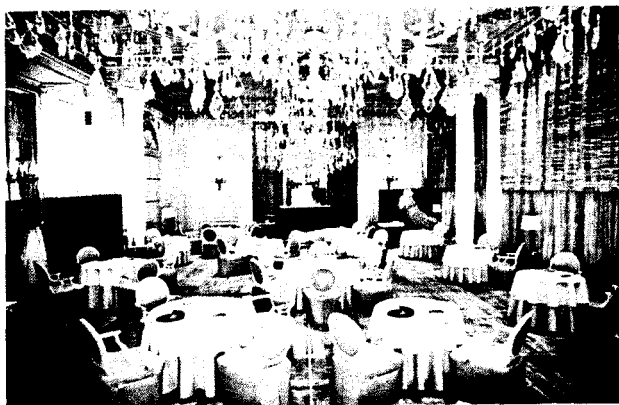


Г. ЕСІРКЕП., Ф. ДИХАНБАЕВА., А. БЕКТУРГАНОВА

ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНДА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ



Алматы, 2020

66176

ӘӨЖ 641/642(075)

КБЖ 36.99я73

Е87

*Қазақ технология және бизнес университеті Ғылыми
көненің келісімі бойынша баспаға ұсынылған.
(№6 хаттама 21.01.2020ж.)*

Пікір жазғандар:

Б. У. Байхожаева – техника ғылымының докторы

Б.Л. Леонидова – техника ғылымының кандидаты

Есіркеп Г.Е., Диханбаева Ф.Т., Бектурганова А.А.

**Е87 Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді
ұйымдастыру: оқу құралы / Есіркеп Г.Е., Диханбаева Ф.Т.,
Бектурганова А.А. – Алматы: ТОО «Тантар Трейд», 2020 – 175 бет.**

ISBN 978-601-7607-26-5

Оқу құралында баяндалған арнайы қызмет көрсету нысандары, қызмет көрсету тәсілдері мен банкеттер, жұмысты ұйымдастыру, барлар, буфеттер, әдістері қызмет көрсету шетелдік қонақтар мен туристер. Қазіргі заманғы қонақ үйлердің жұмысын ұйымдастыру және оның функциялары

Мазмұны бойынша осы оқу құралы мемлекеттік білім және типтік оқу бағдарламасына сәйкес келеді.

Қарастырылып отырған оқу құралында асхана ыдысының жаңа түрлері, мейрамхана бизнесіндегі жарнама, сауда бөлмелерінің сипаттамасы туралы ақпарат бар.

ӘӨЖ 641/642(075)

КБЖ 36.99я73

ISBN 978-601-7607-26-5

© Есіркеп Г.Е., Диханбаева Ф.Т.,
Бектурганова А.А., 2020

© ТОО «Тантар Трейд», 2020

МАЗМҰНЫ

	КІРІСПЕ	5
БӨЛІМ 1	ТАМАҚТАНУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ЖАЛПЫ СИПАТТАМАСЫ. МЕЙРАМХАНА КЛАССИФИКАЦИЯСЫ	7
1.1	Мейрамхана сауда бөлімдерінің сипаттамасы	9
1.2	Сауда залдарының интерьері	14
1.3	Мейрамханалық ыдыстардың түрлері мен асханалық жаймалар	19
1.4	Мейрамхана жиһаздары	29
1.5	Мәзір түрлері және шараптар картасы	31
БӨЛІМ 2	ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ	38
2.1	Сауда бөлімдерін қызмет көрсетуге дайындау	38
2.2	Мейрамханада келушілерге қызмет көрсетудің реті	45
2.3	Қызмет көрсету әдістері мен тағам түрлерін ұсыну тәртіптері	50
БӨЛІМ 3	ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАРДЫ БЕРУДІҢ ТӘРТІБІ	55
3.1	Буфеттік тауарларды алу және оны тұтынушыларға ұсыну	55
3.2	Суық тағамдар мен тісбасарлардың және көжелердің берілу тәртібі	61
3.3	Екінші ыстық тағамдарды, тәтті тағамдар мен сусындарды беру техникасы	67
БӨЛІМ 4	БАНКЕТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	76
4.1	Банкеттерге қызмет көрсетуге дайындық	76
4.2	Банкет түрлері және оларға қызмет көрсету ерекшеліктері	77
4.3	Мерекелік кештер мен салтанаттарда қызмет	87
4.4.	көрсету Дастархан басындағы этикет	90
БӨЛІМ 5	ШЕТЕЛ ҚОНАҚТАРЫ МЕН ТУРИСТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	95
5.1	Шетелдік қонақтардың тамақтану ерекшеліктері. Швед столын ұйымдастыру	96

5.2 Тамақтанудың басқа орындарында қызмет көрсету	100
БӨЛІМ 6 БАРЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ. БАР ЖҰМЫСТАРЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ	105
БӨЛІМ 7 МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТ БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУШІ ПЕРСОНАЛДАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР	122
7.1 Мейрамхана персоналдарының жұмыс формасы. Оларға қойылатын талаптар	125
7.2 Даяшының залда өзін-өзі ұстау тәртібі	127
7.3 Даяшының жұмыс құралдары	129
БӨЛІМ 8 ТАМАҚТАНУ ОРЫНДАРЫНДАҒЫ ЖАРНАМА ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ	132
ҚОЛДАНҒАН ӘДЕБИЕТТЕР	135
ҚОСЫМШАЛАР	136

КІРІСПЕ

Мейрамхана, дәмханалар мен барлар тамақтану кәсіпорындары ирисиында басты орын алады. Олар тұрғылықты халықтың демалуын ұйымдастыруда маңызды роль атқарады. Бұл тамақтану кәсіпорындары тек тамақтану үшін ғана емес, сонымен қатар мерекелік кештер мен үйлену тойлары, іскерлік және ресми кездесулерді өткізуге арналған.

Бұл кәсіпорын қызметшілерінің басты міндеті - келушілерді жылы жүзбен қарсы алып, оларға дәмді тағамдар ұсыну әрі жылдам қызмет көрсету, оларға толық құнды демалуларына жағдайлар жасау.

Қонақ үйлерде, әуежайларда, теміржол вокзалдары мен теплоходтардағы тамақтану орындары туристерді, оның ішінде шетелдік туристерді тамақтандыруды ұйымдастыруда маңызды орын алады.

Кейінгі уақытта концепциясы мен тағамдары ұқсас қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының көп түрлері ашылып жатыр. Сондықтанда тамақтану кәсіпорыны тұтынушылардың таңдауында болу үшін басты көрсеткіш бұл – сервис. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары әрқашан өмірістерге дайын болуы керек, қонақтардың талғамдары мен олардың ескертулеріне мән беріп, осыған байланысты өздерінің сервисін жетілдіріп отырулары тиіс. Тек осындай жағдайда ғана тамақтану кәсіпорындары өздерінің күнделікті келушілерін жоғалтпай, қайта олардың санын жаңа келушілермен арттыра алады.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорына келушілердің көңіл күйлері сол кәсіпорындағы қызмет көрсетуші персоналдарының жұмысын дұрыс ұйымдастыруына байланысты болады.

Қызмет көрсету мәдениеті – қоғамдық тамақтану кәсіпорын жұмысшыларының қызметін бағалаудағы басты критерий. Бұған тамақтану кәсіпорынының тек санитарлық жағдайы ғана емес, сонымен қатар негізгі өндірістік процестерді механизациялау деңгейі, жарнама мен ақпарат түрлері, залдың жайлылық дәрежесі де жатады.

Қызмет көрсету мәдениеті даяшылардың жұмысында қызмет көрсетудің әр-түрлі әдістерді қолдануына (кешенді түскі ас, абонемен бойынша тамақтандыру, экспресс-столдарды ұйымдастыру, «швед столы» принципі бойынша қызмет көрсету және т.б.) байланысты.

Тағамдардың сапасы мен олардың ассортименті қоғамдық тамақтану кәсіпорындары жұмысын бағалаудағы басты факторлар болып есептелінді.

Келушілерге қосымша қызмет көрсету түрлерінің маңызы зор: тағамдарды үйге жеткізіп беру, үйде өткізілетін мерекелік іс-шараларға

қызмет көрсету, кулинарлық және кондитерлік бұйымдарға тапсырыс алу, такси шақырту, столдарды броньдау және т.б.

Мейрамханалардың қызмет көрсету дәрежесі оның материалды-техникалық базасына ғана байланысты емес, сонымен қатар қонақжайлылық көрсете білетін метрдотель мен даяшылардың кәсіби біліктілігіне де байланысты болады.

Ұсынылып отырған оқулықта қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету процесін ұйымдастырудың теориялық және тәжірибелік негіздері көрсетілген: қызмет көрсету түрлері мен әдістері, залды қызмет көрсетуге дайындау, қызмет көрсетуші персоналдың қонақтармен қарым-қатынас жасау принциптері, шетелдік туристерге қызмет көрсету ерекшеліктері.

Бұл оқулықта қызмет көрсету техникасымен қатар ыдыс түрлері мен оларды дұрыс қолдана білу және тағамдар мен сусындарды ұсыну ерекшеліктері де қарастырылған.

БӨЛІМ І. МЕЙРАМХАНА КЛАССИФИКАЦИЯСЫ

Тамақтандыру кәсіпорындары функционалдық тағайындалуына, шаман ассортиментіне, олардың дайындалу технологиясының күрделілігіне, технологиялық жабдықталуына, қызмет көрсету түрі мен сипатына, қызметкерлер квалификациясына байланысты келесі типтерге бөлінеді:

- мейрамхана
- бар
- кафе
- асхана

Мейрамхана және барлар – қызмет көрсету деңгейі бойынша люкс, жоғарғы және 1-ші дәрежелі болып жіктеледі.

Люкс – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнындағы сауда шалдарының архитекторлық ансамблі мен интерьері аналогсыз көркем әнсізленген және комфорттылық ең жоғарғы дәрежеде ұйымдастырылған. Мейрамханаларда фирмалық және тапсырыстық тағамдардың, тәтті және ұнды-кондитерлі өнімдердің, барларда фирмалық және тапсырыстық сусындар мен тісбасарлардың түрлері көп болуы керек.

Жоғары дәрежелі - интерьері жақсы тағаммен орындалған, тағамдар мен сусындардың түрлі ассортименттілігі, залдардың комфорттылығы ескерілген болуы керек.

Бірінші дәрежелі – үйлесімділікпен орындалған, күрделі және жай дайындылықтағы тағамдар мен сусындар қарастырылған.

Мейрамханалардағы сауда және банкет залдарының дастархан сервировка деңгейі жоғары болуы керек. Орналасуына, қызмет көрсетуіне байланысты мейрамханадағы тағамдарға үстеме баға 200 – 300% көтеріледі. Ыдыс – аяқ, құрал – аспаптар кәсіпорынның қызмет көрсету дәрежесіне сай болуы керек. Мейрамханаларда қолданылатын ыдыс-аяқ пен құрал – аспаптар түрлері қолданылады (Кесте 1).

Асханалық маталарға: дастарқан, орамалдар және майлықтар жатады.

Негізгі жиһаз түрлері – тұтынушыларға арналған: 2,4,-6 орынды столдер, кресло, дивандар; даяшыларға арналған: серванттар және қосалқы столдер.

Негізгі қызметкерлер: даяшы, бармен, метрдотель.

Мейрамханаларда бизнес – ланч, кешенді мәзірдегі ас, кешкі ас, жексенбілік бранч, үйлену тойы және туған күн кештері ұйымдастырылады.

Люкс және жоғарғы дәрежелі мейрамхана мен бар қызметкерлерінің киімдерінде кәсіпорынның эмблемасы міндетті түрде болу керек.

Кесте1. Мейрамханаларда қолданылатын ыдыс-аяқ пен құрал – аспаптар

Мейрамхана категориясы	Ыдыс – аяқтар	Құрал - аспаптар материалдары
Люкс	Метал, керамика, фарфор, хрусталь	Мельхиор, нейзильбер
Жоғарғы	Метал, фарфор, хрусталь, ағаш	Нейзильбер
Бірінші	Аркополдан дайындалған жартылай фарфор, хрусталь, ағаш, шыны, болат	Тот басылмайтын болат

Вагон-мейрамхана – ұзақ мерзімді поездардағы жолаушыларға арналған кәсіпорын. Олар тұтынушылар залымен, өндіріс бөлмесімен, жуу бөлмесімен, сервизді бөлмесімен, бармен жабдықталған. Қызмет көрсету даяшы және буфетшімен жүзеге асырылады.

Вагон-дәмхана вагонның жартысын алатын, 20 орынды кәсіпорын. Өндіріс бөлмесінің қоймаларымен және жуу бөлмесімен жабдықталған. Өз - өзіне қызмет көрсету әдісі қолданылады. Кей – кезде қызмет көрсету буфетшімен де жүзеге асырылады.

