**Федеральное агентство по образованию**

**Сочинский государственный университет туризма и курортного дела**

**Институт туристского бизнеса**

Специальность: 100103 «Социально-культурный сервис и туризм»

**Контрольная работа**

**по дисциплине:**

Ресторанное оборудование

Тема: Вариант №6

Выполнил(а) студент(ка) 5 курса

Группа \_04-ЗСТр6\_ДО\_\_\_

Ермакова Элина Андреевна

проверил (а):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Сочи 2008

**Содержание**

**1 Тема:** Весоизмерительное оборудование.

Паспортизация весоизмерительного оборудования. Правила проверки весов. Приборы и оборудование для измерения количества и качества товаров.

1. Классификация весоизмерительных устройств
2. Электронные весы
3. Контроль за эксплуатацией измерительного оборудования
4. Требования, предъявляемые к весам

**2 Тема:** Оборудование залов.

Организация помещения

Оборудование залов

**3 Тема:** Гриль - аппараты, микроволновые печи. Правила эксплуатации.

Список литературы

**І. Весоизмерительные приборы и их классификация**

Процесс измерения массы товаров, их длины, объема является весьма трудоемким, многократно повторяется и исчисляется ежедневно многими миллионами операций. Это особенно характерно для продовольственной торговли, где большинство операций по подготовке товаров к продаже и при продаже включает обязательное взвешивание.

В торговле используются различные измерительные приборы. Для измерения плотности жидкостей применяются гидростатические измерительные приборы — ареометры. К ним относятся спиртометры — приборы для измерения содержания спирта в воде, лактодензиметры — для определения содержания жира в молоке. Для проверки электробытовых, радио и некоторых других товаров применяются электроизмерительные приборы — амперметры, вольтметры, омметры. Наиболее широко применяют в торговле весоизмерительные приборы, предназначенные для измерения массы товаров (грузов). На многих весах при взвешивании применяют меры массы — гири.

**1. Электронные весы**

Широкое развитие механизации и автоматизации торгово-технологического процесса предполагает предпочтительное использование таких весоизмерительных приборов, на которых операции по взвешиванию занимают минимальное время. Это позволяет не только значительно ускорить, облегчить и упростить сам характер операций по взвешиванию, но и ускорить процесс обслуживания, сделать его более рациональным, максимально сокращающим время покупателей, затрачиваемое на приобретение товаров в магазинах. Весоизмерительные приборы, отвечающие вышеуказанным требованиям, необходимы, прежде всего, в универсамах и других магазинах самообслуживания, а также на складах и в цехах, где производится мелкая расфасовка товаров.

В торговле эксплуатируются электронные весы, обеспечивающие высокую скорость взвешивания, автоматический подсчет стоимости взвешенного товара, а также документальную регистрацию результатов взвешивания путем печатания на чеке массы, цены и стоимости товара.

Электронные весы представляют собой автоматический прибор, на котором одновременно с взвешиванием производится регистрация массы, цены и стоимости взвешенного товара. Они предназначены для взвешивания предварительно расфасованных или продаваемых поштучно продовольственных товаров, вычисления их стоимости и регистрации па чеке цены одного килограмма, массы и стоимости взвешенной порции товара. Эти весы наиболее удобны для взвешивания штучных товаров «некруглого веса», например для потешной развески птицы, рыбы, сельди, отдельных кусков мяса, батонов колбасы, кочанов капусты, арбузов, дынь, ананасов и др.

В торговле эксплуатируется несколько типов электронных весов, в том числе УВЦ-М, ДПЧ-ЗС, ДПЧ-5С. Однако эти типы весов выпущены небольшими партиями. Наиболее широкое распространение имеет весовой торговый чеко - печатающий комплекс 1799 ВТЧ-3 «Дина». Комплекс состоит из электронных весов 1261ВН-ЗЦТ для измерения и индикации массы и стоимости взвешенного товара; блока вывода информации БВИ-2; печатающего устройства ПУ-2М для регистрации на чеке необходимых данных (наименование магазина, вид товара, дата, цена за один килограмм, масса и стоимость товара); кабельных соединений.

Комплекс «Дина» может использоваться для мелкой расфасовки мяса, рыбы, гастрономических товаров, фруктов, овощей в фасовочных цехах универсамов и других продовольственных магазинов, а также на складах и базах, где осуществляется расфасовка товаров для розничной торговой сети. В последние годы их используют также в ресторанах самообслуживания у контрольно-кассовых барных стоек. Кассир выкладывает на весы отобранное блюдо, затем кассир устанавливает цену за 100 гр., в результате на табло весов указывается масса взвешенного блюда и его стоимость. На эту сумму кассир выбивает чек и получает от посетителя соответствующую сумму.

