощами, фаршированные овощи, яичницы, омлеты;

- десерт – свежие ягоды и фрукты, компоты, желе и муссы, кремы, мороженое, арбуз, дыни, цитрусовые.

Рекомендуется после обеда подавать черный кофе.

### **Английская, американская и канадская кухня**

Для английской, американской и канадской кухни характерно большое количество закусок, особенно рыбной гастрономии, а также сэндвичи и канапе с различными продуктами.

На завтрак англичане, американцы и канадцы едят гречневую кашу с молоком, пшеничную кашу с тыквой, кукурузные хлопья со сливками, яйца в мешочек, яичницу с беконом, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, фруктовый джем и мед, фруктовый или томатный сок, сливочное масло. Не едят колбасу и сосиски. В меню завтрака следует предусматривать фрукты, чай или черный кофе.

Крепкий чай с молоком или сливками – в полдник или обед.

Распространены: первые блюда – бульоны или пюреобразные супы, причем мясные продукты, входящие в состав супов, режутся мелкими кусочками, чтобы их можно было есть без вилки и ножа;

- вторые блюда – из говядины и телятины, птицы или дичи, нежирной свинины, баранины, рыбы, овощей и яиц. К мясным блюдам подают овощные гарниры, жареный во фритюре картофель.

Очень любят американцы блинчики или оладьи с натуральным фруктовым сиропом или джемом.

За завтраком (первым и вторым) и за обедом хлеб употребляют в ограниченном количестве. Подается он в виде тостов. На столах должны быть вода и пищевой лед кусочками.

Англичанам и американцам можно подавать:

- холодные закуски – блюда из рыбной гастрономии, салат из овощей, салат из дичи, жареные куры, мясное ассорти;



- первые блюда – куриные и мясные бульоны с пирожками, гренками, яйцом, курицей, супы-пюре из цветной капусты, помидоров, курицы, дичи; нравятся им заправочные супы, борщи, рассольники, мясная и рыбная солянки, суп-лапша с курицей;

- вторые блюда – отварная рыба с картофелем, бифштекс, филе, лангет, ростбиф, жареные куры или индейка с салатом, котлеты по-киевски, цветная капуста с сухарно-масляным соусом, омлеты с луком, картофелем, ветчиной;

- десерт – компоты из консервированных фруктов и ягод, фруктово-ягодные пюре со взбитыми сливками, свежие фрукты и виноград, пломбир, мороженое с клубникой, а также с вареньем и печеньем, фруктовые желе, муссы.

Подавать черный кофе следует после десерта.

### **Арабская кухня**

Широкое использование риса, бобов, баранины, козлятины, птицы, яиц, натуральных овощей, молочнокислых продуктов, сыра (типа брынзы), фруктов (свежих и консервированных), оливок – характерная особенность арабской кухни. В прибрежных районах для приготовления блюд используется рыба. В состав многих блюд входят лук, чеснок, перец, пряные травы и корни. Свинина не употребляется. Не едят арабы и заливных блюд. Хлеб едят белый.

Чай – основной горячий напиток; из холодных напитков – всевозможные фруктовые соки со льдом.

Можно рекомендовать для туристов-арабов: холодные закуски – творог с зеленым луком, овощные салаты и винегреты, заправленные растительным маслом, фаршированный перец, овощные консервы, жареные куры и индейки с овощным гарниром, ассорти из птицы, рыбные консервы в масле, рыбу под маринадом, лобио, сациви из кур, маслины и оливки;

- первые блюда – бульоны с пирожками, яйцом, зеленым горошком, овощами, рисом, картофельный суп с фасолью, гороховый суп, суп-харчо из баранины, суп-лапша с курицей, супы-пюре из зеленого горошка, цветной капусты и сладкие супы по сезону, особенно из абрикосов;

- вторые блюда – жареная рыба, жареные и отварные куры и индейки, жареная баранина, шашлыки из баранины, купаты, люля-кебаб, рагу из баранины и кур, фаршированные кабачки и помидоры, овощные оладьи (морковные, капустные); на гарнир ко вторым блюдам подаются рис, бобы, фасоль, зеленый горошек, картофель и другие овощи;

- десерт – компоты из свежих и консервированных фруктов и ягод, фруктовые салаты, свежие фрукты, арбуз, дыня, желе из фруктов, сладкие открытые пироги с фруктовой начинкой, крем, мороженое.

Следует подавать крепкий чай с лимоном (отдельно) после обеда.

### **Болгарская и югославская кухня**

Для болгарской и югославской кухни характерно большое количество овощных блюд и гарниров из свежих и маринованных овощей, а также блюд из баранины. Туристы из Болгарии и Югославии любят добавлять в пищу специи и приправы, поэтому к столу отдельно следует подавать уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец. Болгары и югославы едят только белый хлеб, пьют минеральную и фруктовую воду за обедом в большом количестве. Начиная с мая не употребляют старый картофель. Если в ресторане нет молодого картофеля, его следует заменить другими овощами, рисом или макаронами. Туристы из Болгарии не любят молочные супы, не едят окрошку, борщи, крупяные блюда, сырники и блюда из котлетной массы.

Болгарская и югославская кухня очень похожа на нашу кавказскую, армянскую кухню. Поэтому болгарам и югославам можно предлагать шашлык, люля-кебаб, чахохбили из баранины или кур и др.

Можно предлагать:

- холодные закуски – сыр, желательна овечий (брынзу), салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей, фаршированный перец, рыбу в маринаде, жареные куры с салатом, соленые и маринованные грибы;

- первые блюда – куриный бульон с яичным желтком, суп из телятины с овощами, харчо, пити, рассольники и протертые супы из мясных продуктов и овощей;

- вторые блюда – жареная телятина или свинина с капустой, котлеты свиные отбивные, люля-кебаб, шашлыки, рагу из баранины, голубцы, фаршированные помидоры и кабачки.

Отдельно ко вторым мясным блюдам следует подавать зеленый салат или салат из помидоров и огурцов;

- десерт – свежие и консервированные фрукты и ягоды, мороженое, пирожные и торты.

Рекомендуется подавать черный кофе или кофе по-восточному после обеда.

### **Венгерская кухня**

Она отличается остротой блюд, в состав которых входит большое количество лука, красного и черного перца, а также приготовлением всех вторых горячих блюд только на свином сале.

Широко используется сметана. Вместе со вторыми блюдами, как правило, подаются салаты из маринованных овощей. К столу обязательно подают специи: горчицу, уксус, красный и черный перец, соусы.

Не едят венгры блюд из рубленого мяса и продуктов моря, не любят блюд из баранины, острых соленых продуктов, кетовую икру, сельди, кильки, балыки, а также гречневую кашу и кисели. В то же время они охотно едят блюда из натурального мяса: говядины, телятины, свинины, молодого барашка, диких животных. Рыбу в пищу употребляют лишь пресноводную.

Рыбный суп не менее чем из трех сортов рыбы, приготовленный с большим количеством томата и красного сладкого перца, из вторых блюд – венгерский паприкаш (мясное блюдо с

большим количеством перца); на сладкое всевозможные консервированные компоты, фрукты, мороженое, пирожные ассорти и кофе – очень крепкий – это наиболее популярные национальные венгерские блюда.

У венгров режим питания трехразовый: легкий завтрак, обед и плотный ужин.

Можно рекомендовать венгерским туристам следующие блюда:

- холодные закуски – сыр с маслом, пресноводная рыба заливная и под маринадом, поросенок, сардины, ветчина с гарниром, мясное ассорти, колбаса вареная и сырокопченая;
- первые блюда – бульоны с пирожками, куриные супы, суп-лапша, суп с клецками; супы-пюре, рассольники, щи и борщи можно подавать не чаще одного раза в неделю;
- вторые блюда – яичницы, омлеты, жареная и отварная рыба, жареная свинина, говядина, птица, чахохбили из кур, рагу, гуляш, бефстроганов; на гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту и другие овощи, рис и макаронные изделия;
- десерт – фрукты свежие и печеные, компоты из консервированных фруктов и ягод, торты, пирожные.

После десерта обязательно подают черный кофе. Так как венгры употребляют обычно много жидкости, на столы нужно ставить кувшины с минеральной водой и льдом.

### **Индонезийская кухня**

Для индонезийской кухни характерно большое количество блюд из рыбы в отварном и жареном виде, а также из раков, крабов, трепангов. Готовятся блюда и из птицы. Широко используется рис, который подается в отварном рассыпчатом виде с мясом, овощами, фруктами, мясными, рыбными и овощными соусами. Пищу готовят преимущественно на пальмовом масле. Хлеб индонезийцы едят белый. Из горячих напитков охотно пьют чай и кофе.

Можно рекомендовать:

- холодные закуски – салаты из овощей, мяса и рыбы, фаршированный перец, рыба под маринадом, рыбная гастрономия (кроме икры), ветчина, язык, колбаса, индейка, куры, яйцо под майонезом;
- первые блюда – бульоны с пирожками, гренками, рисом, овощами, яйцом, омлетом, фрикадельками, уха, супы-пюре из фасоли, гороха, цветной капусты, суп-лапша из курицы, овощной суп, сладкие супы с рисом;
- вторые блюда – яичница с колбасой, овощами, картофельная и рисовая запеканка с мясом или ливером, плов с курицей, изюмом, рыба в отварном, жареном и запеченном виде с рисом или овощами, духовая и отварная говядина, гуляш, рагу из кур, жареные и отварные куры и индейки;
- десерт – компоты из свежих и консервированных плодов, ананасы в сиропе, рисовая запеканка с фруктовыми соусами, сладкие пироги, рулеты, свежие фрукты.

Следует подавать чай или кофе после обеда. Утром чай подают с молоком (отдельно в молочнике). В обед к столу необходимо подавать специи и фруктовую воду.

### **Индийская кухня**

Индийская кухня весьма разнообразна и во многом определяется вероисповеданием населения. Так, буддисты не едят говядину, мусульмане любят блюда из баранины и козлятины и совсем не едят свинины.

Достаточно большая часть индийцев – вегетарианцы, их пища состоит из блюд, приготовленных из риса, бобовых, овощей, молока, молочных продуктов и яиц. Большое место в рационе, особенно у жителей прибрежных районов, занимает рыба. Однако из рациона значительной части вегетарианцев, так называемых строгих вегетарианцев, полностью исключена пища из продуктов животного происхождения.

В основном блюда индийской кухни острые и пряные вследствие употребления в пищу большого количества специй, пряностей, приправ, а также острых соусов. В состав многих приправ входят: красный и черный перец, мускат, тмин, кориандр, имбирь, гвоздика, мята, анис, майоран, укроп, шафран, чеснок, лук, орехи, в частности миндаль. Индийцы любят сладости и горячий крепкий чай, который пьют с горячим молоком (молоко подают отдельно в молочнике). Утренний чай им подают перед завтраком. Кофе – также общепринятый напиток в Индии. Приготавливают его по-восточному, с добавлением нескольких капель розовой эссенции.

Можно рекомендовать:

- холодные закуски – овощные омлеты, салаты из картофеля, грибов, краснокочанной капусты, свежие огурцы и помидоры, зеленый и репчатый лук, фаршированный перец, икра из кабачков и баклажанов, фасоль;
- первые блюда – рисовый суп с луком, овощные или картофельные супы (на овощном или грибном отваре) со сметаной, подаваемой отдельно, грибная лапша, супы-пюре из различных овощей, бобов, зеленого горошка, шпината, а также сладкие супы с рисом;
- вторые блюда – отварной картофель, картофель, жаренный на растительном масле, картофельные котлеты с грибным соусом, морковные и капустные котлеты, шницель из капусты, овощные голубцы, рагу из овощей, фаршированные овощи, помидоры, цветная капуста с маслом или запеченная в молочном соусе, зеленый горошек с маслом, рассыпчатый рис, сваренный без добавления соли и масла, рис с изюмом;
- десерт – свежие фрукты, дыни, арбузы, блинчики с вареньем, салаты из свежих фруктов, яблоки и айва, запеченные со сладким соусом, гурьевская каша, варенье, фруктовое пюре с сахарной пудрой, компоты из свежих и консервированных фруктов, запеканка из риса, сладкие пироги, фруктовые желе, муссы.

Дополнительно для индийцев-мусульман в меню включают блюда из баранины (жареная баранина, шашлык), из птицы (жареные или отварные куры с рисом), жареную индейку, куриные котлеты, а также блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Следует дополнительно рекомендовать индийцам-вегетарианцам молоко, масло, сливки, молочнокислые продукты, яйца и блюда из них.

Подавать к столу всем туристам из Индии следует фруктовые и томатные соки, а также черный и красный перец, лук, чеснок и острые томатные соусы.

Есть мало, но ничего не оставлять на столе – национальный обычай индийцев. Это следует учитывать при составлении меню.

### **Иранская кухня**

Иранская кухня по составу близка к азербайджанской. В ней широко представлены блюда из баранины, козлятины, птицы, рыбы (сельдь, вобла, судак, сазан, севрюга, белуга, осетр), риса, всевозможных овощей, свежих и консервированных фруктов. Говядина при изготовлении блюд используется в меньшей степени, а свинина почти полностью исключена. В значительных количествах добавляются перец, лук, чеснок и различные острые и ароматические корни и зелень. Иранцы любят белый хлеб, выпеченный в виде больших лепешек (лаваш, чурек). Основной горячий напиток – чай. Большой популярностью пользуются сладкие блюда из фруктов и мучные изделия, сыр и кефир.

Можно рекомендовать:

- холодные закуски – сыр, жареная, отварная и заливная рыба, рыба под маринадом, сельдь натуральная и с гарниром, жареные и отварные цыплята и куры с консервированными овощами и фруктами, мясное ассорти, отварной язык с горошком, любые салаты и винегреты из овощей с рыбой и птицей, икра из баклажанов;
- первые блюда– супы из баранины с рисом, горохом и овощами, картофельный суп с рисом, рыбный суп с картофелем, сладкие супы;
- вторые блюда– жареная и отварная рыба, а также запеченная с картофелем и макаронами, шашлыки и плов из баранины, рагу из баранины и кур, вырезка на вертеле, жареные цыплята, индейка и куры, цыплята табака, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки, баклажаны); на гарнир можно подавать овощи, макароны и рис;
- десерт – компоты и кисели из свежих и консервированных фруктов, желе, муссы, мороженое, свежие и консервированные фрукты, всевозможные сладкие изделия из теста, ананасы, арбузы, дыни.

После обеда подается чай с печеньем и лимоном.

### **Итальянская кухня**

Любят итальянцы баранину, ветчину, овощи, рис, красное столовое вино, оливковое масло, маслины, цитрусы, белый хлеб, фасоль, особенно белую, шпинат, помидоры, рыбу, шампиньоны, томатный и другие соусы, которых в Италии до 50 наименований.

Овощи не варят, а тушат в собственном соку или жарят. Характерная черта итальянской кухни – широкий ассортимент макаронных изделий (спагетти, вермишель). Макароны (спагетти) – национальное кушанье итальянцев. К ним отдельно подают масло, сыр и различные приправы в виде соусов. Спагетти едят также с ветчиной, сыром, фаршированным мясом и яйцом. Для приготовления блюд, как правило, применяется оливковое масло. Итальянцы любят суп в горшке. В качестве гарнира ко вторым блюдам широко используются всевозможные овощи и пряности (салат-латук, артишоки, брюссельская капуста). В приморских городах готовят блюда из всевозможных продуктов моря (крабов, омаров, лангустов, осьминогов, каракатиц, креветок и др.). На десерт подаются различные сыры и фрукты, к обеду и ужину, как правило, – столовые вина.

Не любят итальянцы блюд из рубленого мяса и жирной свинины, но охотно едят блюда из натурального мяса. Хлеб – только белый. Основной горячий напиток – черный кофе.

Следует рекомендовать:

- холодные закуски – сардины, отварная и заливная рыба, рыба под маринадом, ветчина, отварной язык, маслины, отварная или жареная курица;
- первые блюда – супы-пюре из мясных продуктов и овощей, лапша с курицей, бульоны с различными гарнирами;
- вторые блюда – натуральные блюда из говядины, баранины и свинины (нежирной), жареные с овощным гарниром, жареные куры или индейка, гуляш и азу с макаронами или вермишелью, жареная рыба с картофелем и овощами, цветная капуста с маслом; отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат, помидоры и различные маринованные овощи и маслины;
- десерт – свежие фрукты и ягоды, финики, компоты, мороженое, бисквитный торт.

После десерта подают сыр и черный кофе.

### **Немецкая кухня**

Немецкая кухня отличается разнообразием блюд из свинины, птицы и дичи, телятины, говядины и рыбы. В большом количестве употребляются овощи, особенно картофель и различные сорта капусты, преимущественно в отварном виде. Из первых блюд широко распространены пюреобразные супы и бульоны. При изготовлении блюд умеренно применяются пряности и приправы. В немецкой кухне много разновидностей сосисок и колбас, а также молочнокислых продуктов. Большой популярностью пользуются бутерброды с различными продуктами и пиво.

Можно рекомендовать:

- первые блюда – пюреобразные супы, бульоны, суп-лапша;
- вторые блюда – отварная рыба с картофелем и овощами, сосиски с капустой (без томата), отварная и жареная свинина с овощами, тушеная и жареная говядина, жареная птица и дичь, котлеты свиные отбивные, котлеты из филе кур, рубленые котлеты и биточки, яичницы, омлеты;
- десерт – компоты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки с фруктовыми подливками, мороженое, фрукты и различные кондитерские изделия.

Немцы любят натуральный черный кофе и кофе с молоком.

### **Польская кухня**

В польской кухне много общего с русской. Блюда польской кухни имеют слегка кислый привкус, очень сытные. Режим питания трехразовый. Поляки едят много мяса, жареное любят больше, чем вареное.

Фляки по-польски (рубец), борщ с ушками, карп по-польски, паштет из зайца, бигос (телятина, свинина, копченая колбаса, тушеные с кислой и свежей капустой) – национальные блюда.

Любят поляки сельдь, вымоченную в молоке, которую подают на закуску. Из холодных закусок у польских туристов большим спросом пользуются мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом, заливная рыба с хреном, рыбное ассорти, яйца под майонезом и фаршированные. Кроме того, в качестве холодных закусок в польской кухне широко используются бутерброды с мясными, рыбными паштетами, творогом и брынзой, творогом с копченой рыбой.

Из горячих закусок пользуются спросом всевозможные яичницы и омлеты, яйца всмятку, гренки с ветчиной или сосисками, валованы с курицей, мясом, пирожки, печенные с мясом.

Обед плотный, с холодными закусками, первым, вторым горячим блюдом и десертом.

Полякам рекомендуются:

- первые блюда – прозрачные супы на мясном и курином бульоне с гренками, слоеным пирожком с мясом, яйцом, курицей, овощами, рисовой запеканкой, заправочные супы-борщи, рассольник, солянки мясная и грибная, лапша, суп с макаронами и пюреобразные супы (особенно из свежих помидоров и цветной капусты); для приготовления первых блюд поляки широко пользуются мучной заправкой, разведенной бульоном или водой, сметаной, сырым желтком или желтком, смешанным со сливочным маслом;
- вторые блюда – мясо отварное с картофелем, мясные натуральные блюда с овощным гарниром, жареные телятина и свинина, отварные и жареные куры, индейка с гарниром, гуляш, бефстроганов, блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, блюда из субпродуктов (рубец,

сердце, мозги, печенка, почки), пироги и кулебяки с мясным фаршем, блинчики с мясом; ко вторым блюдам подают зеленый салат или салат из помидоров и огурцов. Не пользуются популярностью блюда из баранины;

- десерт – всевозможные кисели (густые), компоты, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, мороженое, печеные фрукты в соусе, блинчики с вареньем и повидлом.

Ужин легкий – из молочных, картофельных, овощных или крупяных блюд.

Кофе – черный и с молоком, который пьют за завтраком, после обеда и ужина. Чай пьют редко, иногда с молоком или вареньем (утром, перед завтраком).

### **Румынская кухня**

Отличается большим ассортиментом натуральных блюд, приготовленных из хорошо прожаренного свиного или говяжьего мяса и птицы. На гарнир, помимо жареных и отварных овощей, подают маринованные и соленые овощи.

Не едят румыны блюд из баранины, в очень ограниченном ассортименте употребляют блюда из рубленого мяса, соусы и кисели. Любят белый хлеб.

Можно рекомендовать:

- холодные блюда – масло с сыром, различные салаты из свежих овощей, колбасы, ветчина с консервированными овощами, рыба под маринадом, мясное ассорти, жареная курица;

- первые блюда – бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапша с курицей, борщи, овощные супы;

- вторые блюда – жареная говядина, шашлык из свинины, жареные цыплята, куры, утки, гуси, отварная и жареная рыба, яичница, омлеты натуральные и с гарниром;

- десерт – компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие фрукты, кондитерские изделия.

После обеда обязательно подается черный кофе.

### **Скандинавская кухня**

Отличается от прочих европейских кухонь обилием блюд из рыбы.

