

ТЕМА: ТИПИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

1. Класифікація підприємств харчування

Підприємство харчування — це виробничо-торгова одиниця (їдальня, ресторан, кафе, закусочна, бар та ін.), яка виконує функції забезпечення населення харчуванням (виробництво кулінарної продукції, її реалізація і організація споживання), а також організовує цікаве дозвілля.

Підприємства харчування класифікують за певними ознаками: виробничо-торговельною спеціалізацією, кількістю місць, характером обслуговуючого контингенту, націнковою категорією.

За **виробничо-торговельною ознакою** підприємства харчування поділяють на заготівельні, доготівельні та ті, що мають повний технологічний процес.

Заготівельні — це великі механізовані підприємства, призначені для обробки сировини і централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, готових страв, кулінарних, борошняних та кондитерських виробів і постачання ними доготівельних підприємств, а також підприємств, що тільки реалізують готову продукцію, та магазинів кулінарії. До цієї групи підприємств належать фабрики заготівельні, кулінарні, швидкозаморожених страв, спеціалізовані цехи з виробництва напівфабрикатів, їдальні-заготівельні.

У заготівельних підприємствах виробничий процес здійснюється промисловим способом з використанням потоково-механізованих ліній, високопродуктивного обладнання, функціональних місткостей і засобів переміщення: пересувних стелажів, візків, контейнерів.

За зміну в заготівельних підприємствах переробляють 10—15 т сировини.

Обробка сировини і виробництво напівфабрикатів здійснюються у механізованих цехах великої потужності (овочевому, м'ясному, рибному). Тут виділяють окремі цехи для виробництва борщових і супових заправ, варіння концентрованих бульйонів, підлив, кулінарних і кондитерських виробів, переробки відходів (крохмальний цех).

Доготівельні — це підприємства харчування, які виробляють страви з

напівфабрикатів, що надходять від заготівельних підприємств або від підприємств харчової промисловості, і організують реалізацію та споживання готової їжі. Це їдальні-доготівельні, закусочні, кафе, бари і підприємства з відпуску готових страв додому.

Підприємства з повним технологічним процесом — це підприємства, де обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації у своїх залах і магазинах кулінарії. До них належать комбінати харчування, ресторани, комплексні підприємства харчування, а також деякі сучасні бари і буфети. Ці підприємства повинні мати складські приміщення для зберігання сировини, інвентарю, посуду і тари (холодильні камери, склади для сухих продуктів, овочів, інвентарю, тари); виробничі приміщення (цехи) для обробки сировини, виробництва напівфабрикатів і готової продукції (заготівельні цехи — овочевий, м'ясний, рибний; доготовельні — гарячий, холодний; спеціалізовані — кондитерський, кулінарний, борошняних виробів).

Залежно від **спеціалізації** розрізняють підприємства універсальні і спеціалізовані.

Універсальні підприємства — це ресторани, кафе, закусочні, їдальні з відповідним певному типу асортиментом страв і напоїв.

Спеціалізованими підприємствами є ресторани, кафе, бари, закусочні, які виготовляють і реалізують специфічний асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів і купованих товарів (ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська, закусочна-варенична, шашлична, бари — пивний, винний, десертний та ін.).

Залежно від **кількості місць** підприємства харчування поділяють на **малі** (до 50 місць), *середні* (50 — 100) і *великі* (від 100 і більше місць).

За **характером обслуговуючого контингенту** розрізняють *загальнодоступні* підприємства, які обслуговують населення міста (їдальні, ресторани, кафе, закусочні, бари, буфети), *підприємства при промислових підприємствах, будовах, установах, навчальних закладах і підприємства, що обслуговують*

визначений контингент: проживаючих у готелях, мотелях, глядачів і відвідувачів спортивних споруд, глядачів в установах культури і мистецтва, пасажирів на вокзалах, у портах, аеропортах.

За націнковою категорією, залежно від технічного оснащення, форми обслуговування споживачів, обсягу послуг, художнього оформлення, матеріальних витрат, які пов'язані з виробництвом і реалізацією продукції, підприємства харчування поділяють на п'ять категорій: люкс, вищу, I, II і III.

До категорії *люкс* належать ресторани і бари; до *вищої* — ресторани, кафе універсальні, бари; до *I* — ресторани, кафе, універсальні і спеціалізовані закуочні, буфети; до *II* — загальнодоступні їдальні, кафе, закуочні, спеціалізовані підприємства, буфети; до *III* — їдальні, буфети, кафе, закуочні, що обслуговують споживачів за місцем роботи і навчання.