Вагон-бар – вагон ішінде бар стойкасымен жабдықталған, әртүрлі алкогольді, алкогольсіз сусындар, нан-тоқаш өнімдері, десерт сатылатын кәсіпорын. Қызмет көрсету барменмен жүргізіледі.

Вагон-буфет. Қызмет көрсету әдісі - өз-өзіне қызмет көрсету.

Дәмхана – мейрамханамен салыстырғанда тағамдар мен сусындар ассортиментінің кем болуымен сипатталатын кәсіпорын. Металдан, фарфордан, жартылай фарфордан, шыныдан жасалған ыдыс-аяқтар, тот басылмайтын болаттан жасалған құрал-аспаптар, мата және қағаз майлықтар қолданылады. Мәзір компьютерде теріліп, картон қабығымен қапалады. Кафелерде жүргізілетін қызмет көрсету әдістері берілген (Кесте 2).

Кесте 2. Дамханалардағы қызмет көрсету түрлері

Дамхана түрлері	Қызмет көрсету түрлері
Асшарық	Өз-өзіне қызмет көрсету, қызметкерлермен қызмет көрсету
Сүтті	Өз-өзіне қызмет көрсету
Ылмұздақты	Өз-өзіне қызмет көрсету және қызметкерлермен қызмет көрсету
Жистар	Өз-өзіне қызмет көрсету, қызметкерлермен қызмет көрсету
Балалар	Қызметкерлермен қызмет көрсету

Асхана – қоғамдық тамақтандыруда ең көп таралған кәсіпорын түрі. Орналасуына және тұтынушылар контингентіне байланысты жарны типті және өндірістік болып екіге бөлінеді.

Тағамдар ассортиментіне: салқын тағамдар мен тісбасарлар, бірінші және екінші ыстық тағамдар, сүт және сүтті өнімдер, ыстық және салқын сусындар, тәтті және ұнды-кондитер өнімдері кіреді.

Диеталық асханаларда мәзір кем дегенде 5 – 6 диетаны қамту керек. Асханада өз-өзіне қызмет көрсету әдісі жиі кездеседі.

Ыдыс-аяқтар металдан, жартылай фарфордан, фаянстан, шыныдан дайындалады.

Құрал-аспаптар тот басылмайтын болаттан дайындалады. Асханада жартылай өнімдер мен кулинарлық бұйымдардың сатылуы жүзеге асырылады.

1.1 Мейрамхана сауда бөлімдерінің сипаттамасы

Мейрамхананың сауда бөлмелеріне сауда залы, банкеттік зал, коктейль-холл, күту залы (аванзал) жатады. Сауда бөлмелерінің тобына сонымен қоса касса, қосалқы бөлмелер – сервиздік және асханалық ыдыс жуу бөлмелері кіреді.

Мейрамхана қонақтарының киімдерін шешуге, қолдарын жууына мүмкіндіктері болу керек. Сондықтан мейрамханаларда вестибюль, гардероб, дәретхана бөлмесі - біршама алысырақ, сауда залына кірер жолда болуы керек.

Вестибюль

Вестибюль – бұл келушілердің ең алдымен кіретін жайы. Архитектура, түстердің үйлесімі, хабарламалық элементтер мейрамхана қонақтарының психикасына, эмоциясына, көңіл-күйіне әсер етеді. Вестибюльге гардероб және дәретхана бөлмелері кіреді, сондықтан осы жерден келушілерге бірінші қызмет түрі көрсетіледі. Қызмет көрсететін қызметшілердің, швейцардан және гардероб қызметшісінен бастап, олардың қызмет көрсету сапасына қарай мейрамхананың деңгейін байқауға болады.

Вестибюль, гардероб және дәретхана бөлмелерін ұйымдастыру кезінде мейрамхана залының аумағын ескеру қажет. Вестибюльдің аумағы кіші болмағаны жөн, қонақтарға гардероб қызметшісі қызмет көрсету кезінде оларға кең орын болғаны дұрыс.

Вестибюль аумағы залдың $\frac{1}{4}$ бөлігін алғаны дұрыс (0,3-0,4 м² әр орынға). Кейбір мейрамханаларда вестибюльде газет, шылым, кәдесыйлар сату қарастырылған. Вестибюльді айнамен, жиһаздармен, журнал столдерімен жабдықтайды.

Гардероб

Гардероб әдетте вестибюльге кіре берісте немесе вестибюль залында орналасады. Гардеробтағы орын саны мейрамхананың барлық залындағы орындарға сәйкес келуі керек. Гардероб екі жақты металлдан жасалған қозғалмалы ілгіштермен жабдықталады. Ілгіштердің ара қашықтығы 70 см кем болмауы қажет. Сөмкелер арнайы ұяшық-шкафтарға сақталады. Гардеробта екінші аяқ киім сақтайтын жер болуы керек. Киімдерді қабылдаған кезде гардероб қызметшісі сол уақытта жетонды беріп, содан кейін киімді ілуі керек. Қонақтың мейрамханадан шығар кезде бірінші сырт киімін, сосын бас киімін ұсыну керек.

Дәретхана бөлмесі

Дәретхана бөлмесі гардеробтың жанында орналасады. Оның санитарлық жағдайына жоғары талап қойылады: мінсіз тазалық, жақсы желдеткіш, жақсы жарықтандырылуы тиіс. Дәретхана бөлмесі ыстық және суық сумен, сабынмен, электронды орамалмен және айналармен жабдықталуы керек. «Люкс» және жоғары деңгейдегі мейрамханаларда қонақтарға қол жуғаннан кейін қағаз майлықтар беріледі. Дәретхана бөлмесінің кабиналарында міндетті түрде дәретхана қағазы қамтылуы керек. Дәретхана бөлмесінде қажет жағдайда киімге арналған шетка және аяқ киімге арналған автомат шеткасы болғаны жөн.

Аванзал (күту залы)

Бұл қонақтардың демалып, бірін-бірі күтуге арналған бөлме. Сонымен қоса аванзалда мейрамханада бос орын болмаған кезде қолданады, сонымен бірге ұйымдастырылған кездесулерде, биікеттерде, тойларда және басқа кештерде. Аванзалдың интерьері оның көркемдік безендірілуі негізгі залмен тығыз байланысты болуы керек. Аванзалды жұмсақ жиһазбен, журнал столдерімен, гүлдермен жабдықтайды. Қазіргі уақытта аванзалды безендіруде картиналар, мүсіндер сән ретінде қолданылып жүр.



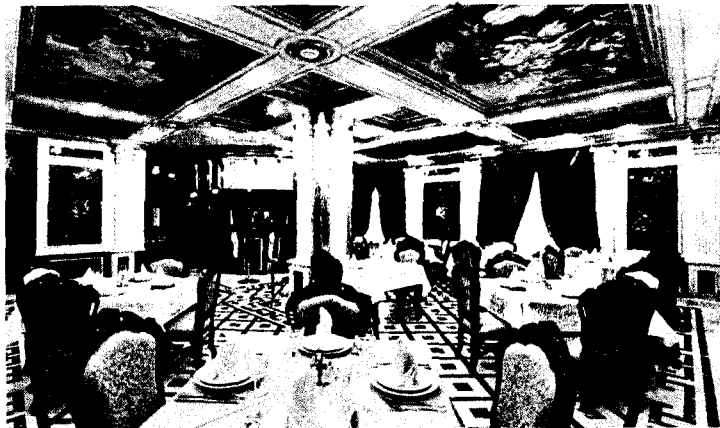
Аванзал

Мейрамхана залы – бұл келушілерге қызмет көрсетілетін бөлме. Мейрамхана залы қонақтардың демалуына бейімдендірілген және адамның көңіл күйіне әсер ететіндей болуы керек.

Зал мейрамхананың архитектуралық шешіміндегі орталығы болып саналады, бұл жерде әшекейлеудің барлық элементтерін үйлестіру қажет: сервировка и тағамдарды әшекейлеу, интерьердегі түстің және жарықтың үйлесімі.

Мейрамхананың дұрыс жарықтандырылуы оның келушілеріне және қызметкерлерге үлкен әсер етеді. Жарық мейрамхананы кеңірек, биік, жайлы етіп көрсете алады. Мейрамхананың жарықтандырылуының өзінің заңдылықтары бар. Егер бір уақытта көп қонақтарға қызмет көрсету керек болса, мысалы съезд, форум, фестиваль мүшелерін онда барлық жарықты қосады. Егер келушілер демалып отырғысы келетін болса, онда жарықты түгел қоспайды. Би кезінде түрлі-түсті прожекторлар қосылады. Жарық құралдары барлық интерьердің бір-бірімен үйлесуі сияқты үйлесім табуы керек: күндізгі

және кешкі уақытта. Айрықша түбегейлі кешкі жарықтандырылуды ойластыру керек. Залда әдетте жеңіл, әдемі люстралар ілінеді. Төбе төмен болған жағдайда күндізгі жарықтағы шырақтарды қолданады. Ең көп таралған жүйе бойынша мейрамхананың жарықтандырылуы – бұл аралас немесе құрамдас (комбинированная). Шырақтарды таңдаған кезде ерекше назарды олардың түсіне аудару қажет. Кейбір шырақтар ақ немесе жасыл түс береді, ол столдегі тағамдарды тартымсыз, табиғи тектес емес өң береді, сондықтан шырақтардың түсін жылы түстерге – сары немесе қызғылт түске берген жөн.



Мейрамхана залы

Буфет

Барлық үлкен мейрамханаларда 3 буфет түрлерін жабдыктайды: негізгі, кофелік және буфет-нан кескіш. Бүкіл буфеттегі өнімдер тек даяшыларға беріледі.

Негізгі буфет вино-ішімдік өнімдерге арнап жабдықталады: сыра, алкогольсіз сусындарға, цитрустік жемістерге. Буфеттер сауда залының жанында орналасады және оның 2 бөлмесі болады: бірі өнімдерді өткізуге, бірі қосалқы – тауарды сақтау үшін.

Кофелік буфет кофе қайнататын, ұсақтайтын құралмен жабдықталады, электроплитамен, су қайнатқышпен шай дайындау үшін, суық шкафпен сүтке, кілегейге арналған. Кофелік буфет кофе және шай әзірлеуге арналған.

Нан кескіш буфет сақтауға, кесуге және әртүрлі нан түрлерін жіберуге арналған. Буфет нан кесетін машинамен немесе тұтқалы (рычажный) пышақпен, стеллажды шкафтармен жабдықталады. Нан

кесетін жұмысшылардың жұмыс орны столмен, таразылармен, ілкітаймен нан турауға, қысқыштармен, шеткамен жабдыкталады. Үлгітік нан түрлері – калачтар, өзбек шелпектері және т.б столге сол бетімен, туралмай беріледі. Нанды турағанда 40-50 г кеседі де пирожковый тарелкаға салады.

Касса

Мейрамханаларда касса есептеуіш аппараттары даяшыларға буфет жанында орналасады. Аппарат жанында тағам және сусын түрлеріне байланысты мәзір тұруы керек бағасымен бірге. Кассалық аппарат – күрделі есептеуіш құрал. Ақшалай есеп айырысу кезінде қателіктерді болдырмайды.

Сервиздік бөлме

Сервизді бөлме ыдыстарды, аспаптарды, дастархандарды сақтау және даяшыларға беру үшін жабдыкталады. Ол асханалық ыдыстарды жуу бөлмесінің жанында орналасады. Бұл жерде шкафтар және столлаждар сөрелерде ыдыс, аспаптар орналасады. Асханалық аспаптар арнайы қораптарда пышақтардан жеке сақталады. Фарфор ыдыстарды сақтауда аспалы шкафтарды пайдаланады. Шкафтағы ыдыстарды түріне байланысты ретімен қояды (пирожковая, тісбасарлық, ұсақ, асханалық), кеселерді де: сүтке арналған, каймаққа арналған, кофейниктер – оларды тез арада алуға ыңғайлы етіп қойылады. Жұмыс соңында сервизді бөлменің қызметкерлері ыдыс санын санайды, жетіспеушілік болса, журналға жазады немесе акт толтырылады.

Сервиздік бөлмесіндегі ыдыстар мен аспаптарды босататын материалды жауапты қызметкері болады. Ол босатылған және қайтарылған ыдыстар мен аспаптардың есебін арнайы журналда тіркейді (Қосымша А).

Асханалық ыдыстарды жуу бөлмесі

Мейрамханада асханалық ыдыстарды жуу бөлмесі ыдыстар мен аспаптарды жууға арналған. Жуу бөлмесі сервизді бөлменің жанында болады және сауда залымен, үлестірме (раздаточной) бөлмесімен ыңғайлы байланыста болу керек. Жуу бөлмесінің жобасын ұйымдастырғанда онда қанша жуылатын ыдыс-аяқ және аспаптар (прибор) бар екендігі ескеріледі. Негізгі ыдыс жуу бөлмесінің құралы - ванналар және ыдыс жуу машиналары. Бұл жерде стакан жуу үшін арнайы шеткасы бар машиналар қолданылады. Қосалқы столдер тарелкаларды ваннаға салмас бұрын қолданылады, тарелкалардағы

қалдық тағамдарды тазалау үшін. Кептіргіш шкафтар, стеллаждар таза ыдыстарды қою үшін пайдаланылады. Қонақтарға қызмет көрсету кезінде ыдыстарды подноски жинайды немесе арнайы арбаға салады. Сосын ыдыс терезе арқылы жуу бөлмесіне түседі. Ыдысты жұмастан бұрын қалдық тағамнан босатады және өлшемі бойынша жууға жібереді.