**2. Контроль за эксплуатацией измерительного оборудования**

Для обеспечения правильной эксплуатации измерительного оборудования и точности, применяемых в хозяйстве мер, в нашей стране установлена система метрологического надзора за мерами и измерительными приборами, которая представляет собой комплекс правил, положений и требований, определяющих организацию и порядок проведения поверки, ревизии и экспертизы средств измерений.

Для повышения эффективности государственного надзора за стандартами и средствами измерений в 1983 г. было введено Положение о государственном надзоре за стандартами и средствами измерений в СССР.

В соответствии с этим Положением главной задачей государственного надзора в части средств измерений является обеспечение министерствами, ведомствами, предприятиями, организациями и учреждениями строгого соблюдения метрологических правил и единства измерений в стране. Государственный надзор осуществляется Государственным комитетом СССР по стандартам (Госстандарт СССР), республиканскими управлениями этого комитета в союзных республиках, центрами стандартизации и метрологии, лабораториями государственного надзора за стандартами и измерительной техникой. Заместитель председателя Госкомитета СССР по стандартам, ведающий вопросами государственного надзора, является одновременно главным государственным инспектором СССР по надзору за стандартами и средствами измерений, начальники республиканских управлений — главными государственными инспекторами союзной республики; директора центров стандартизации и метрологии, начальники лабораторий в автономных республиках, краях, областях, городах — главными государственными инспекторами по краю, области, городу.

Органы государственного надзора за стандартами и средствами измерений контролируют соблюдение метрологических правил, состояние средств измерений, условия их изготовления, хранения, ремонта, поверки и применения, контролируют работу ведомственных метрологических служб, проводят метрологическую аттестацию и государственную поверку средств измерений. Если в ходе проверок и ревизий выявляется применение непригодных средств измерений, приведшее к материальному ущербу предприятий или граждан, то составляется протокол и указываются конкретные нарушения и виновные лица. Протокол после утверждения направляется в следственные органы. Метрологическая экспертиза проводится по требованию органов суда, прокуратуры, государственного арбитража, милиции, органов народного контроля, а также по заявлению предприятий.

Ведомственный метрологический надзор осуществляется в соответствии с Положением о метрологической службе, утвержденным по согласованию с Госстандартом. Ведомственную метрологическую службу осуществляют базовые организации метрологической службы отрасли, а также специальные отделы или другие подразделения в организациях.

Государственной поверке подлежат все средства измерений применяемые в торговле. Сроки поверки (как правило, один раз в год) устанавливаются Госстандартом. Поверка проводится в соответствии с требованиями государственных стандартов на методы и средства поверки. До введения стандартов поверка проводится по инструкциям Госстандарта и методическим указаниям метрологических институтов и ведомственных метрологических служб. Поверка сопровождается нанесением клейма на измерительный прибор и гирю. Поверка и клеймение осуществляются после выпуска весов, гирь из производства и из ремонта, независимо от срока предыдущего клеймения. Поверка весов, принадлежащих железным дорогам (и гирь к ним), на которых взвешиваются продовольственные грузы, а также весов и гирь, предназначенных для взвешивания мяса и мясопродуктов на мясокомбинатах, холодильниках и торговых базах, должна проводиться не реже одного раза в 6 месяцев. Керамические гири, стеклянные мензурки и мерные кружки клеймятся только после выпуска их из производства.

В торговле руководство организаций ведомственного надзора и контроль за состоянием мер и весов, а также за их эксплуатацией возлагается на функциональные отделы министерств торговля (чаще всего на управление или отдел организации или техники), государственные' торговые инспекции, инспекции и инспекторов торговых организаций, руководителей предприятий.

Управления (отделы) организации торговли разрабатывают Правила пользования мерами и весами, осуществляют связь с органами государственного надзора, руководят работой по организации контроля в подведомственных организациях и на предприятиях. Краевые, областные и городские управления торговли, торги, конторы и другие торговые организации наряду с осуществлением контроля за соблюдением правил эксплуатации и поверки мер и весов ведут учет наличия и потребности в весах и других измерительных приборах на подведомственных предприятиях, организуют ремонт весов.

Государственные торговые инспекции осуществляют контроль за правильной эксплуатацией и использованием весоизмерительных приборов. Они следят за тем, чтобы в торговле не использовались неточные измерительные приборы, с просроченными клеймами, предупреждают и пресекают обмер и обвес покупателей.

