**Задание для группы 15 ЗТУ**

**Отчет отправить до 10.04.2021 на адрес эл\почты e.alkaeva@mail.ru**

**Вопросы для самостоятельной работы**

1. Какие производственные помещения относятся к вспомогательным ? 2. Назначение экспедиции и организация работы в ней. 3. Как должна быть организована мойка кухонной посуды ? 4. Как организуется работа хлеборезки? 5. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания ? 6. Опишите расположение раздаточной. 7. По каким признакам классифицируются раздаточные? 8. Как делятся раздаточные по конструктивным особенностям ? 9. Как делятся раздаточные по ассортименту реализуемой продукции? 10. Как делятся раздаточные по способу реализации продукции потребителям ? 11. От чего зависит применение каждого типа раздаточных ? 12. Какие раздаточные относятся к немеханизированным ? 13. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС. 14. Перечислите инвентарь и инструмент, применяемые на раздачах, в чем значение его использования ? 15. Как организуется рабочее место раздатчика ?

**Организация работы вспомогательных производственных помещений**

К вспомогательным производственным помещениям относятся: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания. 5.16.1. Организация работы экспедиции Полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия реализуются на другие предприятия через экспедицию. Крупные заготовочные предприятия, как правило, имеют несколько экспедиций: экспедиция, реализующая полуфабрикаты (из овощей, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов); экспедиция, реализующая кулинарную продукцию (при кулинарном цехе); экспедиция при кондитерском цехе. Экспедиция размещается вблизи заготовочных, кулинарного и кондитерского цехов. Состав и площади помещений экспедиции зависят от мощности предприятий и ассортимента выпускаемой продукции. В состав экспедиции входят следующие помещения: стол приема заказов, охлаждаемые камеры для кратковремен- ного хранения овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, кладовые кондитерских изделий, помещение приема и разборки транспортной тары, моечная тары для полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, помещения для хранения тары, комната экспедитора. В столе заказов принимаются заявки на полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия. Заказы принимаются по телефону и заносятся в бланки, где указываются наименование, заказанные изделия, количество и его стоимость. Принятые заказы направляются в производственные цехи для выполнения. Отпуск каждой партии изделий из экспедиции оформляют расходными накладными. Экспедиционную тару с изделиями маркируют и пломбируют. На упаковочном ярлыке указывают наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность, наименование и количество изделий, массу, дату выпуска и срок реализации. 5.16.2. Организация работы моечной кухонной посуды Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды (котлов, кастрюль, противней и др.), кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Помещение моечной должно иметь удобную связь с производственными цехами (холодным, горячим). В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания проточной водой не ниже 65 °С. В зависимости от объема работ мытье посуды производится одной или двумя мойщицами кухонной посуды. Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специальном выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Удобное хранение кухонной посуды и инвентаря облегчает работу поваров и сокращает время, затрачиваемое на подбор посуды и инвентаря для той или иной производственной операции. Пример такого стеллажа показан на рис. 27.

**Организация работы хлеборезки**

На предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуются через раздаточную и буфеты. Для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий на крупных и средних предприятиях предусматривается специальное помещение — хлеборезка, которая должна иметь удобную связь с торговым залом, раздаточной, буфетом и располагаться вдали от моечных. В помещении необходимо поддерживать температуру воздуха не более 18°С и относительную влажность до 70%. В ресторанах с обслуживанием официантами хлеборезку размещают вблизи торгового зала. На небольших предприятиях около раздаточной выделяется небольшой участок для нарезки хлеба и его реализации. В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размещают машину для нарезки хлеба МХР-200 (рис. 28). Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов. Хлеб нарезают по мере потребности в количестве, необходимом для реализации в течение 1 ч.