Финны любят плотный завтрак, блины с различными рыбными закусками. Едят много свежего ароматного хлеба, чищенную балтийскую кильку, приправленную уксусом и мелко нарезанным луком. В перворазрядных ресторанах Хельсинки можно заказать финский деликатес – язык северного оленя со сморчками в сметане (подкопченный олений язык подается нарезанным очень тонкими кусочками).

Во всех Скандинавских странах горячее едят один раз в день – во время обеда, который бывает довольно поздно. В остальное время едят бутерброды или разнообразные холодные закуски. Хотя у датчан, шведов, норвежцев и финнов слово «бутерброд» звучит по-разному, все они понимают под ним небольшой аппетитный ломтик хлеба с маслом, покрытый какой-нибудь



закуской. Скандинавы считают, что это очень вкусно, а главное – практично. Выбор бутербродов поражает многообразием. В Дании, например, насчитывают до 200 различных видов бутербродов, и у каждого свое название.

У шведов пользуется популярностью суп из пива с корочкой лимона, сахаром, луком, яйцом с добавлением небольшого количества молока, а также печеный картофель со скумбрией, рыбный воздушный пирог. Шведы любят блюда с прибавлением сахара и кладут его даже в печеночный паштет, маринованную сельдь, во многие сорта хлеба. Любимое блюдо шведов – темный фасолевый суп со шпиком, который тоже слегка подслащивают, а также блины, испеченные с брусничным вареньем.

Норвежцы готовят блюда из баранины, но любят и рыбные блюда, которые подают под белым соусом из сметаны с большим количеством зелени.

Датчане предпочитают блюда из овощей со шпиком, жареную сельдь. Датский салат готовится из сельди с зеленой фасолью.

Рекомендуется подавать на завтрак туристам из Скандинавских стран холодное молоко или кефир, сливочное масло, варенье, кофе с молоком (молоко подается отдельно), хлеб-тост и свежую булочку.

Следует составлять меню обеда и ужина из обычных европейских блюд.

Рекомендуется: закуска – ветчина, отварной язык, овощные салаты, а для датчан – с салатной заправкой; первые блюда – бульоны, заправочные супы, которые нужно подавать полупорциями; вторые блюда – это блюда, приготовленные из натурального мяса, рыбы, птицы, со сложным овощным гарниром. Так как финны не любят жареного картофеля соломкой, на гарнир ко вторым блюдам им лучше подавать отварные овощи. Многие финны неохотно едят блюда из творога.

Пить свежее молоко датчане любят утром, в обед и вечером. К столу подается черный ржаной и белый пшеничный хлеб.

Из русских блюд скандинавы любят борщ украинский, солянки, рыбный суп, блины со сметаной и икрой, рассыпчатую гречневую кашу, осетрину по-московски, отварной судак.

Следует рекомендовать:

- холодные закуски – шпроты, сардины, сельдь натуральная и с гарниром, салаты из овощей, рыба под маринадом, ветчина с гарниром, отварная, жареная курица или мясное ассорти, яйца под майонезом и другие блюда;

- первые блюда – уха с картофелем, бульон с пирожками, кулебякой, пельменями, фрикадельками, овощным, крупяным гарниром или макаронными изделиями, щи, борщи, рыбная и мясная солянка, рассольник, лапша с курицей;

- вторые блюда – рыба жареная, рыба по-московски, рыба в тесте, рыба, запеченная в молочном соусе, мясные натуральные блюда филе, бифштекс, антрекот, ромштекс, жареная свинина, различные блюда из птицы, дичи и яиц, цветная капуста с маслом, рагу из овощей;
- десерт – свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, мороженое, гурьевская каша, сухарный пудинг, желе, муссы, яблоки в вине или запеченные в слойке, торт, пирожные.

А на завтрак и на обед обязательно кофе.

### **Французская кухня**

Французская кухня включает блюда из телятины, говядины, баранины, птицы, дичи, в меньшей степени из свинины – в отварном, жареном и тушеном виде. Широко представлены гарниры из всевозможных овощей. Особое место занимают салаты из свежих овощей (зеленый салат, латук, салат из помидоров и огурцов) и овощей в отварном и консервированном виде, а также салаты мясные, из птицы и дичи. Ко вторым мясным блюдам отдельно подают зеленый салат из капусты, помидоров и огурцов. Из первых блюд широко распространены прозрачные супы, супы-пюре, луковый суп и др.

Французская кухня достаточно разнообразна. Резко отличается кухня южных провинций Франции остротой пищи, большим использованием вин и специй, особенно лука и чеснока. Свои характерные черты имеет и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным потреблением свинины и капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок и т. п.

Активное использование в приготовлении самых разнообразных блюд виноградного вина, коньяка и ликера – одна из особенностей французской кухни. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и приятный аромат. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы. Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Красное вино чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, белое – для блюд из рыбы. Некоторые блюда, как например съедобные ракушки или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, так как красное вино придает им неприятный синеватый оттенок. Белое вино должно быть не очень сухим.

Часто во многих рецептах французской кухни, которые стали классическими, рекомендуется применять вина типа порто, хереса и др. Но сами французы заменяют эти вина сладкими винами типа фронтиньян, мускатными и др. Следовательно, замена во французских рецептах порто,

хереса и др. винами твиши, тетра, российским полусладким не нарушает классических рецептов французской кухни. Так, коньяк на севере Франции нередко заменяют кальвадосом (яблочная водка), в Гасконии – арманьяком. Отечественные коньяки можно с успехом применять вместо французских в качестве добавок к винам или для поджога непосредственно на пище, например на мясе.

Блюда из птицы и мяса все больше готовят непосредственно на огне или жару в электрической (или даже газовой) духовке, на вертеле или решетке, в электрогрилях. Для улучшения вкуса мяса, приготовленное на открытом огне, перед подачей к столу можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь. Это придает пище специфический аромат и вкус.

Разнообразие соусов – вторая особенность французской кухни. Их более 3000 наименований. С помощью соусов французский повар придает пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразит питание.

Арсенал специй французского повара отличается широким употреблением чабера, лука-поррея, кервеля, эстрагона, розмарина и других пряностей. Французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый букет гарни из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

Распространенное во Франции оливковое масло вполне можно заменить любым рафинированным растительным маслом и прежде всего кукурузным.

Во Франции и Бельгии также готовят блюда из выдержанной дичи, которую выдерживают на воздухе (в домашних условиях – за окном) в течение нескольких суток.

Даже в отсутствии во Франции ценных осетровых рыб повара умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя гамму разнообразных подливок и соусов.

Широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук, – характерная черта французской кухни. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.

Французы считают, что особого внимания требует приготовление хорошего омлета. Для этого выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном и, как рекомендуют некоторые специалисты из Французской академии гастрономов, больше в них ничего не готовят. Сковороду для омлетов лучше не мыть, а еще горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Разнообразие блюд, употребляемых небольшими порциями, – третья особенность французского стола.

Французы охотно едят кефир, сметану, творог со сметаной, сливки. После обеда перед десертом многие любят есть сыр.

Следует рекомендовать туристам из Франции:

- холодные закуски – масло с сыром, салаты, мясное ассорти, отварная холодная рыба с овощным гарниром, заливная рыба и под маринадом, отварная или жареная курица;
- первые блюда – пюреобразные супы и супы-кремы из дичи, различных овощей и зеленого горошка, бульоны с пирожками и различными гарнирами, а также щи и борщи;
- вторые блюда – различные блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы и дичи, овощей в отварном, жареном и тушеном виде, различные блюда из яиц;
- десерт – свежие фрукты и ягоды, желе, кремы, муссы, компоты и салаты из свежих фруктов, сухарный пудинг, торты, пирожные, блинчики с вареньем.

После десерта подают черный кофе.

### **Чешская кухня**

Чешская кухня очень разнообразна. В ней много блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски, шпикачки), кушаний из кур и овощей. Широко используются натуральные блюда из говядины, телятины, дичи, а также молочные продукты: сливки, сметана и др. Для заправки холодных блюд и закусок применяется майонез. Блюда из рыбы употребляются ограниченно (в холодном виде под маринадом и майонезом), а блюда из баранины почти не готовят. Режим питания трехразовый: легкий завтрак, обильный обед и плотный ужин.

Можно рекомендовать:

- холодные закуски – отварной язык, телятина, ветчина (нежирная), нарезанная тонкими ломтиками, салаты из овощей, заправленные майонезом или майонезом со сливками, колбаса, сыр, мясное ассорти и различные бутерброды с мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенные сеткой из майонеза;
- первые блюда – бульоны с пирожками или фрикадельками, супы-пюре из картофеля, гороха, цветной капусты, суп-лапша с курицей и супы с различными макаронными изделиями и клецками;
- вторые блюда – отварная или жареная свинина с капустой, шницель из свинины, жареная телятина, тушеная говядина со сметанным соусом, жареная птица, гуляш и бефстроганов, голубцы, спаржа, цветная капуста в соусе; на гарнир ко вторым мясным блюдам подают свежие овощи, перед десертом – сыр;
- десерт – компот из свежих или консервированных фруктов, свежие фрукты и ягоды.

Любят чехи сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные с введением взбитых сливок в сочетании с шоколадом и ванилином. После обеда следует подавать черный кофе.

### **Южноамериканская кухня**

Национальная кухня Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая и других латиноамериканских стран по способу приготовления многих блюд из мяса (жаренье на углях)

напоминает кавказскую кухню. Обилие натурального мяса, поджаренного на специальных решетках, на углях, характерно для латиноамериканской кухни. Эти блюда готовят к обеду и ужину. Употребление первых блюд ограничено.

Подается легкий завтрак, состоящий из сливочного масла, джема или варенья, булочки с хрустящей корочкой (или сдобной), хлеба-тоста и кофе с молоком (не менее 3–4 кусков сахара на чашку кофе и горячее молоко подаются отдельно). Кроме того, к завтраку часто подают фруктовые соки, свежие фрукты, острый сыр.

Пользуются спросом из закусок зеленый горошек, овощные салаты, помидоры (целиком), сырокопченая колбаса (типа салями), ветчина. Салаты заправляют только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметану для этого не применяют.

Из вторых блюд чаще всего жарится на углях говядина кусками и рыба частиковых пород. Мясо для приготовления блюд используется охлажденное или парное. На одну порцию полагается 350–500 г. По желанию туристов мясо жарят до полного или чаще до среднего прожаривания куска. Большое распространение получили мясные колбасы типа грузинских купат. Фарш для них готовят из хорошо измельченной ножом говядины, смешанной с мелкими кусочками свиного сала, с добавлением лука, перца, корицы и гвоздики. Готовые колбаски в подвешенном виде жарят на углях. Почки (целиком), куски печени, говядины и телятины весом по 100 г, поджаренные на шпажке, подают в виде горячего ассорти (на порцию не менее 300 г.). Мясные продукты для вторых блюд, а также рыбу не панируют.

В латиноамериканской кухне распространены и тушеные блюда. Например, куски говядины или свинины вначале обжаривают, а затем тушат до готовности с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем.

В качестве гарнира используют различные овощи: зеленую стручковую фасоль, кабачки, цветную капусту, спаржу, свеклу, шпинат, жареный картофель или картофельное пюре. Из крупяных гарниров употребляют рис, который варят в виде рассыпчатой каши. Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного продукта. Популярное блюдо – лапша с острым сыром или гуляшом, которую отваривают в подсоленной воде. Лапшу используют и в качестве гарнира к мясу. После обеда и ужина обязательно подают черный кофе, являющийся национальным напитком во всех латиноамериканских странах.

Следует рекомендовать:

- закуски– сливочное масло с сыром, копченые колбасы, салат из овощей, красный (болгарский) перец, перец, фаршированный овощами, либо в ореховом соусе, отварные или жареные куры и индейки, холодный ростбиф с овощным гарниром и маслинами;
- первые блюда – супы-пюре, борщи, рассольники, харчо;

- вторые блюда – цыплята табака, котлеты по-киевски, ростбиф, натуральный бифштекс, шашлык по-кавказски или с рисом, люля-кебаб, купаты, жареная телятина, рыба, жаренная в тесте, чахохбили, плов;

- десерт – свежие фрукты и ягоды, компот из свежих фруктов и ягод, пломбир, желе, муссы, кремы, сладкие пироги, торты, пирожные, сладкие пудинги, кофе с мороженым.

### **Японская кухня**

В японской кухне большое место занимает рыба и рыбные продукты. Японцы охотно едят рыбу в различных видах: вареную, жареную, иногда даже сырую, из продуктов моря – морскую капусту, кальмаров, каракатиц, губы акулы, из которых готовят паштеты, всевозможные раковины с моллюсками, крабов, трепангов, морские огурцы и др. В японской кулинарии немного соусов и жиров.

Едят японцы двумя палочками, ложку к японским традиционным блюдам не подают. Некоторых гостей японцы угощают за отдельным столом, на который ставят все блюда обеда, начиная с супа и кончая сладким.

В завтрак входит в основном «чокан» – отварной рис, фасолевый суп и маринованные огурчики. Кроме того, едят яйца и рыбу, которую готовят различными способами.

Рис едят и на обед, к нему подают отварные овощи, вареную чечевицу и блюда из сушеной рыбы с яйцом.

Рис подают и на ужин, а также крепкий бульон из концентратных порошков, сырую рыбу, филе судака или карпа, которые предварительно замораживают и нарезают тонкими дольками. Подают эту рыбу под острым соусом, приготовленным из сока хрена с добавлением зелени.

Широко распространены блюда из яиц. В отличие от европейцев японцы любят первые блюда, которые едят 3 раза в день небольшими порциями (по 250 г), – борщ и щи, а также бульоны с различными гарнирами, уху из рыбы. Не едят японцы щей из квашеной капусты и солянок.

Часто употребляют острые соусы, которые вместе со специями (перец, соль) и сливочным маслом отдельно подают к столу. Едят только белый хлеб, а утром – тосты из него. Сливочное масло подается к завтраку, обеду и ужину. Любимый горячий напиток – чай. Молодежь любит также черный кофе. Большой популярностью пользуется кавказская кухня. Шашлыки в Японии делают из куриного мяса.

Для японцев нужно блюда готовить слабосолеными, так как они едят пищу несоленую или добавляют соль по вкусу. На столах должна быть вода в кувшинах со льдом или фруктовая вода. Минеральную воду японцы употребляют редко, в летнее время пьют много пива.

## **Глава 11. Потребительский спрос и реклама**

### **Изучение потребительского спроса**

Важнейшее условие повышения эффективности работы предприятия – изучение спроса, его прогнозирование. Спрос на продукцию общественного питания имеет свои особенности. Они определяются характером продукции общественного питания, условиями ее реализации и потребления.

Все факторы, воздействующие на спрос, можно подразделить на *экономические, социальные, демографические* и пр. Влияние профессии на спрос обусловлено тем, что в зависимости от рода деятельности у людей различная потребность в продуктах питания. Правильно организованная реклама, выставки-продажи способствуют популяризации блюд из новых видов продуктов, тем самым вырабатывая спрос на новые изделия. Этот фактор определяет спрос не только на изделия, но и на дополнительные виды услуг: продажу кулинарных изделий и полуфабрикатов, отпуск обедов на дом, организацию обслуживания свадеб, различных праздников как на предприятиях общественного питания, так и с выездом.

Мониторинг спроса и его формирование – две стороны одного процесса. Данные статистической отчетности позволяют выявить общие закономерности развития спроса, его структуру, сезонные колебания и др. Например, путем анализа сведений о составе товарооборота, реализации блюд по видам, отчетов о расходе продуктов можно получить данные, характеризующие объем, структуру и интенсивность спроса. Анализ оперативных данных о продаже блюд за прошедший период дает возможность установить, какие блюда пользовались наибольшим спросом у клиентов и сколько их продано в отдельные дни. На основе этих данных из меню исключают блюда, не пользующиеся спросом, и включают в него блюда, рекомендуемые потребителями и предусмотренные ассортиментным минимумом для предприятия данного типа. В сборе таких данных официант принимает непосредственное участие. Именно он знает, какие блюда посетителям данного ресторана нравятся больше всего. Однако рекомендации официанта также в значительной степени влияют на спрос на то или иное блюдо. Посетителям можно предложить в специальной карте отметить понравившиеся блюда из меню и оставить свои пожелания по поводу ассортимента ресторана и кафе.

Анкеты заполняются самими опрашиваемыми или анкетерами. Опросы могут проводиться как на предприятиях общественного питания, так и на дому, по месту службы, по почте. На пробах, дегустациях и презентациях потребители высказываются об ассортименте продукции, вносят предложения по улучшению обслуживания.

Изучение формирующегося спроса осуществляется на выставках-продажах кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. При этом определяется отношение покупателей к новым блюдам и кулинарным изделиям, например быстрозамороженным блюдам, кулинарным изделиям и другим новым видам продукции.

## **Реклама**

*Реклама* обладает в общественном питании рядом специфических особенностей. Это прежде всего информация о месте расположения ресторанов, кафе, баров, об услугах, оказываемых ими. Реклама должна способствовать привлечению потенциальных потребителей, созданию положительного мнения об этих предприятиях.

Для рекламы ресторанов и услуг, оказываемых ими, используют самые разнообразные средства: вывески и витрины, плакаты, транспаранты и панно, газеты, радио и телевидение. При создании рекламы для ресторанов следует тщательно учитывать назначение предприятия, его стиль, царящую в нем атмосферу отдыха.

Реклама предприятия общественного питания всегда начинается с внешнего оформления. Фешенебельному ресторану под стать пышный фасад и яркая реклама. Для скромного по своим размерам ресторана и реклама должна быть соответствующей. Рекламная продукция, независимо от того, что именно выступает в этой роли – рекламный щит, буклет, видеоролик или текст объявления в газете, должна отвечать на вопрос, почему потенциальному клиенту следует предпочесть данное заведение. И эта информация должна привлекать именно тех клиентов, на которых рассчитан ресторан.

Реклама пивного бара с дискотекой должна быть близка по духу и стилю молодежи, на которую он рассчитан, а реклама элитного ресторана должна привлечь более солидную клиентуру. Единая форма рекламы для разнохарактерных предприятий общественного питания недопустима. Средства внешней рекламы во многом носят индивидуальный характер, они должны гармонично вписываться в экстерьер, выполнять информационную, эстетическую и рекламную функции. Своего рода визитная карточка ресторана, которая служит важным элементом внешней рекламы, органически связанным с оформлением улицы, – это вывеска. Вывеска с оригинальным и запоминающимся названием содержит в себе довольно значительный рекламный импульс. Название ресторана часто отражает примечательные события, связанные с историей города, напоминает о древних легендах, мифах и т. д. С учетом архитектуры здания вывеска может быть расположена по фасаду здания, вертикально или горизонтально, а также в плоскости, перпендикулярной к нему. Такие вывески привлекают внимание прохожих и могут быть прочитаны с обеих сторон. Часто применяют световые вывески. На световой вывеске может быть отражено название предприятия, оформленное рисунком. Такого вида реклама дополняет архитектуру города, особенно в вечернее время, если она гармонично вписывается в общий ансамбль зданий.

Окна ресторана – витрина – могут служить важнейшим источником рекламной информации об индивидуальных особенностях данного предприятия, характере его кухни, репертуаре оркестра и т. п. Оконная витрина как бы дополняет вывеску и составляет с ней органичное целое. Витрина должна привлечь внимание, заинтересовать прохожего, возбудить желание зайти в ресторан.



Оформление витрины должно подчеркивать профиль ресторана – характерный ассортимент блюд, кулинарных изделий, направление специализации и т. д. В витринных окнах можно выставлять рекламные панно. Как дополнение к оформлению витрины применяют цветы, различные растения. Некоторые предприятия в витринах показывают фирменные блюда или демонстрируют способ их приготовления. Искусство оформления витрины заключается в том, чтобы создать своеобразную декорацию, имеющую свою композицию, соответствующее освещение, оригинальную символику. Оформление оконной витрины ресторана требует незаурядного художественного вкуса, фантазии и мастерства, продуманного использования площади и объема.

Как правило, в ресторанах люкс и высшей категории витрины бывают закрытыми, что создает интимную, уютную обстановку. Однако с улицы сами драпировки и нечто уютное и отличающееся от уличной суеты размеренное действие может заинтриговать потенциального посетителя. В этом случае важно продумать выбор занавесей, портьер – их цвет и рисунок должны соответствовать общему стилю оформления ресторана. Поскольку при сплошном остеклении хорошо просматривается оформление буфета, барной стойки, столов, то уже сам по себе интерьер ресторана может служить рекламой. Ввиду этого к оформлению интерьера ресторана предъявляются особые требования.

Эмблема ресторана или логотип фирмы – важный элемент рекламы. Хороший рекламный эффект дает ее использование в сочетании с интересным шрифтом, рисунком. Неплохо, когда эмблема-значок украшает и одежду официанта, и плакаты, и саму вывеску ресторана.