Постоянное наблюдение за эксплуатацией весоизмерительного оборудования осуществляют руководители торговых организаций и предприятий. Они инструктируют работников по вопросам пользования мерами и весами, оперативно устраняют все нарушения, обеспечивают своевременное представление измерительных приборов для поверки и клеймения в органы государственного надзора, изымают из эксплуатации неисправные и неверные приборы, организуют периодическую поверку находящихся в эксплуатации весов, гирь и других приборов не реже одного раза в квартал.

Работники торговли, допустившие применение неисправных весоизмерительных приборов, с просроченным клеймом, виновные в нарушении правил пользования мерами и весами, а также допустившие обмер и обвес, привлекаются к строгой ответственности.

Кроме органов государственного и ведомственного надзора, контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования осуществляют также органы милиции, комиссии общественного контроля за деятельностью торговых предприятий.

**Требования, предъявляемые к весам**

Все весоизмерительные приборы, используемые в торговле, должны отвечать определенным метрологическим, торгово-эксплуатационным и санитарно-гигиеническим требованиям. Эти требования установлены стандартами на весы и должны неукоснительно соблюдаться.

*Метрологические требования,* предъявляемые к весам, следующие: устойчивость весов, чувствительность, постоянство показаний взвешивания, точность взвешивания.

Устойчивость весов. Под устойчивостью понимается свойство весов, выведенных из состояния равновесия, самостоятельно, без приложения каких-либо внешних сил, возвращаться после нескольких колебаний в первоначальное положение.

Стандартом на весы установлены допускаемые значения непостоянства показаний ненагруженных весов. Если, например, выведенные из состояния равновесия весы с наибольшим пределом взвешивания 10 кг самостоятельно не приходят в состояние равновесия, то они должны вернуться в состояние равновесия или перейти это состояние в противоположную сторону, если на соответствующую чашу весов будет помещен груз-допуск, равный по массе 2,5 г, Такие требования предъявляются к весам, выпускаемым из производства. Допускаемые погрешности весов, вышедших из ремонта и находящихся в эксплуатации, устанавливаются стандартами на методы поверки весов.

**Точность взвешивания.** Под точностью взвешивания понимается свойство весов давать точные показания измерения массы с отклонением от истинных показаний в пределах допустимой нормы погрешности. Точность взвешивания в значительной степени зависит от точно выдержанного соотношения плеч рычагов. Весы с равноплечими рычагами должны иметь абсолютно одинаковые по длине плечи, а в весах, где использованы неравноплечие рычаги, соотношение плеч должно быть точно выдержано, т. е. одно плечо должно быть больше другого в 10, 100 раз и т. д. Даже незначительное несоответствие плеч может привести к ощутимой ошибке в точности показаний взвешивания.

Однако практически весы, используемые в торговле, в силу своих конструктивных особенностей, кроме других погрешностей, не могут иметь абсолютно точного соотношения плеч. В связи с этим в государственных стандартах на различные весы установлены нормы погрешности на точность взвешивания. Например, в соответствии с ГОСТ 13882—68 допускаемая погрешность выпущенных из производства весов настольных гирных и циферблатных при наибольшем пределе взвешивания (максимальной нагрузке) 2,10 и 20 кг равна 0,05 %. Если при поверке окажется, что весы дают показания, выходящие за пределы допустимых норм погрешности, их следует отправить в ремонт.

**Чувствительность весов.** Под чувствительностью весов понимается свойство весов обнаруживать даже незначительную разницу в массе грузов, находящихся в точках приложения сил. Весы более чувствительные (если они удовлетворяют и другим требованиям) являются более предпочтительными для использования.

Чтобы объективно оценить степень чувствительности весоизмерительного прибора, необходимо установление норматива, определяющего чувствительность весов. Этот норматив позволяет с точки зрения чувствительности отнести весы к годным или негодным для использования. По ГОСТ 13882—68, ГОСТ 14004—68, ГОСТ 11219—71, ГОСТ 16083—70 чувствительность весов должна быть такой, чтобы изменение массы взвешиваемого груза на величину, равную допускаемой погрешности, вызвало отклонение указателей равновесия от положения их при равновесии. Это отклонение, чтобы признать весы достаточно чувствительными, должно быть равно для весов гирных, шкально-гирных и шкальных не менее 5 мм.

**Постоянство показаний взвешивания.** Под постоянством показаний взвешивания понимается свойство весов давать одинаковые показания в весе при многократном взвешивании. Удовлетворение этого требования, предъявляемого к весам, зависит главным образом от того, насколько тщательно и точно произведена их сборка, а также от величины трения между призмами и подушками весов. Практически в различных весах опорные и грузоприемные призмы выполнены в виде стержней с острыми ребрами. В соответствии с требованием стандарта рабочие ребра призм должны быть параллельными между собой и перпендикулярны относительно рычагов, в которые они вмонтированы. Если при сборке весов будет допущена не параллельность призм, если они будут не перпендикулярны к рычагам, то весы не дадут одинаковых показаний в весе при многократном взвешивании.

