**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

Общие требования безопасности

Технология приготовления борща с капустой и картофелем

Технология приготовления биточков манных, соуса сладкого

Технология приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски

Технология приготовления киселя из концентратов

Организация работы раздачи и обслуживание посетителей

Заключение

Список литературы

**ВВЕДЕНИЕ**

Кулинария - это искусство приготовления пищи.

Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов дошедшие до настоящего времени.

Кулинария изучает технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции согласно ГОСТу, кулинарная продукция – это совокупность блюда, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Блюдом называют сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.

Технологический процесс — это ряд научно обоснованных последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.

Предприятия общественного питания предназначены не только для производства кулинарной продукции, кондитерских и других изделий, но они реализуют и организуют потребление этой продукции.

Предприятия питания и предприниматели предоставляют людям услуги потребления питания и организацию досуга.

Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовых качеств зависит многое, в том числе качество приготовления блюд.

«Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование. Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья. Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции. Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу» (из требований к повару, ОСТ-1-95).

Качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое – это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара – профессионала, отвечающего современным требованиям.

Повару необходимо соответствовать современным требованиям и уметь выполнять не только свою работу, но и уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т.е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

* К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.
* На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение правилам эксплуатации технологического оборудования; курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачёта; проверку знаний в объёме 1 группы допуска по электробезопасности; теоретических знаний и приобретённых навыков безопасных способов работы.
* Во время работы работник должен проходить:

- Осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом смены;

- Обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- Проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;

- Проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;

- Периодический медицинский осмотр: врачом-терапевтом – ежегодно, врачом дерматовенерологом – два раза в год (с учётом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности руда на рабочем месте работник получает не реже одного раза в три месяца.

* Со дня установления беременности женщины, работающие в горячем цехе и на раздаче блюд, переводятся на другую работу.
* На повара могут воздействовать опасные вредные и производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха: повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещённость рабочей зоны; острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).
* Повар извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
* Повару следует:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- Работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;

- После посещения туалета мыть руки с мылом;

- При изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не принимать пищу на рабочем месте.

**Требования безопасности перед началом работы**

* Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
* Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарём, приспособлениями и инструментом.
* Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянной решётки под ногами;

- проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности; отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;

- наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноремённых и других передач, соединительных муфт и т.п., нагревательных поверхностей оборудования;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклёпочных и болтовых соединениях разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности специальной тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин, трещин).

* Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
* Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.
* Перед включением плиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
* Перед началом эксплуатации электросковороды:

- проверить удобство и лёгкость открывания откидной крышки сковороды, а также её фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды – механизм опрокидывания;

- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте;

- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в неё не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250оС для удаления влаги.

* Проверить реле давления мармита для вторых блюд путём предварительного закрытия вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведён до рабочего состояния) заполнить мармитницы.
* Проверить исправность другого применяемого оборудования.
* Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.
* При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарских шкафов, весов, электромясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

**Требования безопасности во время работы**

* Выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
* Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
* Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
* Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
* Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
* Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарём, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
* Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
* Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
* Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодёры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить но, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закреплёнными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырьё и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож в обрабатываемом сырье или на столе;

- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

* При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.
* Переносить продукты, сырьё, полуфабрикаты только в исправной таре. Загружать тару согласно номинальной массе брутто.
* Не использовать для сиденья случайные предметы (ящики, бочки и т.д.), оборудование.
* При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешённые органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50оС);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

* Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода – изготовителя оборудования.
* При эксплуатации электросковороды:

- заливать жир в жарочную ванну до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струёй. Предварительно жир должен быть прогрет до 170-180 градусов Цельсия до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150-180 градусов Цельсия;

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

- своевременно выключать сковороды или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:**

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной чаше сковороды, при неисправном датчике реле температуры и др.;

- опрокидывать сковороду до отключения её от электрической сети;

- оставлять включенной сковороду после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

* При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объёма холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

- - при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить;

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

- хранить продукты на испарителях;

- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

- истёк срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

* Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.
* Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм **ПОВАР ОБЯЗАН**:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма.

Следить, чтобы дверца жарочного шкафа в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проёма.

Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закреплённые ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербины.

Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всём пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

Снимать с плиты котёл с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоём, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти ёмкости;

- прижимать котёл к себе;

- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других ёмкостей для хранения пищи.

В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- не прикасаться к открытым и не ограждённым токоведущим частям оборудования, оголённым и с поврежденной изоляцией проводам;

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

- надёжно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**:

- работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- превышать допустимые скорости работы оборудования; извлекать руками застрявший продукт, эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств; проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару; при наличии напряжения (бьёт током) на корпусе оборудования, кожухе, пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

**Требования безопасности в аварийных ситуациях**

* При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
* В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
* Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.д.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
* Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши и других жиропоглощающих материалов. Загрязнённое место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.
* Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Наибольшее их количество удалить влажной тряпкой.
* В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
* Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждении здравоохранения.

**Требования безопасности по окончании работы**

* Выключить и надёжно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
* Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
* Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
* Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического – после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового – после полного остывания нагретых поверхностей.
* По окончании работы электросковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;

- после остывания сковороды слить жир;

- пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;

- вымыть чашу горячей (не выше 50оС) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;

- стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

* Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор залить водой.
* Закрыть краны и вентили на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.
* Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щётки, совки и другие приспособления.

**Требования безопасности при работе повара в холодном цехе**

* Требования безопасности перед началом работы:

- проверьте прочность крепления оборудования на рабочем месте (на столе, фундаменте или передвижной тележке);

- закрепляйте надёжно сменные машины на корпусах электрических приводов с помощью гаек - барашек;

- производите сборку машин для нарезки вареных овощей осторожно без больших усилий и ударов (остерегайтесь порезов ножами режущих механизмов).

* Требования безопасности во время работы:

- не проталкивайте продукты в загрузочную воронку машин для нарезки овощей руками, пользуйтесь для этой цели пестиком;

- производите разборку монолита масла вручную с помощью струны с рукоятками;

- производите разборку машины для санитарной обработки осторожно, остерегайтесь порезов при снятии дискового ножа;

- не разрезайте продукт вручную на весу, используйте для нарезки разделочные доски;

- не пользуйтесь битой посудой, имеющей сколы, трещины;

- не переносите нож в руках остриём вперёд, переносите его в футляре;

- не производите работ по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарём, инструментом) в руках;

- не оставляйте нож на столе во время перерывов в работе, убирайте его в специальное место для хранения;

- не пользуйтесь ножами, имеющими качающиеся, непрочно закреплённые или тупые лезвия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩА С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Супы — широко распространенные блюда в питании нашего народа они являются важной в пищевом отношении составной частью обеда.

Употребление супов в качестве первого блюда обусловлено отчасти влиянием, которое они оказывают на пищеварение. Экстрактивные вещества мяса, содержащиеся в бульоне, лук, овощи активизируют деятельность пищеварительных желез, способствуют возбуждению аппетита и, следовательно, лучшему усвоению пищи.

По способу приготовления супы подразделяются на заправочные, пюреобразные и прозрачные, а в зависимости от температуры — на горячие и холодные.

Супы готовятся в основном на бульонах — мясном, костном, рыбном и грибном.

Суповой цех — один из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания. Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение.

Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно быть 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковород. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают Секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

**Рецептура блюда «Борщ с капустой и картофелем»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Свёкла  | 50 | 40 |  |
| Капуста свежая | 25 | 20 |
|  или квашеная | 25 | 15 |
| Картофель  | 28,1 | 20 |
| Морковь  | 13,1 | 10 |
| Петрушка  | 3,75 | 2,5 |
| Лук репчатый | 6,25 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Вода или бульон | 187,5 | 187,5 |
| Лимонная к-та | 0,25 | 0,25 |
| Сахар  | 2,5 | 2,5 |
| Сметана  | 10 | 10 |
| ИТОГО |  |  | 1,90 | 6,66 | 10,81 | 111,11 |

Выход 250г

**Технология приготовления**:

картофель нарезают брусочками,

остальные овощи – соломкой,

лук – полукольцами или мелкой рубкой.

Свёклу отваривают целиком в кожуре,

очищают, нарезают соломкой.

Морковь и лук пассируют при температуре 110оС с добавлением

бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель

и подготовленную свёклу, коренья и лук, варят до готовности овощей.