Средством рекламы может служить и меню. Красочно оформленное меню с четко напечатанными названиями блюд и ценами свидетельствует о высоком уровне обслуживания в ресторане. На обложках меню помимо эмблемы ресторана помещают фотографии фирменных блюд. В некоторых зарубежных ресторанах карточки меню раздают в виде сувениров наряду с подносами, пепельницами, имеющими эмблему данного ресторана. Эти вещицы – знаки внимания к посетителям – лишней раз напоминают о ресторане фирменной эмблемой или приглашением снова прийти сюда пообедать. Однако, без сомнения, лучшей рекламой ресторана служат отличное качество блюд, высокая культура обслуживания и профессионализм персонала.

## **Глава 12. Профессиональная подготовка и охрана труда**

### **Техника безопасности**

*Задачи техники безопасности на предприятиях общественного питания* – изучение особенностей процессов производства и обслуживания, анализ причин, вызывающих несчастные случаи и профессиональные заболевания, разработка конкретных мероприятий по их предупреждению. Противопожарная техника, учет причин возникновения пожаров помогают

осуществлять мероприятия по их предупреждению и ликвидации и разрабатывать эффективные способы тушения пожаров.

Осуществляют контроль за охраной труда государственные и общественные организации. Общий надзор за выполнением законов по труду возложен на органы прокуратуры.

Достаточно важную роль в организации надзора за охраной труда играют профсоюзы через общественных контролеров, комиссии по охране труда, технические инспекции федеральных, республиканских, краевых и областных отраслевых комитетов профсоюзов и советы профсоюзов республик, краев и областей. Техническая инспекция проверяет безопасность процессов производства, степень механизации трудоемких работ, соблюдение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.

Общественные инспекторы контролируют выполнение законодательства о труде, правил и инструкций по технике безопасности и производственной санитарии, а также мероприятий по предупреждению несчастных случаев и снижению профессиональных заболеваний.

Работники, обслуживающие оборудование, обеспечиваются инструкциями по эксплуатации, в которых содержатся требования по технике безопасности, указания предельных нагрузок и т. д.

Следует убедиться перед пуском каждой новой машины в ее исправности, проверить работу контрольно-измерительных приборов и предохранительных устройств. Во время работы машин и аппаратов запрещается проводить их чистку, смазывание, регулировку и ремонт.

На основании правил охраны труда и техники безопасности не разрешается эксплуатация теплового оборудования без исправной арматуры (манометров, предохранительного и воздушного клапанов и т. д.). На циферблате манометра должна быть красная черта предельного рабочего давления для данного аппарата. Манометры необходимо проверять не реже одного раза в 6 мес., предохранительный клапан и продувочные краны – ежедневно. У каждого аппарата должна быть вывешена инструкция по технике безопасности.

С целью безопасной работы тепловых аппаратов, работающих на газе, используют специальные приборы, автоматически предотвращающие утечку из горелок негорящего газа (автоматика безопасности). Кроме того, устанавливают автоматические приборы, обеспечивающие регулирование технологических процессов и нормальную работу тепловых аппаратов (автоматика регулирования). Автоматика регулирования обеспечивает определенное давление в аппарате или необходимую температуру. Во время работы пароварочной аппаратуры, в связи с тем что пар к аппаратам подается под давлением, необходимо следить за давлением пара по манометру. Для снижения давления пара, поступающего из котельной, до нормы перед аппаратами укрепляют редукционный клапан, автоматически поддерживающий необходимое давление. Рядом с ним для предотвращения аварий в случае неисправности клапана устанавливают предохранительный клапан и манометр. В электрических пищеварочных котлах,

кроме контрольно-предохранительной арматуры, предусмотрено автоматическое регулирование давления пара в рубашке котла с помощью электроконтактного манометра. В отличие от обычного манометра у электроконтактного две стрелки с контактами, которые устанавливаются специальным ключом.

### **Техника безопасности в работе официанта-бармена**

С целью безопасности процессов приготовления пищи и обслуживания посетителей официанты-бармены должны соблюдать определенные требования охраны труда и техники безопасности:

- быть осторожным и внимательным у дверей и проходов;
- вскрывать банки с консервированной продукцией ключом или специальным прибором;
- не держать в карманах бьющиеся и острые предметы;
- не закалывать одежду булавками;
- не использовать посуду с трещинами или щербинкой, требовать изъятия ее из употребления;
- не носить столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед, а использовать для этого тарелку или поднос;
- не проходить с подносом по залу во время танцев;
- немедленно убирать с пола пролитый жир, жидкость, предметы или продукты;
- открывать бутылки только штопором или ключом;
- проверять техническое состояние пола в зале и около раздачи;
- регулярно проверять состояние электрических аппаратов и механизмов, уделяя особое внимание выключателям, шнурам, розеткам;
- соблюдать осторожность при переносе пищи на лестнице;
- соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни при обслуживании потребителей;
- ставить блюда на поднос только в один ряд;
- ставить посуду с горячими блюдами на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды.

### **Меры пожарной безопасности**

Большинство пожаров вызвано неосторожным обращением с огнем, курением в недозволенных местах, искрами электрического тока, неправильным устройством или неисправностью отопительных установок, электрооборудования, освещения. Причинами пожаров могут быть также взрывы, грозовые разряды, самовозгорание, теплота солнечных лучей и т. д.

Во всех помещениях – в цехах предприятий общественного питания, на его территории и на складах – *должны соблюдаться требования пожарной безопасности.*

В складских помещениях противопожарные мероприятия зависят от размещения складов на предприятии, путей сообщения, исправности противопожарного оборудования, загруженности складов огнеопасным материалом и других причин.

Вентиляционные установки удаляют взрывчатые и горючие смеси и тем самым снижают пожарную опасность на предприятии. В то же время их неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации может послужить причиной пожаров. Естественная вентиляция в пожарном отношении безопасна, но во время пожара она может способствовать распространению огня. Искусственная вентиляция, подавая большие массы воздуха, увеличивает интенсивность горения. Огонь может проникнуть в другие помещения через приточные вентиляционные каналы. При эксплуатации вентиляционных устройств необходимо соблюдать следующие правила пожарной безопасности:

- своевременно очищать камеры и воздуховоды; периодически проверять работу пылеотсасывающих вентиляторов;
- систематически чистить стены, потолки, наружные поверхности воздуховодов и другого оборудования в местах установки вентиляционных устройств.

В случае возникновения пожара необходимо прежде всего немедленно сообщить о нем в пожарную команду. Для этой цели используют телефонную связь или электрическую пожарную сигнализацию (в крупных городах). До прибытия пожарной команды для ликвидации пожара в момент его возникновения используют средства пожаротушения, которые должны быть на каждом предприятии: песок, ведра с водой (пожарные ведра, окрашенные в красный цвет, должны висеть на кронштейнах на видных местах), гидропульты и огнетушители.

Применяемые на предприятиях общественного питания ручные огнетушители могут быть *густопенными* или *углекислотными*. При возникновении пожара огнетушитель ОП-3 переворачивают вверх дном и ударяют о пол или твердый предмет головкой ударника. Удар следует производить на расстоянии 10 м от очага огня. Ударник разбивает колбу с серной кислотой, которая, взаимодействуя со щелочным раствором, образует жидкую пену и углекислый газ. Благодаря образованному давлению углекислого газа пена выбрасывается через спрыск в виде струи, достигающей высоты 8 м. Продолжительность действия огнетушителя 1,5 мин.

Во время пожара порядок эвакуации людей и материальных ценностей зависит от количества и размеров выходов из помещения и путей эвакуации. Все двери, ведущие к лестницам и выходам, должны открываться наружу. Окна к наружным лестницам нельзя закрывать решетками и запирают на замок. Рамы таких окон окрашивают в красный цвет и вешают табличку с надписью: «Выход на пожарную лестницу».

Должна быть не менее ширины марша ширина лестничной площадки, а перед входом в лифт – не менее 1,6 м. Общая ширина лестничных маршей, дверей или проходов для многоэтажных

производственных, жилых и общественных зданий на пути эвакуации людей устанавливается в зависимости от числа людей, находящихся на наиболее населенном этаже здания, из расчета: для двухэтажных зданий – 125 человек на 1 м ширины марша, двери прохода; для трехэтажных зданий – 100 человек; для зданий высотой более трех этажей – 80 человек.

На предприятиях общественного питания, расположенных в зданиях другого назначения (за исключением гостиниц, клубов, вокзалов), должны быть самостоятельные входы, выходы и лестницы. Можно использовать для входа в производственные и складские помещения служебные лестницы этих зданий. На наружных пожарных лестницах, применяемых для эвакуации людей, должны быть оборудованы на уровне эвакуационных проемов площадки для выхода на них из помещения. Эти лестницы ограждают перилами высотой 0,8 м. Уклон лестницы – не более 60°, ширина – не менее 0,7 м.

### **Профессиональная подготовка и повышение квалификации**

Получить профессиональную подготовку можно в профессионально-техническом училище или на специализированных курсах. Все чаще такие курсы, а также специальные курсы, курсы повышения квалификации организовываются непосредственно при предприятиях питания. Окончившим училище присваивают квалификацию третьего разряда, а в некоторых случаях гарантируют трудоустройство. Продолжить образование можно в техникуме, после чего появится шанс стать старшим менеджером или даже ресторатором. На платных курсах за 3–4 мес. вы познакомитесь с основами ресторанного бизнеса, особенностями профессии, научитесь преодолевать психологические барьеры, препятствующие работе официанта. На курсах обычно предусмотрены практические занятия, на которых вас научат носить столовые приборы и подносить напитки. Стоимость обучения на курсах официантов в Москве колеблется от 2000 до 6000 руб. в зависимости от выбранной программы и длительности обучения.

Окончив профессиональное училище или курсы официантов, вы можете смело рассчитывать на заработную плату \$150–200 в месяц. А если вы обладаете такими достоинствами, как высшее образование, опыт работы в элитных ресторанах, и знаете, как работать с одной из программ, позволяющих автоматизировать систему заказа, оплаты блюд и закупки продуктов в ресторан, то можете претендовать на зарплату около \$450–500. Хорошие официанты везде пользуются спросом и необходимы ресторанам высшего класса, посещаемым состоятельными людьми. После того как вы получите профессию, у вас появится еще одна возможность. Изучив основы ресторанного бизнеса, вы сможете начать свое собственное дело. Стремительно увеличивается число посетителей заведений общепита, а значит, увеличивается и потребность в новых предприятиях.

### **Сертификация**

Где подтвердить свою квалификацию? Помимо государственных учебных заведений, которые выдают дипломы и свидетельства о присвоении квалификации, существует множество заведений, дипломы которых работодатели уже давно не рассматривают в качестве документов, достойных внимания. Да и к государственным дипломам отношение двойственное. Отметка о присвоении категории, сделанная в отделе кадров комиссией учреждения, по сути, ничего не дает. Такая ситуация сохранялась до недавнего времени, но в 2003 году в Москве была введена система добровольной сертификации персонала ресторанной индустрии.

Независимый орган по сертификации совместно с Экзаменационным центром создан при Федерации Рестораторов и Отельеров. Учебные центры по профессиональной подготовке персонала к сдаче квалификационных экзаменов отобраны после их тщательного изучения по основным необходимым параметрам.

Система сертификации персонала предусматривает добровольную сертификацию персонала и ежегодное повышение компетентности.

На сегодняшний день Орган по сертификации персонала (далее – ОСП) проводит сертификацию по профессиям:

*на начальный, первый и второй уровни:*

- «официант»;
- «метрботель»;
- «повар»;
- «бармен»;
- «кондитер»;
- «сомелье»;

*на первый, второй и третий уровни:*

- «менеджер ресторана»;
- «менеджер по производству».

Прием заявлений на участие в процедуре происходит по адресу: г. Москва, 3-я ул. Ямского поля, д. 14/16, офис 206. Контактный телефон: (095) 201-9482.

Завершающим этапом первичной сертификации является получение сертификата.

Необходимыми условиями для получения сертификата являются:

- полностью оформленные заявочные документы;
- сведения об оплате за сертификацию;
- успешно сданный квалификационный экзамен.

Сертифицированный специалист получает документ, подтверждающий его квалификацию (сертификат) через 10 рабочих дней после последнего дня экзамена. Для этого он должен явиться в Орган по сертификации с документом, подтверждающим его личность (паспорт,

водительские права). По желанию сертифицированного специалиста его сертификат может быть выслан заказным письмом по почте на заранее указанный адрес.

В случае, если кандидату срочно необходимо подтверждение об успешной сдаче квалификационного экзамена (например, для работодателя), то по его просьбе Экзаменационным центром выписывается соответствующая справка за подписью заместителя руководителя Органа по сертификации.

Документы, необходимые для сертификации:

- личное заявление кандидата;
- личная анкета кандидата;
- две фотографии 3 4, цветные.

При приезде в Орган по сертификации необходимо предоставить сведения об оплате: если кандидат заявляется как частное лицо, то оплата производится через сбербанк, если кандидат заявляется фирмой-работодателем, то оплата происходит путем перечисления на расчетный счет.

Требования предъявляемые к практическому опыту работы кандидата по соответствующей профессии, приведены в таблицах 1–7.

Т а б л и ц а 1

**Минимальные требования к практическому опыту работы по соответствующей профессии**

Наименование профессии	Практический опыт работы (месяцы)			
	Начальный уровень	1-й уровень	2-й уровень	3-й уровень
Повар	Не предъявляются	6	30	—
Кондитер	»	6	30	—
Официант (метрдотель)	»	6	30	—
Бармен	»	6	18	—
Сомелье	»	12	12	—
Менеджер ресторана	—	12	12	24
Менеджер по производству	—	12	12	24

Т а б л и ц а 2

**Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии «официант»**

Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
Начальный уровень	<p>Основное общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Начальное профессиональное</p>
1-й уровень	<p>Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Начальное профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы</p> <p>Среднее профессиональное + самостоятельная подготовка в процессе работы</p>
2-й уровень	<p>Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации или самостоятельная подготовка в процессе работы</p> <p>Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации или самостоятельная подготовка в процессе работы</p>

Т а б л и ц а 3

Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии «бармен»



Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
Начальный уровень	<p>Основное общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Начальное профессиональное</p>
1-й уровень	<p>Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии</p> <p>Начальное профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы</p> <p>Среднее профессиональное + самостоятельная подготовка в процессе работы</p>
2-й уровень	<p>Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации или самостоятельная подготовка в процессе работы</p> <p>Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации или самостоятельная подготовка в процессе работы</p>

Т а б л и ц а 4

**Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии «повар»**

Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
Начальный уровень	Основное общее + профессиональное обучение по профессии Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии Начальное профессиональное
1-й уровень	Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии Начальное профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Среднее профессиональное + самостоятельная подготовка в процессе работы
2-й уровень	Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации или самостоятельная подготовка в процессе работы

Т а б л и ц а 5

Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии

«сомелье»

Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
Начальный уровень	Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии
1-й уровень	Среднее (полное) общее + профессиональное обучение по профессии
2-й уровень	Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы

Т а б л и ц а 6

Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии

«менеджер ресторана»

Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
1-й уровень	Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы
2-й уровень	Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы
3-й уровень	Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Квалификация «Дипломированный специалист» + + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы

Т а б л и ц а 7

**Минимальные требования к профессиональному образованию по профессии**

**«менеджер по производству»**

Уровень квалификации	Требования к профессиональному образованию
1-й уровень	Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы
2-й уровень	Среднее профессиональное + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы
3-й уровень	Степень (квалификация) бакалавра + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы Квалификация «Дипломированный специалист» + + курсы повышения квалификации по профессии или самостоятельная подготовка в процессе работы

**Процедура сдачи экзаменов**

*Квалификационный экзамен* состоит из трех частей:

- общий теоретический экзамен;
- специальный теоретический экзамен;

- практический экзамен.

Экзамены оцениваются каждый самостоятельно из расчета максимального балла, равного 100. Для того чтобы успешно сдать квалификационный экзамен, нужно набрать **не менее 80 баллов**. Однако каждая часть экзамена должна быть сдана **не менее чем на 70 баллов**.

Суммарный балл рассчитывается так: 25 % от балла общего экзамена + 25 % от балла специального экзамена + 50 % от балла практического экзамена.

*Примечание.* Если кандидат сдал все части экзамена по отдельности, но в сумме не набрал 80 баллов, то:

- кандидат получает сертификат не того уровня, на который он заявлялся, а уровнем ниже;
- кандидат имеет право не менее чем через 1 мес. пересдать одну любую часть экзамена на его выбор, доплатив стоимость этой части экзамена и проходя перед этим обязательное предварительное обучение.

### **Теоретический экзамен**

Теоретический экзамен разделяется на две части: общий теоретический и специальный теоретический. На *общем теоретическом экзамене* кандидаты показывают свои знания по базовым темам их профессий (например, знание температур подачи блюд поварами, описание и назначение бокалов барменами и т.д.). На *специальном теоретическом экзамене* кандидаты показывают свои знания в соответствии с требованиями, предъявляемыми профессиональными стандартами по той профессии и тому уровню, на которые заявляется кандидат.

Теоретический экзамен имеет *тестовую форму*, т.е. предлагается правильно ответить на вопрос путем выбора из четырех предложенных ответов. Количество вопросов экзамена зависит от профессии.

Для того чтобы сдать каждую часть теоретического экзамена по отдельности, нужно ответить правильно не менее чем на 70 % вопросов. Например, чтобы сдать специальный экзамен по профессии «официант» на первый уровень, нужно ответить правильно, как минимум, на 21 вопрос из 30.

На ответ на один вопрос общего теоретического экзамена отводится 2 мин, на ответ на один вопрос специального теоретического экзамена отводится 3 мин.

### **Практический экзамен**

**Официанты.** Практический экзамен у официантов принимают экзаменаторы из числа лучших метрдотелей Москвы. Экзамен проходит как ситуационная модель. Кандидату предложат смоделировать по заданию процесс обслуживания некоторого количества гостей по определенному меню. Кандидат на сертификат должен показать знания по этикету, правилам обслуживания. Свои действия необходимо комментировать.

**Бармены.** Барменская Ассоциация России (БАР), на базе которой проходит практический экзамен, обеспечивает высокий уровень приема экзаменов. Экзаменаторы – члены БАР – оценивают профессиональные навыки кандидатов. Экзамен проходит следующим образом: при кандидате изготавливаются какие-либо коктейли, но в процессе приготовления допускается некоторое количество ошибок (а может, и не допускается). Задача кандидата – заметить и описать эти ошибки, написать, как должно быть правильно.

**Сомелье.** Процедура сдачи практического экзамена проходит как просмотр некоторого количества видеороликов, на которых отображены фрагменты работы сомелье. В этих эпизодах сомелье сознательно делает (а может, и не делает) некоторое количество ошибок, которые кандидат должен заметить, описать и предложить правильный вариант действий.

**Менеджеры ресторана и менеджеры по производству.** Практический экзамен у менеджеров представляет собой написание определенной методики по полученному заданию. Например, кандидату на сертификацию по профессии «менеджер ресторана» третьего уровня предложат «виртуально» создать ресторан, задав основные параметры: проходимость, стиль, средний чек и т.д.

### **Общие правила сдачи экзамена**

1. Кандидат должен приступить к экзамену в назначенное время. Опоздавший кандидат может быть не допущен к сдаче экзамена; возможно назначение нового времени.
2. Не разрешается обсуждать задания-решения, методы, выбор процедуры, обнаруженные недочеты и т. п. с другими кандидатами или посторонними до сдачи ответов всеми экзаменуемым.
3. Во время сдачи экзамена кандидаты должны находиться в указанном помещении.
4. Во время сдачи экзамена посторонние не допускаются в помещение.
5. При сдаче экзамена разрешается использовать только одобренные экзаменатором вспомогательные средства. Необходимые таблицы, спецификации и т. п. раздаются вместе с заданиями.
6. Необходимая бумага раздается. Вместе с ответами сдается весь материал (задания, ответы, эскизы, черновики, расчеты и т. п.). Указываются имя и дата.
7. Не разрешается выносить с собой из помещения сдачи экзамена бумаги, записи, черновики и т. п., имеющие отношение к экзамену.
8. Сумки и пр. располагаются по указанию экзаменатора.
9. Объекты для практического экзамена выдаются экзаменатором. Объекты должны быть возвращены экзаменатору по окончании экзамена.
10. Объекты требуют бережного отношения.

11. Использование своего оборудования, инструментария, инвентаря при практическом экзамене должно быть согласовано/одобрено экзаменатором.

Кандидаты, нарушающие правила, помогающие другим или принимающие помощь, обманывающие или способствующие тому, могут быть отстранены от сдачи экзамена.

## **Приложения**

### **Официальные документы**

#### **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями от 31 мая 2002 г.)**

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г., с 1 июля 2002 года.

*Г.Г. Онищенко*

Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 г.