2. Характеристика основних типів підприємств харчування

Ресторан — загальнодоступне підприємство, яке відрізняється від інших типів підприємств харчування ширшим асортиментом страв складного приготування, кращим інтер'єром, освітленням, сервіруванням столів і високим рівнем обслуговування відвідувачів. У меню ресторану включають фірмові страви, а вдень — експрес-обіди. Крім того, вони можуть спеціалізуватися на виготовленні національних страв. У ресторанах обслуговування відвідувачів, яке здійснюється офіціантами, поєднується з організацією їхнього дозвілля.

У ресторанах з національною кухнею офіціанти, які обслуговують відвідувачів, повинні знати відповідну іноземну мову в межах розмовного мінімуму. Зали ресторанів оформляють з комфортом, увечері грає оркестр. У деяких ресторанах організують естрадні виступи.

Кафе — підприємство, яке реалізує гарячі і холодні напої, кисломолочні продукти, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, страви нескладного приготування в обмеженій кількості. В більшості кафе застосовують систему самообслуговування, а у великих — обслуговування офіціантами.

Бар — підприємство, яке реалізує міцні алкогольні, слабоалкогольні і

безалкогольні напої, закуски, бульйони, другі гарячі страви нескладного приготування, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви і куповані товари. Підприємство обладнане барною стойкою. Відвідувачів обслуговує бармен (фото 1) або бармен і офіціант.

Закусочна — підприємство, призначене для швидкого обслуговування відвідувачів стравами нескладного приготування, гарячими і холодними напоями, борошняними і кондитерськими виробами. В закусочних, як правило, застосовують самообслуговування, за винятком тих, які належать до першої категорії, де відвідувачів обслуговують офіціанти.

Для закусочних характерна вузька спеціалізація, яка відображається в назві підприємства, наприклад: варенична, пиріжкова, бульйонна, шашлична та ін.

Закусочні обладнують прямокутними або круглими столами з кріслами, а також високими кафетерійними столами для приймання їжі стоячи.

Буфети — підприємства харчування, які реалізують закуски, солодкі страви, холодні і гарячі напої, соки, кондитерські вироби, бульйони та другі гарячі страви нескладного приготування. Буфети можуть отримувати продукцію від інших підприємств і виготовляти її самостійно в своїх виробничих приміщеннях.

У залах буфетів встановлюють високі кафетерійні столи для приймання їжі стоячи, прямокутні, квадратні з кріслами — сидячи. В буфетах першої категорії відвідувачів обслуговують офіціанти, а в усіх інших — самообслуговування.

Їдальня — це підприємство харчування при виробничих підприємствах, установах, навчальних закладах або загальнодоступне, яке призначене для приготування і реалізації в залі страв попиту (сніданків, обідів, вечері), а також надання додаткових послуг (відпускання обідів додому, виготовлення кулінарних і кондитерських виробів на замовлення). Асортимент страв залежить від типу їдальні. Так, у робітничих, студентських і шкільних їдальнях готують 2 — 3 види скомплектованих обідів різної вартості. Це

сприяє прискоренню обслуговування відвідувачів, підвищенню якості готових страв, механізації процесу приготування і роздавання їх.

Загальнодоступні їдальні мають ширший асортимент страв; дієтичні — спеціалізуються на приготуванні і реалізації дієтичних страв для тих, хто потребує лікувального харчування; вегетаріанські — готують і реалізують страви і закуски з овочів, крупів і молочних продуктів. В їдальнях застосовують самообслуговування, а в деяких дієтичних — обслуговування офіціантами.

Магазини кулінарії реалізують різні напівфабрикати (м'ясні, рибні, овочеві), кулінарні, борошняні і кондитерські вироби. Крім того, вони організують для населення консультації з приготування різних страв, кондитерських виробів, використання напівфабрикатів, нових видів сировини, сервірування столів, приймають попередні замовлення на виготовлення продукції.

У великих магазинах організують кафетерії, де продають коктейлі, гарячі напої, молоко, кисломолочні продукти, бутерброди (накладанці) і кондитерські вироби.

Класифікація і характеристика барів

Бар — підприємство, призначене для реалізації різних видів напоїв (змішаних, натуральних міцних алкогольних, слабкоалкогольних або безалкогольних, холодних і гарячих) за барною стойкою. До більшості напоїв подають гарячі або холодні закуски, десерти, кондитерські вироби. В барах найбільш поширені такі закуски: бутерброди (накладанці), тарталетки, корзиночки, грінки з різними продуктами, фруктові і овочеві салати, салати-коктейлі, яйця фаршировані, жюльєни, гриби, запечені в кокотницях, сирні палички, шашлики, курчата смажені на вертелі, маслини, оливки, солоний мигдаль, фісташки, смажені горіхи та ін. В барах пропонують широкий асортимент десертів: желе, муси, самбуки, креми, морозиво, ябцибуля смажені і печені та ін.