Фарфор ыдысты үш бөлімшесі бар ваннада жуады. Біріншіде (40-50°C) ыдыс жуылады және арнайы ыдыс жуу құралдарының көмегімен майдан арылады. Екінші бөлімшеде (55-50°C) 10 % хлорлы қоспа қосылып, залалсызданады. Үшінші бөлімшеде ыдыстарды металды сеткаға салып (90-98°C) ыстық сумен шаяды. Содан кейін арнайы стеллажға қойып кептіреді.

Шыны ыдыстарды (стакан, рюмка, фужер) және асханалық аспаптарды 2 бөлімшесі бар ваннада жуады. Біріншісінде (40-50°C) жуады; екіншісінде (55-50°C) шаяды. Жуылғаннан кейін асханалық аспаптар металл сеткада 1-2 мин стерилизатор ыстық суға түсіреді, сосын кептіреді.

1.2. Сауда залдарының интерьері

Мейрамханадағы интерьер - күрделі, көп жоспарлы және адамға үлкен эстетикалық және психофизиологиялық күшпен әсер ететін ұғым.

Интерьер – бұл ғимараттың ішкі кеңістік ұйымы адамның жайлы өмір сүруіне жасалатын жасанды орта, мейрамханаларда адамға ұсынылатын жақсы талаптар мейрамхана ғимаратының және оған қосылған мейрамхана аумағының жанға жайлылығына байланысты.

Келушілердің залдағы барлық элементтерді қабылдауы мен бағалауы, оның ыңғайлылығы мен әдемілігіне байланысты болады.

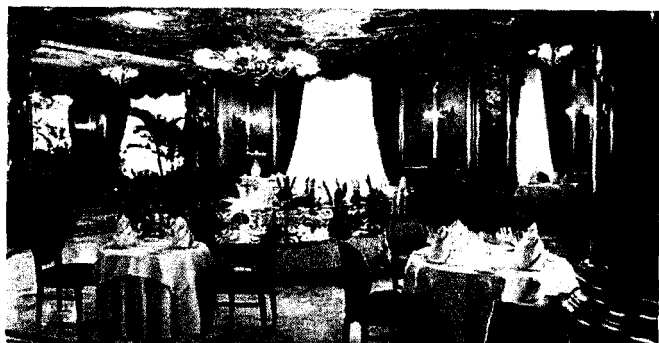
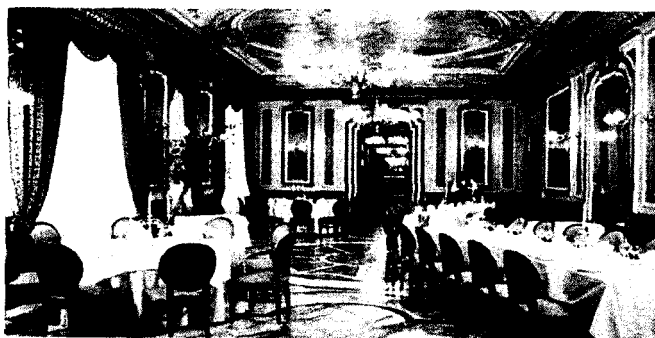
Залдың түсінің өте ыңғайлы тағайындалуы келушілердің көңіл-күйіне әсер етеді. Залдың түстік гаммасын таңдауда, көбінесе жан жақтағы жарыққа байланысты болады.

Залдарды сәндеуде синтетикалық материалдар, бағалы ағаш түрлері, металлдар кеңінен қолданылады. Залдар конструкциясына декоративті төбелер (потолок) және дауыс сіңіруші материалдардан жасалынған қабырғаларды (олар залдағы дауыс жаңғырығын азайтуға септігіе тигізеді) кеңінен қолданылады. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының едендерін жабу үшін, ролонды полимерлі материалдарды, синтетикалық негіздегі кілем материалдарын қолданады.

Интерьер дизайны бұрыннан танымал стильде немесе аралас түрде болуы мүмкін: классикалық стильдегі интерьерде қазіргі заманның

элементтерінде қолданылуы мүмкін. Маңыздысы - олар орынды және үйлесімді болуы.

Қазіргі уақытта ең танымал дизайн түрі бұл – *рокко*. Ол қымбат декорды ұнатушыларға арналған, жоғарғы көркемдік құндылықтағы көптеген заттар қолданылған түрі.



Рокко стильдегі дизайн

Қазіргі уақытта жеңіл сәнді декордағы *ар-деко* стилі мен жиһаздық декорында табиғи және өсімдік көрінісінің бейнесі бар *ар-нуво* дизайны қайта орын алуда.



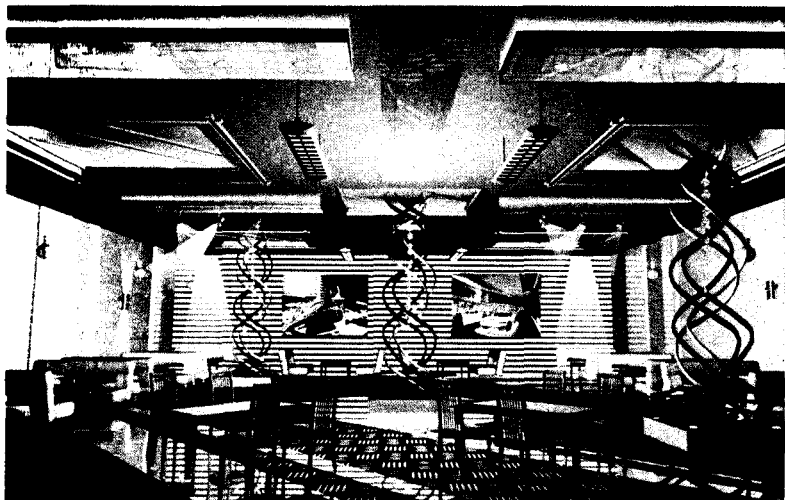
Ар-деко



Ар-нуво

Қазіргі уақытта жастардың қалауы «*хай-тек*» стилі көбінің жандарына жақын болып отыр. Бұл жерде ең заманауи материалдарды және көп функциялы жиһаздарды қолданады. Бұл бағыт өзіндік қайталанбас бағытымен ерекшеленеді. Хромдалған құбырлар, металдық

каптамалар, болттар жоғары технологияның интерьері ретінде қолданылған.



Хай-Тек

Қытайлық интерьерде қырлы үлкен жиһаздар қолданылмайды және оның басты түсі – қызыл түс. Интерьердегі басты материал - бамбук.



Қытайлық интерьер

Сонымен қатар мейрамхана интерьерінде басқа да көптеген дизайн түрлері қолданыла береді.



Ағылшындық стиль



Орта теңіздік стиль

1.3 Мейрамханалық ыдыстардың түрлері мен асханалық жаймалар

Мейрамханаларда әр-түрлі ыдыстарды қолданады:

- фарфор, фаянс және керамикалық;
- шыны және хрусталь;
- металл ыдыстар және т.б.

Мейрамханалардың дәрежесіне қарай ыдыстардың саны норма бойынша I орын санына шаққандағы есебімен алынады.

Фарфор және фаянс ыдыстар.

Фарфор ыдыс жұқа ақ түсті, бойынан сәуле өткізетін, сыртқы түрі және сапасы фаянсты ыдысқа қарағанда өте жоғары болады, жоғары термиялық қасиетке ие. Фарфорлы ыдыстың шетінен жайлап соққанда, шық, ұзақ әуенді дыбыс шығады.

Фаянсты ыдыс қаншалықты жұқа болса да жарық түсірмейді, бірақ ыңғайдылықты сіңіру қасиеті болады. Фаянс ыдысының шетінен жеңіл соққанда жай ғана, үнсіз дыбыс шығады, ол черепка күйіндісінің температурасының аса жоғары еместігіне байланысты.

Мейрамханаларға аналап шығарылатын фарфорлы және фаянсты ыдыстар формасының қарапайымдылығымен және жоғары тазалығымен ерекшеленеді. Бұл ыдыстардың үшкір бұрыштары жоқ, олар санитарлық өңдеу кезінде өте ыңғайлы болады. Кейбір тарелкаларды квадрат түрінде жасайды.

Фарфорлы және фаянсты ыдыстарды негізінен, каймамен немесе ақшыл қызғылт, көк түсті суреттермен безендіреді. Қазіргі таңда мейрамханаларда түрлі-түсті ыдыстарды-көк, қызғылт, тіпті қара түсті ыдыстарды қолданылады.

Арнайы ұлттық асханалы мейрамханаларда ыдыстарды арнайы ұлттық ою-өрнектермен безендіреді.

Фарфорлы ыдыстарды: люкс мейрамханаларда – көркем өрнектері бар жоғары топтағы өте сапалы фарфор; жоғары деңгейлі мейрамханаларда – мейрамхана эмблемасы немесе монограммасы бар фарфор; I-ші деңгейдегі мейрамханаларда – көркем өрнектілердің сегізінші тобынан төмен емес және 2-ші деңгейлі мейрамханаларда – алтыншы топтан төмен есем фарфорлы ыдыстар қолданылады.

Қазіргі кезде Францияның «Акрол» фирмасының ыдыстары, шыны керамика және шыны ыдыстар және т.б. ыдыстар қолданылады.

Бірінші тағамдарды беруге арналған ыдыстар:

сорпа кеселері (сыймдылығы 300 см³) және тарелкалары – сорпаларға, пюре тәрізді көжелерге, сонымен қатар өте ұсақ кесілген ет немесе тауық және т.б. өнімдерден әзірленген көжелерге арналған;

терең асханалық тарелкалар (сыйымдылығы 500 см³, диаметрі 240 мм) – толық порциялы кжелер үшін;

терең асханалық тарелкалар (сыйымдылығы 300 см³) – жарты порциялы көжелер үшін;

қақпақты көже мискалары (4, 6, 8, 10 порцияларға арналған) – отбасылық түскі астарда, туристтер тобына, съезд, конференция, конгресс қатысушыларына арналған;

Екінші тағамдарды беруге арналған ыдыстар:

ұсақ асханалық тарелкалар (диаметрі 240 мм) – балық, ет, құс еттерінен жасалынған тағамдар үшін;

домалақ табақшалар (диаметрі 500 мм) – құстан әзірленген тағамдарға, дич және көкөніс тағамдары, түсті орамжапырақ, тауық котлеттері және т.б.;

Десертті (тәтті тағамдарды) беруге арналған ыдыстар:

десерттік ұсақ тарелкалар (диаметрі 200 мм) – пудинг үшін;

шұңғыл десерттік тарелкалар (диаметрі 200 мм) – кілегейлі бүлдірген үшін және т.б. тәтті тағамдарға арналған;

Ыстық сусындарды беруге арналған ыдыстар:

шай шынаяқтары (сыйымдылығы 200, 250 см³) кішкене тарелкаларымен – шай, кофе және какао беруге арналған;

шай табақшалары (диаметрі 185 мм) – стақандар астына салуға;

заварка шәйнектері (сыйымдылығы 250, 400 және 600 см³);

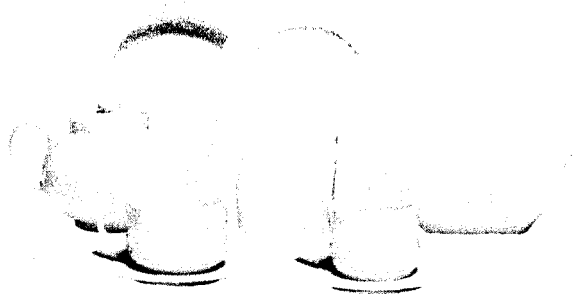
қайнатуға арналған шәйнектер (доливные) (1200-1600 см³);

пиала (кесе) (250 және 350 см³);

кофейниктер – кофе үшін (800 см³) және 1, 4, 6 порциялы кара кофе үшін (порциясына 100 см³);

кішкене вазалар – варенье, кант үшін;

шынаяқтар (100 см³) тарелкаларымен – кара кофе үшін, шығыс кофесі немесе шоколад үшін арналған.



Фарфор ыдыстар



Фаянс ыдыстар

Ақ майолика ыдыстары фаянсқа ұқсас болып келеді. Майоликадан негізінен құмыра, нансалғыш, май салғыш, конфет салғыш, гүл вазасы, күл салғыш, сияқты заттар жасалады.