За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты добавляют лавровый лист и сметану и доводят до кипения.

При использовании квашеной капусты её вводят в тушёном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

**Температура подачи**: 65оС.

**Требования к качеству**: На поверхности блёстки жира светло-жёлтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный варёным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свёклы и пареных овощей.

**Требования к хранению**: Хранить супы длительное время не рекомендуется, так как ухудшаются их внешний вид и вкус. Хранят супы не более 1ч на водяной бане во избежание подгорания продуктов.

При массовом приготовлении супов их следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую порцию супа нельзя смешивать с остатками прежней.

Зелень часто подают отдельно в розетке, сметану – в соуснике или кладут в суп при отпуске.

Посуду (тарелки, суповые миски), бульонные чашки для первых горячих блюд следует подогревать, а для холодных – охлаждать. Суп наливают в тарелки и миски осторожно, чтобы края их оставались чистыми.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИТОЧКОВ МАННЫХ С СОУСОМ СЛАДКИМ**

Блюда из круп – важный источник углеводов и белков. Но по содержание некоторых аминокислот белки круп не полноценны, поэтому надо сочетать крупы с другими продуктами – молоком, творогом, яйцами и т.д.

Из круп готовят каши. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Рассыпчатые каши готовят из всех круп, кроме овсяной, манной и хлопьев «Геркулес». Жидкие каши не готовят из перловой, ячневой круп и саго.

Из каш может приготовлен целый ряд кулинарных изделий: биточки, крупеники, запеканки, котлеты, крокеты, пудинги. Эти блюда по-своему очень разнообразят питание.

Котлеты, биточки и крокеты из каш можно подать в качестве второго блюда со сметанным, грибным или молочным соусами. Если же эти изделия используются как сладкое блюдо, то кашу варят на молоке с добавлением сахара, ванилина, изюма. Блюда подают с сиропом или фруктовым соусом.

**Организация работы соусного цеха**

Соусное отделение готовит вторые блюда, гарниры и соусы. Между поварами этого отделения должны быть распределены обязанности, рабочие места, посуда и инвентарь.

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места поваров оснащаются соответствующим тепловым оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем, механическим и немеханическим оборудованием.

Подбирают тепловое оборудование с учетом источника тепла и на основании утвержденных норм оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

В настоящее время выпускается большое количество специализированных тепловых аппаратов и секционного модулированного оборудования. Применение этого оборудования значительно повышает производительность труда и дает возможность правильно вести технологический процесс. К специализированным аппаратам относятся электрические, газовые и пароварочные котлы, устанавливаемые для варки овощных и крупяных блюд. На предприятиях общественного питания применяются сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Для приготовления в соусных отделениях широкого ассортимента вторых блюд, гарниров и кулинарных изделий применяется разнообразная посуда и инвентарь.

**Биточки манные**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Крупа манная | 53 | 53 |  |
| Молоко  | 50 | 50 |
| Вода  | 100 | 100 |
| Сахар  | 8 | 8 |
| Яйца  | 1/5шт. | 8 |
| Сухари пшеничные | 8 | 8 |
|  Масса полуфабриката |  | 222 |
| Масло сливочное | 8 | 8 |
| Масса готовых биточков |  | 200 |
| ИТОГО |  |  | 7,24 | 8,69 | 76,36 | 412,69 |

Выход: с соусом 250г

**Технология приготовления:** Из смеси воды и молока варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60-70оС, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, по 2 шт на порцию, панируют в сухарях.

Жарят основным способом до лёгкого золотистого цвета, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180оС в течение 5 минут.

При подаче поливают соусом.

**Температура подачи**: 65оС.

**Требования к качеству**: Внешний вид – корочка нежная, золотистого цвета, политы соусом. Вкус и запах слегка сладкий, с ароматом, свойственным виду крупы, без привкуса подгорелой каши. На разрезе цвет жёлтый, консистенция рыхлая, однородная.

**Соус сладкий клюквенный**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Клюква  | 12,6 | 12 |  |
| Сахар  | 12 | 12 |
| Крахмал  | 3 | 3 |
| Вода  | 85 | 85 |
| ИТОГО |  |  | 0,06 | - | 15,07 | 60,52 |

Выход: 100г

**Технология приготовления:** Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар, сок и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипячёной водой или отцеженным охлаждённым ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения.