Серед кондитерських виробів, які пропонують у барах, мілкі тістечка, шоколад, цукерки, цукати. Батьківщина барів — Америка. Попередниками

барів були різні кафе, які були поділені дерев'яним бар'єром на дві частини: буфет і приміщення для відвідувачів, що й зумовило назву "бар". Наприкінці ХІХ ст. бари почали модернізувати. Дерев'яний прилавок було замінено буфетними стойками, оздобленими металом або деревом цінної породи. Крісел не було, оскільки господар не бажав, щоб відвідувачі довго "засиджувалися".

Пізніше барна стойка була доповнена високими табуретами і стала типовою для всіх барів.

У сучасних барах відвідувачі можуть відпочити в затишній обстановці, послухати музику, потанцювати, подивитись відеопередачу, виступ артистів вар'єте.

3. Характеристика приміщень для обслуговування відвідувачів

Для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування виділяють спеціально обладнані приміщення. До них належать основні приміщення — вестибюль (з гардеробом і туалетними кімнатами), аванзал (зал чекання), загальний і бенкетний зали, буфети (основний, кавовий і буфет-хліборізка), а також підсобні приміщення — сервізна і відділення для миття столового посуду і приборів.

Вестибюль — приміщення, де розпочинається обслуговування відвідувачів. У ньому розміщують гардероб для верхнього одягу, взуття, сумок, портфелів відвідувачів, дзеркала, м'які меблі (крісла, півкрісла), телефони-автомати, автомати для чищення взуття.

Гардероб розміщують у вестибюлі біля входу. Його обладнують широкою гардеробною стойкою, зручною для приймання і видавання одягу. Під стойкою із внутрішнього боку розміщують спеціальні полицки для взуття, сумок, портфелів. Для одягу в гардеробі встановлюють секційні металеві двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами (7—10 вішалок на 1 м).

Туалетні кімнати відокремлюють від вестибюля декоративними перегородками, вертикальним озелененням. У туалетні кімнати підводять гарячу і холодну воду, в них розміщують електричні сушарки для рук,

дзеркала, забезпечують туалетним милом, папером, індивідуальними серветками для рук.

Аванзал — приміщення для зустрічі гостей або чекання. Його розміщують перед загальним і бенкетним залами.

В аванзалі створюють затишок для відпочинку відвідувачів. Тут розміщують кілька м'яких крісел, диванів, журнальні столики, підлогу застилають килимовим покриттям, прикрашають декоративними зеленими насадженнями.

Загальні і бенкетні зали— приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі і відпочинку. Підприємства можуть мати один або кілька залів (залежно від потужності і типу його, форм обслуговування). Найбільш затишними вважають невеликі зали, тому великі зали (200 і більше місць) рекомендується розділяти декоративними або стаціонарними перегородками на бокси, ніші.

Для забезпечення нормального температурного режиму 16—18 °С при вологості повітря 60 — 65 % зали обладнують притоково-відсмоктувальною вентиляцією, кондиціонерами.

У великих ресторанах обладнують буфети трьох видів — основний, кавовий, буфет-хліборізку, які призначені для відпускання продукції відвідувачам через офіціантів.

Основний буфет розміщують у двох приміщеннях: приміщенні для підготовки відпускання продукції (води, пива, винно-горілчаних виробів, плодів і ягід, кондитерських і тютюнових виробів) буфетником через роздавальне вікно офіціантам і підсобному — для зберігання продуктів.

У першому приміщенні встановлюють прилавок, холодильну шафу, вітрину. На прилавку розміщують настільні циферблатні ваги, інструменти для відкривання пляшок, мензурки для дозування спиртних напоїв, графіни, апарати для охолодження соків, склянки і глечики для відпускання їх, вази, десертні тарілки для фруктів. Перед відпусканням пляшки з напоями протирають вологою, а потім сухою тканиною. У це приміщення підводять холодну і

гарячу воду.

Підсобне приміщення обладнують стелажими, підтоварниками, холодильною шафою.

Кавовий буфет призначений для приготування і відпускання офіціантам гарячих напоїв (кави, чаю, какао, шоколаду). Його обладнують експрес-кавоваркою, кавомолкою, плитою з листом для приготування кави по-східному, електроплитою для кип'ятіння молока, електрокип'ятильником, холодильною шафою для зберігання молока, вершків, охолодженої кави, тортів, тістечок, низькотемпературним прилавком для зберігання морозива.