Регистрационный № 3326

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»**

*(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 31 мая 2002 г.)*

*Вводятся в действие с 1 июля 2002 г.*

### **I. Область применения**

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее – Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650), «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150), «О радиационной безопасности населения» (Российская газета от 17 января 1996 г.), «О защите прав потребителей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), «Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 13818), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295).

1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказания услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации (далее – Госсанэпидслужбы России), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

1.4. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

## **II. Общие положения**

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

2.2. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать Санитарным правилам.

2.3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами, не допускается.

2.4. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.

2.9. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.

2.11. Соответствие Санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

2.12. При отсутствии в Санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;

- установленных действующими Санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.



2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2.14. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

2.15. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

2.16. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

2.17. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

– область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

– наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

– рекомендации по использованию, применению, при необходимости противопоказания к их использованию;

– для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «Не является лекарством»;

– для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: «Генетически модифицированная продукция», или «Продукция, полученная из генетически модифицированных источников», или «Продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников» (для пищевых продуктов, содержащих более 5 % компонентов ГМИ);

– информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждаются в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (приложение 4).

2.19. Использование терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский» или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в том числе препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

2.22. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиями настоящих Санитарных

правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

2.25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

2.26. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

2.27. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.28. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

### **III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

3.1. Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения.

Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

3.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами.

3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей.

3.6. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

3.7. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

3.8. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.9. Содержание микотоксинов – афлатоксина В<sub>1</sub>, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина – контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М<sub>1</sub> – в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов – дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных – афлатоксин В<sub>1</sub>; для продуктов переработки фруктов и овощей – патулин.

3.10. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее

соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

3.13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

3.14. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики – гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии – антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах – бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

3.16. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен – в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

3.17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина – в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов – в плодоовощной продукции; *N*-нитрозаминов – в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

3.19. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

3.20. В пищевых продуктах контролируются гигиенические нормативы содержания радионуклидов.

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия  $B$ , значения которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

$$B = (A/H) 90Sr + 137Cs,$$

где  $A$  – измеренное значение удельной активности  $90Sr$  и  $137Cs$  в пищевом продукте (Бк/кг);  
 $H$  – допустимый уровень удельной активности для  $90Sr$  и  $137Cs$  в том же продукте (Бк/кг).

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется Санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

3.21. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

3.22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с Санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (приложение 6).

3.23. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

3.24. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться Санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

3.25. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.27. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек – БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;
- микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

3.28. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (приложение 8).

3.30. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минорных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (приложение 5а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (приложение 5б).

3.31. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил (приложение 2).

3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее – специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими Санитарными правилами (приложение 3).

3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (приложение 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы Санитарными правилами по применению пищевых добавок.

*Главный государственный санитарный врач Российской Федерации*

*Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации*

*Г.Г. Онищенко*

## **Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»**

*(утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. № 14)*

### **1. Область применения**

Настоящие Санитарные нормы и правила пересмотрены в соответствии с Правилами продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, утвержденными постановлением Совета Министров – Правительства Российской Федерации от 8 октября 1993 г. № 995, Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 г. № 625, и устанавливают требования к предприятиям продовольственной торговли, обязательные для соблюдения на территории Российской Федерации всеми государственными органами и



общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами.

## **2. Нормативные ссылки**

В настоящем СанПиН использованы ссылки на следующие документы.

- 2.1. Закон РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2.2. Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, утв. постановлением Совета Министров – Правительства Российской Федерации от 8 октября 1993 г. № 995.
- 2.3. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 г. № 625.
- 2.4. ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».
- 2.5. ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- 2.6. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- 2.7. СНиП 2.08.01-89 «Жилые здания».
- 2.8. СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания».
- 2.9. СНиП «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».
- 2.10. ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли».
- 2.11. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- 2.12. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений, утв. зам. Глав. госсанврача СССР 31.03.86 № 4088-86.
- 2.13. Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах, утв. Глав. госсанврачом СССР 12.03.85 № 3223-85.
- 2.14. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, утв. МЗ СССР 12.01.83 № 2658-83.
- 2.15. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медосмотров, утв. МЗ СССР 29.09.89 № 555.

## **3. Требования к предприятиям продовольственной торговли**

### **3.1. Общие положения**

3.1.1. Настоящие Санитарные правила распространяются на все существующие предприятия продовольственной торговли, к которым относятся: продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности (кроме холодильников).

3.1.2. Проектирование новых и реконструкция существующих предприятий продовольственной торговли должны производиться в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

3.1.3. Министерства, ведомства, проектные организации, государственные, кооперативные и другие предприятия обязаны представлять на согласование органам государственной санитарно-эпидемиологической службы проектно-сметную документацию на строительство предприятий продовольственной торговли по индивидуальным проектам, а также на проведение реконструкции и капитальных ремонтов существующих предприятий.

3.1.4. Ввод в эксплуатацию вновь строящихся, реконструируемых и капитально отремонтированных предприятий должен производиться по согласованию с центрами госсанэпиднадзора.

3.1.5. Торговое предприятие обязано иметь лицензию на право продажи продуктов питания, выданную органами исполнительной власти. При этом ассортимент и объем реализуемых товаров должен быть предварительно согласован с центрами госсанэпиднадзора.

Запрещается изменять утвержденный ассортимент реализуемой продукции без согласования с центрами госсанэпиднадзора.

## **3.2. Санитарные требования к территории**

3.2.1. Выбор земельного участка для строительства предприятий продовольственной торговли, источника водоснабжения, системы канализации и спуска вод должен производиться по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.2.2. Земельный участок для предприятий продовольственной торговли не должен располагаться на заболоченных местах с высоким уровнем стояния грунтовых вод, вблизи от свалок, свиноводческих, животноводческих комплексов, предприятий по переработке кожи, кости и других мест возможного загрязнения.

3.2.3. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены. Незамощенные участки территории следует озеленять. На хозяйственном дворе устраиваются навесы для тары, мусоросборники и помещения для приема посуды от населения.

3.2.4. Территория двора должна содержаться в надлежащей чистоте. Уборка двора должна производиться ежедневно. В теплое время перед уборкой должна производиться поливка территории (не реже двух раз в день). В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.

3.2.5. Территория, прилегающая к предприятию, подлежит уборке силами предприятия.

3.2.6. На территории предприятия необходимо предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

3.2.7. Для гужевого транспорта должен быть выделен специальный изолированный участок, удаленный от складских и торговых помещений на расстояние не менее 50 м.

3.2.8. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры, мусоросборники с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке, площадь которой должна быть не менее 1 м от основания каждого мусоросборника. Площадка мусоросборника должна располагаться на расстоянии не менее 25 м от предприятия и от окон и дверей жилых домов.

3.2.9. Контейнеры и мусоросборники должны вывозиться с территории предприятия не реже одного раза в сутки. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными. Санитарную обработку контейнеров производят специализированные предприятия коммунального хозяйства.

### **3.3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации**

3.3.1. Системы горячего, холодного водоснабжения и канализации предприятий продовольственной торговли должны отвечать требованиям действующего СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

3.3.2. Не допускается строительство новых предприятий без устройства внутреннего водопровода и канализации.

3.3.3. Предприятия продовольственной торговли должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, отдельными системами бытовой и производственной канализации с самостоятельными выпусками.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации в сельской местности допускается, по согласованию с центрами госсанэпиднадзора, устройство колодцев и выгребных ям для сбора сточных вод.

3.3.4. Предприятия должны обеспечиваться водой бесперебойно и в достаточном количестве. Ориентировочные нормы расхода воды на мойку оборудования, посуды, полов, панелей и т.д. определены нормами технологического проектирования, согласованными с органами госсанэпиднадзора.

3.3.5. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения должен производиться в соответствии с ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора».

3.3.6. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна отвечать требованиям действующего ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

3.3.7. В действующих предприятиях торговли по согласованию с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды. Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах (изготовленных из материалов, разрешенных органами здравоохранения), плотно закрытых крышками, специальным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

3.3.8. В регионах, где отмечаются перебои с водой, необходимо предусматривать установку емкостей для запаса питьевой воды. Тип емкости, целесообразность ее установки и место расположения надлежит определять на основании технико-экономических расчетов и согласовывать с центрами госсанэпиднадзора.

Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированы и содержаться в чистоте.

3.3.9. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо по освобождению очищать, тщательно промывать и еженедельно дезинфицировать.

3.3.10. Дезинфекция емкостей для питьевой воды производится объемным методом путем наполнения их дезинфицирующим раствором с концентрацией активного хлора 75–100 мг/л. После контакта 5–6 ч дезинфицирующий раствор удаляют и промывают емкость питьевой водой (содержание в промывной воде остаточного хлора 0,3–0,5 мг/л).

3.3.11. Для поливки территории и наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода; водопроводы технической и питьевой воды должны быть отдельными и покрашены в отличительный цвет, не иметь соединений между собой.

3.3.12. В предприятиях продовольственной торговли должны быть оборудованы моечные помещения для мытья инвентаря, посуды, тары, которые оснащаются моечными ваннами (не менее 2) с подводом горячей и холодной проточной воды через смесители, с подключением их к канализационной сети (с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки), стеллажами, решетками для сушки и хранения инвентаря, посуды.

3.3.13. В предприятиях продовольственной торговли, где производится реализация фляжного молока (из молочных бидонов на разлив), должны быть дополнительно оборудованы моечные помещения для мытья бидонов в соответствии с требованиями п. 3.3.12 настоящих Санитарных правил.

3.3.14. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку электрокипятильников, водонагревателей и др. для обеспечения предприятия горячей проточной водой в достаточном объеме.

3.3.15. Помещения подготовки пищевых продуктов к реализации, кафетерии, столовые, буфеты и комнаты персонала должны быть оборудованы умывальными раковинами с подводом горячей и холодной проточной воды через смеситель.

3.3.16. Шлюз при камере пищевых отходов необходимо оборудовать мойкой для мытья бачков и умывальной раковиной с подключением их к канализации и системам холодного и горячего водоснабжения.

3.3.17. Системы канализации предприятий продовольственной торговли, расположенных в зданиях иного назначения или пристройках к ним, следует предусматривать отдельными от систем канализации этих зданий.

3.3.18. Прокладка трубопроводов бытовых сточных вод в помещениях для приема, хранения, подготовки пищевых продуктов к продаже и в подсобных помещениях предприятий не допускается, а трубопроводов производственных сточных вод – только при условии заключения их в оштукатуренные короба, без установки ревизий.

3.3.19. В тамбурах туалетов необходимо предусматривать оборудование крана с подводкой горячей и холодной воды на уровне 0,5 м от пола для забора воды при уборке помещений.

В туалетах для персонала унитаза и раковины для мытья рук рекомендуется оборудовать педальными спусками.

3.3.20. Отведение сточных вод производится в соответствии с действующими Правилами охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами.

Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

3.3.21. Не допускается организация мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода. Запрещается сброс сточных вод после мытья посуды (бокалов, стаканов) непосредственно на прилегающую территорию.

#### **3.4. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению**

3.4.1. Устройство систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений предприятий продовольственной торговли должно предусматривать проведение технических решений, обеспечивающих нормируемые метеорологические условия, чистоту воздуха производственных, торговых и складских помещений, уровни шума и вибрации от работы оборудования, систем отопления, вентиляции и кондиционирования не выше установленных нормативов.

3.4.2. Система вентиляции предприятий, расположенных в зданиях иного назначения, должна быть отдельной от системы вентиляции этих зданий.

3.4.3. Для складских и производственных помещений продовольственных и непродовольственных товаров системы вентиляции должны быть отдельными.

3.4.4. Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоте не менее 1 м.

3.4.5. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции предприятий.

3.4.6. В продовольственных магазинах торговой площадью 3500 кв.м и более при расчетной температуре наружного воздуха для теплого времени года (параметры А) 25°C и выше следует предусматривать системы кондиционирования воздуха. В IV климатическом районе кондиционирование воздуха предусматривается для магазинов торговой площадью 1000 кв.м и более.

3.4.7. В системах механической приточной вентиляции должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха и его подогрев в зимнее время. Забор воздуха для приточной вентиляции должен осуществляться в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от земли.

3.4.8. Тамбуры входов для покупателей в магазинах торговой площадью 150 кв.м и более при расчетной температуре наружного воздуха для холодного периода года (расчетные параметры Б) -25°C и ниже должны быть оборудованы воздушными или воздушно-тепловыми завесами.

3.4.9. В помещениях расфасовки сыпучих продуктов в местах термоупаковки пищевых продуктов в полимерную пленку необходимо предусматривать оборудование местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением, а также вытяжной вентиляции в моечных помещениях.

3.4.10. Естественное и искусственное освещение предприятий продовольственной торговли должно соответствовать требованиям действующего СНиП «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»: искусственное освещение в торговых залах должно быть не менее 400 лк, в помещениях подготовки товаров – 200 лк, в кладовых – 50 лк; коэффициент естественного освещения в торговых залах и помещениях подготовки товаров при боковом освещении должен быть равен 0,4–0,5 %, при верхнем – 2 %.

3.4.11. В камерах хранения пищевых продуктов следует применять светильники, разрешенные для использования в помещениях с низкими температурами. Светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

3.4.12. Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц должна протираться. Внутреннее оконное и фонарное остекление, рамы промывают и протирают не реже одного раза в неделю, с наружной стороны – не реже двух раз в год, а в теплое время года – по мере загрязнения.

3.4.13. Световые проемы запрещается загромождать тарой, продукцией как внутри, так и вне здания, а также запрещается замена остекления фанерой, картоном, закрашивание краской и т.д. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять, запрещается устанавливать в окнах составные стекла.

Оконные стекла, витрины, стекла охлаждаемых витрин должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

3.4.14. Производственные помещения, торговые залы должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-86. Отопительные приборы во всех помещениях должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

### **3.5. Санитарные требования к планировке, устройству предприятий**

3.5.1. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предприятий продовольственной торговли должны обеспечивать прогрессивные формы работы предприятий, применение тары-оборудования, самообслуживания, комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ, автоматизации производственных процессов и др.

3.5.2. Запрещается размещение в жилых зданиях (первый, второй и цокольный этажи) специализированных рыбных и овощных магазинов, а также магазинов суммарной торговой площадью более 1000 кв.м (в соответствии со СНиП 2.08.01-89 «Жилые здания»).

3.5.3. В предприятиях продовольственной торговли, расположенных в жилых зданиях, запрещается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями. Необходимо предусматривать виброшумозащитные мероприятия, обеспечивающие должные условия труда работников предприятий и условия проживания людей.

3.5.4. Все помещения должны располагаться с учетом поточности, максимального сокращения путей, отсутствия встречных потоков и перекрестков сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Каждая группа помещений должна объединяться в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые и др.

Отдельные группы помещений должны иметь между собой технологическую связь: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки продуктов к продаже, торговые залы.

3.5.5. Для предприятий, встроенных и встроенно-пристроенных в жилые дома, разгрузочные платформы следует оборудовать в соответствии с требованиями СНиП 2.08.01-89 «Жилые здания».

Разгрузочные платформы должны быть оборудованы навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы с использованием шланга.

3.5.6. Для приема овощей и хлеба должны быть предусмотрены отдельные двери или люки непосредственно в кладовые.

3.5.7. Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры.

Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных туннелей; со стороны магистралей, при наличии специальных загрузочных помещений.

3.5.8. Продовольственные магазины должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть максимально приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

3.5.9. В предприятиях продовольственной торговли, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные для групп пищевых продуктов, имеющих одинаковую эпидемиологическую значимость; фасовочные для особо скоропортящихся пищевых продуктов должны быть оборудованы холодильными установками для хранения продуктов.

Все фасовочные помещения должны быть оборудованы двугнездными моечными ваннами с подводкой горячей, холодной воды, установкой смесителей и подключены к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм.

3.5.10. В предприятиях продовольственной торговли, работающих с тарой, оборудованием (контейнерами), должны быть помещения для хранения тары и контейнеров.

3.5.11. Отделы (столы) заказов в предприятиях продовольственной торговли должны иметь следующий набор помещений: помещения для приема и выдачи заказов, комплекточная, фасовочная, экспедиция с холодильными установками для хранения скоропортящихся продуктов и умывальной раковиной для мытья рук.

3.5.12. В предприятиях продовольственной торговли, осуществляющих реализацию пищевых продуктов и непищевых товаров, складские и торговые помещения должны быть отдельными.



3.5.13. В предприятиях продовольственной торговли должны быть предусмотрены изолированные отдельные помещения для приема и хранения стеклотары от населения, площадью не менее 18 кв.м, а в универсамах – не менее 36 кв.м.

3.5.14. Все подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала должны быть изолированы от помещений для хранения пищевых продуктов.

3.5.15. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не допускается размещать под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

3.5.16. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью.

3.5.17. Не допускается прокладка трубопроводов водопровода, канализации, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем через охлаждаемые камеры.

3.5.18. Для ночного завоза пищевых продуктов в предприятия продовольственной торговли необходимо предусматривать изолированные, специально оборудованные помещения, обеспечивающие должные условия их приема и хранения. Для особо скоропортящихся пищевых продуктов должна быть предусмотрена охлаждаемая камера.

Запрещается ночной завоз пищевых продуктов в предприятия продовольственной торговли, встроенные в жилые здания.

3.5.19. Для облицовки и окраски стен внутри помещений предприятий используются материалы, разрешенные для этих целей органами здравоохранения.

В отделах по реализации особо скоропортящихся пищевых продуктов стены на высоту 2 м должны быть облицованы глазурованной плиткой. В охлаждаемых камерах облицовка стен глазурованной плиткой должна быть выполнена на всю высоту помещения.

Облицовка ударопрочной стеклянной плиткой допускается только в туалетах и душевых.

3.5.20. Полы в предприятиях продовольственной торговли должны быть выполнены из влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, допущенных для этой цели органами здравоохранения, иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

Асфальтовые полы допускаются только в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей.

3.5.21. Предприятия продовольственной торговли должны быть оборудованы бытовыми помещениями в соответствии с требованиями СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и ВСН 54-87.

3.5.22. Гардеробные и душевые для работников предприятий продовольственной торговли должны быть оборудованы по типу санпропускников.

Помещения гигиены женщин необходимо предусматривать в предприятиях площадью 650 кв. м и более.

3.5.23. Стены и перегородки гардеробных, душевых, преддушевых, туалетов, помещений гигиены женщин должны быть выполнены на высоту 2 м из материалов, допускающих их мытье горячей водой с применением моющих средств. Стены и перегородки указанных помещений выше отметки 2 м, а также потолки должны иметь водостойкое покрытие.

3.5.24. Хранение санитарной одежды должно осуществляться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуются вешалками или открытыми шкафами и подставками для обуви.

Не допускается совместное хранение санитарной одежды, спецодежды, домашней одежды.

3.5.25. Помещения предтуалетных должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, электрополотенцем или полотенцами разового пользования, зеркалом. У умывальных раковин должно быть мыло.

Унитазы рекомендуется оборудовать педальным спуском.

3.5.26. Бытовые помещения не реже одного раза в смену тщательно убирают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют, используя дезинфицирующее средство согласно приложению 2.

3.5.27. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску.

3.5.28. Вход посторонних лиц в помещения для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже допускается с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

### **3.6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде**

3.6.1. Предприятия продовольственной торговли должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия, его мощностью и в соответствии с действующими нормами оснащения типовых предприятий продовольственной торговли.

3.6.2. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

3.6.3. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

3.6.4. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: охлаждаемыми прилавками, витринами, шкафами и др.

3.6.5. Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

3.6.6. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают.

3.6.7. Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

3.6.8. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали (допускаются и луженые крючья).

3.6.9. Все холодильные установки на предприятиях продовольственной торговли должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

3.6.10. На базах, складах, овоще- и фруктохранилищах должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т. д.

Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Контроль за относительной влажностью воздуха производится не реже одного раза в неделю с помощью психрометра, гигрографа или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в специальный журнал.

Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия.

3.6.11. На крупных предприятиях продовольственной торговли должны быть отдельные охлаждаемые камеры и помещения для хранения однородных пищевых продуктов.

3.6.12. Оберточная бумага, пакеты и другие упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу. Перед нарезкой рулонной бумаги удаляются загрязненные края.

В каждом предприятии продовольственной торговли, осуществляющем реализацию пищевых продуктов, должен быть запас оберточной бумаги, пакетов и других упаковочных материалов.

3.6.13. Для сбора отходов и мусора в помещениях предприятий должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы должны промываться 1–2%-ным горячим (45–50°C) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

3.6.14. Уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

3.6.15. Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

### **3.7. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов**

3.7.1. Пищевые продукты, продовольственное сырье, реализуемые в торговле, должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции для здоровья человека, со ссылкой на дату и номер разрешения (гигиенического сертификата), выданного учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Документ(ы) предприятия-изготовителя на импортную продукцию, подтверждающий ее качество и безопасность для здоровья человека, должен содержать отметку учреждений государственного санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации о прохождении гигиенической оценки пищевого продукта в установленном порядке.