**Организация работы раздач**

Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства. Раздача — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей. Раздача должна иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой. По своему расположению раздача может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении. В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы. Классификация линий раздачи осуществляется по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям (табл. 18). В соответствии с первым признаком раздачи делятся на немеханизированные, механизированные и автоматизированные; по второму признаку они разделяются на раздачи, реализующие блюда по меню со свободным выбором блюд и с комплексными видами питания, по третьему — на специализированные, универсальные и комбинированные. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания. Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздачи предназначена для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий (например, закусочныеавтоматы при Дворцах спорта). Специализированные раздачи осуществляют реализацию с прилавков холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих напитков. Эти прилавки устанавливают в линию в определенной последовательности. Специализированные раздачи (линейные) применяются при самообслуживании. В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплек- туются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов. Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавокмармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности. Линия ЛРКО предназначена для отпуска комплексных обедов в больших столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях. В комплект линии входят мармиты четырех типов емкостью 6, 20, 35 и 60 л, тележки с выжимными устройствами для стаканов, подносов, тарелок. Раздаточное оборудование передвижное, его можно использовать непосредственно в торговом зале независимо от расположения кухни. Линия ЛРКО (схема 22) позволяет организовать островную раздачу, что очень важно для предприятий, где кухня удалена от торгового зала. Обслуживают немеханизированные линии один или два повара-раздатчика III разряда. Основные рабочие места организуются за прилавками для реализации первых и вторых блюд. Вдоль линии со стороны потребителей имеются направляющие для подносов. На расстоянии 1 м от линии предусматривается барьер. 250 На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б, ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей. В состав линии входят: передвижные прилавки для холодных, вторых блюд, напитков и котлы передвижные для первых блюд (рис. 29). Передвижное оборудование можно поменять местами. Для подключения передвижных мармитов к электросети внутри отсеков предусмотрены розетки. Универсальная раздача предназначена для отпуска потребителям различных блюд по меню с одного рабочего места. Такая раздача применяется в предприятиях самообслуживания с узким ассортиментом блюд (закусочные, узкоспециализированные закусочные). Универсальная раздача может организовываться и при отпуске комплексных обедов. Обслуживается универсальная раздача одним раздатчиком. Примером универсальной раздачи является раздача ресторана. В горячем цехе ресторана отпуск блюд осуществляется через раздаточную секцию типа СРТЭСМ (стойка раздаточная тепловая электрическая секционная модульная) с тепловым шкафом для подогрева тарелок. В холодном цехе отпуск блюд производится через секционный прилавок. При раздаче горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65°С; холодные супы, напитки — 10—14°С; заказные порционные блюда — 85—90°С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите не более 2—3 ч, холодные блюда выставляются по мере реализации. Комбинированные раздаточные представляют сочетание раздаточных различного типа. Например, в столовой при учреждении для реализации блюд по меню со свободным выбором организуется специализированная (многосекционная) раздаточная, а для отпуска скомплектованных обедов — универсальная. Механизированные раздаточные линии. В зависимости от характера потока потребителей и мощности предприятия могут применяться механизированные общественные линии комплектации и отпуска обедов непрерывного и периодического действия. В столовых с непрерывным потоком посетителей целесообразно использовать конвейерные линии с непосредственным выходом в обеденный зал: ЛККО «Поток» и МЛКО «Прогресс», «Ритм-2», «Темп». Эти механизированные линии комплектуют и отпускают один вариант комплексного обеда, в состав которого входят: холодная закуска, первое и второе блюда, сладкое блюдо и напиток. 