На полицях стелажів або шафи розміщують необхідний посуд: чайники, кавовники, чашки з блюдцями (чайні і кавові), склянки з потовщеним дном для кави-глясе, турочки для кави.

Буфет-хліборізка — це приміщення, де зберігають, нарізують і відпускають хліб. Для зберігання хліба встановлюють дерев'яні стелажі або шафи з отворами в бокових стінках і дверцях. Нарізують хліб уручну або механічним способом. На робочому місці працівника, що нарізує хліб, встановлюють виробничий стіл з машиною для нарізування хліба і лотками для нарізаного і ненарізаного хліба. При ручному нарізуванні хліба використовують ніж-важіль або спеціальні ножі.

Нарізаний для подавання на стіл хліб викладають у хлібниці або фарфорові вази і накривають серветкою. Тости (підсмажені скибочки хліба), які готують тут же в спеціальному апараті — тостері, подають на пиріжковій тарілці, яку покривають вирізаною паперовою серветкою.

Сервізна — приміщення для зберігання і видачі офіціантам столового посуду з фарфору, скла, кришталю, металу, столових приборів, столової білизни (скатертин, серветок, рушників, ручників).

Розміщують сервізну поряд з відділенням для миття столового посуду і приборів.

Для зберігання столового посуду, приборів і столової білизни сервізну

обладнують спеціальними шафами і стелажми. Посуд для зберігання розміщують за видами — окремо з фарфору, скла, кришталю, металу, Посуд ставлять так, щоб його зручно було брати, наприклад, чашки, соусники — ручками вправо, вази, вазочки, фужери, келихи, чарки — ніжками вверху.

Прибори розміщують в ящиках з відділеннями для ножів, виделок, ложок.

Мийну столового посуду і приборів розміщують так, щоб вона мала зручний зв'язок із залом для обслуговування відвідувачів і сервізною.

Відділення обладнують машиною для миття посуду, мийними ваннами, виробничими столами, шафами і стелажми для зберігання чистого посуду, бачками з кришками для збирання відходів.

Використаний посуд надходить у відділення через вікно, біля якого встановлюють стіл з поглибленим отвором, під яким ставлять бачок для збирання залишків їжі. Далі розміщують виробничий стіл для сортування посуду за видами (тарілки, склянки, прибори). Щоб не допустити бою посуду і зменшити шум, столи оббивають лінолеумом. Потім розміщують мийні ванни для миття посуду і приборів уручну (три для миття тарілок і дві — для миття скляного посуду і приборів), стіл для чистого посуду і шафи для його зберігання. Машину для миття посуду встановлюють посередині мийної.

4. Інтер'єри залів

Особливо важливим є створення в залах обстановки, яка сприяє відпочинку відвідувачів. Цього досягають планувальним вирішенням інтер'єру.

Сучасний інтер'єр характеризується чіткістю стилю, лаконічністю і виразністю художніх засобів, спокійною кольоровою гамою, нестандартними меблями, поєднанням старовини із сучасністю.

У підприємствах, які працюють за методом самообслуговування, використовують недорогі декоративні засоби: кольорову гаму, освітлення, керамічну або полістирольну плитку.

При оформленні залів ресторанів, кафе, барів використовують різьбу по дереву, чеканку по металу, вітражі на вікнах, гіпсові декоративні плити, розписи на стінах, поліровану деревоплиту, дзеркала, декоративні тканини,

металеві декоративні решітки, кольорове скло, шпалеру тощо.

У підприємствах із самообслуговуванням підлогу виготовляють з мармурового дрібняка, синтетичних матеріалів. У ресторанах, кафе, барах підлога паркетна. Головний прохід застилають килимовими покриттями.

Для оздоблення стелі використовують матеріали, які добре поглинають шум, підвісну стелею з перфорацією.

Вікна прикрашають кольоровою мозаїкою, художньо оформленими решітками. Скляні прорізи вікон драпірують легкими тканинами.

Обов'язковим доповненням інтер'єру є озеленення, живі квіти.

Одним з найважливіших елементів інтер'єру є штучне освітлення. Світло може виділити структуру стін, рельєф прикрас, "звучити" або "розширити" зал, підкреслити святковість обстановки. В їдальнях освітлення повинно бути яскравим, а в ресторанах, кафе, барах — приглушеним. Освітлення може бути загальним, місцевим і змішаним.