Майолика ыдыстары

Фарфор ыдыстарына күтім

Тазалау және жуу. Фарфор ыдыстарды сауда залының асханалық ыдыс жуу бөлмесінде тазалайды, жуады. Алдымен ыдысты тағам қалдықтарынан щетка арқылы тазалайды, бір мезгілде түрлері мен көлеміне қарай сұрыптайды. Ыдысты қолмен немесе ыдыс жуу машинасымен жуады.

Ыдысты сүрту және жылтырату. Тарелканы сүлгінің шетінен сол қолға алады, ал оң қолмен орамалдың қалған бөлігін алады. Тарелка

жылтырағанша оны сүртеді. Сүртілген тарелкаларды мөлшеріне қарай саусақ іздері қалмайтындай етіп орналастырады. Шынаяқтарды орамалмен шұңғыл ішкі бөлігін сүртеді. Ыдыстарды сүрткен кезде фарфор ыдыстардың кейбірінде жарық, сынығы болса оларды бөлек жинастырады.

Фарфор ыдыстарды сақтау. Ыдыстарды түрлеріне және көлеміне қарай іріктейді. Тарелкаларды 10-15 данадан алып, арнайы электр жылытқыш марлентаға салады немесе арнайы жабық шкафтарға қояды. Ал қалған фарфор ыдыстарды арнайы шкафтарға қосалқы бөлмеге қояды.

Металл ыдыстар

Ең берік және ыңғайлы бақыр ыдыс тат баспайтын материалдардан жасалады.

Әдетте қонақтарды қарсы алуға күміс және мельхиор ыдыстары қолданылады.

Мельхиор – никель мен мыстың коррозияға қарсы құйындысынан құралады. Ыдысты жасау кезінде 18–20% никельден, 80% мыстан құралып, беткі жағы 0,3 мм күміспен қапталады.

Күмісті мельхиор пішіні жағынан асханалық күміс ыдыстарына ұқсайды, бірақ бағасының арзандығы мен сапасы жағынан ерекшеленіп келеді.

Мельхиорлы ыдыстар әдемі пішінімен столді безендіреді. Сонымен қатар, ондай ыдыстарды келушілерге ұсынар алдында қыздырып беруге болады.

Мельхиорлы ыдыстар өте берік болып келеді. Оны ұқыптап жуып, сүртіп, өз уақытында күмістетіп отырса, ол көпке дейін қызмет етеді.

Мельхиорлы ыдыстардың келесі түрлері ұсынылады:

- Бір порциялық сопақша табак
- 2 немесе 3 порциялық сопақша табак
- 4 немесе 5 порциялық сопақша табак
- 10 порциялық банкеттік табак
- 6 немесе 10 порциялық дөңгелек табак және т.б.

Мельхиорлы ыдыстардың көп қолданыстағы мынадай түрлері бар:

Бірінші тағамдарды ұсынуға арналған:

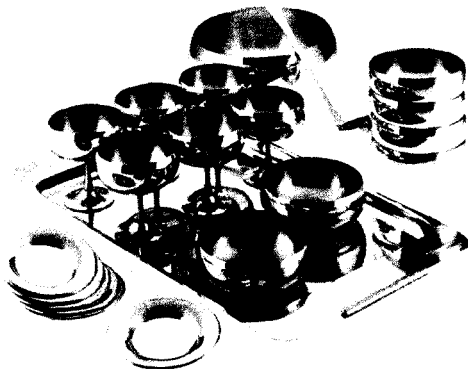
• Сорпаға арналған қақпағы бар 1,2 және 4 порциялық табақшалар. (тағамның белгілі температурасын сақтау үшін)

Тұздық астындағы екінші тағамдарды ұсынуға арналған:

• Тұздық құйғыштар- 1, 2 және 4 порциялық ыстық тұздықтарға арналған.

Қуырылған екінші тағамдарды ұсынуға арналған:

- Қуырылған балық, кәуап және шницельға арналған 1,2,4 және 10 порциялық сопақ табақшалар.
- Банкеттерге арналған бжәне10 порциялық дөңгелек табақшалар.
- Шампанға арналған вертушкалар.



Металл ыдыстар

Асханалық құралдардың түрлері

Асханалық құралдар: пышақ, шанышқы және қасық. Оларды бірінші, екінші тағамдары ұсынғанда қояды.

Тісбасарлық құралдар: пышақ, шанышқы. Олар асханалықтан көлемі бойынша кіші. Оларды суық тісбасарларға қояды.

Балық өнімдеріне арналған құралдар: пышақ және шанышқы. Екінші ыстық балық тағамдарына беріледі.

Десерттік құралдар: пышақ, шанышқы және десерттік қасық. Тәтті тоқаштарды ұсынғанда үш жүзді шанышқы қойылады.

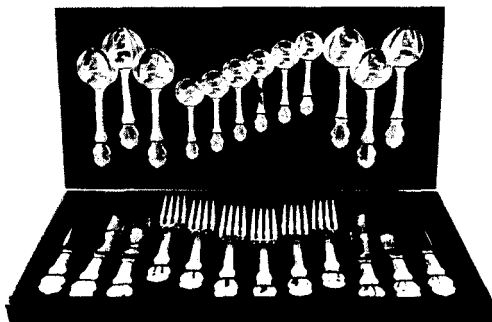
Жеміс-жидек құралдары: пышақ және шанышқы.

Сонымен қатар басқа да құралдар қолданылады:

- балмұздаққа арналған қасық, шай, кофеге арналған қасық, тұздыққа, кремге арналған қасықтар;
- майға, ірімшікке, нан турауға арналған пышақтар;
- устрица, теңіз шаяны, мидий, шаяндарға арналған құралдар;
- мұзға арналған қысқыштар, спаржалар;
- тортқа, тәтті тоқаштарға, уылдырыққа арналған қалақша.

Асханалық құралдардың күтімі

Сервировкаға арналған құралдар мінсіз таза, әрі жып-жылтыр болуы міндетті. Оларды жуған кезде өзінің келесідей тәртібі болады: алдымен қасық пен пышақтарды, сосын шанышқыларды жуады. Сосын құралдарды шайып, суы кетіп кепкенше қойып қояды. Сосын түрі мен көлеміне байланысты сұрыптайды. Құралдарды арнайы сүлгі арқылы жылтыратады. Сосын барлық ыдыстарды арнайы ыдыстарға салады.



Асханалық құралдар

Шыны және хрусталь ыдыстар

Шыны және хрусталь ыдыстар дастархан басында арақ – шарап, сусындарға арнап ұсынылады.

Шыны ыдыстарды үрлеу, престеу, құю әдісімен дайындайды. Түрлі түсті шынылар көп қолданыста болды. Жасалу технологиясы хрустальға карағанда оңай; шыны ыдыс арзандау, сол себепті күнделікті қызмет көрсетуге қолданылады.

Хрусталь ыдыстар негізінен қонақ күтуде, банкеттерде және мерекелік кештерде қолданылады.

Хрусталь ыдыстар құрамында қорғасын оксиді бар ақ шыныдан жасалады. Қорғасынның жоғары қоспасы әсерінен хрусталь ыдыстарында ұзақ мерзімге шарап, сусындарды, әсіресе құрамында алкогольі бар шараптарды қалдыруға болмайды. Дәл осы себептен ыдыстарды тым ыстық сумен жууға да болмайды. Қорғасын оксиді бөліктері біртіндеп балқып, бет пішіні бұлдыр – бұлдыр болып қалады.

Хрусталь ыдыс өзінің мөлдірлігімен, жарқылдау және дыбыс шығару қасиетімен ерекшеленеді. Бокал, стакан мөлшерлері арақ-шараптың күштілігіне, тұрақтылығына байланысты болады. Арақ –

шаран қаншалықты күшті болса, стақан молшері соғұрлым кіші болуы тиіс.

Фужер, ликер және коньяк рөмкелері (25мл), рейнвейн, мадерн және лафитті рөмкелер, бокал, ақ арақ стақандары және сыра кружкалары міндетті түрде болуы тиіс.

Меірамханаларда шыны мен хрусталь ыдыстарының келесі түрлері қолданылады:

- Рюмкалар (сыйымдылығы 25мл) – ликерге арналған (кейде коньяк құйып ұсынуға да болады)

- Коньяк рюмкалары (пішіні "қызғалдық" тәріздес болып келеді. Оларға 25мл –дан артық коньяк құйылмайды)

- Рюмка (сыйымдылығы 50) – ақ араққа арналған. Кейде келушілердің қалауы бойынша бұл рюмканы коньякқа да ұсынуға болады.

- Мадерн рюмкелер (сыйымдылығы 75мл) – десерттік шарапқа арналады: портвейн, мадер, мускат.

- Рейнвейн рюмкалары (сыйымдылығы 75-100мл) – асханалық ақ шарапқа арналған: цинандали рислинг, гурджаани, сильванер. Ақ шарапқа арналған рюмкаларға тән түсі ақшыл жасыл болып келеді. Ренсейнді рюмкалар негізі алтын - жасыл түсті болып келеді. Кейде ақ шарапты мөлдір шыны рюмкасына құйып ұсынады.

- Лафитті рюмкалар (сыйымдылығы 100-125мл) – ақшыл қызыл шарапқа арналған: №4 мукузани, саперави, матраса, гамза. Бұл рюмкалар күлгін түсті болуы мүмкін.

- Цилиндр формалы бокал (сыйымдылығы 125мл) – аққайнарға арналған.

- Минералды және жидекті сусындарға арналған фужер (сыйымдылығы 250-280 мл) – кейде оларды сыра құйып ұсынады.

- Сыралық кружкалар (сыйымдылығы 250-500 мл)

- Цилиндрлі стақандар (сыйымдылығы 300мл) мұз қосылған иски мен мұз қосылған пуншке арналған.

- Түбі қалыңдатылған стақан – глянсе кофесіне арналған.

- Розеткалар (сыйымдылығы 90мл) – кайнатпа, қант және лимонға арналған.

Шыны ыдыстардың күтімі

Рюмкаларды негізгі буфетте жуады. Алдымен оларды арнайы ұптақ қосылған ыстық суда жуады. Сосын тұнбаны еріту үшін сірке қышқылы және тұзбен жуады. Сосын рюмкаларды ағынды сумен шайып, залалсыздандыру үшін хлорамин ерітіндісіне салады. Қалған

шыны ыдыстарды ыдыс жуатын машинаға салып, ыстық сумен жуады. Сосын ыдыстың суы ағып кету үшін оны арнайы ыдысқа салады.

Шыны ыдысты қонаққа ұсынар алдында міндетті түрде жылтырату қажет, ол үшін майлыктар немесе сүлгілер қолданылады. Жып-жылтыр болғанша оны сүртеді, сосын ашық жарыққа қарап тексереді. Сүртілген рюмкаларды подносқа қояды және олардың бетін таза майлықпен жауып қояды. Санитарлық-гигиеналық талаптарға сай ыдыстардың сынған жері болатын болса, онда оны бөлек жерге қою қажет. Даяшының өзі ыдыстардың таза екендігіне көзі жетпейінше, ол столға қойылмайды. Шыны ыдыстарды сүрту қонақтардың қатысуынсыз қосалқы бөлмеде жүзеге асырылады.

Қолданылған ыдыстарды түріне және көлеміне байланысты сұрыптап болады. Шыны ыдыстарды арнайы жабық. Полкасы бар шкафтарда сақталады. Даяшының жұмысын жеңілдету үшін әр рюмканың түріне байланысты жеке жазылған сөрелер қарастырылады. Сөрелердің есіктері әрқашан жабық болуы керек.



Шыны ыдыстар



Хрусталь ыдыстар

Асханалық ыдыстарды келесі мақсаттада қолданылады (Кесте 3.)