Используют для блюд из круп в горячем (65оС) или холодном (14оС) виде.

**Требования к качеству**: Соус красно-розового цвета, консистенция жидкой сметаны, однородная, без комочков заварившегося крахмала, вкус кисло-сладкий с ароматом клюквы.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ, ЗАПЕЧЁННОЙ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Рыба – питательный пищевой продукт, так как содержит хорошо усвояемые белки (18-23%), жиры, минеральные соли, витамины А, D и экстрактивные вещества. Экстрактивные вещества мяса рыб переходят при варке в бульон и придают ему особый вкус и аромат.

Основными показателями пищевой ценности рыбы являются содержание жира и белковых веществ. Обычно от жирности рыбы зависит и вкус её мяса, и её кулинарные качества. Самые вкусные рыбы, такие как осетровые, лососевые, угри.

Рыбу широко используют для приготовления закусок, супов, вторых блюд. Благодаря содержанию в рыбе клейкодающих веществ существует возможность готовить из неё различные заливные блюда.

Для приготовления блюд используется свежая (живая, охлаждённая, мороженая) и солёная рыба.

Приготовление рыбных блюд осуществляется в соусном цехе.

**Рыба, запечённая с картофелем по-русски**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Треска\* | 98 | 85 |  |
| или минтай\* | 97 | 85 |
| Масса готовой рыбы |  | 70 |
| Картофель  | 161 | 117\*\* |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |
| Соус белый на рыбном бульоне | 80 | 80 |
| Сухари  | 3 | 3 |
| ИТОГО |  |  | 19,09 | 8,20 | 26,54 | 255,89 |

Выход: 240г

\*Нормы закладки даны на треску и минтай потрошённые, обезглавленные.

\*\*Масса отварного очищенного картофеля.

**Технология приготовления:** Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30о из филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250оС в течение 30-40 минут.

**Температура подачи**: 65оС.

**Требования к качеству**: На поверхности изделия – слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

**Соус белый на рыбном бульоне**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Бульон рыбный |  | 110 |  |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 |
| ИТОГО |  |  | 0,56 | 3,69 | 3,52 | 49,53 |

Выход: 100г

**Технология приготовления:** Муку подсушивают при температуре 110-120оС, не допуская изменения её цвета, охлаждают до 60-70оС, растирают со сливочным маслом. Вливают постепенно ¼ часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем варят до кипения.

**Температура подачи**: 65оС.

**Требования к качеству**: Консистенция жидкой сметаны, однородная. Без комков муки. Вкус бульона, с лёгким запахом кореньев, чуть кисловатый привкус.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЕЛЯ ИЗ КОНЦЕНТРАТА**

Самые распространённые напитки, употребляемые человеком. – это чай, кофе, какао, морсы, квасы и др. Значение их для человека велико, так как за счёт напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляют жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколад; к холодным – молоко, молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки.

Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов – кофеина (в кофе, чае), теобромина (в какао, шоколаде).

Такие напитки, как фруктово-ягодные, чай, квас, являются источником витаминов и минеральных веществ.

Употребление какао, шоколада, молочных напитков дают человеку энергетический заряд.

Основными показателями всех видов напитков являются их аромат, цвет, содержание экстрактивных веществ, температуры подачи.

Горячие напитки должны подаваться не менее 85-90оС, холодные – 10-12оС.

**Кисель из концентрата**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса, г | Химический состав | Энергетическая ценность  |
| брутто | нетто | Б | Ж | У |
| Концентрат киселя | 24 | 24 |  |
| Сахар  | 10 | 10 |
| Вода  | 190 | 190 |
| Сухари  | 3 | 3 |
| ИТОГО |  |  | 1,36 | - | 29,02 | 116,19 |

Выход: 200г

**Технология приготовления:** Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

**Температура подачи**: 14оС.

**Требования к качеству**: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РАЗДАЧИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