Загальне освітлення рівномірно освітлює весь зал — світильники розміщують під стелею. Воно може бути розсіяним у площині підвісної стелі з інтенсивним освітленням танцювального майданчика, естради, групи столів.

Місцеве освітлення використовують для окремих зон або ділянок залу, столів, елементів оформлення за допомогою бра, торшерів, настільних ламп.

Змішане освітлення передбачає одночасне застосування двох систем освітлення.

Світильники виготовляють з різних матеріалів (металу, скла, дерева) у вигляді ліхтарів, свічок, газових ламп.

5. Меблі та обладнання залів

Меблі підприємств харчування повинні бути гігієнічними, зручними, міцними, відповідати сучасним естетичним вимогам і вписуватися в загальний інтер'єр залу.

Зали ресторанів, кафе, барів, буфетів та інших підприємств обладнують обідніми, бенкетними, фуршетними, підсобними столами, м'якими, напівм'якими

і твердими кріслами, а також півкріслами, диванами, сервантами.

Столи можуть мати круглу, овальну, квадратну або прямокутну форму (2, 4, 6, 8-місні). Найзручніші — квадратні і прямокутні столи.

У закусточних, кафетеріях, деяких буфетах встановлюють високі столи для приймання їжі стоячи (висота 1000 — 1100 мм, ширина — 650 — 700 мм, довжина з розрахунку 500 мм на одну людину). Під кришкою стола обладнують полицю для сумок, головних уборів, парасольок.

Раціональні розміри столів для ресторанів, їдалень, кафе і барів (висота 740-750 мм) подано у табл. 1.

Таблиця 1.

Раціональні розміри столів для ресторанів, їдалень, кафе, барів

Стіл	Розміри, м	
	Довжина	Ширина
2-місний	<i>ресторанів</i>	
	800	625
	850	650
2-місний круглий	900	700
	700-800	--
4-місний	800	800
	850	850
	900	900
	1250	800
	1300	850
4-місний круглий	1400	900
	900-1100	--
	1875	800
6-місний	1950	850
	2100	900
	1300	--
6-місний круглий	<i>для їдалень</i>	
	800	800
	1100	650
	1650	650
8-місний	2200	650
	<i>кафе і барів</i>	
2-місний	550	550
	600	600
4-місний	1100	550

	1200	600
--	------	-----

Фуршетні і бенкетні столи збирають із секцій 1—2,5 м завдовжки (загальна довжина їх повинна бути не більш як 10 м) і використовують при проведенні бенкетів і прийомів. Ширина бенкетного стола більша, ніж звичайного (1200 — 1500 мм). За фуршетними столами їдять стоячи, тому висота їх може досягати 900-1050 мм.

Для зручності в роботі і правильної організації робочого місця офіціанта використовують підсобні столи. Ширина і висота їх повинні бути такими, як і обідніх столів, довжина — 600 — 800 мм. Страви і напої до обідніх столів можна транспортувати за допомогою сервірувальних пересувних (на колесах) візків з електричним підігріванням або без нього.

Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, білизни в залах підприємств харчування встановлюють серванти, відкидну кришку яких використовують як підсобний столик. Сервант повинен мати висувні ящики, секції. Деякі серванти мають умонтовані холодильні шафи, в яких зберігають і охолоджують безалкогольні газовані напої, пиво, соки.

6. Меню

Порядок складання меню

Меню, в перекладі з французької, означає «список страв». У деяких європейських країнах меню називають «Картка страв», «Список страв» і т. п. Стосовно до нашої вимови найкраще підходить вираз «Картка страв».

В залежності від контингенту споживачів, типу підприємства і прийнятих форм обслуговування меню буває:

- з вільним вибором страв;
- комплексних обідів (сніданків, вечері);
- денного раціону;
- дитячого і дієтичного харчування⁴
- банкетне;
- спеціальних видів обслуговування.

Меню з вільним вибором страв використовують в загально-доступних підприємствах харчування (їдальнях, кафе, ресторанах, закусточних).

Різновидом меню з вільним вибором страв є меню **страв на замовлення**, яке застосовується в ресторанах і кафе класу люкс і вищого.

В меню страв на замовлення включають широкий асортимент фірмових страв, різних холодних страв і закусок, перших, других і солодих страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних, кулінарних і кондитерських виробів, за які вказана ціна і вихід.

Всі закуски і страви що включені у таке меню готують за індивідуальним замовленням і подають через певний час.