Стандарты устанавливают допустимые значения вариаций показаний (разность между результатами повторных взвешиваний одного и того же груза) нагруженных весов. Например, по ГОСТ 13882—68 для настольных гирных весов грузоподъемностью 10 кг эти значения составляют от 2,5 до 5 г в зависимости от интервала взвешивания.

*Торгово-эксплуатационные* и *санитарно-гигиенические требования* следующие: максимальная скорость взвешивания, наглядность показаний взвешивания, соответствие весового прибора характеру взвешиваемого товара, прочность весов, нейтральность материала, из которого изготовлены весы, по отношению к взвешиваемому товару, удобство ухода за весами.

Максимальная скорость взвешивания. Выполнение этого требования достигается в том случае, если конструкция весов позволяет проводить взвешивание в максимально короткое время. С этой целью в весах устанавливаются ограничители (упоры), которые уменьшают угол найлона рычага (коромысла) при взвешивании и, следовательно, способствуют более быстрому затуханию колебаний рычага. В некоторых весах (например, циферблатных, оптических) устанавливаются тормозные устройства (демпферы), ускоряющие гашение колебаний при взвешивании. Наиболее предпочтительными с точки зрения скорости взвешивания являются электронные весы, на которых процесс взвешивания осуществляется с максимальной скоростью, а при укомплектовании их чеко-печатающим устройством одновременно с завершением процесса взвешивания печатается чек с указанием массы, цены одного килограмма и стоимости взвешиваемого товара.

Наглядность показаний взвешивания. Весоизмерительные приборы должны иметь такие указательные (отсчетные) устройства, которые позволяли бы легко наблюдать за показаниями взвешивания и контролировать точность отдельных отвесов. С целью повышения наглядности показаний взвешивания в коромысловых весах, например, указатели равновесия (гуськи) окрашивают в иной цвет по сравнению с другими деталями весов. На циферблатных весах стрелки и циферблат окрашиваются в контрастные цвета. Циферблатные весы отличаются большей наглядностью показаний, поскольку по циферблату сразу можно установить не только завершение процесса взвешивания, но и массу груза. В отличие от циферблатных на товарных весах, например, необходимо по указателям равновесия (гуськам) убедиться в том, что весы пришли в равновесие, а затем, суммируя показания шкалы и значения массы гирь, находящихся на гиредержателе, определить массу взвешиваемого товара. Наибольшей наглядностью показаний обладают электронные весы, дающие цифровые обозначения результатов взвешивания.

**Соответствие весового прибора** характеру взвешиваемого **товара.** Весоизмерительный прибор по своей конструкции должен в максимальной степени быть удобным для взвешивания. Для взвешивания, например, сыпучих товаров удобными являются чашки. При взвешивании колбасных изделий, сыра, некоторых хозяйственных товаров более удобными являются платформы.

Весы изготавливаются с различными пределами взвешивания, с тем чтобы они соответствовали наиболее часто встречающимся максимальным отвесам товаров.

Многие торгово-эксплуатационные требования также предусмотрены стандартами. Например, предусмотрено, что по требованию потребителей весы должны изготовляться со съемными чашками, площадками, с одной чашкой и одной площадкой, со съемным ковшом, лотком и т. д.

**Прочность весов.** Прочность весов во многом зависит от качества материала, из которого они изготовлены. Недостаточная жесткость и прочность коромысла, например, или других рычагов может вызвать прогиб под действием нагрузки, что может привести к изменению соотношения плеч рычагов и к потере точности взвешивания на весах, чувствительности, устойчивости и постоянства показаний. От качества материала зависит износ отдельных деталей весов, их долговечность.

В соответствии с требованиями стандартов полный технический ресурс рычажных весов должен быть не менее 15 лет, оптических — 10, электронных — 6 лет. Стандартом установлены предел вероятности безотказной работы весов, общая надежность. Предусмотрены также материалы, из которых изготавливаются детали весов, их качественные показатели, требования обработки и качество самих деталей.

**Нейтральность материала, из которого изготовлены** весы. Одним из санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к весам, является нейтральность материала, из которого они изготовлены. Покрытие весов не должно вызывать никаких окислительных и других химических процессов при соприкосновении деталей весов с товаром. Для выполнения этого требования чашки, платформы весов должны изготавливаться из нержавеющей стали, алюминиевых сплавов, пластических масс, нейтральных к пищевым продуктам. Металлические части весов покрываются красками, также нейтральными к товарам, особенно к пищевым продуктам.