252 Линия «Поток» (ЛККО) состоит из транспортера для комплектации и отпуска обедов, оснащенного передвижным раздаточным оборудованием (мармитами для первых и вторых горячих блюд, тележками с выжимным устройством для холодных закусок, тарелок, подносов). Установка раздаточного оборудования у транспортера производится блоками. Каждый блок представляет специализированный пост комплектации, обслуживаемый одним комплектовщиком. Линию могут обслуживать 3 или 6 комплектовщиков, что обеспечивает отпуск 300—400 (рис. 30) или 600—800 обедов в час (рис. 31). Принцип работы линий «Поток» и «Прогресс» аналогичен. Однако имеется небольшое различие при обслуживании потребителей. Если на линии «Поток» потребитель не успел взять поднос с обедом, то в конце транспортера концевой выключатель срабатывает и линия полнос- тью останавливается. На линии «Прогресс» не снятый с транспортера поднос по нижней ленте возвращается на производство, а затем снова по верхней ленте возвращается в зал. На некоторых предприятиях установлены механизированные линии «Ритм-2» для раздачи пищи и механизированного сбора использованной посуды. Раздаточная линия «Ритм-2» перед началом работы полностью комплектуется на все время работы раздачи подносами, столовыми приборами, хлебом, чистыми стаканами для напитков и готовыми блюдами. Последовательность обслуживания на раздаточной линии следующая. Потребитель, поставив поднос на конвейер, продвигается со скоростью движения конвейера вдоль раздачи и сам комплектует обед. Вначале отбирают холодную закуску с тележки накопителя, затем первое и второе блюда с обогреваемых прилавков. В конце линии потребитель берет хлеб и напитки. В зале устанавливается транспортер для сбора использованной посуды. Для отпуска комплексных обедов в столовых с непрерывным потоком потребителей может быть использована раздача дискового типа «Темп». Раздача представляет собой механизированный круглый стол диаметром 2,5 м и высотой около 0,8 м, на котором устанавливают подносы с комплексными обедами. Крышка стола покрыта декоративным пластиком. Половина стола выходит непосредственно в зал, а вторая — примыкает к рабочим местам раздатчиков. Дисковое устройство приводится в движение электродвигателем, время полного оборота диска — 1,5 мин (схема 23). В столовых при периодическом (циклическом) потоке посетителей для комплектации и отпуска комплексных обедов применяется линия ЛКНО «Эффект». Линия выпускается в трех исполнениях (табл. 19). Линия «Эффект» состоит из стойки-накопителя и транспортера для комплектования обедов, оснащенного передвижным раздаточным инвентарем. Стойка-накопитель СНР служит для накопления и хранения (не более 30 мин) подносов с обедами. Она состоит из отдельных четырехъярусных секций, каждая из которых вмещает по 16 подносов. На каждой полке секции-накопителя, вмещающей по четыре подноса с обедами, вмонтированы четыре пары электронагревателей, т. е. по одной паре на каждый поднос. Обеды комплектуют и отпускают на пластмассовых подносах. В дно их вмонтированы два металлических диска для установки на электронагревательные элементы. На диски ставят суповые миски с первыми и баранчики со вторыми блюдами; холодные закуски, сладкие блюда на подносе не нагреваются. Модификация линии «Эффект» заключается в том, что в накопителе СНР за счет ликвидации поперечных планок увеличено количество ячеек в секции с 16 до 20; мармиты заменены тележками с термоконтейнерами различной емкости. Из числа комплектовщиков выделяется работник для установки подносов с обедами в ячейки-накопители. Емкость накопителя соответствует числу посадочных мест в зале. Эффект этой линии заключается в том, что одновременно обслуживается столько посетителей, сколько посадочных мест в торговом зале (рис. 32). Эффективное использование механизированных раздаточных в столовых на производственных предприятиях и в учебных заведениях достигается путем правильной организации рабочих мест комплектовщиков; своевременной доставкой к листам комплектования обедов подносов, столовой посуды и приборов, готовой пищи; четкой работы участка комплектации обедов, производства и моечной столовой посуды зала. Организация труда раздатчиков. На общедоступных предприятиях общественного питания с самообслуживанием (столовых, кафе) на раздаче, как правило, работают повара IV разряда. В столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, график работы которых согласован с графиком перерывов обслуживаемого контингента, отпуск блюд, как правило, производится поварами, готовившими их. Это повышает ответственность поваров за качество приготовления и оформления отпускаемых блюд. Повара-раздатчики заняты выполнением основных и вспомогательных работ. К основным относятся порционирование продукции, ее оформление и отпуск потребителям, к вспомогательным — подготовка рабочего места (оборудования, инвентаря, посуды), получение готовой продукции и др. На рабочем месте раздатчика, слева от него, ставятся стопками столовая посуда или тележки с выжимным устройством для тарелок. Прилавок-мармит с готовой кулинарной продукцией должен находиться справа от раздатчика или перед ним. Применение комплекта теплового оборудования и функциональных емкостей для приготовления, транспортировки и отпуска пищи способствует сокращению времени на подготовительные работы. Учитывая условия труда на предприятиях общественного питания, высота оборудования составляет 850 мм, ширина (глубина) — 800. Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны — 10, 20 и 30 г, соусов — 50,75,100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре — 150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых изделий используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. (рис. 33). При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др. При определении срока реализации готовых блюд на раздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя. Не оставляются на следущий день: — салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке); — супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре; — мясо отварное порционное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; — соусы; — омлеты.