Меню комплексних обідів (сніданків, вечі) для студентів, учнів шкіл, робітників ті іншого контингенту складають із врахуванням збалансованого раціону і окремих прийомів по оптимальному співвідношенні у них білків, жирів, вуглеводів незамінних амінокислот, мінеральних речовин, незамінних жирних кислот, вітамінів. При складанні скомплектованого меню враховують вартість раціону різноманітний і правильний підбір продуктів, які входять у страви, а також забезпеченість ароматичного і смакового поєднання страв. Меню комплексних обідів складають на 7-10 днів, що забезпечує різноманітний асортимент по днях тижня. Приклад:

Меню комплексних обідів у двох варіантах.

Меню комплексного обіду на 14 липня 2007 року

I варіант	<i>вихід, гр</i>	II варіант	<i>вихід, гр</i>
Салат з помідорів	100	Ікра баклажанова	100
Суп з фрікадельками	300	Борщ український	300
Біфштекс з яйцем		Рагу м'ясне	250
гарнір картопля фрі	100/40/150	Напій банановий	200
Компот з персиків	150	Хліб	2 ск.
Хліб	2 ск.	Булочка українська	50
Булочка з маком	50		

Директор _____

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

Меню денного раціону складають для учасників конференцій, нарад, туристів.

Харчування може бути 3-х, 4-х разове. При складанні такого меню враховують особливості контингенту, який обслуговують (вік, рід занять, національність). Дотримуючись вимог раціонального харчування ві меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочні продукти (ряжанка, кефір, йогурт), масло вершкове, холодну овочеву закуску, або гастрономічні продукти (сир, ковбаса, буженіна). Гарячу страву нескладного приготування (саржельки з гарніром, омлети, яйця та ін). Гарячі напої (чай, кав з молоком, какао, капучіно), хліб, булочки пиріжки.

В меню обіду записують закуску, першу страву, другу страву і десерт, хліб. При виборі перших і других страв враховують калорійність закусок. Якщо закуска богата білками то перша страва може бути овочевою а гарнір другої страви із круп. Десерти можуть бути: киселі, свіжі фрукти, соки, компоти. Якщо закуска овочева, то перша сторава планується калорійною (солянка м'ясна, суп харчо тощо).

Вечеря складається із закуски, гарячої страви, напою і хліба. Страви для вечері рекомендуються відварні і припущені із риби, птиці, сиру, овочів. Із напоїв – молоко, кисломолочн продукти, німіцний чай. Не пропонуються на вечерю смажені, гострі, жирні страви, страви із грибів, тому що вони повільно засвоюються. Приклад:

Меню денного раціону

Назва страв	Вихід гр	Ціна, грн.
<i>Сніданок</i>		
Сік сливовий	200	2-00
Масло вершкове	20	0-30
Мед натуральний	30	1-50
М'ясо тушковане, гарнір гречана каша	75/150	5-00
Кава чорна	100	2-00

Хліб	2 ск.	0-40
Булочка	75	0-80
Обід		
Риба заливна	50	3-00
Розсольник лєнінградський з м'ясом	300/30	3-50
Шніцель січений з гарніром	100/150	5-00
Кісіль яблучний	200	1-50
Вода мінеральна	200	0-50
Хліб	2 ск.	0-40
Вечеря		
Масло вершкове	20	0-30
Помідри свіжі	50	0-60
Риба припущена, гарнір картопля відварна	75/150	4-60
Чай з лимоном	200	1-00
Хліб	2 ск.	0-40
Пиріжки печені з вишнями	80	0-80

Директор _____

Зав. виробництвом _____

Бухгалтер _____

Банкетне меню складають в день оформлення замовлення на проведення банкету. Банкетне меню складають за участю замовника. В меню банкету (весілля, день народження, ювілей) включають широкий асортимент холодних закусок із розрахунку 1/2, 1/3, 1/4, порції на одного гостя, одну гарячу закуску, другу страву, десерт, фрукти, гарячі напої. При складанні цього меню враховують традиції і звичаї регіону.

Меню для спеціальних видів обслуговування складають при зустрічі Нового року, Дня святого Валентина, Різдва тощо.

Меню складає завідуючий виробництвом. При складанні картки-страв враховують асортиментний мінімум підприємства, наявність сировини і продуктів, сезонність (зима, весна, літо, осінь), час обслуговування (сніданок, обід, вечеря), кваліфікацію кухарів, наявність відповідного обладнання, посуду, інвентаря, трудоемкість страв і виробів. При складанні меню необхідно забезпечити різноманітність закусок, страв і кулінарних виробів як за видом сировини (рибні, м'ясні, із птиці, овочеві), так і по способу

кулінарного обробітку (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені). А також гармонію гарніру з основним продуктом.