**Удобства ухода за весами.** Конструкция весов должна позволять их легко мыть и чистить. Предпочтительно, когда детали весов закрыты кожухом, предохраняющим их от попадания пыли и грязи. Открытые детали весов должны быть хорошо отшлифованы, а где это допустимо, покрыты краской.

**ІІ.Организация помещения**

Правильная планировка помещения в ресторане преследует три цели: предоставление максимального удовольствия посетителям, эффективное обслуживание и обеспечение максимального числа клиентов.

Все рестораторы постоянно помнят об этих трех важнейших факторах. Некоторые обращают особое внимание на быстрое и любезное обслуживание, другие — на оформление помещения, а третьи — на максимальное число посетителей.

Как это ни странно, слишком много людей обожают постоянно находиться в толпе. Возможно, это дает им иллюзию активной общественной жизни. Очень часто можно видеть людей, стоящих в очереди, чтобы попасть в популярный ресторан и не обращающих ни малейшего внимания на открытые двери ресторана, пустующего по соседству. Действительно очень многие предпочитают толкотню пустому пространству.

О каждом из этих трех факторов следует поговорить подробнее. Скатерть красного цвета, притушенные огни, горящие свечи в бутылках создают атмосферу, привлекательную для молодых и влюбленных, пришедших чтобы пропустить стаканчик вина. И несмотря на всю свою банальность, такое оформление остается до сих пор достаточно привлекательным. Так зачем ломать голову, изобретая что-то новое, если есть хорошо оправдывающее себя старое?

По мере знакомства с различными ресторанами вы начинаете понимать, каким образом можно любой столик сделать привлекательным. Один позволяет наслаждаться красивым видом, другой создает интимность. Входы на кухню и в туалеты задрапированы и не бросаются в глаза, и так далее.

Многие рестораны выглядят непривлекательно, особенно если вы входите в продолговатый зал с квадратными столиками, расставленными по три вдоль стен, с несколькими круглыми столиками посередине и с баром, запрятанном где то в углу. Причем совсем ничего не стоит все это изменить. Нужно лишь по-другому расставить столики и добавить несколько горшков с цветами. Вид сразу преобразится, а посетители будут готовы оставлять в заведении больше денег. Рестораны «Макдональдс» в ряде случаев просто незаменимы, но для деловых или интимных встреч следует иметь что-то иное.

Некоторые рестораны располагаются на крыше или в дворике. В этом случае не требуется фактически никаких усилий, чтобы оживить такое место. Злейшим врагом в этом случае могут стать дымовые трубы и другие индустриальные объекты, расположенные, как назло, прямо на виду у посетителей. Можно неплохо выйти из положения, дополнительно нарисовав на стенах в веселых тонах такие же трубы или что-либо еще в стиле художников-конструктивистов. Столь же неприятным явлением может стать раздражающий запах из кухни. Этого следует избегать в любом случае.

В городах зачастую можно получить разрешение на размещение вашего заведения вдоль тротуара. За такое уличное кафе придется дорого платить, поэтому во многих случаях необходимо наличие строгого швейцара, который сообщал бы каждому посетителю: «У нас только обеды!» Это позволило бы избавляться от назойливых посетителей, которые готовы, заказав всего на три доллара, занимать дорогие столики в течение многих часов.

При организации помещения можно с успехом воспользоваться голыми стенами при самых незначительных расходах.

Например, на них можно разместить светильники, что создаст впечатление зала киностудии и многим может понравиться.

Можно сразу разрешить все проблемы, связанные с оформлением помещения, разместив в зале картинную галерею. Художники развесят на стенах свои работы, предназначенные для продажи. Некоторые рестораторы берут за это комиссионные, а некоторые ничего не взимают с художников. Это полностью зависит от вашего отношения к Искусству. Если оформление стен будет постоянно меняться, то вы обеспечите себе контингент завсегдатаев, интересующихся живописью.

Иногда пустое пространство может само по себе выступать в качестве элемента оформления. Все же рестораторам не следует преувеличивать значение концепции Фрэнка Ллойда Райта о «воздействии пустоты». В вашем заведении любая пустота, то есть отсутствие едящих и пьющих посетителей ведет к потере ваших собственных денег. Многие рестораторы спокойно относятся к переполнению своего заведения, причем оправдывают такое отношение тем, что любой незанятый столик может стать причиной повышения цен. Они дипломатично воздерживаются от упоминания еще одного обстоятельства: научно доказано, что в переполненном и шумном помещении люди едят значительно быстрее, и это позволяет еще эффективнее использовать каждый столик.