Реализация продуктов питания и продовольственного сырья без наличия указанных документов, подтверждающих их качество и безопасность, запрещается.

В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

3.7.2. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия продовольственной торговли, проверяется товароведами, кладовщиками, материально-ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

3.7.3. Центры государственного санэпиднадзора проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показаний. Экспертиза нестандартных продуктов, а также недоброкачественных, испорченных продуктов, не

требующая специальной медицинской компетентности, осуществляется товароведом или инспекцией по качеству.

3.7.4. Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на предприятии.

3.7.5. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.

3.7.6. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях продовольственной торговли, не обеспеченных средствами охлаждения.

Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи.

3.7.7. Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов должна сопровождаться сертификатом установленной формы на данный вид продукции с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации.

Сертификаты (этикетки, ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков реализации пищевых продуктов.

3.7.8. Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, овоще- и фруктохранилища производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

3.7.9. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Особо скоропортящиеся продукты следует хранить при температурном режиме, отвечающем требованиям санитарных правил «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86.

3.7.10. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

3.7.11. Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.

3.7.12. Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству

пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

3.7.13. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

3.7.14. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора (форма 2).

Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное мясо.

3.7.15. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

3.7.16. Запрещается принимать в предприятиях продовольственной торговли непотрошенную птицу, за исключением дичи.

3.7.17. Запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства (форма 2) на каждую партию яиц о благополучии птицеводств по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные); куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а также меланж.

3.7.18. Запрещается реализация яиц совместно с другими нерасфасованными продуктами (масло, творог, сыр, колбаса и др.).

Запрещается мытье яиц, заготавливаемых организациями потребительской кооперации, а также яиц, предназначенных для длительного хранения в холодильниках.

Диетические яйца хранят при температуре от 0 до 20°C – 7 дней; столовые – при температуре не выше 20°C–25 суток, при температуре от 0 до 2°C – не более 120 суток.

3.7.19. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой, без сертификатов.

3.7.20. Запрещается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей в предприятиях продовольственной торговли, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские смеси хранят при температуре не выше 10°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные для каждого вида продукта.

3.7.21. Мороженое промышленного производства в предприятиях продовольственной торговли должно храниться при температуре не выше  $-12^{\circ}\text{C}$  не более 5 дней, в розничной сети (лотки, ларьки, павильоны, киоски), оснащенной средствами охлаждения, – не более 48 ч.

3.7.22. Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от 3 до  $18^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов.

Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже  $0^{\circ}\text{C}$ .

3.7.23. Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации.

3.7.24. Охлажденная рыба должна храниться в таре, в которой она поступила от поставщика, температура хранения должна быть  $-2^{\circ}\text{C}$ , срок хранения в предприятиях продовольственной торговли – 48 ч. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

Живая рыба хранится в аквариуме, в теплое время года – не более 24 ч, в холодное – не более 48 ч, при температуре  $10^{\circ}\text{C}$  в чистой воде.

3.7.25. Хлеб и хлебобулочные изделия принимают и хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых и отапливаемых помещениях. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтарников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см – в торговых залах.

3.7.26. В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью, необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений и провести мероприятия в соответствии с Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба, утв. МЗ СССР 12.01.83 № 2658-83.

В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты, затем просушивать.

3.7.27. При приеме кремовых кондитерских изделий запрещается переключивание пирожных с кремом из лотков поставщика в тару магазина, а также реализация их по методу самообслуживания.

Категорически запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в стандартные картонные коробки, а также пирожных, не упакованных в металлические лотки с крышками (плотно прилегающими).

Перевозка или переноска тортов и пирожных на открытых листах или лотках категорически запрещается.

3.7.28. Кремовые кондитерские изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату на предприятия, изготовившие их, не позднее 24 ч с момента окончания срока реализации.

На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы, с истекшим сроком хранения при отсутствии органолептических изменений и наличия посторонних включений.

3.7.29. Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 %. Сроки реализации и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

3.7.30. Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без этикетки (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кронпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

3.7.31. Перед выдачей консервов в реализацию зав. складом или товаровед в обязательном порядке проводят их осмотр. На каждую выявленную партию непригодных в пищу консервов должен составляться акт в соответствии с действующей инструкцией «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», с последующим предъявлением комиссии, утвержденной вышестоящей организацией.

3.7.32. Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении, на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок. Ответственность за сохранность отбракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия.

3.7.33. В случаях выявления более 2 % бактериологического брака (бомбажа) в одной партии консервов администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом завод-изготовитель и территориальный центр санитарно-эпидемиологического надзора для решения вопроса о дальнейшей реализации консервов.

Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается руководителем предприятия по согласованию с санэпидслужбой.



3.7.34. Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

3.7.35. Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли – 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.

3.7.36. Свежие плоды и овощи хранятся в затаренном виде в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от 3 до 12°C при относительной влажности воздуха от 70 до 95 %.

3.7.37. Специализированные стационарные хранилища для хранения овощей и фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

3.7.38. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре -18°C и относительной влажности воздуха 90–95 % в течение 9–12 месяцев, в розничной сети их хранят при температуре -12°C 3–5 дней.

3.7.39. Приемка, хранение грибов и грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов.

3.7.40. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения овощей на базах качество их должно периодически проверяться, овощи – подвергаться переборке и очистке.

### **3.8. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов**

3.8.1. К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Перед подачей пищевых продуктов в фасовочные помещения или торговый зал обязательно должно проверяться их качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов необходимо задержать их продажу и немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации продуктов.

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет продавец.

В торговом зале магазина или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

3.8.2. Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

Подготовку пищевых продуктов к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этого лица. Использование для этой цели уборщиц, рабочих, случайных лиц не допускается.

3.8.3. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

В отделах и магазинах заказов при подготовке индивидуальных заказов, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов должны производиться отдельно.

3.8.4. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец обязан пользоваться щипцами, лопатками, совками, черпаками, ложками и др. Рабочие места продавцов должны обеспечиваться маркированными разделочными досками и ножами.

3.8.5. Запрещается взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов. Не допускается отпуск пищевых продуктов в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

3.8.6. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

3.8.7. Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак). Санитарный брак следует собирать в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

3.8.8. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть специальные вилки, щипцы, не менее 2 штук на 1 погонный метр торгового оборудования. Для упаковки хлебобулочных изделий в предприятиях рекомендуется организация продажи бумажных и полиэтиленовых пакетов.

Запрещается нарезка подсобными рабочими и покупателями.

3.8.9. Нарезка тортов и продажа их частями допускается только в кафетериях, при условии потребления изделий покупателями на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря, посуды.

3.8.10. В отделах реализации фляжного молока должны быть трафареты, предупреждающие о необходимости кипячения молока.

Запрещается прием и реализация творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас).

3.8.11. При отпуске жидких молокопродуктов (молоко, сметана и др.) запрещается держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Запрещается оставлять торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом и сметаной; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Молочный инвентарь должен использоваться строго по назначению.

3.8.12. Запрещается реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного.

3.8.13. Отпуск яиц производится с предварительной проверкой их качества на овоскопе. Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих продукты, готовые к употреблению (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия и др.).

3.8.14. Не допускаются к реализации консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопущики, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированные, с признаками микробиологической порчи продуктов (плесневение, брожение, ослизнение) и др.

3.8.15. При реализации напитков из изотермических емкостей следует руководствоваться действующей Инструкцией по обслуживанию изотермических емкостей, предназначенных для продажи безалкогольных напитков, квасов и пива в розлив.

3.8.16. Бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью. Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматриваются на наличие бомбажа и посторонних включений.

3.8.17. При торговле безалкогольными напитками и соками в предприятии мытье стаканов должно производиться на месте их продажи с помощью шприцев двойного действия. В конце рабочего дня необходимо промывать стаканы с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой (температура не ниже 65°C).

При отсутствии условий для мытья стаканов отпуск напитков разрешается только в стаканчики одноразового использования. Категорически запрещается повторное использование одноразовых стаканчиков.

3.8.18. Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лотках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промывают. Запрещается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах и тазах.

3.8.19. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, а также в павильонах мелкорозничной сети.

В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается ее продажа с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах. Запрещается реализация загнивших, испорченных овощей и фруктов.

3.8.20. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.) необходимо проводить отдельно от реализации овощей и фруктов, специальным инвентарем (ложками, вилками, щипцами и др.) в чистую тару.

Запрещается реализация соков на розлив в отделах овощей и фруктов.

3.8.21. На плодоовощных базах и в магазинах рекомендуется мытье корнеплодов и фасовка их в сетки и пакеты для реализации.

3.8.22. Продажа моющих, отбеливающих средств, стиральных порошков, паст допускается только в обособленных отделах крупных продовольственных магазинов, универсамов в условиях, исключающих возможность контакта их с пищевыми продуктами как в торговом зале, так и в складских помещениях.

### **3.9. Санитарные требования к мелкорозничной сети**

3.9.1. Объекты мелкорозничной сети могут быть стационарными (палатки, киоски, автофургоны, павильоны) и передвижными (тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы, изотермические емкости и цистерны по продаже пива, кваса, молока, автоматы для реализации напитков).

Стационарные объекты мелкорозничной торговли должны обеспечивать выполнение настоящих Санитарных правил.

Выбор места для размещения объекта мелкорозничной сети должен согласовываться с местными центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.9.2. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются стаканомойками, которые имеют защитные устройства от попадания мусора. Стаканомойка должна обеспечивать одновременное промывание стаканов с внешней и внутренней стороны, вода должна подаваться под напором.

3.9.3. Объектами мелкорозничной сети производится реализация пищевых продуктов в ограниченном ассортименте. Ассортимент продуктов должен быть согласован с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с учетом местных условий.

Категорически запрещается реализация в мелкорозничной сети скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения.

3.9.4. В стационарных объектах мелкорозничной сети должно быть подсобное помещение для хранения тары, складское помещение для дневного запаса продуктов.

Не допускается хранение тары или затаренных продуктов около предприятия.

3.9.5. В каждом стационарном предприятии мелкорозничной сети должны быть умывальник, мыло, полотенце. Для сбора мусора и отходов должно быть педальное ведро с крышкой. Для хранения личных вещей продавца должен быть установлен шкаф или выделено место. В холодный период времени года температура на рабочем месте продавца не должна быть ниже 18°C.

3.9.6. Киоски по реализации пищевых продуктов должны быть специализированными, т.е. отпускать покупателям какую-либо одну группу пищевых продуктов.

В палатках допускается смешанная торговля продуктами при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

3.9.7. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек. Охлажденные продукты (мороженое, замороженные продукты, фрукты, ягоды и др.) отпускаются из изотермических или охлаждаемых емкостей, тележек. Нерасфасованные продукты должны отпускаться покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

3.9.8. По окончании рабочего дня перевозное и переносное оборудование должно быть возвращено на базовое предприятие и подвергнуто санитарной обработке, нереализованные продукты – сданы на хранение на предприятие.

Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов категорически запрещается.

3.9.9. При торговле из корзин, лотков и др. не разрешается ставить их на землю, для этой цели должны быть складные подставки.

3.9.10. Продавец мелкорозничной сети обязан:

а) содержать палатки, киоски, ларьки, автофургоны, контейнеры, тележки, лотки, а также окружающую территорию в чистоте;

б) следить за качеством принимаемых и реализуемых пищевых продуктов, в случае сомнения в их доброкачественности прекращать немедленно их реализацию и возвращать на базу, в магазин с составлением соответствующего акта;

в) строго соблюдать сроки реализации и правила отпуска пищевых продуктов, при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.;

г) предохранять продукты от загрязнения;

д) быть опрятно одетым, причесанным, носить чистую санитарную одежду установленного образца, специальный головной убор, нагрудный фирменный знак;

е) строго соблюдать правила личной гигиены, мыть руки после каждого перерыва в работе и по мере необходимости.

3.9.11. Продавец стационарной мелкорозничной сети должен иметь при себе и предъявлять представителям санитарно-эпидемиологического надзора медицинскую книжку, санитарный журнал и документ (сертификат качества) предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продукции для потребителя.

### **3.10. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли**

3.10.1. Все помещения предприятий продовольственной торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств.

Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой.

3.10.2. Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Характеристика отдельных моющих и дезинфицирующих средств представлена в приложениях 1, 2.

3.10.3. Один раз в месяц во всех предприятиях продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным вышестоящей организацией. Администрация предприятия обязана заранее известить покупателей о проведении санитарного дня.

3.10.4. Работы по дезинсекции и дератизации (при их необходимости) должны проводиться специалистами дезстанций или отделов профилактической дезинфекции центров госсанэпиднадзора, как правило, после закрытия предприятия в день, предшествующий санитарному дню. До начала дезинфекции убираются или герметически закрываются все незатаренные в фабричную упаковку пищевые продукты, производится влажное подметание, уборка и мойка полов, стен и т.п. во всех тех помещениях, где будут проводиться эти работы. Плотнo закрываются все окна, форточки, двери, вентиляционные люки и другие отверстия; предприятие в таком состоянии находится до утра следующего дня.

Во время проведения санитарного дня в первую очередь особенно тщательно убираются те помещения, в которых производилась дезинсекция и дератизация.

3.10.5. Для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды используется осветленный (отстоявшийся) раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 150–200 мг/л. Для дезинфекции полов, панелей используются дезрастворы с содержанием активного хлора 200–250 мг/л.

Наиболее загрязненные (инфицированные) места дезинфицируют препаратами хлора с концентрацией активного хлора до 400 мг/л. Время выдержки с дезинфицирующим раствором должно быть не менее 5–10 мин.

3.10.6. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы предприятия тщательно очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим раствором. При каждой уборке туалетов протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором, вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета.

Для дезинфекции туалетов используют дезинфицирующий раствор с концентрацией активного хлора 500 мг/л.

3.10.7. Моющие и дезсредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в которых хранение пищевых продуктов запрещается.

Растворы хранятся не более 5 дней в посуде из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой. При хранении дезинфицирующих средств не допускается непосредственное воздействие на них света и влаги<sup>[1]</sup>.

3.10.8. Текущий ремонт предприятий продовольственной торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) должен производиться не реже одного раза в год и по мере необходимости.

3.10.9. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки и др.), а также чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

3.10.10. Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением разрешенных моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10–15 мин и хранятся в специально выделенном месте.

3.10.11. Режим мытья торгового инвентаря следующий:

- а) механическое удаление остатков пищи щеткой или лопаткой;
- б) мытье инвентаря щеткой, мочалкой в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды (температура воды 45–50°C) или других разрешенных моющих средств (приложение 1);
- в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой, температура не ниже 65°C;
- г) просушивание инвентаря и посуды на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря регулярно моют горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.10.12. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

- а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой, температура 35–40°C;
- б) мытье фляг горячим моющим раствором, температура 60–65°C;
- в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего раствора;
- г) после обработки фляги просушиваются на стеллажах вверх дном, с открытой крышкой.

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

3.10.13. Изотермические емкости и коммуникации подвергаются санитарной обработке:

- при поступлении новых емкостей с завода-изготовителя – мойке и дезинфекции;
- перед началом сезона продажи напитков – мойке и дезинфекции;
- после перерыва в работе более суток – мойке;
- в процессе эксплуатации: после каждого освобождения емкости – промывание проточной водопроводной водой, периодически – мойке и дезинфекции.

Промывку и мойку емкостей и коммуникаций осуществляют работники торговых предприятий, а дезинфекцию – завод-изготовитель, поставщик напитков.

Правила мытья изотермических емкостей:

- а) изотермические емкости и коммуникации к ним тщательно промывают от остатков напитков после каждого освобождения емкости проточной водопроводной водой не менее 10 мин;
- б) периодически, 1 раз в 5 дней, кроме промывки проводят тщательную мойку емкостей при помощи щеток с использованием одного из разрешенных моющих средств;
- в) по окончании мойки проводят промывку емкостей проточной водопроводной водой не менее 10 мин до полного исчезновения следов моющего средства;
- г) промывку мерного стекла, разливного крана, шланга и другой арматуры проводят в следующем порядке: промытую емкость наполняют водой, несколько раз спускают воду через мерное стекло и затем, создав давление в емкости, продавливают воду давлением углекислого газа, сливая через разливочный кран;
- д) дезинфекцию емкостей и коммуникаций производят периодически не реже одного раза в 10 дней. Дезинфекцию осуществляют дезинфицирующими средствами, использование которых предусмотрено действующими Санитарными правилами для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности.

Моющий инвентарь (сетки, ведра, шланги и др.) должен храниться в специально отведенном месте, при этом щетки должны находиться в дезрастворе.



3.10.14. Баки, дозаторы, фильтры, трубопроводы и стаканомойки автоматов по реализации напитков промывают пропусканьем горячего 0,5%-ного раствора кальцинированной соды, затем ополаскивают горячей водой, температура не ниже 65°C.

Режим мытья автоматов по продаже молока, кофе, какао и т.п. следующий:

- а) ополаскивание холодной водой для смывания остатков молока в течение 2 мин;
- б) мытье 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, температура 35–40°C в течение 2–3 мин;
- в) дезинфекция осветленным раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 200 мг/л в течение 5–10 мин;
- г) промывание горячей водой, температура 65°C.

### **3.11. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов**

3.11.1. Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие сильнопахнущие и ядовитые вещества.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты и др.) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

3.11.2. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

3.11.3. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов в транспорт, не отвечающий санитарным требованиям и при отсутствии санитарного паспорта на него, а также транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

3.11.4. Шофер-экспедитор (экспедитор) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

3.11.5. Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться в автохозяйствах.

3.11.6. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов должен быть выделен охлаждаемый или изотермический транспорт.

3.11.7. В транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов, должны быть выделены специальные места для хранения санитарной одежды, брезента. Запрещается размещаться экспедиторам на пищевых продуктах. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов должна производиться грузчиками в санитарной одежде (белого цвета).

3.11.8. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Запрещается перевозить хлеб навалом.

3.11.9. Кремовые кондитерские изделия должны транспортироваться в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше 6°C. Изделия должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками, лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартных картонных коробках.

Категорически запрещается транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках.

3.11.10. Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное – при температуре не более 6°C, мороженое – при температуре не выше 0°C.

Допускается использовать в отдельных случаях открытый авто- и гужевого транспорт, в котором мясо укладывается на чистую подстилку и покрывается брезентом, парусиной или бязью.

3.11.11. Живую рыбу перевозят из водоемов в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость (100 кг) для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды, в которой перевозится рыба. Температура воды в цистерне должна быть зимой 1–2°C, весной и осенью 4–6°C, летом 10–14°C.

3.11.12. При кольцевом завозе особо скоропортящихся пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие загрязнения продуктов.

3.11.13. Автохозяйства, предприятия или организации, выполняющие санитарную обработку кузовов подвижного состава, приказом или распоряжением назначают ответственное лицо за мойку, обработку пищевого транспорта.

Санитарная обработка пищевого транспорта должна производиться в специально оборудованных моечных блоках или на специальных площадках, подключенных к водопроводу и канализации, иметь горячее водоснабжение, моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь для мытья кузовов.

3.11.14. Пост мойки и обработки пищевого транспорта должен быть оснащен:

- оборудованием и инвентарем для уборки, мойки и дезинфекции транспорта (моечные машины, гибкие шланги, оснащенные пистолетами с горячей и холодной водой, щетки, аппараты

для дезинфекции, аппаратура для сушки и проветривания автомобилей после мойки и дезинфекции);

- спецодеждой для мойщиков (резиновые сапоги, резиновые перчатки, прорезиненный фартук, хлопчатобумажный костюм с капюшоном, защитные очки, респиратор);
- шкафчиками для хранения уборочного и моечного инвентаря (щеток, мочалок, ведер и др.), моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды;
- помещением для сушки одежды и уборочного инвентаря.

#### 3.11.15. Режим санитарной обработки пищевого транспорта:

- а) уборка кузова и кабины выполняется с помощью щеток, веников или пылесосов;
- б) наружная мойка кузова автомобиля – щелочной водой (температура 35–40°C) с дальнейшим ополаскиванием водой из шланга;
- в) мойка внутренней поверхности автомобиля производится щетками, моющим раствором (температура раствора 55–60°C) или механическим способом из шлангов под давлением 1,5 атм при температуре 65–70°C в течение 2–3 мин;
- г) после мойки моющими растворами внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков моющего раствора, затем просушивается и проветривается, не должна иметь посторонних запахов;
- д) дезинфекция внутренней поверхности кузова должна производиться дезинфицирующим раствором с содержанием активного хлора 250 мг/л, экспозиция выдержки дезинфицирующего раствора 10 мин. По окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова промывается водой из шланга, просушивается и проветривается до полного удаления запаха хлора. Шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии.

Дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

*Примечание: расход дезинфицирующих средств составляет 2,5 г вещества на 1 кв.м или 0,5 л рабочего раствора на 1 кв.м обрабатываемой поверхности. Расход моющих средств составляет 1 л на 1 кв.м поверхности.*

3.11.16. Территориальные центры госсанэпиднадзора должны выдавать санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую пищевые продукты, сроком не более чем на 6 месяцев, для особо скоропортящихся пищевых продуктов – сроком на 3 месяца.

Работники санэпидслужбы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

### **3.12. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли**

3.12.1. При проектировании предприятий продовольственной торговли и проведении реконструкции существующих предприятий необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

3.12.2. Микроклимат предприятия должен соответствовать требованиям Санитарных норм микроклимата производственных помещений, утв. зам. Главного госсанврача СССР 31.03.86 № 4088-86.

Параметры температуры воздуха в рабочей зоне, относительной влажности воздуха и скорости движения воздуха представлены в таблице 4.

3.12.3. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ<sup>[2]</sup>.

3.12.4. Уровни шума на рабочих местах производственных, торговых помещений и на территории предприятия должны соответствовать действующим Санитарным нормам допустимых уровней шума на рабочих местах, утв. Главным госсанврачом СССР 12.03.85 № 3223-85, и составлять не более 80 дБ.

3.12.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям действующего СНиП «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

В предприятиях продовольственной торговли должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и требованиям ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли».

3.12.6. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат обязательным предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств, утв. приказом МЗ СССР от 29.09.89 № 555 и согласованной с Секретариатом ВЦСПС 27.09.89 № 20-27<sup>[3]</sup>.

3.12.7. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяют центры госсанэпиднадзора совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) не позднее 1 декабря предшествующего года.

Центры госсанэпиднадзора также осуществляют контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов.

3.12.8. При прохождении предварительного медицинского осмотра администрация предприятия в направлении в медицинское учреждение, проводящее предварительные осмотры, должна полностью указать фамилию, имя, отчество, год рождения, профессию освидетельствуемого, вредные факторы и неблагоприятные условия труда, в соответствии с приложениями 1, 2 приказа МЗ СССР № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств».

### **3.13. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами**

3.13.1. В предприятиях продовольственной торговли не допускается наличие мух, тараканов, грызунов. Администрация предприятия обязана обеспечить проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами (на территории предприятия и во всех помещениях).

3.13.2. Для проведения дезинсекции и дератизации администрация предприятия должна заключать договор с гордезстанцией или отделом профилактической дезинфекции территориального центра госсанэпиднадзора.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно. На предприятиях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ.

3.13.3. Профилактическая дезинсекция проводится только после окончания работы предприятия или в санитарный день. Обработке подлежат только стены, потолки и оконные рамы. Перед выполнением дезинсекционных работ инсектицидами, пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещения или герметично упаковываться.

Запрещается обработка полов, оборудования и инвентаря. Перед началом работы после дезинсекции необходимо проводить проветривание и тщательную уборку помещения.

3.13.4. В предприятиях продовольственной торговли должны проводиться следующие профилактические мероприятия по борьбе с мухами:

- тщательная уборка помещений;
- сбор пищевых отходов в емкости с плотно закрытыми крышками;
- своевременный вывоз пищевых отходов, после чего емкости чистят, моют, дезинфицируют;
- с наступлением весны все открывающиеся окна и дверные проемы должны быть закрыты сетками;

- для истребления мух применяют липкую бумагу и специальные электроловушки.

Специальные мероприятия по обработке мест возможного выплода мух должны проводиться специалистами отделов профилактической дезинфекции.

3.13.5. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и др. и не допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, а также в ящиках и полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых.

3.13.6. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, заделываются кирпичом, цементом или листовым железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками с ячейками не более 0,25 0,25 см, а люки оборудуются плотными крышками или металлическими решетками.

3.13.7. При реконструкции и ремонте предприятий необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

3.13.8. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы).

Применение химических средств для уничтожения тараканов и грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

*Примечание: бактериологические методы борьбы с грызунами на предприятиях продовольственной торговли применять запрещается.*

3.13.9. Категорически запрещается оставлять и хранить в предприятиях продовольственной торговли средства, применяемые для проведения дезинсекции и дератизации.

3.13.10. При наличии в предприятиях насекомых или грызунов центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора имеют право запретить эксплуатацию предприятия до проведения полной обработки.

### **3.14. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка**

3.14.1. Лица, поступающие на работу и работающие в предприятиях продовольственной торговли, должны подвергаться предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинские осмотры водителей

индивидуальных транспортных средств, утв. приказом МЗ СССР от 29.09.89 № 555 и согласованной с Секретариатом ВЦСПС 27.09.89 № 20-27.

3.14.2. Работники, имеющие по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны проходить гигиеническую подготовку, сдавать зачет 1 раз в 2 года по установленной программе.

Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила при работе, до сдачи зачета по установленной программе.

3.14.3. Инженерно-технический персонал и руководители предприятия один раз в год должны проходить аттестацию по санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим вопросам.

3.14.4. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении гигиенического обучения, аттестации.

Личные медицинские книжки работников должны храниться у администрации предприятия. Работникам мелкорозничной сети личная медицинская книжка выдается на руки.

3.14.5. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы лица с заболеваниями или бактерионосительством:

- брюшного тифа, паратифа, сальмонеллеза, дизентерии;
- гименолепидоза, энтеробиоза;
- сифилиса в заразном периоде;
- лепры;
- заразных кожных заболеваний: чесотки, трихофитии, микроспории, парши, актиномикоза с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразных и деструктивных форм туберкулеза легких: внелегочного туберкулеза с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гнойничковых заболеваний<sup>[4]</sup>.

3.14.6. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не прошедших своевременно медицинский осмотр и привлечь руководителя предприятия к административной ответственности.

### **3.15. Личная гигиена персонала**

3.15.1. Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:

- а) постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;
- б) приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть отдельное;
- в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;

г) снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;

д) обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

е) не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;

ж) при повышении температуры, нагноениях, появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.

3.15.2. Работникам предприятий продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

3.15.3. Слесари, электромонтеры, подсобные и другие работники, занятые работами в торговых отделах, складских помещениях, охлаждаемых камерах, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению попадания предметов в пищевые продукты.

3.15.4. В каждом предприятии продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

### **3.16. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил**

3.16.1. Администрация предприятия обязана обеспечить:

- каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;
- регулярную стирку и починку санодержды (категорически запрещается стирка санодержды в индивидуальном порядке в домашних условиях);
- систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий, санитарных дней;
- проведение занятий по гигиеническому обучению с работниками предприятий, сдачу зачетов всеми работниками при поступлении на работу, затем 1 раз в 2 года;
- проведение 1 раза в 2 года аттестации руководителей предприятий, товароведов, зав. складами, зав. базами по санитарно-гигиеническим вопросам;
- предварительное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям, где проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры, списков работников предприятия;



- наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи предложений и актов центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- эффективную работу торгово-технологического и холодильного оборудования;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, торгового и уборочного инвентаря, оберточной бумаги, пакетов для упаковки пищевых продуктов;
- условия труда персонала, соответствующие санитарным нормам.

3.16.2. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителей предприятий продовольственной торговли. Руководитель предприятия несет ответственность за общее санитарное состояние предприятия и соблюдение в нем санитарного режима, за качество реализуемых пищевых продуктов, за соблюдение должных условий приема, хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков их реализации, а также за санитарное состояние прилегающей территории.

3.16.3. Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр, а также не допущенных к работе по медицинским показаниям, за своевременную и организованную явку работников на эти осмотры, осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения периодических медицинских осмотров.

3.16.4. За надлежащее содержание складских помещений, правильное хранение пищевых продуктов, их качество и соблюдение сроков реализации ответственность возлагается на заведующего базой, складом, овоще- и фруктохранилищ, товароведов, кладовщиков, заведующих магазинов и др.

3.16.5. Ответственность за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние рабочего места, за соблюдение санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации возлагается на продавцов.

3.16.6. Каждый работник предприятия продовольственной торговли должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

3.16.7. Виновные в нарушении требований настоящих Санитарных правил привлекаются к административной, дисциплинарной или уголовной ответственности.

3.16.8. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил для предприятий продовольственной торговли осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и ведомственные санитарные врачи.

### **Характеристика моющих средств**

На предприятиях продовольственной торговли особенно важное значение имеет поддержание чистоты и соблюдение соответствующих санитарных требований, предъявляемых к предприятию.

Мытье помещений и оборудования производится растворами моющих средств. Моющие средства должны отвечать определенным требованиям, обладать высокой моющей способностью, обеспечивать полную смачиваемость поверхности, смягчение жесткой воды. Растворы моющих средств должны обеспечивать полное удаление загрязнений, их диспергирование, эмульгирование, нейтрализацию кислых загрязнений или омыление жира.

Моющие растворы не должны вызывать коррозию оборудования.

Моющие средства могут быть однородными химическими веществами или представлять собой смесь нескольких химических соединений. Смеси обладают более повышенным моющим действием.

В предприятиях продовольственной торговли используют в основном кальцинированную соду, тринатрийфосфат, дезмол, синтетические моющие порошки типа А, Б, В и др.

**Кальцинированная сода.** Она представляет собой обезвоженный углекислый натрий – белый мелкокристаллический порошок, хорошо растворяющийся в воде. В водных растворах кальцинированная сода частично распадается, образуя едкую щелочь и гидрокарбонат, которые являются действующим моющим началом. Горячие (50–60°C) растворы кальцинированной соды хорошо омыляют загрязненные поверхности и разрушают белковые остатки. Если температура моющих растворов снижается до 40–30°C, их моющая способность резко падает.

Необходимо использовать 0,5%-ный раствор кальцинированной соды при температуре 40–50°C для ручной мойки оборудования, инвентаря, посуды, тары и 1–2%-ный раствор температурой 70–80°C при циркулярной мойке.

Гораздо лучшим действием обладает кальцинированная сода в смеси с поверхностно-активными и антикоррозийными веществами.

**Синтетические моющие порошки типа А, Б, В.** Они хорошо растворяются в воде, эффективны при мойке оборудования. Выпускают их трех типов для воды различной жесткости (по ВТУ 18-36-64).

Тип А – для районов с жесткостью воды выше 5,35 мг-эquiv. (15° нем).

Тип Б – для районов с жесткостью воды ниже 5,35 мг-эquiv. (от 6 до 15° нем).

Тип В – для районов с мягкой водой, жесткостью не выше 2 мг-эquiv. (не выше 6° нем).

Порошки типа А и Б препятствуют образованию осадков в жесткой воде. Рецептура порошков А, Б, В приведена ниже.

Компоненты	Состав порошка		
	А	Б	В
Сульфенол (в пересчете на активное вещество)	2	2	2,5
Триполифосфат натрия	40	20	–
Метасиликат натрия	30	40	85
Сода кальцинированная	20	40	85
Сульфат натрия	8	8	2,5

Синтетические моющие порошки А, Б, В применяют: при циркулярной мойке в виде 1%-ных растворов, при ручной мойке в виде 0,5%-ного раствора.

Температура моющих растворов должна быть ниже 45°C.

При мойке механическим способом температура моющего раствора может быть повышена до 60–80°C, при мойке вручную температура моющего раствора не должна превышать 45–50°C, так как повышение температуры выше этого предела может вызвать раздражение кожи рук.

Дезмол – синтетическое моюще-дезинфицирующее средство – применяется для мытья и дезинфекции оборудования.

	Состав
Синтетическое моющее средство (алкилсульфаты, алкилсульфонат)	1,0
Триполифосфат натрия	20,0
Метасиликат натрия (девятыводный)	30,0
Сода кальцинированная	24,0–28,0
Хлорамин «Б»	18,0–22,0
Сульфат натрия и вода (в составе компонентов)	До 100,0

Применение дезмола позволяет совместить в одной операции мойку и дезинфекцию оборудования. Для ручной мойки используют 0,5%-ный, а при механическом способе обработки – 1%-ный водные растворы.

После мойки любым из указанных моющих средств необходимо полное удаление остатков загрязнения и моющего раствора с обработанной поверхности.

### **Характеристика дезинфицирующих средств**

На предприятиях продовольственной торговли производят дезинфекцию химическими веществами. Сюда относятся в основном хлорсодержащие дезинфицирующие вещества: хлорная известь, хлорамин, монохлорамин, их препараты: антисептол, известковое молоко, гашеная известь и др.

Хлор и другие хлорактивные препараты по механизму действия относятся к окислителям. В эту группу входят соединения, выделяющие хлор и кислород, что обеспечивает их высокое бактерицидное действие. Бактерицидная активность хлорсодержащих препаратов увеличивается

снижением pH растворов и увеличением времени контакта. Отрицательно влияет на их активность наличие органических и неорганических загрязнений, снижение температуры ниже 10°C.

Эффективность обработки оборудования, инвентаря, посуды хлорсодержащими препаратами, как и другими средствами, зависит от концентрации раствора (содержания в нем активного вещества), времени воздействия этого раствора, его температуры. Хлорсодержащие дезинфицирующие вещества оказывают значительное коррозирующее действие на металлы. Оно усиливается при повышении температуры, поэтому дезинфицирующие растворы применяются при температуре не выше 50°C.

Очень важно дезинфицировать тщательно вымытые поверхности, так как остатки органических веществ связывают хлор и снижают его бактерицидное действие.

Хлорная известь – порошкообразный продукт белого цвета щелочной реакции, с резким запахом хлора, смесь различных солей кальция. Качество хлорной извести определяется содержанием в ней активного хлора. При растворении в воде образуется взвесь, осадок состоит из нерастворимых солей. Хлорная известь – нестойкое химическое соединение, быстро разлагающееся под действием углекислоты, влаги, света, высокой температуры. Даже при правильном хранении (в плотной деревянной или железной таре, защищенной от коррозии, в сухом прохладном помещении) потеря активного хлора составляет 1–3 % в месяц. В связи с этим необходимо систематически (не реже 1 раза в 3 месяца) исследовать хлорную известь на содержание активного хлора. Растворы хлорной извести при хранении теряют активность, поэтому их необходимо готовить не более чем на 5 дней.

### **Приготовление растворов хлорной извести**

Осветленный 10%-ный раствор хлорной извести готовят следующим образом: 1 кг хлорной извести растирают с добавлением небольшого количества воды до состояния равномерной кашицы. Затем добавляют остальное количество воды (до 10 л), перемешивают и оставляют для отстаивания в стеклянной темной или эмалированной посуде с пробкой на 24 часа. После этого осветленный раствор осторожно сливают или отфильтровывают в другую аналогичную посуду. Из приготовленного основного раствора непосредственно перед дезинфекцией готовят рабочие растворы нужной концентрации, руководствуясь таблицами.

*Таблица 1*

**По приготовлению 10 л основного раствора 10%-ной хлорной извести в зависимости от содержания активного хлора в исходном препарате**

Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести, г	Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести, г
16	1560	19	1315
17	1470	20	1250
18	1380	21	1190
Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести, г	Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести, г
22	1140	29	862
23	1085	30	833
24	1040	31	806
25	1000	32	781
26	960	33	757
27	926	34	735
28	890	35	714

Таблица 2

**По приготовлению растворов нужных концентраций с содержанием активного хлора от 100 до 400 мг/л**

Концентрация активного хлора в рабочем растворе, мг/л	Количество концентрированного раствора в мг/л на 100 л воды в зависимости от содержания в нем активного хлора, мг/л					
	3600	3200	2800	2400	2000	1600
100	28	32	36	41	50	63
150	42	48	55	62	77	100
200	55	62	70	88	100	120
225	62	71	80	95	113	140
400	112	124	142	168	200	250

В зависимости от качества сухой хлорной извести полученный исходный раствор может содержать от 16 до 36 мг активного хлора в 1 мл.

Хлорамины – это ряд сложных органических соединений, в которых один или два атома водорода, находящиеся при азоте, заменены хлором. При замещении одного атома водорода хлором получаются монохлорамины, а двух атомов водорода – дихлорамины.

В зависимости от исходного продукта, взятого при синтезе хлорамина, различают хлорамин Б и ХБ, когда взят и хлорбензол.

Хлорамин Б (монохлорамин Б) представляет собой кристаллический порошок белого цвета со слабым запахом хлора. Содержит 26 % активного хлора. В воде комнатной температуры растворяется до 20 % хлорамина. Хлор в хлорамине стойко связан с органическим основанием,

поэтому при правильном хранении хлорамин может в течение нескольких лет не терять активного хлора.

Хлорамин обладает бактерицидным свойством, теплые растворы хлорамина (40–50°C) обладают большой активностью, при этом не происходит потери активного хлора. Растворы сохраняют активный хлор в течение 15 дней и могут быть приготовлены впрок.

Рабочие растворы хлорамина готовят путем размешивания его до полного растворения в воде, лучше подогретой до 50–60°C.

Таблица 3

**Расчеты по приготовлению рабочих растворов на основе хлорамина в зависимости от концентрации активного хлора в исходном препарате в г на 1 л раствора**

Содержание активного хлора в исходном препарате	Концентрация растворов для дезинфекции, %						
	0,2	0,5	1	2	3	5	10
26	2,0	5,0	10,0	20,0	30,0	50,0	100,0
25	2,1	5,2	10,4	20,8	31,2	52,0	104,0
24	2,2	5,4	10,8	21,7	32,5	54,2	108,4
23	2,3	5,7	11,3	22,6	33,9	56,5	113,1
22	2,4	5,9	11,8	23,6	35,5	59,1	118,2
21	2,5	6,2	12,4	24,8	37,1	61,9	123,8
20	2,6	6,5	13,0	26,0	39,0	65,0	130,0
19	2,7	6,8	13,7	27,4	41,1	68,4	136,9
18	2,9	7,2	14,4	28,9	43,3	72,2	144,5
17	3,0	7,7	15,3	30,6	45,9	76,5	153,0
16	3,3	8,1	16,3	32,5	48,8	81,3	162,5

*Примечание: при содержании активного хлора в исходном сухом препарате (хлорамин, хлорная известь) менее 16 % он подлежит изъятию из употребления.*

Известковое молоко получают следующим образом: одну часть негашеной извести разводят в 9 частях воды. При обработке и дезинфекции стен складов применяют известковое молоко, иногда добавляют к нему раствор хлорной извести.

При работе с известковым молоком необходимы очки и спецодежда, так как попадание известкового молока на кожу и в глаза вызывает воспалительный процесс.

Гашеную известь применяют в виде известковой взвеси 10%-ной и 20%-ной концентрации. Известковую взвесь необходимо готовить непосредственно перед употреблением. Ее применяют для обеззараживания выгребных ям, мусорных ящиков, побелки стен, уборных, овощехранилищ и т.д. Побелку производят троекратно. Расход извести: 1 л на 1 кв.м.

Негашеную известь хранят в сухом помещении в хорошо закрытой таре.

Приложение 3

**Нормируемые величины температуры, относительной влажности и скорости**

**движения воздуха в рабочей зоне производственных помещений**

Период	Категория работ	Температура воздуха, °С					Относительная влажность, %		Скорость движения воздуха, м/с	
		оптимальная	допустимая				оптимальная	допустимая на рабочих местах постоянных и непостоянных, не более	оптимальная, не более	допустимая на рабочих местах постоянных и непостоянных
			верхняя граница		нижняя граница					
			постоянных	непостоянных	постоянных	непостоянных				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Холодный период	Легкая— Ia	22—24	25	26	21	18	40—60	75	0,1	Не более 0,1
	Легкая— Ib	21—23	24	25	20	17	40—60	75	0,1	Не более 0,2
	Средней тяжести— Pa	18—20	23	24	17	15	40—60	75	0,2	Не более 0,3
	Средней тяжести— Pb	17—19	21	23	15	13	40—60	75	0,2	Не более 0,4
	Тяжелая	16—18	19	20	13	12	40—60	75	0,3	Не более 0,5
Теплый период	Легкая— Ia	23—25	28	30	22	20	40—60	55—28 °С	При 0,1	0,1—0,2
	Легкая— Ib	22—24	28	30	21	19	40—60	60—27 °С	При 0,2	0,1—0,3
	Средняя— Pa	21—23	27	29	18	17	40—60	65—26 °С	При 0,3	0,2—0,4
	Средняя— Pb	20—22	27	29	16	15	40—60	70—25 °С	При 0,3	0,2—0,5
	Тяжелая— П	18—20	26	28	15	13	40—60	75—24 °С	При 0,4	0,2—0,6

Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре воздуха, меньшая – минимальной температуре воздуха. Для промежуточных величин температуры воздуха скорость его движения может быть определена интерполяцией.

**Приложение 1 к постановлению Правительства Москвы от 13 мая 2003 г.**

**№ 344-ПП «Основные требования к работе объектов мелкорозничной торговли, питания, бытового обслуживания»**

**I. Общие положения**

Настоящие Требования разработаны на основе нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации и города Москвы.