Картка страв — це перелік страв, який записується в певній послідовності у відповідності з порядком споживання страв, що прийнятий в тій чи іншій країні. До уваги також беруть режим харчування та інші особливості, притаманні національній кухні відповідного народу.

Ресторанне меню містить великий асортимент страв, різних за технологією приготування, використання сировини та температурою подавання. Може бути наступний порядок записування страв у меню.

- 1.Фірмові страви.
- 2.Порційні страви (страви на замовлення).
- 3.Обідні страви.
- 4.Скомплектовані сніданки та обіди.
- 5.Дієтичні страви.

У цих розділах страви групують за технологією приготування та часом їх подавання. Тому навпроти заголовка пишуть час на приготування цієї страви або з якого до якого часу ці страви готують у ресторані. Якщо цього не вказано — ці страви мають бути протягом цілого робочого дня. На обідні страви та скомплектовані сніданки або обіди в основний бланк меню можна класти вкладку, яку після закінчення часу обіду або сніданку забирають. У кожному розділі записують страви за температурою подавання:

- 1.Холодні закуски.
- 2.Гарячі закуски
- 3.Перші страви.
- 4.Другі страви,
- 5.Гарніри.
- 6.Солодкі страви.

Ця послідовність запису відповідає тій послідовності, в якій у нас прийнято споживати їжу. Однак у кожній групі страв є також певна послідовність, у якій ми споживаємо їжу під час застілля. Вона також може бути різною, в

залежності від національних традицій, але найчастіше буває такою.

1. Холодні закуски з риби:

- риба відварна натуральна;
- рибні закуски власного приготування;
- рибна гастрономія (балики, спинка, риба копчена);
- рибні консерви (шпроти, мідії і т. д.);
- рибні салати.

2. Холодні закуски ї овочі:

- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- овочеві консерви;
- овочеві салати.

3. Холодні закуски з м'яса:

- м'ясні закуски відварні;
- м'ясні закуски власного приготування;
- м'ясна гастрономія (шинка, ковбаси, м'ясокопченості, паштети, холодці, запоні);
- м'ясні консерви;
- м'ясні салати.

4.Сири та закуски з сиру.

5.Яйця та закуски з яєць.

6.Холодні соуси

7.Гарячі закуски:

- з риби та рибопродуктів;
- з м'яса та субпродуктів;
- з грибів та овочів.

8. Перші страви;

- супи прозорі (бульйони і т. д.);
- супи заправочні (борщі, юшки, супи);
- супи холодні;
- супи фруктові.

9. Другі страви з риби та рибопродуктів (від найдорожчих риб до найдешевших):

- відварені;
- припущені;
- смажені; запечені;
- тушковані

10. Страви з м'яса та субпродуктів (у кожній групі строї записуємо виробу відварні, тушковані, смажені та запечені, спочатку натуральні, потім під соусом, а відтак соусні):

- з яловичини;

- з телятини;
- свинини;
- баранини;
- домашньої птиці;
- з дичини;
- із субпродуктів.

11. Страви з овочів:

- відварні
- припущені:
- тушковані;
- смажені;
- запечені.

12. Страви з борошна:

- відварні
- смажені:
- запечені.

13. Страви круп'яні:

- відварені:
- запечені.

14. Страви з яєць:

- варені:
- смажені;
- запечені.

15. Гарячі соуси:

- білі;
- червоні;
 - сметанкові;
 - масляні;
 - фруктові.

16. Гарніри:

- відварні;
- тушковані;
- смажені;
 - запечені.

17. Солодкі страви; від найважчих до найлегших (морозиво, креми, вершки, збитні, самбуки, муси, желе).

Деякі підприємства пропонують широкий вибір салатів (20—30 назв), щоб вони не згубилися в загальній масі холодних закусок їх виділяють н окремий розділ, який розміщують після всіх холодних закусок. перед холодними соусами в такій послідовності: салати з рибою та морепродуктами, салаїи а овочів свіжих, салати із овочів закусочні, салати м'ясні, салати з субпродуктами, салати з використанням круп та макаронних

виробів, салати фруктові. Меню може бути надруковане на декількох мовах, але назви страв при цьому не перекладаються. Страви іноземних кухонь також непотрібно перекладати на нашу мову, а записувати так, як вони звучать на рідній мові. Навпроти назви страви можна писати перелік складників, але скорочення при цьому не допускаються. Шрифт повинен бути виразним та добре читатися. Перед назвою або після неї вказується вага страви, а в багатьох європейських ресторанах вказують ще кількість кілокалорій.

