**Контрольная работа**

**По дисциплине: Охрана труда работников ПОП**

**Тема:**

**Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания**

**Содержание**

Введение

1. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания. Услуги общественного питания, требования к ним

2. Основные требования к организации рабочих мест

3. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания

3.1 Улучшение условий труда

3.2 Рационализация режимов труда и отдыха

3.3 Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда, методы нормирования труда

Заключение

Список литературы

**Введение**

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной или двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли - реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

* производство кулинарной продукции;
* реализацию кулинарной продукции;
* организацию ее потребления.

Кроме этого, изготовляемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации. Так, при массовом изготовлении горячие блюда готовятся на 2 - 3 ч реализации, а холодные - на 1 ч. Это требует выпуска продукции партиями, по мере их потребления.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции очень разнообразный, для его приготовления используются разные виды сырья.

Разнообразие выпускаемой продукции позволяет более полно удовлетворять спрос потребителей, однако усложняет организацию производства: многие виды сырья требуют особых условий хранения, разных помещений для механической кулинарной обработки.

Разнообразие изделий зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов.

Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей - в обеденные перерывы, перемены.

Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям по временам года, дням недели и даже часам суток. В летнее время повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. С позиции маркетинга каждое предприятие должно анализировать и изучать рынок сбыта, от этого зависят ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Указанные особенности работы предприятий общественного питания учитываются при формировании необходимых безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.

**1. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания. Услуги общественного питания, требования к ним**

Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям. Согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» основные типы предприятий общественного питания — это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Предприятия общественного питания классифицируются по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Классификация услуг общественного питания, общие требования к качеству услуг и обязательные требования по безопасности услуг установлены ГОСТ Р 50764-95.

Услуги, предоставляемые потребителям на предприятиях общественного питания различных типов и классов, определяются как[[1]](#footnote-1):

* услуги питания;
* услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
* услуги по организации потребления и обслуживания;
* услуги по реализации кулинарной продукции
* услуги по организации досуга
* информационно-консультативные услуги и пр.

Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389), которое разработано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей», Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом РФ «О техническом регулировании».

Услуги общественного питания определяются исполнителем (предприятием общественного питания) в соответствии с его типом (а для ресторанов и баров их классом) и подтверждаются органом сертификации в соответствии с гоcyдарственным стандартом.

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны[[2]](#footnote-2):

* соответствовать целевому назначению;
* точно и своевременно предоставляться;
* быть безопасны и экологичны;
* эргономичны и комфортны;
* эстетичны;
* отвечать культуре обслуживания;
* социально адресованы;
* быть информативны.

**2. Основные требования к организации рабочих мест**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т.е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

Таблица 1 Рекомендуемая высота производственных столов и рабочей поверхности оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Производственные столы, оборудование и рабочее положение человека | Высота, мм, при росте | | |
| низком | среднем | высоком |
| Производственные столы при работе сидя | 700 | 725 | 750 |
| Рабочая поверхность оборудования:  при работе сидя | 800 | 825 | 850 |
| при работе стоя | 1000 | 1050 | 1100 |

При разработке секционно-модулированного оборудования были учтены все данные в таблице факторы.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки - 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.

Необходимо использовать секционно-модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200- 250 мм.

Угол эффективной видимости не должен превышать 30°. В среднем для человека угол обзора 120°, поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м. Угол эффективной видимости предмета составляет 18°. В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м)[[3]](#footnote-3):

* Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования при двустороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м: 1,2
* свыше 3 м: 1,5
* Между стеной и технологической линией немеханического оборудования: 0,1-0,2
* Между стеной и механическим оборудованием : 0,2-0,4
* Между стеной и тепловым оборудованием: 0,4
* Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией: 1,5
* Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования: 1,5
* Между рабочими фронтами секций варочных котлов : 2,0
* Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию: 0,75
* Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло: 1,5
* Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе: 0,8

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. К производственному инвентарю предъявляются требования прочности, надежности в работе, эстетичности и др.