Разумный компромисс следует искать где-то между креслом в туристическом классе самолета и гигантским столом в зале аристократического замка. В среднем можно считать, что оптимальное удобство обеспечивается при размещении трех человек на площади немного меньше одного квадратного метра. Пользуясь этой нормой, можно рассчитать вместимость вашего зала. И обязательно не забывайте о необходимости свободного пространства между столиками, обеспечивающего удобный доступ к ним официантов.

**Оборудование залов**

Хорошо известно, что успех ресторана зависит не только от оригинальной кухни и учтивого персонала, но и удобной, красивой и практичной мебели. Ассортимент ресторанной мебели на российском рынке может удовлетворить запросы любого заведения. Здесь можно найти и эксклюзивные модели знаменитых западноевропейских дизайнеров, и массовую продукцию итальянских, немецких, чешских и белорусских производителей, которые предлагают мебель для ресторанных залов и аксесуары, помогающие сформировать неповторимый интерьер заведения.

В качестве мебельных стилей могут выступать классические деревянные модели, нарочито грубые «рустикальные» скамьи, мягкие уютные диваны и кресла, созданные специально с учетом большой нагрузки на них в ресторанах, очень легкие столы и стулья на металлическом каркасе — продукт высоких современных технологий. Все материалы, из которых изготовлена эта мебель, прошли специальную проверку на прочность — возможность их применения в заведениях общественного питания гарантирована.

Потребность в мебели определяется в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания мебелью. Они предусматривают определенное количество мебели для залов ресторанов на 75, 100, 150, 200 мест (табл. 4.3).

Таблица 4.3

Нормы оснащения ресторанов мебелью

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Мебель | Количество мебели, шт., для залов вместимостью, мест | | | |
| 75 | 100 | 150 | 200 |
| Стол ресторанный раздвижной Стол ресторанный нераздвижной  четырехместный Стол двухместный Стул полумягкий Подсобный стол Сервант (шкаф официантов) Стойка бара Табурет к стойке бара Журнальный стол Кресло | 5  10 8  86 6 | 8  12  10  116  6 | 12  19  15  173  8  1  10  2  6 | 16  25  20  286  10  1  15 2 6 |

При определении дополнительной потребности в мебели для действующих ресторанов устанавливают разность между нормативным и фактическим количеством мебели.

Основное оборудование залов — обеденные и банкетные столы, стулья и полу кресла, подсобные (служебные) столы, серванты.

Мебель, используемая в ресторанах, должна отвечать ряду требований. Это, прежде всего, ее повышенная прочность, поскольку она подвергается интенсивной эксплуатации в залах ресторана. Высота сиденья, углы наклона сиденья и спинки стульев — все эти параметры должны не только соответствовать антропометрическим требованиям, но и учитывать систему обслуживания (официантами).

В нашей стране и за рубежом налажено массовое производство типовых серий ресторанной мебели. Это дает возможность проектировщикам подобрать такую серию, которая помогла бы создать индивидуальный, художественно выразительный интерьер. Форма мебели, ее цвет, расстановка должны гармонировать с архитектурным решением зала, его декоративным убранством и цветовой гаммой.

Мебель в залах ресторана можно условно разделить на две группы. К первой группе относится мебель для приема пиши (столы обеденные, банкетные, фуршетные); сиденья (стул, кресло, скамья-диван, табурет барный, банкетка); транспортировки посуды, блюд (тележки: сервировочная и для сбора посуды) и др. Ко второй группе относится мебель для хранения посуды и столового белья (сервант); отпуска и приема пищи (стойки: буфетная, кафетерийная, барная); хранения и демонстрации товаров; оборудование пристежное для баров, буфетов и кафетерия и др.

**Столы.** Мебель, используемая в ресторанах, должна быть более комфортабельной, чем, например, в столовых, где размер поверхности стола определяют исходя из того, что посетитель ставит перед собой все три блюда сразу. В ресторане площадь стола рассчитывают для размещения не только одного-двух блюд (на посетителя), но и предметов для их дополнительной сервировки. При разных вариантах расстановки мебели эта площадь рассчитывается в пределах 0,25—0,29 м2 на посетителя, т.е. значительно больше, чем для столовых1.

Практика показывает, что оптимальная ширина ресторанного стола должна составлять 800—900 мм. Наряду с квадратными применяют прямоугольные столы шириной 600—900 и длиной 900— 2200 мм, а также круглые диаметром 600—1300 мм. Высота столов может быть 690—750 мм.