Кожен екземпляр меню підписується зав. виробництвом, директором та головним бухгалтером підприємства і скріплюється круглою печаткою. На початку вказується термін дії даного меню та до якого закладу воно належить.

Меню служить документом, згідно з яким перевіряється ціноутворення в харчуванні.

Тест досягнень з теми: «Меню»

1. Вкажіть черговість запису груп у меню вільного вибору страв:

1. Супи.
2. гарячі закуски.
3. Другі гарячі страви.
4. Холодні страви і закуски.
5. Гарячі солодкі страви.
6. Хол дні напої власного виробництва.
7. Гарячі напої власного виробництва.
8. Борошняні кулінарні вироби.
9. Борошняні кондитерські вироби

2. Вкажіть черговість запису страв у групі перших страв:

1. Заправочні.
2. Прозорі.
3. Супи-пюре.
4. Суп-крем.
5. Солодкі.
6. Холодні.
7. Молочні.

3. Вкажіть черговість запису страв у групі гарячих закусок:

1. Закуси з яєць.
2. Закуси з кролика.
3. Закуси з дичини.

- 4. Закуси з субпродуктів. ()
- 5. Борошняні гарячі закуски. ()

4. Визначте правильність запису других м'ясних гарячих страв у меню з урахуванням виду технологічної обробки:

- 1. Припущені. ()
- 2. Відварені. ()
- 3. Смажені натуральні. ()
- 4. Смажені в соусі. ()
- 5. Тушковані. ()
- 6. Фаршировані. ()
- 7. Запечені. ()

Тестові питання

1. Дайте визначення поняття "ресторан".

- 1. Заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва й закуплених товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку й дозвілля споживачів.
- 2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують дієтичне харчування.
- 3. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
- 4. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

2. Дайте визначення поняття "кафе".

- 1. Заклад ресторанного господарства самообслуговування з асортиментом страв складного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для

роздавання їжі.

2. Заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях.

3. Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

4. Заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

3. Дайте визначення закладу ресторанного господарства - клубу.

1. Комплекс закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

2. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод самообслуговування і пропонують широкий асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

3. Заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні страв з овочів та борошна.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

4. Дайте визначення повносервісному закладу ресторанного господарства.

1. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач.

2. Заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

3. Різновид закладу ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

4. Різновид закладу ресторанного господарства, де застосовують метод

самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

5. Укажіть різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважальнотанцювальних програм із музичним супроводом.

1. Кафетерій. 3. Нічний клуб.
2. Сосисочна. 4. Пельменна.

6. Дайте визначення поняття "таверна".

1. Різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.
2. Різновид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.
3. Різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).
4. Різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

7. Як називається заклад ресторанного господарства, що організовує харчування працівників в організаціях?

1. Вагон-ресторан. 3. Дisko-бар.
2. Гриль-бар. 4. Їдальня.

8. Укажіть заклад ресторанного господарства, що призначений для виготовлення продукції власного виробництва і продажу її домашнім господарствам.

1. Таверна. 3. Кафе-морозиво.
2. Кав'ярня. 4. Домова кухня.

9. Укажіть заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні й реалізації безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід, гарячих напоїв.

1. Пельменна. 3. Вітамінний бар.
2. Пивний бар. 4. Чайний салон.

10. Які бари спеціалізуються на приготуванні й реалізації змішаних напоїв?

1. Салат-бари. 3. Експрес-бари.
2. Гриль-бари. 4. Коктейль-бари.

11. Укажіть бари, у яких реалізують марочні вина для дегустації, різні види коктейлів, крішонів, пуншів, глінтвейнів, грогів, шампанське, чорну каву, морозиво, натуральні плоди і ягоди, бутерброди, кондитерські вироби.

1. Винні. 3. Гриль-бари.
2. Молочні. 4. Снек-бари.

12. Укажіть бар, основу асортименту якого становлять солодкі, холодні й гарячі страви.

1. Вітамінний. 3. Десертний бар.
2. Гриль-бар. 4. Фітобар.

13. Укажіть спеціалізоване кафе за контингентом споживачів.

1. Молодіжне, дитяче. 3. Кафе-кондитерська.
2. Кафе-кава. 4. Кафе-піца.

14. Укажіть спеціалізовану закусоцну за видом страв.

1. Дієтична їдальня.
2. Варенична, пельменна.
3. Пивоварний бар.
4. Діско-бар.

15. Укажіть спеціалізоване кафе за видом організації дозвілля.

1. Кафе-морозиво. 3. Сосисочна.
2. Кафе-чай. 4. Інтернет-кафе.