Кесте 3. Асханалық ыдыстардың ассортименті және тағайындалуы

Аталуы	Диаметр, мм Сыйымдылығы, г	Тағайындалуы
Тарелкалар		
Асханалық шұңғыл	240 мм	Сорпаларды беру
Асханалық жайпақ (мелкая)	240 мм	Екінші ыстық тағамдарды беру
Тісбасарлық жайпақ	200 мм	Тісбасарларды ұсыну
Бәліштік жайпақ	175 мм	Нан, тоқаш өнімдерін ұсыну
Десерттік шұңғыл	200 мм	Тәтті тағамдарды беру
Десерттік жайпақ	200 мм	Тәтті тағамдарды, жемістерді, кондитерлік өнімдерді беру
Табақтар		
Домалақ, сопақ	350 мм	Суық тағамдар мен тісбасарлар беру
Салат ыдыстары		
1-, 2-, 3-, 4-, 5-, 6- порциялы	350 мм	Салат, көкөністер, басқа салқын тағамдар беру
Салаттық ваза	240 г	Салат, көкөністер, басқа салқын тағамдар беру
Тұздыққа арналған ыдыстар	150	Қаймақ, салқын тісбасарларды беру
Шыны ыдыстар		
Тұздықтық	300 г	Мөлдір сорпаларды, ысақ туралған көкөністері бар сорпа беру
Шайға арналған	200 г	Шай, сүт қосылған кофе, какао, шоколад
Кофеге арналған	100 г	Қара кофе беру
Шәйнектер		
Қайнатпалы	500-700 г	Шай қайнату үшін
Кофе шәйнек	1000 г, 500 г	Қара кофеге
Кілегейлік	150 г, 200 г	Кілегей ұсыну
Сүт құйғыш	200 г, 300 г	Сүт ұсыну
Кеселер	150 г, 200 г	Көк шай, қымыз беру
Кисэ	---	Плов, лагман, манты беру

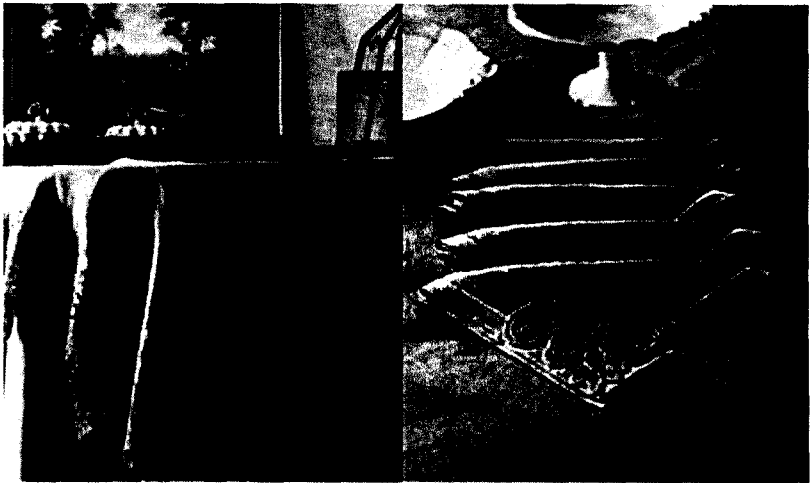
Асханалық жаймалар

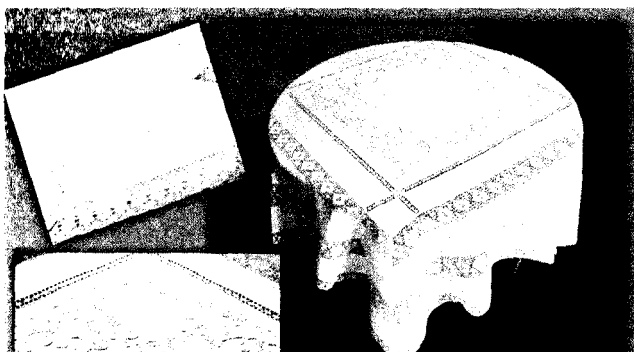
Асханалық жаймаларға негізінен дастархан мен майлықтарды жатқызады. Сонымен қатар сүлгі және ручникті қолданады. Асханалық жаймаларды жасаудағы ең негізгі материал – ол зығыр (льняное) мата. Майлықтар төрт бұрыш, шаршы ретінде шығарылады, оның ұзындығы 35см 62см дейін болып келеді. Түрлі түсті шайлық дастархандар түрлі түсті иірілген жіптерден жасалады.

Шай және кофе столдеріне жалпы түрлі түсті дастархан төсеп, сол дастарханның түсі мен суретіне сәйкес майлықтар қолданылады. Ол майлықтардың өлшемі 30x30 бастап 35x35 дейін болады. Кейде столге дастарханның орнына әдемі сүректі фактура, сонымен қатар гигиеналық жабынды қызыл, сары, көк, жасыл т.б. түсті жеке – жеке майлықтар төселеді. Өлшемдері 35–50см болады. Ондай майлықтарды қолдану негізінен өте үнемді.

Тағамды ұсынғанда көлемі 35–80 см ручниктер қолданылады. Сол жақ қолға екіге бүктелген ручник даяшының келушілерді күтуге дайын екенін білдіреді. Төртке бүктелген ручник ыстық тағамдарды ұсынғанда қолданылады. Ручниктердің жай майлықтардан айырмашылығы олардың көбінесе сызықты немесе немесе тор көз суретті болып келеді.

Сүлгілер 1м–2м дейін, ені 40см өлшемде болады. Оларды ыдыс және қол сұртуте қолданады.





1.4 Мейрамхана жиһаздары

Қазіргі уақытта мейрамхана жиһаздарының ассортименті өте көп. Мейрамханалар үшін жиһаз түрлері жиһазбен жабдықтау нормасына сәйкес таңдалады.

Залдағы ең басты жиһаздар бұл – күнделікті және банкеттік столдар, орындықтар, кресло мен серванттар. Жиһаздарға келесі табиғаттар қойылады: мықтылық, экологиялық, адамның антропоистриялық қасиеттеріне сәкес келетін белгілі өлшемдегі.

Жиһаздарды шартты түрде екі топқа бөледі.

Бірінші топқа тамақтануға және отыруға арналған (орындық, кресло және т.б.), ыдыстар мен тағамдарды тасымалдауға арналған құралдар (тележка, т.б.) жатқызады.

Екінші топқа ыдыстар мен асханалық жаймаларды сақтауға арналған серванттарды, тағамдарды босату және оны тұтынуға арналған жиһаздар (буфеттік, барлық, кафетерийлік стойкалар), тағамдарды сақтау және олардың көрмесі ретіндегі жиһаздар (витриналар) жатқызылады.

Столдар. Мейрамханалық столдардың көлемі бір адамға шаққанда $0,25\text{м}^2$ есебінде болады. Тік бұрышты столдардың ені 800-900мм, ал дөңгелек столдардың радиусы 300-650мм құрайды. Столдардың биіктігі 690-750мм болуы тиіс. Столдар көбінесе металдық қарқаста орнатылады.

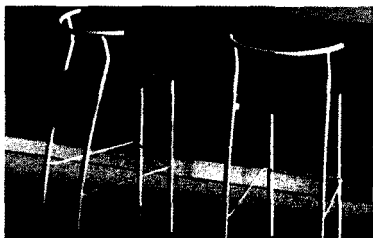
Банкеттер үшін биіктігі 760-780мм, ал ені 1200-1500 мм болатын столдарды қолданады.

Столдардың бетінің полиэфирлік қаптамада болуы сервировка кезіндегі қойылған ыдыстың тарсылын азайтады және тұрақтылығын қамтамасыз етеді.



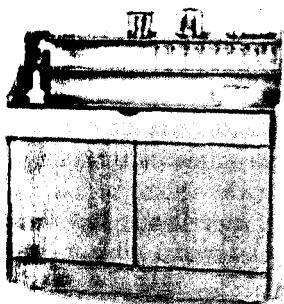
Столдардың түрлері

Орындықтар мен креслолардың саны залдағы орын санына сәйкес және олардың аркасының биіктігі 50 см болуы керек. Орындықтың беті мен столдың бетінің арасы 290-310 мм құрауы тиіс. Мейрамхана орындықтары металл немесе ағаш профилінде жасалынады. Барлар үшін беті айналмалы, аяқ салғышы бар биік табуреттер дайындалады.



Орындықтардың түрлері

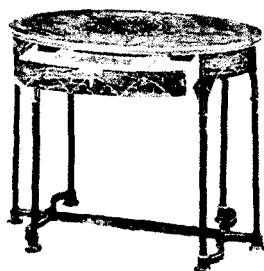
Сервант



Сервант – күндікке қажетті асханалық құралдар мен аспаптарды сақтау үшін даяшыға арналған шкаф. Оның жоғарғы беті – жұмыс бөлігі, оның төмен жағында асхана құралдарын салатын сөре, одан төмен тарелкалар қоятын және асхана жаймаларын сақтайтын бөлімнен тұрады. Серванттың габариті - 1000 x 450 x 900 мм (ұзындығы x ені x биіктігі).

Қызметтік столдар

Қызметтік столдар - қолданылған ыдыстарды тасымалдауға, тағамдарды порциялауда қолданылады. Қызметтік столдардың аяғында дөңгелекшелері болады. Кейбір тележкалардың беті ысытылатын немесе суытылатын қабаттан жасалынады.



1.5 Мәзір түрлері және шараптар картасы

Мәзір - бұл белгілі бір күндік, шығымы мен бағасы көрсетілген ісбасарлар, тағамдар, сусындар, ұнды кондитер бұйымдарының тізімі. Мәзірде кәсіпорын директоры, өндіріс меңгерушісі мен колькулятордың қолдары қойылады. Даяшылар мәзірді қонақтарға тапсырыс беру үшін ұсынады. Мәзір арнайы типографиялық тәсілмен немесе қолмен жазылады.

Мәзір көркем безендірілген, онда өнеркәсіптің атауы, мекен-жайы және телефон нөмірі болу керек. Бұл ақпараттардың соңында фото немесе сурет, мысалы: мейрамхана фотосы, негізгі тағамдар және

сусындардың суреті, бірнеше тағам және сусындардың фотомонтажы болуы мүмкін.

Мәзірге қойылатын негізгі талаптар: тағамдар мен сусындар бір ретте ұсынылу тәртібімен орналасу қажет. Әр ұсынылып отырған тағам, сусын жанына суреті болуы қажет. Бұл әсіресе шетелдік тағамдар мен сусындарға қатысты.

Мәзір 2-3 шет тілдерге аударылу керек, мысалы, неміс және ағылшын немесе француз. Мазмұнына қарай мәзірдің келесі түрлері: тағам мәзірі, шарап преЙскуранты, таңғы ас мәзірі болады.

Мәзірде барлық тағамдар арнайы ретпен тағам қабылдау тәртібіне қарай орналасады.

Кезекші мәзірде жеке парақта тек сол күні мейрамханада жасалынатын тағамдар ұсынылады. Кезекші мәзірді қонақтарға жеке немесе жалпы мәзірмен бірге беруге болады.

Сусындар *преЙскурантына* барлық ұсынатын сусындардың тізімі, оның мөлшері мен бағасы беріледі. Көп жағдайда тағам мәзірі мен преЙскурант бірге басылған түрде және бір папкада беріледі. Егер мейрамхана «люкс» категориясына жататын болса, олар бөлек жазылу керек.

Таңғы ас мәзіріне барлық таңғы тағамдар мен сусындар ұсынылады. Өнеркәсіптің түріне байланысты мәзірдің келесі түрлері болады: мейрамхана мәзірі, бар мәзірі, кафе-кондитерлік мәзір, тісбасарлар мәзірі.

Сонымен қоса, мәзірдің ерекше жағдайларға байланысты түрі болады, мысалы, жаңа жыл кеші немесе үйлену тойы.

Даяшы тағамдардың ұсынылу ретін және оның құрамын жақсы білуі қажет. Алдымен, тісбасарларды немесе көжелерді ұсыну қажет.

Тісбасар – бұл көлемі жағынан аз мөлшердегі тағам, әдемі рәсімделген, жағымды иісі және дәмі бар. Осылардың барлығы адамның тәбетін ашады. Тісбасарларды бірінші тағамның алдында ұсынылады. Басытқа ретінде қайнатылған жұмыртқа, балықтан, салат түрлері беріледі. Тісбасар мен көжеден кейін екінші тағам беріледі. Ол ыстық, дәмді, хош иісті және әдемі болуы керек. Екінші тағамдарға, мысалы, қуырылған ет, күріш пен қой еті, көк шөппен, фасольмен жас ет.

Тағамдармен бірге сусын түрлері де ұсынылады. Тағам соңында десерт - торт, жемістер беріледі.

Сусындар белгілі ретпен беріледі. Бастапқыда күшті алкогольді ішімдіктер – арақ, коньяк, ром. Көп тағам түрлеріне байланысты шарап ұсынылады, төменгі градусты алкоголь (8-18°).

Түстіктен кейін ыстық сусындар – кофе, шай беріледі. Олардың құрымында организмге жақсы әсер беретін сергіткіш заттар болады. Алкогольсіз сусындарды кез келген уақытта ұсынуға болады.

Қонақтар кейде тағамдарға тапсырыс бергенде белгілі ретпен ішпауы мүмкін, мысалы: қонақ оған қуырылған ет, қызанақ салатын, торт және шарап, көже, кофе деп айтуы мүмкін, дегенменде даяшы тағамдарды ұсынғанда оның берілу ретін дұрыс сақтауы тиіс.

Кейбір тұтынушылар даяшының өзіне тағам мен сусынға таңдау еркі беріледі. Кейде даяшы тек тағам, сусын таңдауда көмектеседі. Тағам мен сусындар келесі үлгі бойынша үйлесуі керек:

- тісбасарларға аса күшті алкогольді ішімдіктер;
- сорпаларға сусын ұсынылмайды;
- екінші тағамдарға шарап ұсынады;
- десерттерге десерттік тәтті шараптар;
- ас соңында ыстық сусындар беріледі;

Алкогольсіз ішімдіктерді қонақтың өтініші бойынша береді, оны ас соңына дейін ішуге болады.

Мәзірді рәсімдеу реті

Мәзірдегі тағамдардың орналасу реті тағамдардың берілу ретіне сәйкес болуы тиіс.