1. К нестационарным объектам мелкорозничной сети относятся киоски, павильоны площадью не более 20 кв. метров, предусматривающие возможность переноса объекта без разрушения (изменения) несущих конструкций и ограждающих элементов.

2. К некапитальным объектам мелкорозничной сети относятся павильоны площадью более 20 кв. метров, собранные из легких ограждающих конструкций без устройства заглубленных фундаментов и подземных помещений.

3. К передвижным средствам развозной и разносной торговли относятся торговые автоматы, автокафе, автомагазины, автолавки, автоцистерны, лотки, тележки, корзины и иные специальные приспособления, мобильные объекты бытового обслуживания.

4. Объекты мелкорозничной сети должны иметь вывеску с фирменным наименованием (наименованием) организации, местом ее нахождения (юридический адрес), режимом работы.

5. По мере необходимости объекты мелкорозничной сети могут использоваться для размещения на них рекламы в соответствии с Правилами размещения средств наружной рекламы в городе Москве.

## **II. Требования к объектам и оборудованию**

1. Эксплуатация объектов мелкорозничной сети разрешается с использованием специализированного современного оборудования, которое должно обеспечивать соблюдение санитарных норм и правил по реализации и условиям хранения продукции.

2. Объекты мелкорозничной сети должны устанавливаться без изъятия озелененных территорий (в том числе сформированный травяной покров) на твердые виды покрытия, оборудоваться осветительным оборудованием, малыми контейнерами для мусора; объекты питания – в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. Использование газобаллонных установок в объектах мелкорозничной сети допускается только при соблюдении требований, установленных нормативными правовыми актами города Москвы.

4. Внешний вид объектов мелкорозничной сети должен согласовываться с Москомархитектурой один раз в 3 года и не терять своих качеств при эксплуатации.

5. Владельцы объектов мелкорозничной сети обязаны обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства и постоянный уход за внешним видом и содержанием своих объектов: содержать в чистоте и порядке, своевременно красить и устранять повреждения в остеклении, вывесках, конструктивных элементах фасадов, производить уборку и



благоустройство прилегающей территории (в 10-метровой зоне) в соответствии с Правилами санитарного содержания территорий, организации уборки и обеспечения чистоты и порядка в г.Москве.

### **III. Порядок продажи товаров**

1. В каждом объекте мелкорозничной сети в течение всего времени работы должны находиться и предъявляться по требованию контролирующих органов следующие документы:

- до 01.03.2004 – разрешение на право торговли или Городской торговый патент;
- с 01.03.2004 – заверенная управой района копия договора на право размещения передвижных средств развозной и разносной торговли;
- санитарно-эпидемиологическое заключение с приложением ассортиментного перечня реализуемой продукции, согласованное в установленном порядке с органами и учреждениями госсанэпиднадзора;
- личные медицинские книжки на работников с отметкой о прохождении периодических и профилактических медицинских обследований и отметкой о прохождении гигиенического обучения персонала;
- документы, указывающие источник поступления и подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;
- сертификаты соответствия на услуги общественного питания;
- документ о регистрации контрольно-кассовой машины (кроме случаев, предусмотренных нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы);
- текст Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в киосках и павильонах);
- Правила продажи отдельных видов товаров;
- Правила оказания услуг общественного питания;
- книга отзывов и предложений, которая предоставляется контролирующим органам и покупателям по их требованиям. Книга отзывов и предложений должна быть прошита, пронумерована, заверена руководителем организации в установленном порядке;
- санитарный журнал (в киосках и павильонах);
- копия разрешения на привлечение иностранной рабочей силы при использовании иностранных работников;
- регистрационное свидетельство Газовой технической инспекции Мосжилинспекции, договоры на техническое обслуживание газобаллонной установки и на централизованную заправку (доставку, замену) баллонов сжиженного газа (в объектах, оборудованных газобаллонными установками);
- журнал учета мероприятий по контролю (в киосках и павильонах).

2. Нестационарные и некапитальные объекты должны быть оснащены аптечкой первой помощи.

3. Используемые средства измерений должны быть исправны и проходить поверку в установленном порядке в органах Государственной метрологической службы.

4. Образцы всех находящихся в продаже продовольственных и непродовольственных товаров должны быть снабжены единообразными и четко оформленными ценниками с указанием наименования товара, его сорта, цены за вес или единицу товара, иметь подписи материально-ответственного лица и печати организации, дату оформления ценника.

5. Применение контрольно-кассовых машин осуществляется в порядке, предусмотренном нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы.

6. Мелкорозничная торговля пищевыми продуктами или оказание услуг с применением посуды одноразового использования осуществляются только при наличии емкостей для ее сбора.

7. Запрещается складирование тары и запаса продуктов у объектов мелкорозничной сети и на прилегающих территориях.

8. В местах интенсивных потоков населения, в том числе на территориях, прилегающих к метрополитену, проезд автотранспорта к объекту для погрузки, разгрузки товара с 8 до 20 часов запрещается. В течение рабочего дня допускается местный подвоз товаров на тележках.

9. Работники мелкорозничной сети обязаны:

- строго руководствоваться требованиями санитарного законодательства;
- содержать объект мелкорозничной сети, торговое оборудование, инвентарь в чистоте;
- предохранять товары от пыли, загрязнения;
- иметь чистую форменную одежду;
- строго соблюдать правила личной гигиены и санитарного содержания прилегающей территории;
- иметь при себе документы, удостоверяющие личность (для иногородних жителей – свидетельство о временной регистрации в г. Москве, для иностранных граждан – миграционная карточка);
- предоставлять достоверную информацию о реализуемых товарах (работах, услугах) в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей».

#### **IV. Особенности организации работы летнего кафе при стационарном предприятии питания и торговли**

1. Летнее кафе организуется на период с 1 апреля по 1 ноября:

- на площадке, примыкающей к стационарному предприятию питания и являющейся продолжением торгового зала;

– на площадке, примыкающей к стационарному предприятию розничной торговли, при наличии в нем возможности производства блюд и кулинарных изделий (предприятие питания, отдел «кулинария», кондитерский цех) в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2. Площадка (торговый зал) должна быть благоустроена, оборудована барной стойкой в комплекте с торгово-технологическим оборудованием для быстрого приготовления пищи (за исключением кафе, организованных у стационарных предприятий питания), мебелью для посетителей (с зонтиками или навесом), иметь современное декоративно-художественное оформление (в том числе ограждение, освещение, озеленение) и содержаться в соответствии с требованиями санитарного законодательства, организации уборки и обеспечения чистоты и порядка в городе Москве.

3. Архитектурно-дизайнерское решение внешнего вида кафе согласовывается с Москомархитектурой без оформления паспорта внешнего вида объекта.

4. При освобождении площадки, используемой под летнее кафе, от торгово-технологического оборудования, мебели по окончании рабочего дня земельно-правовые отношения на используемый участок не оформляются.

5. На территории, используемые под летние кафе без ежедневного демонтажа конструкций, в том числе в 5–10-метровой зоне (на которые земельно-правовые отношения не оформлены), оформляются декларации о факте землепользования с уплатой земельного налога.

6. Специализация летнего кафе должна соответствовать меню блюд основного предприятия (питания) и определяться наличием специализированного торгового, при необходимости холодильного оборудования.

7. В летних кафе при стационарных предприятиях питания уровень и культура обслуживания должны соответствовать требованиям основного предприятия.

8. В летних кафе при стационарных предприятиях розничной торговли допускается использование столовых одноразовых приборов и посуды.

## **V. Особенности организации работы летнего кафе из сборно-разборных конструкций на отдельно расположенных территориях**

1. Летнее кафе на отдельно расположенной территории организуется на период с 1 апреля по 1 ноября.

2. Летнее кафе размещается на асфальтированных участках без изъятия озелененной территории, должно оборудоваться необходимым торгово-технологическим, холодильным оборудованием, мебелью, иметь современное декоративно-художественное оформление; территория должна быть благоустроена.

3. Архитектурно-дизайнерское решение внешнего вида кафе согласовывается с Москомархитектурой без оформления паспорта внешнего вида объекта.

4. На территории, используемые под летние кафе, оформляются декларации о факте землепользования с уплатой земельного налога.

5. Ассортимент реализуемой продукции согласовывается в установленном порядке с органами и учреждениями госсанэпиднадзора. Не допускается реализация алкогольной продукции.

6. Реализация блюд и кулинарных изделий разрешается только из полуфабрикатов высокой степени готовности. Допускается использование столовых одноразовых приборов и посуды.

7. Летние кафе должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. В летнем кафе, кроме перечисленных в пункте 1 раздела III, должны находиться и предъявляться по требованию контролирующих органов следующие документы:

- калькуляционные, технологические карточки и документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;

- санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта действующим санитарным правилам, представляющих потенциальную опасность для человека видов деятельности, работ или услуг (с приложениями);

- ассортиментный перечень реализуемой продукции (приложение 2);

- специально предназначенные или оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов (приложение 3).

*Текст и нумерация пунктов приводятся в соответствии с источником*

## **VII. Особенности организации работы мобильных объектов быстрого питания – автокафе**

1. Допускается работа автокафе предприятий, имеющих сертифицированную производственную базу, зарегистрированных в органах ГИБДД ГУВД г. Москвы, реализующих унифицированный ассортимент продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности.

2. Внешний вид объектов согласовывается с Москомархитектурой.

3. Предприятия, автокафе которых размещены в нескольких административных округах, получают согласования на работу в Центре Госсанэпиднадзора в г. Москве, Объединении административно-технических инспекций города Москвы, Москомархитектуре, Управлении Государственной противопожарной службы МЧС России по г. Москве, Московском земельном комитете в соответствии со схемами размещения, утвержденными префектами административных округов.

4. Ассортимент горячих блюд должен соответствовать основной специализации автокафе (блины, картошка, хот-дог, пирожки, вафли и т.д.). Приготовление горячих блюд разрешается только из полуфабрикатов высокой степени готовности.

5. Кроме перечисленных в пункте 1 раздела III, в автокафе должны находиться и предъявляться по требованию контролирующих органов следующие документы:

- калькуляционные, технологические карточки и другие документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;
- санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии действующим санитарным правилам, представляющих потенциальную опасность для человека видов деятельности, работ или услуг (с приложениями);
- ассортиментный перечень реализуемой продукции (приложение 2);
- специально предназначенные или оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов (приложение 3);
- паспорт транспортного торгового средства, выданный органами ГИБДД ГУВД г. Москвы;
- санитарный паспорт на автотранспорт;
- декларация о факте землепользования при круглосуточном использовании земельного участка.

#### **VIII. Особенности организации работы автомагазинов**

Допускается работа при условии вывоза объектов по окончании режима работы:

- автомагазинов производителей молочной, колбасной, хлебобулочной продукции;
- автомагазинов дочерних предприятий, предпринимателей, реализующих продукцию московских производителей при наличии соответствующих договоров с производителями;
- автомагазинов по реализации фруктов, овощей, цветов, печатной продукции.

#### **IX. Особенности организации работы лотков, тележек**

В период с 1 апреля по 1 ноября допускается мелкорозничная торговля со специально оборудованных лотков, тележек прохладительными напитками, квасом, мороженым, цветами, фруктами, овощами, бахчевыми культурами, в том числе в 5-метровой зоне стационарных предприятий.

#### **X. Особенности организации торгового обслуживания в городских парках и зонах отдыха**

1. В городских парках и зонах отдыха допускается размещение:

- тележек и лотков с ассортиментом: мороженое, прохладительные напитки, в том числе квас, соки; мелкоштучные хлебобулочные изделия в индивидуальной упаковке; мелкоштучные кондитерские изделия в промышленной упаковке, за исключением кремовых изделий; выпечные

изделия при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности; игрушки; воздушные шары; цветы; печатная продукция;

– автокафе, отвечающих установленным требованиям (раздел VII);

– отдельно стоящих летних кафе из сборно-разборных конструкций в соответствии с установленными требованиями (раздел III).

2. При недостатке или отсутствии стационарных предприятий питания, а также при проведении городских и окружных мероприятий разрешается функционирование летних кафе из сборно-разборных конструкций в течение года.

3. Разрешается торговля при наличии специализированного оборудования, которое обеспечивает соблюдение санитарных правил реализации и условий хранения пищевой продукции.

4. По окончании рабочего дня передвижные средства развозной и разносной торговли вывозятся с места дислокации.

## **XI. Особенности организации торговли бахчевыми культурами**

1. Размещение бахчевых развалов производится с 1 августа по 15 октября на специально оборудованных площадках без оформления земельно-правовых отношений.

2. Запрещается реализация бахчевых культур с земли.

3. Реализация бахчевых культур должна производиться в соответствии с требованиями санитарного законодательства и соблюдением должных условий труда персонала.

4. Реализация бахчевых культур допускается только при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность (для продукции, произведенной на территории Российской Федерации, – качественное удостоверение с отметкой о сертификации, для продукции стран дальнего и ближнего зарубежья – сертификат соответствия с реквизитами санитарно-эпидемиологического заключения), товарно-транспортных накладных, ценников установленного образца, форменной одежды, трафарета о режиме работы, информации о юридическом адресе субъекта.

5. Запрещается надрезка, реализация частями в нарезку арбузов и дынь.

6. Допускается использование весоизмерительных приборов, соответствующих области применения и классу точности, имеющих необходимые оттиски поверительных клейм и действующее свидетельство о поверке, удовлетворяющих техническим требованиям для обеспечения единства и точности измерения, в том числе весы циферблатные механические настольные серии РН-20, 50 кг. Запрещается использование безменов, бытовых, медицинских, передвижных товарных («почтовых») весов, а также не предусмотренных Государственным реестром средств измерений.

## **XII. Особенности оказания бытовых услуг**

1. Организация работы предприятий бытовых услуг в объектах мелкорозничной сети осуществляется в соответствии с Правилами обслуживания населения, установленными технологическими регламентами, стандартами и другими нормативными документами.

2. Предприятия, мелкорозничная сеть которых размещена в нескольких административных округах, получают согласования на работу в Центре Госсанэпиднадзора в г.Москве, Москомархитектуре, Управлении Государственной противопожарной службы МЧС России по г. Москве, Москомзему в соответствии со схемами размещения, утвержденными префектурами административных округов.

### **«Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86**

Санитарные правила, определяющие условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, предназначаются для всех предприятий, производящих и реализующих особо скоропортящиеся продукты.

К особо скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6°C составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта. Это мясные, молочные, рыбные, овощные продукты, кондитерские изделия и др. При нарушении условий и сроков хранения в них могут размножаться микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов, а также потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы, способные вызвать бактериальные отравления и острые кишечные заболевания.

Утвержденные сроки хранения особо скоропортящейся продукции исчисляются с момента окончания технологического процесса, охлаждения и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе, транспортирования и хранения на предприятиях общественного питания и торговли.

Предприятием-изготовителем на каждую партию особо скоропортящейся продукции должны быть выданы документы, удостоверяющие качество (сертификат), накладная (заборный лист) с указанием даты и часа выработки продукции на предприятии с момента окончания технологического процесса, температуры хранения и окончания срока ее хранения (дата, час) в соответствии с настоящими Правилами.

Предприятием-изготовителем должна производиться маркировка партии особо скоропортящейся продукции с указанием на ярлыках или упаковке температуры и окончания срока хранения. При выпуске нефасованной продукции ярлыки должны направляться предприятиями-изготовителями в торговую сеть, и при реализации продукции их необходимо выкладывать на прилавок.

Транспортирование особо скоропортящихся продуктов должно производиться в закрытой маркированной таре охлажденным или изотермическим автотранспортом с кузовами, имеющими гигиеническое покрытие. Санитарно-эпидемиологическими организациями на местах должны выдаваться санитарные паспорта на каждую машину, перевозящую особо скоропортящиеся продукты. В теплое время года транспортирование производится в изотермическом транспорте при наличии льда – не более 3 часов, без льда – не более 1 часа.

Хранение особо скоропортящихся продуктов на предприятиях торговли и общественного питания допускается при условии соблюдения температурного режима от +2 до +6°C. Исключения составляют некоторые полуфабрикаты и готовые изделия, температура хранения которых указана в перечне.

В особых случаях учреждениям санитарно-эпидемиологической службы на местах дается право продлевать сроки хранения крупных партий особо скоропортящихся продуктов при условии сохранения их качества и соблюдения условий хранения. Максимальный срок продления не должен превышать половины установленного срока хранения.

Главным государственным санитарным врачам союзных республик предоставляется право на территории республики:

- утверждать порядок, условия и сроки хранения национальных и фирменных блюд;
- в зависимости от местных условий сокращать или удлинять сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, определенные данными Санитарными правилами;
- устанавливать условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, не вошедших в данные Санитарные правила;
- направлять в Минздрав СССР научно обоснованные данные и предложения об изменении действующих сроков хранения особо скоропортящихся продуктов для внесения их в настоящие Правила.

Санитарные правила не отменяют всех других режимов хранения рыбных и замороженных продуктов, указанных в Инструкции по хранению рыбных товаров (№ 2977-84) и документах, отражающих условия и сроки хранения замороженной продукции.

Полуфабрикаты высокой степени готовности и кулинарные изделия, предназначенные для реализации на предприятиях-догоотовочных и в магазинах кулинарии и имеющие более длительные сроки хранения, отмечены знаком «\*».

Данные Санитарные правила разработаны с учетом действующей нормативно-технической документации, а также в соответствии с результатами многолетних исследований продуктов органами и учреждениями здравоохранения. Действующая документация при пересмотре и дополнении должна быть приведена в соответствие с требованиями настоящих Санитарных правил.



Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих особо скоропортящиеся продукты, предприятий торговли и общественного питания.

Санитарные правила должны быть доведены до сведения работников всех предприятий торговли, общественного питания, министерств и ведомств, производящих, транспортирующих и реализующих особо скоропортящиеся продукты, а также специалистов санэпидслужб, осуществляющих контроль за их соблюдением.

Контроль за соблюдением Правил возлагается на органы и учреждения санэпидслужбы.

С введением в действие настоящих Правил отменяются Санитарные правила 1974 года № 1161-74.