Раздаточная 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 увеличения выпуска продукции собственного производства. Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане – с сервизной, буфетами, барной стойкой. Классификация линий раздачи осуществляется по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям. 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 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). В больших столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, линия ЛРКО позволяет организовать островную раздачу, что очень важно для предприятий, где кухня удалена от торгового зала. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий. В зависимости от характера потока потребителей и мощности предприятия могут применяться механизированные общественные линии комплектации и отпуска обедов непрерывного и периодического действия. Специализированные раздаточные осуществляют реализацию с прилавков холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих напитков. Эти раздаточные (линейные) применяются при самообслуживании. Универсальная раздаточная предназначена для отпуска потребителям различных блюд по меню с одного рабочего места. Такая раздаточная применяется в предприятиях самообслуживания с узким ассортиментом блюд. Комбинированные раздаточные представляют сочетание раздаточных различного типа, предназначенных для отпуска комплексных обедов и свободного выбора блюд. В общедоступных предприятиях общественного питания с самообслуживанием 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. Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные лотки 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 сбрасывателями для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливочные 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.

Вывод: Раздаточная 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 увеличения выпуска продукции собственного производства. Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане – с сервизной, буфетами, барной стойкой. Классификация линий раздачи осуществляется по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке, ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы. Надо добрым словом вспоминать русских поваров, работающих в полутемных подвалах трактиров, ресторанов безвестных тружеников, создавших в наследство нам кулинарное искусство. Без них, без кулинарии, не было бы нашей современной кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются гордостью русской кухни.

Создание в России предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.

В условиях современного производства повар должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками.

Среди знаний и умений можно выделить: знание основ рационального питания, знание правил приготовления основных блюд и условия безопасности при приготовлении.

Трудовая деятельность работников общественного питания с одной стороны направлена на улучшение свойств сырья и получения высококачественной продукции, а с другой на улучшение процесса обслуживания потребителей. Любая ошибка, небрежность, невнимательность в работе повара могут привести к тяжким последствиям. Поэтому к работникам этой профессии предьявляются такие требования как внимательность, точность дозировки, быстрота реакции, а также, что не мало важно внешний вид повара. Эстетика спецодежды повара предполагает ее чистоту. Грязный передник или куртка резко снижают настроение работающих, к тому же расценивается как и нарушение санитарного режима. Человек небрежный, почти всегда такой же и в отношении к людям. Культурный человек всегда следит за своей внешностью, как на работе, так и дома. Опрятно одетый повар всегда вызывает уважение и почтительное отношение потребителей. Настоящий повар по праву гордится своим мастерством, для него нет высшего укора, чем мнение потребителей. Потому-то повар – это творец не только блюд, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное блюдо – настоящее произведение искусства.

В общении с потребителем повар должен владеть своим поведением. При этом он руководствуется нормами поведения принятыми в нашем обществе, а так же профессиональным требованиям таким как: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие ко всем требованиям. Повар должен общаться, не теряя собственного достоинства. Но этическая культура общения повара с потребителем не должна сводиться к формальной вежливости, корректности в работе это еще не подлинная культура общения. Доброжелательный настрой повара как бы обязывает подлинному настроению. Таким образом, работники общественного питания пропагандируют правила этикета, выполняя тем самым определенную воспитательную роль, а так же воздействуют эстетические вкусы, культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. В ответ на радушное обслуживание, потребители стремятся быть умеренными в своих требованиях. Разумеется, доброта должна быть искренней, ведь доброта располагает друг к другу. Лучшая форма проявления радушия не принужденная естественная улыбка.

Проходя практику в столовой Увельского РПС, я многому научилась: приготовление первых, вторых блюд, приготовление блюд из рыбы и мяса, приготовление соусов, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление различных изделий из теста, фирменных блюд. В этой столовой работают замечательные повара, которые если у тебя не получается, всегда помогут или поправят.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений / Авт. сост: И.И. Доброседова, Л.С. Коровка. – Пермь.: Уральский региональный центр питания, 2001 – 433 с.

2. Технология приготовления пищи, В.И. Богушева – Ростов н/Д: Феникс, 2007 – 374, [1] илл.

3. Кулинария: учебник для нач. Проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 328 с.

4. Товароведение пищевых продуктов учеб. Для нач. проф. Образования: - М.: Проф. обр. Издат, 2001 272 с., [1] и цв. ил.

5. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания / Владимир Васильевич Усов - 2-е изд. Стер- М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 416 с.