Мәзірдегі тағамдардың реті келесідей: фирмалық тағамдар, суық тісбасарлар мен тағамдар, ыстық тісбасарлар, көжелер, 2-ыстық тағамдар мен тәтті тағамдар, ыстық және суық сусындар, ұннан жасалған және кондитерлік бұйымдар.

Әр топтағы тағамдардың реті:

- тұщы тағамнан бастап ащы тағамға біртіндеп ауысуы;
- ыстық тағамдар – суға қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған, оттың табына пісірілген;
- көжелер – мөлдір сорпалардан бастап заправочный сорпаларға, ет, сүт, суық және тәтті тағамдарға ауысады;

Мәзірдегі тағамдардың ретінің көрінісі мынадай:

- фирмалық тағамдар;
- суық тағамдар мен тісбасарлар: балық гострономиялық өнімдері мен консервалар, балықтан суық тағамдар, ет гострономиялық өнімдерінен суық тісбасарлар, үй және жабайы құс етінен суық тағамдар, салаттар мен винегреттер (балық, ет, көкөніс), ірімшіктер, сары май и әр-түрлі сүт қышқыл тәнімдері;
- ыстық тісбасарлар : балық, ет, құс еті мен саңырауқұлақтардан;

- көжелер: мөлдір (сорпалар), заправочный (балық, ет, көкөніс), езбе көже, сүт және тәтті көжелер;

- екінші ыстық тағамдар: балықтан, еттен, үй және жабайы құс етерінен, үй қояны, картоп, көкөністерден, саңырауқұлақтан, жармалардан, бұршақ тұқымдастарынан, макарондардан, жұмыртқа және сүзбе тағамдары;

- тәтті тағамдар;

- ыстық сусындар;

- суық сусындар;

- ұннан кулинарлық бұйымдар, нан-бөлке және кондитерлік бұйымдар.

Мәзір тұтынушыға түсінікті болуы керек. Тағамдардың аттары қысқартылмай толық жазылып, олардың шығымы мен бағасы нақты көрсетілген болуы тиіс.

Фирмалық тағам – бұл кәсіпорынның өзгешелігін көрсететін арнайы тағам түрі. Әдетте бұл өте әсем рәсімделген үлестеп берілетін тағам, ол шеф-повардың тәжірибесі мен фантазиясына байланысты. Ол мәзірдің басында үлестеп берілетін тағам түрлерінің жанында ерекше шрифтпен жазылады.

Кешенді түскі ас мәзіріне суық тісбасарлар, сорпа, екінші тағам және десерт кіреді. Кешенді түскі асты күнделікті бағасымен жүзеге асырылады. Мәзірде кейбір тағам түрлеріне байланысты қосымша тарау болады, мысалы: диеталық тағамдар, «экспресс» тағамдар уақыты аз тұтынушыларға, шетел асханасы, балаларға арналған тағамдар. Даяшы тағам түрін, оның құрамын, бағасын, мөлшерін, қанша уақыт дайындалатындығын, тез әзір болатын тағам түрлерін білу шарт.

Арақ-шарап өнімдерінің прејскуранты

Оларды келесі ретпен: күшті алкогольді сусындар, шараптар, сыра, алкогольсіз сусындардан тұрады. Әр топқа жеке арнайы сусындар кіреді.

Күшті алкогольді ішімдіктер: арақ, коньяк, ром, виски;

Шарап: асханалық ақ және қызыл шараптар, десерттік ақ және қызыл шараптар, шымырлайтын шарап (игристые);

Сыра: құйылып сатылатын және шөлмектегі.

Алкогольсіз сусындар: шөлмектегі сусындар, фирмалық кувшиндағы сусындар.

Прејскурантта шөлмектің сыйымдылығын, бағасын, сақталған мерзімін көрсету керек.

Таңғы ас мәзірі

Оны тек арнайы ас ұсынатын кәсіпорында ұсынады. Келесі ішкілер мен сусындардан тұрады: жинақталған (скомплектованный) ішкі астар, суық және ыстық астар, десерттер, алкогольсіз сусындар.

Жинақталған таңғы ас (скомплектованный) – құрамына ыстық сусын және сүт, май және джем кіреді.

Суық таңғы асқа шұжық, ірімшік, брынза, сарымай, джем, бал кіреді.

Ыстық таңғы асқа жұмыртқа тағамдары, ыстық шұжық, ыстық сусын.

Десерт (тәтті тағамдар) тәтті тоқаш, торт, кекс кіреді.

Мерекелік мәзір

Әр-түрлі мерекелік күндерге байланысты кәсіпорынның биснильынымен ұйымдастырылады. Кешкі астың бағасы алдын ала анықталады. Кез келген адам алдын ала ақшасын төлеп, орынға таңсырыс бере алады.

Жаңа жылдық кешкі ас оның ұзақтылығына байланысты болады. Суық тісбасарлар үлесін азайтып, оның ассортиментін көбейтеді, арақ-шарап онімдерін белгілі қағида бойынша мәзір мазмұнына енгізеді.

Әр даяшыда екі столға бір мәзірдің данасынан болу керек, «люкс» және «экстра» категориясындағы кәсіпорындарда әр столға бір мәзір болу шарт.

Сусындар карталары әр-түрлі үлгіде болады. Кейде «шараптар картасы» мейрамхананың толық сусындардың тізімін қамтиды. Бірақ бұл толық тізімдер үлгісі қолайсыз, себебі ол таңдау процесін бияулатады. Ыңғайлы нұсқасы: әрбір сусын түрі жеке бетте басылады. Бұл қонақтардың таңдау процесін тездетеді.

Сусындар картасы мынадай беттерді қамтиды:

- коктейльдер картасы;
- сусындар картасы (сыра, алкогольді және алкогольсіз ішкілерді қосады)
- түскі астан кейінгі сусындар картасы (ликер, портвейн, бренди)
- ликерлік кофе картасы

Шарап картасы

Шарап картасы өнеркәсіптің қаржылық мүмкіндіктерін ескере отырып, шараптар туралы мағұлматтарды, шөлмектің толық бағасы,

оның сыйымдылығы, сонымен қатар 50, 100 мл сусындардың бағасын қамтуы қажет. Сусындар мен шараптарды қатаң түрде регламенттеу қажет. Шарап картасын ақ шараптар мен ашу қажет, қалған бөлімдері шараптардың атауы бойынша және қандай мемлекетпен екендігін көрсетеді. Шарап картасы шарап сыртындағы заттаңбасы ол туралы мәліметті қамтып көрсетеді (түпнұсқасындағы тілдегі атауы, шығарушының аты, өндіруші, жүзімнің сорты және өнімнің жыққан жылы). Картаны ереже бойынша француз шараптарынан бастайды, сосын аперитивтар мен вермуттардан бөлек бірінші топқа өткір күшті ішімдіктерден: арақ, виски, текила және джин кіреді. Сосын диджестивтер: бренди, коньяк, ликер. Барда, негізгі сұраныс коктейльдерде болғандықтан, оларға картада негізгі орынды болу қажет.

Мейрамхананың коктейль картасы тәбетті ашқызатын коктейль-аперитивтерді ұсынумен басталады. Бұл джин, виски, ром, негізіндегі классикалық коктейльдер. Сосын картаға күн сусындары, фирмалық коктейльдер, арнайы ұсынымдар болады.

Шарап картасындағы ішімдіктердің орналасу реті:

- фирмалық сусындар
- арақтар
- настойка мен наливкалар: ащы және тәтті
- күшейтілген жүзім шараптары: ақ, қызғылт және қызыл
- шараптар: ақ, қызғылт, қызыл, десерттік, ойнамалы
- коньяктар
- ликерлер
- кремдер
- минерал су, жеміс шырындары
- сыра ассортименті
- Табак өнімдері
- сіріңкелер

Шараптар картасында кейде кондитерлік бұйымдар мен жемістерде қорсетілуі мүмкін.

Прейскурантта 4 баған беріледі: сусынның аты, шөлмектің сыйымдылығы, бір шөлмектің бағасы, 100гр бағасы.

Бакылау сұрақтары

1. Тамактану кәсіпорындар типтерін атап өтіңіздер.
2. Мейрамханалар қызмет көрету түрлеріне қарай қалай жіктеледі?
3. Сауда бөлмелерінің түрлері қандай? Оларға жеке сипаттама беріңіздер.

4. Мейрамхана залының интерьеріне анықтама беріңіздер.
5. Интерьердегі рокко стилиндегі дизайн түрінің ерекшелігі неде?
6. Ар-деко және ар-нуво дизайндері несімен ерекшеленеді?
7. Мейрамханалық ыдыс түрлері. Фарфор – фаянс ыдыстар.
8. Мейрамханада қолданылатын металл ыдыстардың түрлері қандай?
9. Мейрамханаларда шыны мен хрусталь ыдыстарының қандай түрлері қолданылады?
10. Асханалық жаймаларға нелер жатады?
11. Мейрамхана жиһаздарын шартты түрде қалай топтастыруға болады?
12. Мәзірді рәсімдеу реті қандай?
13. Арақ-шарап өнімдерінің преискуранты дегеніміз не?
14. Шарап картасы.

БӨЛІМ 2. ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

2.1 Сауда бөлімдерін қызмет көрсетуге дайындау

Күн сайын, таңертең немесе жұмыс күнінің соңында мейрамхана бөлмелерінде санитарлы-гигиеналық тазарту жұмыстарын жүргізеді. Негізгі тазарту жұмыстарын таңертең, мейрамхананың ашылуына 1-2 сағат қалғанға дейін жүргізеді.

Залдың тазалығы үшін күнделікті тазалап жинау жұмыстарын жүргізу керек. Жинау жұмыстарының кезенді және күнделікті түрлері бар.

Кезеңді жинау жұмысына аптаның белгілі бір күніндегі әр жұмысшының өз жұмыс орынын тазалауы, яғни стол мен орындықтардың қаптамаларын ауыстыру, шырақшамдарды тазалап сүрту, перделерді, кілемдерді қағу және т.б.

Күнделікті жинау жұмысын кәсіпорынның арнайы жинаушы жұмыскерлері атқарады. Оған бөлмені желдету, еденді сүрту, сыпыру, синтетикалық кілемдерді тазалау, шаңдарды сүрту, гүлдерге су құйып оларды күту және т.б.

Әжетхана бөлмелерін күні бойына бірнеше рет тазартып, қадағалап отыру қажет. Қонақтардың келер алдында және қайтқаннан соң залды желдетіп алу қажет.

Залды қызмет көрсетуге дайындау келесілерден тұрады: столдарды орналастыру, күннің уақытына қарай столдың алдын ала сервировкасын жасау.

Столдарды түзу қатарда немесе шахматтық ретпен орналастырады, олардың арасы 2 м кем болмауы керек. Әр стол сондай қашықтықта көршілес қойылуы залдағы адам көп болған жағдайда қонақтар мен даяшылардың жүріп тұруларына ыңғайлы болады. Столдарды шығар есіктің жанына орналастырмайды. Столдар, серванттар мен креслолар қабырғадан 10-20 мм қашықтықта тұрулары керек.

Залда тоңазытқыштар қойылады, 3-4 даяшыға бір тоңазытқыш есебінде алынады. Жеке қосалқы қызмет столдары даяшыдан алыс орналаспау керек.

Төрт бұрышты столдар керек кезде банкет столдер құрастыруға қолайлы болады.

Даяшы озіне бөлінген сектордағы столдарды орналастырып дұрыстығын тексереді. Егер кемшіліктер болып жатса, оны жыдам түзеу керек. Орындықтар мен креслоларды да тексеріп шығады, олар

толық дайын болуы тиіс. Жарамсыз креслолармен орындықтар болса оларды тез арада ауыстыру керек.

Ыдыды жинап столдар мен орындық, креслоларды орналастырғаннан кейін даяшылар бригадін сервизнаядан қажетті ыдыстар мен құралдар және жаймаларды қабылдап алады. Түрелжаларды залға шығарып сервант немесе көмекші столдарға апарып келді, ал фужерлер, бокалдар мен рюмкаларды подноспен апарды. Кейде ыдысты жеткізу үшін арнайы арба пайдаланылады.

Даяшылар столді сервирлеу алдында сервиздік бөлмеден алынған ыдыстар мен құралдарды тексеріп алулары тиіс, жуу сапасы мен дефекттерге назар аудару керек. Ыдысты тексеру кезінде, мысалы ыдыс жарығы, шанышқының майысқаны, жақсы жуылмаған құралдар т.б. болса, оларды тез арада ауыстыру керек.