**3. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности на предприятиях общественного   
питания**

# 

# 3.1 Улучшение условий труда

Обязательным направлением организации труда является улучшение условий труда. Для повышения работоспособности, снижения утомляемости и сохранения здоровья работников большое значение имеет создание комфортных условий на производстве. Доля ручного труда в общественном питании составляет в среднем 70-75 %. Поэтому необходимо сокращение доли ручного труда за счет механизации и автоматизации процессов. Для облегчения тяжелых и трудоемких работ (первичная обработка картофеля и овощей, мытье посуды, уборка помещений, передвижение наплитных котлов), последовательного сокращения доли ручного труда важно использовать погрузочно-разгрузочные устройства, подъемно-транспортное оборудование и средства малой механизации[[4]](#footnote-4).

На предприятиях должны быть созданы нормальные психофизиологические, санитарно-гигиенические и эстетические условия труда, снижающие утомляемость работников.

Важнейшим фактором микроклимата является температура воздуха. В зависимости от температуры воздуха производственные помещения подразделяются на холодные и горячие. К холодным производственным цехам относятся такие, в которых сумма тепловыделений от установленного в них действующего оборудования не превышает 20 ккал на 1 м3 помещения в час. На предприятиях общественного питания это заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный) и холодный.

Производственные цехи, где сумма тепловыделений превышает 20 ккал на 1 м3 в час, называются горячими. На предприятиях общественного питания это кухни, кондитерские цехи. В горячих цехах температура воздуха в рабочей зоне (на уровне лица работающего) может достигать 30-40°С и выше.

Установлено, что наиболее благоприятным для человека считается микроклимат, соответствующий следующим показателям: температура воздуха (в зависимости от климатического пояса) - в пределах 18-23°С, относительная влажность - 60-70 % и скорость движения воздуха - от 0,06 до 0,18 м/с[[5]](#footnote-5).

В зависимости от тяжести выполняемой работы требования к показателям микроклимата, приближающегося к комфортному, могут изменяться. Так, при повышении температуры воздуха необходимо создать условия для соответственного увеличения скорости движения воздуха. Если не повышать скорость движения воздуха при резком увеличении его температуры, то это очень неблагоприятно воздействует на организм человека. Работа в таких условиях может привести к перегреву тела вплоть до нарушения теплового равновесия организма, что может вызвать тепловой удар и другие тяжелые последствия.

Скорость движения воздуха является важным фактором, характеризующим состояние микроклимата. Гигиенически обоснованная скорость движения воздуха с повышением его температуры увеличивается и должна составлять 1-2 м/с при относительной влажности в пределах 60-70 %. Основной причиной малых скоростей движения воздуха являются, как правило, несовершенные или недостаточно эффективные системы приточно-вытяжной вентиляции на предприятиях общественного питания.

Другим важным фактором микроклимата является воздействие теплового (инфракрасного) излучения на организм человека, т.е. процесса распространения лучистой энергии в виде электромагнитных колебаний. Чем выше температура нагретой поверхности, тем меньше длина излучаемой волны, которая легко проникает в человека и нагревает его тело.

На предприятиях общественного питания неблагоприятное воздействие на работников могут оказывать нагретые поверхности кухонной плиты. Повар во время обжаривания продуктов должен находиться около плиты 7-10 с.

За последние годы предприятия общественного питания оснащаются специализированным оборудованием (жарочные шкафы, пищеварочные стационарные котлы, пароконветоматы), которые имеют тепловую изоляцию и в значительно меньшей степени выделяет наружу лучистое тепло. Отношение жарочных поверхностей плит к площади кухни должно быть в пределах 1 : 45 или 1 : 50, т. е. площадь кухни должна превышать площадь плиты в 45-50 раз[[6]](#footnote-6).

Значительному улучшению микроклимата кухни способствует оснащение предприятий секционным оборудованием при линейном принципе его размещения. Линейная расстановка оборудования дает не только экономию площади производственных помещений, но и позволяет оборудовать кухню эффективной вентиляцией.

# 3.2 Рационализация режимов труда и отдыха

Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности.

Работоспособность - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня. На работоспособность человека оказывают влияние такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха. Рабочий день чередуется периодами, отличающимися по степени работоспособности исполнителя. В первой половине дня — период врабатываемости, за которым следует период максимальной устойчивой работоспособности, а за ним — период появления и нарастания утомления. После обеденного перерыва работоспособность вначале несколько снижается, а затем повышается. К концу дня вновь наблюдается спад работоспособности и возрастает утомляемость.