Столы изготавливают в основном на металлических каркасах. Наиболее распространенная конструкция четырех опорная, а также столы на одной опоре с тумбой или крестовиной в основании, на двух опорах Т-образного контура.

Форма столов для ресторанов может быть квадратной, прямоугольной и круглой.

Для проведения банкетов используют банкетные и фуршетные столы. Высота банкетного стола 760—780, ширина 1200—1500 мм. Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на шинах и с ножками в середине стола на расстоянии 300—400 мм от края крышки. Фуршетные столы выше банкетных (900—1000 мм), так как предназначаются для посетителей, которые едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 1200—1500 мм.

Использование в ресторанах столов несколько большего размера, чем это принято в столовых или кафе, объясняется тем, что полная сервировка стола для одного посетителя занимает в длину до 60 и в ширину до 30 см. Кроме того, в ресторанах может применяться и такая форма обслуживания, когда ставят на стол различные блюда, с которых посетители перекладывают готовую пищу на поставленные перед ними тарелки. Размеры основных типов столов, используемых в ресторанах, приведены в табл.

**Размеры ресторанных столов, мм**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ширина | Длина | | | | Высота |
| Двухместный | Четырехместный | | Шестиместный |
| квадратный | прямоугольный |
| 800  850  900  Круглый,  диаметром | 625 650 700  700-1100 | 800 850 • 900 "  900-1100 | 1250 1300 1400  900-1100 | 1875 1950 2100  1300 | 740-750 740-750 740-750  740-750 |

Полиэфирное покрытие крышек (столешниц) столов обеспечивает устойчивое положение предметов сервировки, уменьшение шума. В ресторанах на столешницу под скатерть надевают чехол из ткани (холста, байки и др.) на шнурках или резинке, что позволяет легко его заменять.

Столешницы ресторанных столов, предназначенных для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливают из древесины.

Довольно часто деревянные крышки столов обтягивают грубошерстным материалом. Благодаря этому скатерти лежат на столах ровно. Для обивки столов не следует использовать цветную ткань, поскольку при ее увлажнении краски переходят на скатерть. Лучше всего вместо обивки крышек столов тканью шить из этой же ткани чехлы. К чехлам пришивают тесьму для привязывания их к ножкам стола.

В случае, когда применяют индивидуальные салфетки, вместо скатерти целесообразно использовать столы со столешницами, покрытыми декоративным цветным пластиком или сделанными из древесины ценных пород.

Прямоугольная форма крышки стола размером 850x1200 или 900x800 мм позволяет экономнее использовать площадь зала. Например, для размещения 12 человек необходим прямоугольный стол длиной 3,6—4,2 м, причем он займет площадь около 3,5 м2, в то время как круглый стол на такое же количество человек займет около 5,5 м2. Следует учесть, что прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. Круглые столы лучше всего размещать в центральной части зала, а прямоугольные — вдоль стен.

Широкое распространение получила серия столов шириной 850 и высотой 720 мм. В состав этой серии входят: двухместный стол (850x700 мм), четырехместный квадратный (850x850 мм), прямоугольный раздвижной (850x1200x2040 мм). Нормами проектирования предусмотрена длина прямоугольных столов из расчета потребности 670—700 мм на человека с учетом возможностей ширины кресла 550—630 мм.

В ресторанах рекомендуется иметь раздвижные квадратные и круглые столы, чтобы можно было изменять их форму (квадратных — на прямоугольную, круглых — на овальную) для увеличения числа мест, что особенно важно при обслуживании групп потребителей. Например, в раздвижном столе три вкладные доски различной ширины позволяют использовать его как четырех- или шестиместный.

*Подсобные {служебные) столы* В зале ресторана официанты ставят на эти столы подносы, а также использованную посуду. Иногда их приставляют к обеденным столам, чтобы на виду у посетителей раскладывать кушанья, принесенные на блюдах, или разливать в тарелки суп из супниц.

Габаритные размеры подсобных столов должны быть такими же, что и обеденных: длина 850—900, высота 740—750, ширина 600 мм.

Для транспортировки продукции к обеденному столу используют *сервировочный стол* — *передвижную тележку* Некоторые модели тележек имеют электро подогрев или охлаждение. Наиболее удобна для работы тележка высотой 650—720 мм.

*Банкетные и фуршетные столы.* Банкетный стол отличается от обеденного большей высотой (760—780 мм), а также шириной (950—1000 мм). Оптимальная ширина фуршетного стола 1100— 1050 мм, что дает возможность применять более сложную сервировку.