Столды сервирлеу алдында ыдыс пен құрал-аспаптарды, шыны мен хрустальді сүлгімен сүртіп шығу керек. Даяшы сүрту әдістерін білуі қажет. Рюмканы сүрту кезінде рюмканың аяғын сол қолмен алып, сүлгінің бөлігімен орайды, сүлгінің қалған бөлігінің көмегімен оң қолмен рюмканы ішін және сыртын сүртеді. Бұл әдісті қолданғанда рюмканы сындырып алмас үшін абайлап сүрту керек, сондықтан алдымен бокалға сүлгінің бір шетін өткізіп ақырын екінші шетін өткізеді. Шыныдан жасалған ыдысқа үрлеуге болмайды, сүруге қолданылған майлықты пайдалануға болмайды. Табақты сүрту үшін оны сол қолмен сүлгімен ұстайды, ал оң жақ қолмен сүлгінің басқа шетімен табакты сүртеді. Шанышқы, қасық, пышақтарды сүрту кезектесіп орындалады, сүлгінің шетімен сол қолға бірнеше шанышқы алады, ал сүлгінің басқа жағымен оң қолмен әр құралды бөлек сүртеді.

Столдың бетіне қандай және қанша асханалық жайма керек екенін нақты білу керек. Кейде алты орынды столдың үстіне екі төрт бұрышты дастарханмен жабады. Оларды сервантта сақтайды. Дастарханмен бірге шүберек салфеткалар алынады, есеп бойынша 5-6 майлық әр орынға және 4-6 сүлгі әр даяшыға. Егер даяшы дастарханның үтіктелмегені немесе тесік екендігін байқаса, оны тез арада ауыстыру керек.

Барлық мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетудің уақытын үнемдеу үшін столдардың алдын ала сервировкасы жасалынады. «Сервировка» сөзі француз тілінен аударғанда бір жағынан таңертеңгілік, түскі немесе кешкі асқа және шайға дайындық түрі болатын болса, яғни ыдыстардың белгілі бір тәртіппен қойылуы, ал бір қырынан осы мақсатқа жету үшін қажетті ыдыс аяқтар жиынтығы деген мағынаны білдіреді.

Сервировка – мейрамхананың маманына, бағалау категориясына және типіне тәуелді болатын, көп нұсқалы процесс. Бұл уақытта

сервировканың жалпы міндеттері ескеріледі және мұндағы қызметшілердің еңбегі ғылыми ұйым принципіне негізделген.

Столдардың сервировкасы мәзір түріне байланысты жасалады (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас, шай, кофе, банкет);

Сервировканың алдын ала және толықтырма түрі болуы мүмкін.

Столдардың алдын ала сервировкасы залдың қызмет көрсетуге дайындалу процесінде орындалады.

Столды сервирлеуге дайындау

Столдың сервировкасын бастамас бұрын столға дастархан жаяды. Дастарханның төрт бұрышынан ұстап сілкіп қалып столдың бетіне салады. Дастархан мен стол бетінің арасында қалған ауа дастарханды қажетінше жылжытып дұрыстауға оңайлық тудырады. Дастарханның бүктелген қырлары столдың ортасына келтірілуі керек және оның бұрыштары столдың аяғын жауып тұруы қажет. Дастарған столдан 25-30 см түсіп тұруы тиіс.



Столды тарелкалармен сервирлеу

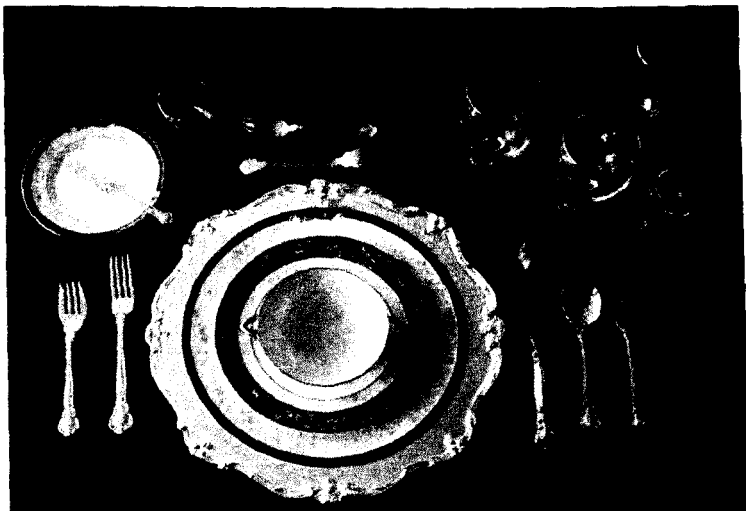
Тісбасарлық тарелка әр орынның алдына қойылады. Тарелканың шеті столдың шетінен 2-3см аралығында болуы керек. Пирожковая тарелканы тісбасарлық тарелканың сол жағына 5-10см қашықтықта қояды.

Столды құралдармен сервирлеу

Асханалық құралдарды столға қоймас бұрын оларды салфеткамен жаптырағанға дейін сүртеді. Тісбасарлық тарелканың оң жағына пышақтарды (асханалық, балыққа арналған, тісбасарлық) жүзін тарелкаға қаратып қояды. Тарелканың сол жағына шанышқыларды қояды: асханалық, балыққа арналған, тісбасарлық. Егер тапсырыста бірінші тағам болса, онда тарелканың оң жағына асханалық қасық қойылады. Құралдар бір – бірінен 0,5 см аралығында қойылуы тиіс. Құралдардың төменгі ұшы столдан 2см аралығында қойылады.

Десерттік құралдар тарелканың жоғары жағына келесі кезекте қойылады: пышақ, шанышқы және десерттік қасық. Қасық пен пышақтың қолы оңға, ал шанышқының қолы солға қаратылып қойылады.

Столдағы асханалық құралдардың саны мәзірге байланысты.



Стол сервировкасының көрінісі

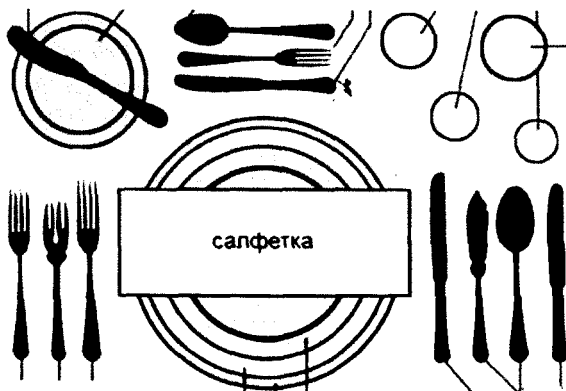
Столды шыны ыдыстармен сервирлеу

Алкогольсіз сусындарға арналған бокал тарелканың оң жағына (тарелкалардың шеті мен құралдардың қиылысу қатарында) қойылады. Бокалдың оң жақ қатарына столдан 45 градустық бұрышта келесі рюмкалар мен бокалдар қойылады. Барлық рюмкалар мен бокалдар

тағамдардың берілу ретіне қарай қойылады. Араққа арналған рюмка тісбасарларға, мадерн рюмкасы бірінші тағамдарға, рейнвейндік балық тағамдарына, лафиттік ыстық ет тағамдарына, шампандық бокал десертке арнап қойылады.

майға

**арналған пирожковая десерттік десерттік десерттік түрлі
пышақ тарелка қасық шанышқы пышақ бокалдар**



**Тісбасарлық
шанышқы
Балыққа
арналған
шанышқы
Асханалық
шанышқы
(солдан оңға
қарай)**

**Сервировкалық
тарелка
Екінші тағамға
арналған тарелка
Тісбасарлық
тарелка
(солдан оңға қарай)**

**Асханалық
пышақ
Балыққа
арналған пышақ
Асханалық
қасық
Тісбасарлық
пышақ
(солдан оңға
қарай)**

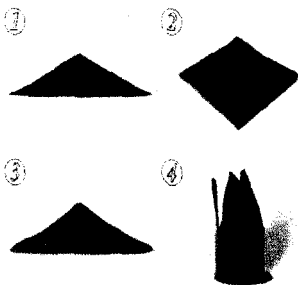
Столды салфеткалармен сервирлеу

Столға қойылатын салфетка жақын үтіктеліп бүктелген болуы керек. Салфетканы бүктеудің бірнеше әдістері бар, бірақ қаншалықты күрделі болғанымен олар жылдам шешілетіндей болуы керек.

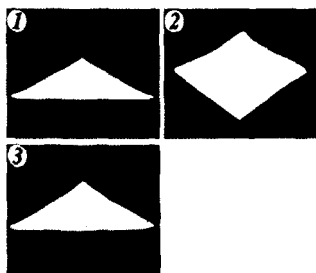
Салфеткаларды әдемілеп бүктеудің әдістері төмендегіде көрсетілген.



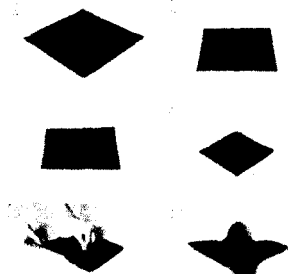
Шлейф



Жауқазын



Бөрікгүл



Столдағы дәмдеуіштер

Столдың сервировкасы түз бен бұрышты қоюмен аяқталады. Оны столдың ортасына қояды. Қышаны (горчица) ет тағамдарына, ақжелкек (хрен) құйма, балық тағамдары, суық ет тағамдарына беріледі.

Гүл салынған ваза

Мейрамхана атмосферасын жақсарту үшін столға гүл салынған вазаны қояды. Столға тірі немесе жасанды гүлді де қоюға болады. Гүлдерді аласа вазаға салып столдың ортасына қояды.



Қызмет көрсетудің түріне және сипатына байланысты (таңғы ас, түскі ас, тапсырыс берілген тағамдар мәзірі бойынша түскі ас уақытында қызмет көрсету, банкет, шай, кофе) алдын ала сервировканың бір қатар қиындықтары болады.

Таңғы ас үшін (қызмет көрсету, мысалы, туристерге) стол сервировкасы тіскебасар приборларымен және колсүрткіш салфеткамен жабдықталады. Берілген мәзірге байланысты майға арналған пышақ, шай қасығы, тіскебасар тарелкалармен толықтырылады.

Түскі уақыттағы столдардың алдын ала сервировкасы:

- арнайы мәзірге байланысты (минималды сервировка): асханалық приборлар (пышақ, қасық, шанышқы), фужер, салфеткалар, дәмдегіштер приборлары.

- тапсырыспен жасалған тағамдар мәзірі бойынша: тіскебасар тарелкалары, асханалық (пышақ және шанышқы) приборлар, фужер, кол сүрткіштер, дәмдегіштер приборлары.

Кешкі уақытта сервировка тіскебасар құралдармен толықтырылады да, асханалық қасықтар столдан алынып тасталынады.

Банкет столына арналған алдын ала сервировка ұсақ асханалық тіскебасар тарелкаларымен, асханалық және тіскебасарларға арналған құралдармен және салфеткамен жабдықталады.

Тіскебасарға арналған тарелкаларды алдын ала сервировкада столға қоймауға да болады, өйткені таңғы асқа тағам бүктелген және сәйкес тарелкаларға салынып, дайын түрде беріледі. Кей уақытта бұған десерт құралдарымен толықтырылады.

Бұдан кейінгі тұтынушылар сұранысын қамтамасыз ету үшін қызметшілер стол сервировкасын басқа да ыдыстар мен приборлармен жабдықтайды.

Кешкі уақытта қызмет көрсетуге дайындалу тапсырыс берілген шамада мезірі бойынша столдар сервировкасы қосымша асханалық құралдармен, ыдыстармен толықтырылады.

Столдың ыдыстарын алдын ала дайындауда тіскебасарға арналған тарелканы стол үстіне қоймауға болады, өйткені тамақ таңғы асқа сәйкес тарелкаға оралған күйінде беріледі. Бұл кезге кейде десертті приборлармен толықтырылады.

Тұтынушылардың сұрапысын қабылдағаннан кейін даяшылар столды керек ыдыстар және құралдармен толықтырады.

Шай немесе кофені беру үшін десерт салынған тарелканың оң жағына жоғары қарай қойылады. Тамаққа сәйкес чашка оң жағында қойылады. Шай немесе кофе қасығы чашканың оң жағында қолға параллель қойылады.

Тұтынушылардың қатысуымен асханалық приборларды официанттар қайталап орап салфеткадан жасалған конвертке салады да кішкентай подноски салып әкелінеді.

Кешкі уақытта берілген сұраныс бойынша мезір құрылып, оған сәйкес қажет сервировкасы алдын ала асханалық ыдыстар мен приборлармен толықтырырып отырады.

Кешкі уақыттағы қызмет көрсету үшін стол ыдыстарын (асханалық, тіскебасарлар арналған тарелкалар мен асханалық және тіскебасарларға арналған приборлармен, фужерлермен, қол сұрткіш салфеткалармен) алдын ала толықтырып отырады.

2.2 Мейрамханада келушілерге қызмет көрсетудің реті

Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру бірнеше элементтерден тұрады: келушілерді қарсы алу және оларды орналастыру, тапсырыстарды қабылдау және рәсімдеу, тапсырыстарды буфетке беру және оларды алу, тапсырыстарды аспазшыларға беру,

тапсырысты алу және оны тұтынушыларға ұсыну, есеп айырысу және столды жинау.