Основным временем отдыха в течение рабочего дня является обеденный перерыв. Физиологически установлено, что при 7-8-часовом рабочем дне обеденный перерыв следует устанавливать через 3-4 ч после начала работы. Неправильная организация труда и отдыха может привести к переутомлению работника, что незамедлительно скажется на его работоспособности[[7]](#footnote-7).

Правильно разработанный и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивает повышение производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, снижает производственный травматизм. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Различают дневные, месячные и годовые графики. В дневных графиках отражаются продолжительность рабочего дня, его начало и окончание, время и продолжительность обеденного перерыва. В месячных графиках указываются общее количество часов за месяц, чередование рабочих дней и дней отдыха. В соответствии с трудовым законодательством рабочая неделя — 40 ч. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими и администрацией и для несовершеннолетних.

Ненормированный рабочий день устанавливается для тех работников общественного питания, труд которых не поддается учету по времени, но количество рабочих часов, отработанных за месяц, должно соответствовать трудовому законодательству или в качестве компенсации предоставляется дополнительный отпуск.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный[[8]](#footnote-8).

Линейный график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства. Этот график применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7-8 ч, загрузка работников равномерна в течение смены. Преимущество этого графика в том, что обеспечивается ответственность работников за выполнение производственной программы. Но при продолжительном режиме работы торгового зала использование линейного графика нецелесообразно.

Ленточный (ступенчатый, или скользящий) график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, каждый работник отрабатывает 7 или 8 ч.

Недостаток — отсутствие четкого построения бригад, усложнение планирования рабочего времени, контроля над выходом на работу, снижение ответственности некоторых членов бригады за выполнение производственной программы.

График суммированного учета рабочего времени применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч 30 мин с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

Двухбригадный график является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин, сменяясь через день. Преимущество этого графика в том, что состав бригады в течение дня постоянен, это повышает ответственность работников за выполнение производственного задания. Недостатком является неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их утомляемость и может привести к ухудшению качества производимой продукции, к снижению производительности труда[[9]](#footnote-9).

Комбинированный график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем. Такой график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику выхода на работу, но с учетом технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника ведется табель учета рабочего времени, который подписывает директор. Табель является документом для начисления заработной платы.

# 3.3 Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда, методы нормирования труда

Нормирование труда в общественном питании — это определение необходимых затрат труда для выполнения конкретной работы при данных организационно- технических условиях.

Мера труда выражается нормой труда. Норма труда — величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы. Норма труда выражается нормой времени, нормой выработки, нормой обслуживания, нормой численности, нормой управляемости.

Норма времени — это затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах и является исходной величиной для расчетов нормы выработки.

Норма выработки — это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену ит. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации[[10]](#footnote-10).

Норма выработки и норма времени — величины обратно пропорциональные, т. е. чем меньше норма времени на единицу продукции, тем больше при данном рабочем дне норма выработки.

Норма обслуживания — количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслуживаться одним работником соответствующей квалификации за определенное время.

Норма численности — это число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест).

Норма управляемости — оптимальное число работников или подразделении, деятельностью которых может эффективно управлять одни руководитель.

Качество норм труда зависит от используемого метода нормирования труда. В общественном питании используют два метода нормирования: опытно-статистический и аналитический.

Опытно-статистический метод нормирования труда основан на использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период (год, квартал). При установлении норм выработки опытно-статистическим методом стоимость продукции собственного производства (в рублях), выпущенной работниками за отчетный период, делят на количество за это время человеко-часов или человеко-дней и получают, таким образом, среднюю фактическую выработку одного человека в день или час. Установленная таким образом норма выработки выражает производительность труда, достигнутую в прошлом периоде.

Пример. Оборот по собственной продукции за 250 рабочих дней составил 3000 тыс. руб., отработано за этот период 5 тыс. человеко-дней (бригада 20 чел.). Следовательно, фактическая выработка одного работника составила 600 руб. в день (3000 : 5)[[11]](#footnote-11).

Однако разработанные опытно-статистическим методом нормы выработки не отражают того количества труда, которое необходимо для выполнения той или иной работы, так как при изучении отчетных материалов за прошедший период нельзя установить потери рабочего времени, простои оборудования, выявить недостатки в организации труда.

Несмотря на недостатки, этот метод нормирования широко применяется на небольших предприятиях, а также на предприятиях, в которых совмещаются производственные и торговые функции.