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
<b>Мясная продукция</b>		
<i>Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины)</i>		
1. Круглокусковые	48	от +2 до +6
2. Мясо фасованное (от 0,25 до 1,0 кг)	36	»
3. Порционные без панировки (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина дуговая; эскалоп, шницель и др.)	36	»
4. Порционные в панировке (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель)	31	»
6. Мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка и др.)	24	»
7. Жаркое особое, мясное ассорти	18	»
8. Кости пищевые	34	»
9. Субпродукты скота: охлажденные	24	»
замороженные	48	»
10. Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24	»
11. Полуфабрикаты мясные рубленые: шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, бифштекс рубленый, котлеты московские, домашние, киевские, люля-кебаб	12	»
бифштекс рубленый замороженный повышенной пищевой ценности	48	»
котлеты говяжьи, обезжиренные и школьные, биточки говяжьи, кнели мясные	12	не выше -5
комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные и др.)	12	»
12. Фарш мясные, вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями общественного питания:		
фарш натуральный (диетический и др.)	12	от +2 до +6
фарш мясной замороженный	18	»
фарш комбинированный:		
мясной (с добавлением соевого белка)	48	ниже 0
фарш для голубцов ленивых	12	»
13. Фарш мясной, вырабатываемый предприятиями торговли и общественного питания	6	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
14. Пельмени, фрикадельки мясные замороженные	48	не выше -5
<i>Полуфабрикаты из птицы и кролика</i>		
15. Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48	от +2 до +6
16. Мясо птицы и кроликов замороженное	72	»
17. Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорок, филе, четвертина задняя, цыпята табака и любительские, бедро, голень, грудка)	48	»
18. Наборы для студня, рагу, суповой	12	»
19. Полуфабрикаты рубленные из мяса птицы (котлеты пшкарские куриные, котлеты особые из кур и индейки, куриные школьные и др.)	12	»
20. Субпродукты птицы и кроликов и полуфабрикаты из них	24	»
<i>Кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины (козлятины)</i>		
21. *Мясо отварное, вырабатываемое централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания (крутым куском для холодных блюд; крутым куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд, в желе)	24	от +2 до +6
22. Мясо отварное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	12	»
23. *Мясо жареное, вырабатываемое на заготовочных предприятиях общественного питания (говядина и свинина жареные крутым куском для холодных блюд; говядина и свинина жареные крутым куском, нарезанные на порции для вторых блюд, в желе)	48	»
24. Мясо жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	24	»
25. *Мясо нашингованное тушеное (крутым куском, нарезанное на порции для вторых блюд, в желе)	24	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
26. Субпродукты мясные, отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги)	18	от +2 до +6
27. Печень жареная	24	»
28. Кулинарные изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели)	12	»
29. Студни мясные и мясо заливное	12	»
30. Паштеты из мяса, печени и птицы, вырабатываемые промышленностью	24	от 0 до +2
31. Паштеты из мяса и печени, вырабатываемые предприятиями общественного питания	6	от +2 до +6
32. Пищевые бульоны, вырабатываемые предприятиями мясной промышленности:		
концентрированный	24	»
жидкий	6	»
33. *Бульоны с желатином, полуфабрикаты:		
мясной	48	»
куриный	24	»
34. *Бульон куриный костный, полуфабрикат	24	»
35. *Бульоны костные концентрированные, полуфабрикаты	48	»
<i>Кулинарные изделия из птицы и кроликов</i>		
36. Тушки уток и цыплят запеченные	48	от +2 до +6
37. Тушки птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	»
38. *Мясо птицы и кроликов жареное, вырабатываемое централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	48	»
39. Мясо птицы и кроликов жареное, приготовленное на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	24	»
40. *Птица отварная тушками, вырабатываемая централизованно на заготовочных предприятиях общественного питания и птицеперерабатывающей промышленности	24	»
41. Птица отварная тушками, приготовленная на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных	18	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
42. *Птица отварная, нарубленная на порции, в желе	24	от +2 до +6
43. *Мякоть птицы, отварная в форме брикета	24	»
44. Котлеты из мяса птицы	12	»
45. Яйца вареные	24	»
<i>Колбасы и колбасные изделия</i>		
46. Холодец в оболочке	36	от +2 до +6
47. Зельц:		
высшего сорта	48	»
первого и второго сорта	24	»
третьего сорта	12	»
особый второго сорта	12	»
48. Рулет из рубца:		
третьего сорта	12	»
новый и красный третьего сорта	12	»
49. Колбасы вареные:		
высшего сорта	72	»
первого и второго сорта	48	»
третьего сорта	24	»
50. Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сорта	48	»
51. Хлебы мясные:		
высшего сорта	72	»
первого и второго сорта	48	»
52. Колбасы ливерные:		
высшего и первого сорта	48	»
второго сорта	24	»
третьего сорта	12	»
53. Колбасы кровяные:		
первого и второго сорта	24	»
третьего сорта	12	»
копченая первого сорта	48	»
54. Вареные изделия в оболочке (ветчина ассорти, ветчина для завтрака, ветчина в оболочке и др.)	72	»
55. Колбасы вареные с добавлением субпродуктов, сардельки белковые и субпродуктовые	24	»
56. Фасованные колбасные изделия, упакованные в полимерную пленку под вакуумом:		

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
колбасы вареные, продукты из свинины, говядины и баранины вареные	48	от +2 до +6
57. Колбаса ливерная растительная (с добавлением крупы)	12	»
58. Колбаски для детского питания	36	»
59. Колбасы вареные высшего сорта из птицы	72	»
60. Колбасы вареные из птицы первого сорта, сосиски	48	»
<b>Рыбная продукция и морепродукты</b>		
<i>Полуфа брикеты</i>		
61. Рыба всех наименований охлажденная	48	от 0 до -2
62. Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные	24	»
63. Рыба специальной разделки незамороженная	24	от -2 до +2
64. Рыба порционная в сухарях	12	от +2 до +6
65. Шашлыки и поджарка	24	от -2 до +2
66. Котлеты, биточки, фарш, зразы рыбо-картофельные, блинчики (без замораживания)	12	»
67. Котлеты, голубцы и фарш замороженные	72	от -4 до -6
68. Пельмени рыбные замороженные	48	»
<i>Кулинарные изделия</i>		
69. Рыба всех наименований жареная	36	от +2 до +6
70. Рыба всех наименований печеная	48	»
71. Рыба всех наименований отварная	24	»
72. Рыба фаршированная	24	»
73. Изделия рубленые из соленой рыбы (сельди, скумбрии, сардин и др.)	24	»
74. Котлеты из рыб всех наименований	12	»
75. Фрикадельки, тефтели рыбные с соусом томатным	48	»
76. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	»
77. Колбаски рыбные вареные	48	»
78. Зелцы «Рыбацкий», «Особый» и др.	12	»
79. Раки и креветки вареные	12	»
80. Крабовые палочки	48	»
81. Кальмар с овощами в сметанном соусе, отбивные из кальмара, котлеты из кальмара	24	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
кальмар в маринаде	48	от +2 до +6
82. Кулинарные изделия промышленного производства из белковой пасты «Океан»	24	»
83. Масла рыбные и икорные всех наименований	24	»
84. Рыба заливная	24	от -2 до +2
85. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	24	»
86. Вторые рыбные блюда в потребительской таре: без замораживания	12	»
замороженные	24	от -4 до -6
87. Паста белковая морская «Океан»	72	от -1 до -3
<b>Молочные и кисломолочные продукты</b>		
88. Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36	от +2 до +6
89. Кефир	36	»
90. Простокваша	24	»
91. Напитки из сыворотки (квас молочный, «Новый», сывороточный напиток с томатным соком)	48	»
92. Пахта свежая и напитки из нее	36	»
93. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	»
94. Сметана	72	»
диетическая сметана	48	»
95. Творог жирный и обезжиренный диетический	36	»
крестьянский 5 %	24	»
96. Сырники соевые, соевая простокваша	12	»
97. Творожные полуфабрикаты; сырники, тесто для сырников, тесто для вареников ленивых, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	24	»
вареники с творогом	24	не выше -5
98. Сырничково-творожные изделия	36	от 0 до +2
99. *Запеканка и гудинг из творога. Кулинарные изделия, вырабатываемые на всех предприятиях общественного питания	48	от +2 до +6
100. Изделия творожные, кулинарные, вырабатываемые на всех предприятиях общественного питания, кроме заготовочных: гудинг творожный жирный и полужирный	24	»
вразы творожные с изюмом жирные и полужирные	36	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
101. Сыр домашний	36	от +2 до +6
102. Сыры сливочные в коробочках из полистирола и других полимерных материалов:		
сладкий и фруктовый	48	»
острый, советский, рсфор	72	»
103. Сыры мягкие и рассольные без созревания:		
«Моале»	48	»
клинковый	36	»
104. Сырная масса «Кавказ»	48	»
105. Масло сырное	48	»
106. Масло сливочное брусочками	6	»
107. Напитки сливочные	24	»
108. Напиток «Южный»	24	»
109. Напитки «Любительский», «Снежок»	36	»
110. Продукты для детского питания:		
детский кефир в бутылках	24	»
в пакетах	36	»
детский творог	24	»
ацидофильная смесь «Малютка» в бутылках	24	»
в пакетах	36	»
111. Продукция детских молочных кухонь	24	»
112. Гуманизированное молоко «Виталакт ДМ» для детей грудного возраста	36	»
113. Молоко гуманизированное «Виталакт обогащенный»	36	»
114. «Виталакт кисломолочный» для детского и диетического питания	48	»
<b>Овощные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты</i>		
115. Картофель сырой очищенный, сульфитированный	48	от +2 до +6
116. Капуста белокочанная свежая зачищенная	12	»
117. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	»
118. *Редис, редька обработанные, нарезанные	12	»
119. *Петрушка обработанная:		
зелень	18	»
кочень	24	»
120. *Сельдерей обработанный:		
зелень	18	»
кочень	24	»



Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
121. *Лук зеленый обработанный	18	от +2 до +6
122. *Укроп обработанный	18	»
123. *Эстрагон (зелень) обработанный	18	»
124. *Пастернак (корень) обработанный	24	»
<i>Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку</i>		
125. *Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18	от +2 до +6
126. *Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	18	»
127. Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12	»
128. *Огурцы соленые нарезанные припущенные	24	»
129. *Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12	»
130. *Капуста квашеная тушеная для первых блюд	72	»
131. Лук, морковь пассерованные	48	»
132. *Соусы концентрированные:		
красный основной и томатный	72	»
белый основной, сметанный, яблочный	48	»
133. *Голубцы-полуфабрикаты (овощные, с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком)	12	»
134. Голубцы-полуфабрикаты с мясом и рисом, приготовленные в столовых	6	»
135. *Салат из капусты квашеной	24	»
136. *Овощи отварные очищенные:		
морковь	24	»
свекла	24	»
картофель	18	»
137. *Овощи отварные очищенные нарезанные:		
морковь	18	»
свекла	18	»
картофель	12	»
138. *Салаты (мясной, столичный, рыбный) в незаправленном виде	12	»
139. Салаты, винегреты всех наименований в незаправленном виде, приготовленные в столовых	6	»
140. Овощи отварные неочищенные	6	»

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
<b>Мучные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты</i>		
141. Тесто дрожжевое для пирожков, печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий	9	от +2 до +6
142. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и других мучных изделий	24	»
143. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	»
144. Тесто для вареников ленивых	24	»
145. Блинчиковые заготовки	24	»
146. Блинчики с фаршем:		
с мясом, творожным, яблочным	12	»
с джемом и повидлом	16	»
<i>Кулинарные изделия</i>		
147. Сырные палочки	72	от +2 до +6
148. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
с творогом	24	»
с повидлом и фруктовыми начинками	24	»
149. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и другими начинками)	24 3	» »
<b>Крупяные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты</i>		
150. Виточки (котлеты) манные, пшеничные	18	от +2 до +6
<i>Кулинарные изделия</i>		
151. Закваска манная, рисовая, рисовая с творогом	12	от +2 до +6
152. Пудинг молочный, рисовый	24	»
153. Крутеник с творогом жирным и полужирным	24	»
154. Плов фруктовый	24	»
<i>Мучные кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки</i>		
155. Торты и пирожные:		
без отделки кремом, с белково-взбивным кремом или с фруктовой отделкой	72	от +2 до +6
со сливочным кремом, в том числе пирожное «Карташка»	36	»
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6	»
156. Рулеты бисквитные:		

Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
с кремом	36	от +2 до +6
с творогом	24	»
157. Желе, самбуки, муссы	24	»
158. Кремы сливочные и творожные фруктовые	24	»
159. Сливки взбитые	6	»
160. Торт творожный	24	»
161. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
квас хлебный непастеризованный	48	»
квас «Московский»	72	»
162. Безалкогольные негазированные напитки (лимонный, вишневый без консерванта), вырабатываемые промышленностью	48	»
<b>Быстрозамороженные продукты</b>		
<i>Салаты и закуски</i>		
163. Салат из краснокочанной капусты	24	от 0 до +4
164. Салат из свеклы с хреном	24	»
165. Овощная закуска с томатом	24	»
<i>Вторые блюда и гарниры</i>		
166. Гуляш из говядины	96	не выше -5
	48	не выше 0
167. Говядина тушеная	»	»
168. Мясо по-домашнему	»	»
169. Бефстроганов	»	»
170. Тефтели	»	»
171. Биточки «Здоровье» без соуса	»	»
172. Биточки «Здоровье» в соусе	»	»
173. Бифитекс	»	»
174. Сардельки	»	»
175. Сосиски	»	»
176. Колбаса	»	»
177. Блинчики по-крестьянски	»	»
178. Блинчики кавказские	»	»
179. Блинчики с капустой	»	»
180. Блинчики с творогом	»	»
181. Блинчики с фруктовой начинкой	»	»
182. Крокеты	48	не выше -5
183. Котлеты крестьянские в соусе	48	»
184. Котлеты крестьянские без соуса	48	»
185. Фарш для крокетов	48	»
186. Капуста квашеная тушеная	24	от 0 до +4
187. Капуста свежая тушеная	24	»

### Примечания

#### 1

Расход моющих средств определяется из расчета 1 л раствора на 1 кв.м поверхности, дезинфицирующих растворов – из расчета 0,5 л рабочего раствора на 1 кв.м поверхности.

(обратно)

#### 2

Предельно допустимая концентрация пыли растительного и животного происхождения составляет от 2 до 6 мг/куб. м.

[\(обратно\)](#)

### 3

Перечень вредных веществ и неблагоприятных производственных факторов, при работе с которыми обязательны предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в целях предупреждения профессиональных заболеваний, изложен в приложении 1 приказа МЗ СССР от 29.09.89 № 555.

[\(обратно\)](#)

### 4

Перечень медицинских противопоказаний к допуску на работу в целях предотвращения распространения инфекционных и паразитарных заболеваний изложен в приложении 2 к приказу МЗ СССР от 29.09.89 № 555.

[\(обратно\)](#)

## Оглавление

- [Введение](#)
- [Глава 1. Существующие предприятия общественного питания](#)
  - [Классификация предприятий общественного питания](#)
  - [Наценочные категории](#)
  - [Характеристика ресторанов, кафе, баров](#)
- [Глава 2. Технологический процесс](#)
  - [Характеристика технологического процесса](#)
  - [Цехи и производственные помещения](#)
  - [Моечная кухонной посуды](#)
  - [Раздаточная](#)
  - [Складское хозяйство](#)
  - [Бракераж готовой продукции](#)
- [Глава 3. Характеристика торговых помещений](#)
  - [Виды торговых помещений](#)
  - [Интерьер ресторана](#)
  - [Оборудование залов](#)
  - [Буфеты](#)
  - [Бар](#)
  - [Касса](#)
  - [Сервизная](#)

- Моечная столовой посуды
- Глава 4. Меню предприятий общественного питания
  - Назначение и правила составления меню
  - Виды меню
- Глава 5. Столовая посуда, приборы и белье
  - Столовая посуда
  - Столовые приборы
  - Столовое белье
- Глава 6. Подготовка к обслуживанию посетителей
  - Подготовка торгового зала
  - Сервировка столов
  - Личная подготовка официанта-бармена к обслуживанию
  - Правила поведения за столом
- Глава 7. Обслуживание посетителей
  - Встреча посетителей и прием заказа
  - Получение блюд и напитков
  - Техника подачи блюд и напитков
  - Подача закусок. Общие правила
  - Подача холодных закусок
  - Подача горячих закусок
  - Подача первых блюд
  - Подача вторых блюд
  - Подача сладких блюд
  - Подача горячих напитков
  - Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков
  - Подбор вин к блюдам
  - Подача ликеро-водочных изделий, вин и напитков
  - Коктейли и другие смешанные напитки
  - Сиропы для коктейлей
    - Сахарный сироп
    - Мятный сироп
    - Малиновый сироп
    - Лимонный сироп
    - Клубничный сироп
    - Вишневый сироп

- Апельсиновый сироп
- Коктейли на основе водки
- Голубая лагуна
- Сделано в России
- Ледяной остров в огне
- Горький аперитив
- Земной шар
- Белая русская
- Красный Джонни
- Нежный
- Электрический чай со льдом
- Мятный
- Коктейли на основе коньяка и бренди
- REMY 75
- Александра
- Бодрость
- Виртуальный REMY
- Попутка
- REMY Метрополитен
- Джек Роза
- Роза
- Александр, бренди
- Нептун-1
- Коньяк с шампанским
- Банан
- Жало
- Зеленая любовь
- Любовный эликсир
- REMY с тоником
- Коктейли на основе рома
- Bacardi-Cola
- Банан Дейквири
- На Гавайях
- Горячий ром с маслом
- Зомби

- Дайкири (Daiquiri)
- Ускоритель
- Пина Колада
- Секс с капитаном
- Богатырское здоровье
- Дейзи и коктейли дейзи
- Джин игристый
- Шампанское-дейзи
- Коктейль Ирландский игристый
- Джин терновый игристый
- Коктейли на основе вермута
- Притяжение (Affinity)
- Американо (Americano)
- Душевный поцелуй (Soul kiss cocktail)
- Мецци-Мецц
- Квадро
- Восточный эгг-ног
- Негрони (Negroni)
- Слоистые коктейли
- Кровоточащее сердце
- Маяк
- Пунш
- Молочный горячий пунш
- Молочный пунш
- Люкс
- Холодный
- Горячий
- Карибский кофейный пунш
- Замороженный
- Глнтвейн
- Десертный
- Осень
- Новогодний
- Нектар
- Апельсиновый

- Классический
- Ямайский
- Киевский
- Ароматный
- На красном вине
- По рецепту старинной кухни
- Шахерезада
- Каролина
- Яблоко
- Коктейли на основе вина
- Глогг (Glogg) – рождественский скандинавский напиток
- Рождественский напиток
- Коктейли на основе пива
- Светлячок
- Адамант
- Летние коктейли
- Имбирное пиво
- Мартини с розовыми лепестками
- Тропический летний пунш
- Коктейли на основе виски
- Аль Капоне
- Бишоп
- Канцлер
- Длинное жаркое лето (Long Hot Summer)
- Йорк
- Квадро
- Ирландский игристый
- Лето в Канаде
- Коронация 1937
- Молоток
- Сапожник
- Мятная свежесть
- Олд Фэшн
- Ураган
- Притяжение (Affinity)



- Ржавый гвоздь
- Солнечный удар
- Лесть
- Теннеси
- Черный пес
- Ускоритель
- Коктейли сауер
- Апельсиновое цветение
- Ястреб
- Принц Чарльз
- Фриско
- Мексиканская отвертка
- Футболист
- Пьер
- Бурбон сауер
- Коктейли на основе джинна
- Синий Collins
- Голубая луна
- Белая дама
- Джин с тоником
- Леди Ди
- Сюзи Вонг
- Джин терновый игристый
- Семь морей
- Шампу
- Коктейли на основе ликеров
- Небо Ингрид
- Нежность
- Любовь на снегу
- Ванильно-мятный поцелуй
- Мятный поцелуй (Mint kiss)
- Грог
- Бренди
- Петровский
- Грог

- Моряк
- Фантазия
- С коньяком
- Коктейли с шампанским
- Шампейн Тори
- Манго Беллини
- Коктейли с яйцом
- Гоголь-моголь
- Шоколадный эгг-ног
- Маяк
- Коктейль с шампанским
- Крюшон
- Крюшон из бананов и абрикосов
- Крюшон с ананасами
- Крюшон из яблок
- Крюшон из персиков
- Сангрия
- Классическая сангрия
- Сангрия Weinbrand
- Имбирная сангрия
- Ленивая сангрия
- Тропическая сангрия (Tropical Sangria)
- Белая сангрия
- Коктейли на основе текилы
- Текила Санрайз
- Маргарита классическая
- Клубничная Маргарита
- Кобла
- Пус-кафе
- Слинг
- Фихс
- Расчет с посетителями
- Глава 8. Специальные формы обслуживания
- Обслуживание в гостиницах
- Обслуживание по предварительному заказу

- Организация праздничных вечеров
- Примерное меню для встречи Нового года
- Праздничный ужин в день 8 Марта
- Именины и дни рождения
- Масленица
- Свадьба
- Обслуживание с выездом
- Формы быстрого обслуживания
- Глава 9. Обслуживание приемов и банкетов
- Виды банкетов
- Банкет-прием с полным обслуживанием
- Примерное меню банкета на 24 персоны
- Сервировка банкетных столов
- Обслуживание гостей
- Банкет с частичным обслуживанием
- Банкет-чай
- Банкет-фуршет
- Банкет-коктейль
- Работа бармена
- Глава 10. Обслуживание гостей-иностранцев
- Традиционные особенности питания
- Обслуживание в ресторанах
- Примерное меню обеда при обслуживании по типу «шведского стола»
- Алжирская кухня
- Английская, американская и канадская кухня
- Арабская кухня
- Болгарская и югославская кухня
- Венгерская кухня
- Индонезийская кухня
- Индийская кухня
- Иранская кухня
- Итальянская кухня
- Немецкая кухня
- Польская кухня
- Румынская кухня

- Скандинавская кухня
- Французская кухня
- Чешская кухня
- Южноамериканская кухня
- Японская кухня
- Глава 11. Потребительский спрос и реклама
- Изучение потребительского спроса
- Реклама
- Глава 12. Профессиональная подготовка и охрана труда
- Техника безопасности
- Техника безопасности в работе официанта-бармена
- Меры пожарной безопасности
- Профессиональная подготовка и повышение квалификации
- Сертификация
- Процедура сдачи экзаменов
- Теоретический экзамен
- Практический экзамен
- Общие правила сдачи экзамена
- Приложения
- Официальные документы
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями от 31 мая 2002 г.)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»
  - 1. Область применения
  - 2. Нормативные ссылки
  - 3. Требования к предприятиям продовольственной торговли
  - Характеристика моющих средств
  - Характеристика дезинфицирующих средств
  - Приготовление растворов хлорной извести
- Приложение 1 к постановлению Правительства Москвы от 13 мая 2003 г. № 344-ПП «Основные требования к работе объектов мелкорозничной торговли, питания, бытового обслуживания»

- I. Общие положения
- II. Требования к объектам и оборудованию
- III. Порядок продажи товаров
- IV. Особенности организации работы летнего кафе при стационарном предприятии питания и торговли
- V. Особенности организации работы летнего кафе из сборно-разборных конструкций на отдельно расположенных территориях
- VII. Особенности организации работы мобильных объектов быстрого питания – автокафе
- VIII. Особенности организации работы автомагазинов
- IX. Особенности организации работы лотков, тележек
- X. Особенности организации торгового обслуживания в городских парках и зонах отдыха
- XI. Особенности организации торговли бахчевыми культурами
- XII. Особенности оказания бытовых услуг
- «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86