Для банкетных залов применяют обычные квадратные или прямоугольные обеденные столы, из которых составляют банкетные столы требуемого размера. Наиболее удобны для этих целей специальные складные или разборные столы. Такие столы имеют деревянную крышку, обтянутую мягкой тканью и скрепленную заподлицо боковыми рейками. Ножки стола металлические, сдвоенные, съемные, высотой 780 мм для банкетного стола и 1100 мм для фуршетного. В крышках столов есть металлические зазоры для вставки ножек и скрепления столов друг с другом, что придает им устойчивость.

**Стулья (или полумягкие кресла).** Количество стульев должно соответствовать числу мест в зале. Высота спинки стула или полукресла не должна превышать 50 см. Использование в ресторане стульев с более высокими спинками затрудняет работу официантов.

Для банкетного зала вместо стульев рекомендуется использовать полукресла, так как они удобнее.

При подборе стульев для ресторана надо думать о максимальном удобстве для посетителей. В соответствии с антропометрическими требованиями расстояние между верхней плоскостью столешницы и сиденьем должно составлять 290—310 мм.

Стулья и кресла для ресторанов промышленность выпускает на деревянном или металлическом основании с использованием поролона, моющихся синтетических материалов или тканей. Для баров применяют барные табуреты с вращающимся основанием, упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

**Сервант** — это шкаф официанта, предназначенный для размещения и хранения текущего запаса посуды, столовых приборов, столового белья в залах. Верхняя крышка его используется как подсобный столик. Под верхней крышкой серванта имеются полки или отделения, где хранят запасные столовые приборы. Ниже обычно располагают полку для тарелок, затем полку для столового белья. Существует много разновидностей сервантов. Их обычно ставят около стен с учетом наиболее удобного пользования при обслуживании посетителей. В небольших ресторанах применяют малогабаритные серванты с выдвижными ящиками, которые могут заменить подсобные столы. Официанты ставят на крышку этих столов принесенные блюда и напитки или использованную посуду. Высота сервантов 900, длина 1000, ширина 450 мм.

**ІІІ. Грили**

В настоящее время для общественного питания выпускается множество моделей жарочных аппаратов с названиями, включающими слово «гриль», — контактный гриль, гриль роликовый и карусельного типа, лава-гриль, пицца-гриль, шаурма - гриль и даже микроволновая печь с грилем. Слово §п11ег в переводе с французского означает обжигать, т.е. изначально имелся в виду такой процесс термообработки, при котором исключался непосредственный контакт продукта с нагреваемой поверхностью и обработка осуществлялась горячим воздухом или паром. Современный модельный ряд жарочного оборудования с названием гриль значительно расширен и включает в себя оборудование, предусматривающее контакт продукта с жарочной поверхностью.

Таким образом, современные грили подразделяются на контактные и бесконтактные.

**Контактные грили** различаются в основном по виду греющей поверхности: с решетками, с плоской гладкой; с плоской рифленой; с плоской, имеющей формы углубления с цилиндрической (роликовые).

**Классические грили** с рабочей поверхностью в виде съемной решетки, под которой располагаются тэны (электрический нагрев) или горелки (газовые), выпускаются в настольном и напольном (с нейтральным шкафом) вариантах. Внешне такие грили отличаются от сковород с дренажным сливом именно жарочной поверхностью в виде решетки. Под решеткой устанавливают выдвижные жиро сборники, заполняемые небольшим количеством воды для предотвращения возгорания жира и создания определенной влажности воздуха в зоне обработки продукта. В некоторых моделях решетка находится внутри закрываемой камеры (например, модель ЕК36, табл. 14.4).

Нагревательные элементы решетчатых грилей защищены отражателями из нержавеющей стали. Они обеспечивают равномерный нагрев и защиту элементов от попадания на них стекающего жира.

**Список литературы**

1. *Ковалев Н.М., Усов В.В.* Кулинария для всех. — М.: Профиздат, 1992.
2. *Кристофер Э.-Т.* Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. — М.: РооКонсульт, 1999.
3. *Лаврентьева Е. В.* Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. — М.: Терра-Книжный клуб, 1999.
4. *Лазерсон И.* Классические кулинарные этюды: Рецептуры европейской кухни. — СПб.: Питер, 1998.
5. *Лощинский В. М.* Сервировка и этикет стола. — Минск: Элайда, 1999.
6. *Метель С. Н.* Меню для ресторанного гостя. — М.: Экономика, 1992.
7. *Палли М.* Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. — М.: «Современные ресторанные и розничные технологии», 1999.
8. *Уокер Д.* Введение в гостеприимство: Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999.