Для повышения эффективности труда большое значение имеет техническое нормирование, которое, как и в других отраслях народного хозяйства, является наиболее прогрессивным методом, базируется на передовом опыте работы предприятий, предусматривает рациональную организацию труда, повышение его производительности, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания потребителей.

Техническое нормирование решает следующие задачи[[12]](#footnote-12):

* анализ использования рабочего времени, оборудования (по времени и мощности);
* изучение организации рабочих мест, их оснащения, размещения, снабжения и обслуживания;
* внедрение передовых приемов и методов работы;
* внедрение передовых приемов и методов работы;
* изучение причин, вызывающих потери рабочего времени, простой оборудования;
* установление рациональных режимов труда;
* разработка организационно-технических мероприятий, улучшающих производственный режим, условия труда;
* установление технически обоснованных норм труда;
* установление правильных соотношений численности и квалификационного состава работников.

Аналитический (технический) метод нормирования более прогрессивен. Нормы труда устанавливаются непосредственно на рабочем месте с помощью фотографии рабочего процесса и хронометража. На основе технического нормирования в общественном питании разработаны технически обоснованные нормы времени. Техническое нормирование помогает обосновывать технико-экономические показатели производственной деятельности предприятия.

**Заключение**

Успешная работа предприятия общественного питания зависит от многих факторов. Правильно составленная структура системы управления для любого предприятия общественного питания, упрощает и освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты.

Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании разработаны в соответствии с действующим законодательством по заказу Минтруда России государственным предприятием «Санкт — Петербургский научно — исследовательский и маркетинговый центр (НИМЦ)».

Правила являются нормативным правовым актом, устанавливающим единые государственные требования охраны труда для организаций общественного питания независимо от их организационно — правовых форм и форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей, занятых в этой сфере и использующих наемный труд.

Правильное создание безопасных условий труда дают возможность для привлечения рынка и дают хорошую прибыль и инвестиции. Услуга питания представляет собой услугу по приготовлению, реализации и организации потребления блюд и изделии сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта в сочетании с организацией досуга.

**Список литературы**

1. Аносова М.М., Кучер Л.С. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: «Дрофа», 2005.

2. Броймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. – М.: «Аспект Пресс», 2005

3. Герчикова И.Н. Менеджмент. - М.: «Юнити», 2004.

4. Иванникова Е.И. Барное дело. – М.: 2009.

5. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторане. – М.: «Высшая школа», 2006.

6. Кристофер Энертон-Томас. Ресторанный бизнес. – М.: «Росконсульт» 2009.

7. Мескон М. Основы менеджмента. – М.: «Дело», 2009.

8. Плошай И.В. Организация техника и управление. - М.: «Экономика», 2010.

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: 2000.

10. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – М.: 2008.

11. Соболева З.Т., Бакунова Р.Б. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – С-Пб.: 2006.

12. Сборник технологических нормативов. 2004-2006.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных блюд национальных кухонь народов России. 2008.

14. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. - М.: «Юнити», 2009.

Усов В.В. Организация обслуживания в ресторане. – М.: «Высшая школа», 2010.

1. Броймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. – М.: «Аспект Пресс», 2005 [↑](#footnote-ref-1)
2. Иванникова Е.И. Барное дело. – М.: 2009. [↑](#footnote-ref-2)
3. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – М.: 2008. [↑](#footnote-ref-3)
4. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторане. – М.: «Высшая школа», 2006. [↑](#footnote-ref-4)
5. Сборник технологических нормативов. 2004-2006. [↑](#footnote-ref-5)
6. Кристофер Энертон-Томас. Ресторанный бизнес. – М.: «Росконсульт» 2009. [↑](#footnote-ref-6)
7. Соболева З.Т., Бакунова Р.Б.  Справочник руководителя предприятия общественного питания. – С-Пб.: 2006. [↑](#footnote-ref-7)
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: 2000. [↑](#footnote-ref-8)
9. Мескон М. Основы менеджмента. – М.: «Дело», 2009. [↑](#footnote-ref-9)
10. Плошай И.В. Организация техника и управление. - М.: «Экономика», 2010. [↑](#footnote-ref-10)
11. Аносова М.М., Кучер Л.С.  Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: «Дрофа», 2005. [↑](#footnote-ref-11)
12. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. - М.: «Юнити», 2009. [↑](#footnote-ref-12)