Келушілерді қарсы алу және орналастыру

Келушілерді арнайы киім киген швейцар мейрамхана есігінің алдында күтіп алады, ол қонақтармен сәлемдесіп оларға есікті ашады. Егер қонақ машинада келген болса, мейрамхананың арнайы жұмыскері мейрамхананың автотұрағына оның машинасын орналастырады.

Мейрамханада қонақты (қонақтарды) киім қабылдаушы, ал залдың кіре берісінде - метрдотель күтіп алады, ол қонақтармен сәлемдесіп, олардан столды қанша адамға дайындау керектігін сұрайды және залдан отыратын орынды таңдауларына мүмкіндік береді (зал толық болған жағдайда бос орындарды ұсынады). Мейрамхана қонақтарын тек қана дайындалған дастарханға отырғызады – ол жиналған және алдын-ала сервизделген болуы керек. Егер келген қонақтардың саны көп болса, метрдотель бірнеше столдан біріктірілген ортақ үлкен столға орналастырады.

Тапсырыстарды қабылдау және рәсімдеу

Қонақтар жайғасып болғаннан кейін, іле даяшы беттері ашық түрдегі мәзірді сол қолымен ұсынады. Мәзір алдымен әйел адамға ұсынылады, егер әйел адам болмаса, онда жасы үлкеніне немесе мерей той иесіне беріледі. Мәзірмен қоса жабық күйде шараптар преискуранты ұсынылады.

Даяшы қонақтарға тағамдарды таңдауларын жасауға мүмкіндік беріп, столдан алшақ кетеді, біршама уақыттан соң қайта келеді және қажет болған жағдайда қонақтарға тағамдарды ұсынады, оның дәмін, дайындалу әдістерін сипаттап береді, мейрамхананың фирмалық тағамын және шараптар мен сусындар түрлерін ұсынады.

Тапсырысты қабылдау кезінде даяшы тапсырыс берушінің оң жағынан тұруы керек, тапсырыс көшірме қағаз арқылы келесі ретте есеп айырысу бланкісіне жазылады: суық және жеңіл тағамдар, ыстық тағамдар, бірінші, екінші тағамдар мен десерттер және буфет өнімдері. Тапсырысты даяшы алдымен суық, содан соң ыстық цехқа, сол тағамдарға арналған ыдыспен қосып береді.

Тапсырыстарды аспазшыларға беру

Қонақтардан тапсырысты алысымен даяшы бірден асханаға барып тағамдар мен тісбасарларды әзірлей берулері үшін тапсырысты береді. Суық тағамдар мен тісбасарлардың тапсырысын суық цех

испичшыларына, ыстық тағамдар мен ыстық тісбасар тапсырыстарын ыстық пех аспазшыларына тапсырады. Егер тапсырыста фирмалық тағамдар болатын болса, оған тапсырыс шеф аспазшы немесе испичшылар бригадиріне тапсырылады. Аспазшылардан тағамдарды дайындау уақытын анықтап алады.

Даяшы тапсырыстағы әр тағам түріне оларды салатын арнайы ыдыстарды дайындап қояды. Дайын болған тапсырысты аларда даяшы өзінің сыртқы түрін, әшекейленуін қадағалайды.

Тапсырыстарды буфетке беру және оларды алу

Буфеттен арақ-шарап өнімдерін, сыра, минералдық және жеміс суларын, шырындарды, табак өнімдерін алу үшін даяшы қассалық машинада соқтырылған чекті көрсету арқылы, ал банкеттерге қызмет көрсетуде – бухгалтериядан жаздыртылған арнайы талап қағазы арқылы алады.

Буфеттік өнімдерді алмас бұрын даяшы оның сапасын тексеріп шығады: тұнбалардың болмауын, шөлмектердің, ондағы акциздік маркалар мен этикеткалардың бүтіндігін. Шөлмектердің сырты таза, еш сынық, жарықтары жоқ, зауыттық қақпақтары бұзылман болуы тиіс.

Тапсырысты алу және оны тұтынушыларға ұсыну

Тағамдар мен сусындар берілуінің өз тәртібі мен әдістері бар. Тағамдар арнайы ыдыстарда беріледі және оларға арнайы құралдар қойылады.

Есеп айырысу

Есеп айырысу қонақтарға қызмет көрсетудегі қорытынды бөлім. Есеп айырысу, ереже бойынша, қызмет көрсетіліп болған соң соңында жүргізіледі. Кейде қонақтармен есеп айырысу тапсырыс алғаннан кейін немесе суық тағамдарды ұсынғанда бірінші есептесудің көшірмесі беріледі.

Қонақтармен есеп айырысу тапсырыс берген тағамдары мен сусындарының есептемесі (смет) арқылы жүзеге асады.

Шот бланкінің екі нұсқасы болады. Онда мейрамхананың аты, даяшының тегі, қызмет көрсетілген күн, тісбасарлардың, тағамдардың, сусындардың аты, мөлшері, бір порциядағы бағасы, барлық тапсырыс берілген тағамдардың, сусындардың сомасы көрсетіледі (Кесте 3).

Кесте 3. Есеп бланкісі

Есеп бланкісі

Ұйым _____
 Қоғамдық тамақтану кәсіпорны _____
 Шот № _____ « _____ » _____ 20__ ж.
 Даяшы _____

Тағамдардың немесе басқа өнімдердің аты	Порция саны	Бағасы теңгемен	Сома теңгемен

Барлығы:

Қызмет көрсетуге пайыз _____

Жалпы төлем _____

Метрдотель _____

(аты жөні)

Даяшы жалпы соманы есептейді, қолын қояды да тапсырыс берушіге есеп бланкісінің бірінші нұсқасын кішкентай подноско салып ұсынады.

Даяшы жұмыс барысында метрдотельден номерленген есеп бланкі мен реестрдің бланкі алады (Кесте 4).

Кесте 4. Реестр бланкі

Реестр бланкі

Ұйым _____
 Қоғамдық тамақтану кәсіпорны _____
 Даяшы _____
 Кассаға реестр есебі _____
 _____ -20__ ж.

№	Шот нөмірі	Сома, теңге

Барлығы:

Даяшы _____

Метрдотель _____

(аты жөні)

Ресурста даяшының қолы қойылады, сонынан метрдотель оның дұрыс тапсырылғанын растап қолын өзінің қолын қояды.

Столды жинау және қолданылған ыдыстарды ауыстыру

Қызмет көрсету барысында даяшы тез арада столды дайындап қолданылған ыдыстар мен аспаптарды тазасына ауыстыра отырып, келесі тағамдарға дайындап қоюы қажет.

Тарелкадағы тағам қалдықтарын жинау барысында даяшы бірінші тұтынушыға оң жағынан келеді, оң қолына тарелканы аспаптармен бірге алып, сол қолына алады. Бірінші екінші тарелкадағы аспаптарды және қалдық тағамдарды ол астыңғы тарелкаға қояды. Көп қонақтарға бір даяшы осылай қызмет көрсетсе, онда ол он тарелкаға дейін жинастыра алады.

Жинастырудың басқа нұсқасы, даяшы екі бірінші тарелкасы бітілген тәсілмен жинаса, ал үшінші және келесілерін сол жағынан жинайды; сосын тағам қалдықтарын шанышқымен немесе пышақпен екінші (астыңғы) тарелкаға салып, аспаптарды біріншіге салады.

Тағам қалдықтарын жинастыруда арнайы тарелканы қолдануға болады.

Қолданылған тарелкаларды даяшы қосалқы столға апарды да, екі тарелка әкеледі. Екі даяшы көп қонақтарға қызмет көрсеткенде біреуі қолданылған ыдыстар мен аспаптарды жинастырса, ал екіншісі столға тазасын қояды. Бұл үшін қызметтік столға алдын ала қажет тарелкаларды керек мөлшерде әкеліп қояды. Тарелканың үстіне салфетка қояды, оның үстіне пышақ пен шанышқы қойылады. Шыны ыдыстарды салфеткамен бетін жауады да, подноска қойып, сол қолмен алып кетеді.

Жұмыс уақытының ішінде даяшыларға көп салмақ түседі. Олар орта есеппен бір кеште 300 кг дейін жүк тасиды, орташа шамамен 5 км жуық жол жүреді екен. Тапсырысты қабылдауға даяшы жұмыс уақытының 3 % дейінгі бөлігін жұмсайды, дайындау - қорытынды жұмысына -11-ден 24% дейін, өндірістен тапсырысты күтуге - 10 % дейін.

Сондықтан, мейрамхананың жұмысын ұйымдастыруда, еңбекті ғылыми ұйымдастырудың маңызы өте зор болады. Оны енгізу еңбек тиімділігін арттырады, жұмыс уақытын дұрыс пайдалануға және жұмыскерлердің денсаулықтарын сақтауға мүмкіндік береді.

2.3 Қызмет көрсету әдістері мен тағам түрлерін ұсыну тәртіптері

Кез келген мейрамхана қонақтары жақсы дәрежеде көрсетілетін қызметті қалайды. Мейрамханаларда қызмет көрсетудің үш әдісі қолданылады.

Қызмет көрсетудің ағылшын әдісі

Бұл әдіс күнделікті қызмет көрсету кезінде, қонақтардың шағын компаниясына қызмет көрсетуде, ұжымдық шаралар кезінде қолданылады.

Ағылшын әдісінде даяшы қосымша столды міндетті түрде қолданды, ол столда келесі жұмыстар іске асырылады: қонақтың тарелкасына тамақты порциялау, салаттарды араластыру, коктейльдерді және басқа аралас сусындарды дайындау.

Тағамдарды порциялау кезінде тарелкаға құрамдастар келесі ретпен орналастырады: аскөк, картоп, көкөніс гарнирі, негізгі компонент (ет, балық), тұздық. Тағам салынған тарелканы даяшы қонаққа оның оң жағынан тұрып береді.

Ағылшын әдісі мейрамханалық қызмет көрсетудің ең көрнекілі және қымбат тұратын әдіс түрі деп есептеледі.

Қызмет көрсетудің француз әдісі

Бұл әдісте тағам толығымен ас үйде дайындалады, ет порцияларға кесіліп табаққа гарнирлерімен бірге жалпылай салынады. Жалпы табаққа салынған тағам қонақтар отырған дастарханға әкелінеді де, үлкен қасық пен шанышқы көмегімен әр бір қонақтың жеке тарелкасына ет пен гарнир қонақтардың көзінше порциялап салынады. Қызмет көрсетудің бұл түрі әсіресе банкеттерде қолданған ыңғайлы. Бұл жағдайларда даяшылар ақ қолқаптар киеді.

Қызмет көрсетудің орысша әдісі

Қызмет көрсетудің бұл әдісінде дастарханға алдын-ала дайындалған барлық суық тағамдарды, салаттарды, сусындарды орналастырылу қарастырады. Дастархандағы тағамдар мен сусындар дастархан басындағы қонақтардың бәрінің қолы жереліктей етіп орналастырылады. Қонақтар өз еркімен қалаған тағамдарын тарелкаларына салып алады. Қажет болған жағдайда бір-біріне тағамдарды, салаттарды, т.б. алып береді.

Ыстық тағамдар мен десерт берілетін кезде көбінесе қызмет көрсетудің ағылшын немесе француз әдістері қолданылады. Десертті

берер кезде дастархандағы суық тамақтар қалдығы, тұздықтар, барлық пайдаланылған ыдыстар жиналып алынады. Сусындар мен ішімдіктер стол басында кеш аяғына дейін тұрады.

Еуропалық әдісі

Аталған әдістерден дастарқан жайылумен ерекшеленеді. Үстелге ас және тісбасарлық аспап, бәліш тәрелкесі, қонақ алдында қойылатын мата майлық, шыны ыдыстар, татымдықтар арналған аспаптар, гүл қойылады.

Салқын тісбасарларда даяшы алдын-ала тісбасарлық тәрелкелерге порциялап салып алып келеді. Екінші ыстық тағамдарды арнайы кншкентай ас тәрелкесінде арнайы клоше қақпағын жауып ұсынады. Даяшы қонаққа оң жағынан келіп, алдына қақпағымен бірге тәрелкені қояды қақпаңын ашып айналдырып, қосалқы үстелге қояды. Еуропалық әдіспен екінші тағамдарды кішігірім залда, сонымен қатар қосалқы үстел болмаса да ұсынады.

Қызмет көрсету формаларының жаңа түрлері

Қызмет көрсету формаларының жаңа түрлеріне келесілер жатады:

- швед стол
- тематикалық буфет
- экспресс-столдар
- экспресс-залдар
- бизнес-ланч
- жексенбілік бранч
- презентация
- кофе-брейк
- happy hour
- орыс столі
- Linner (линер)
- Dinner (динер)

- *Экспресс-залдар* швед столы қолданылмайтын мейрамханаларда тез арада қызмет көрсетуге бағытталған. Қызмет көрсету формасының негізін қабырғадан 1,5м қашықтықта орналыстыратын фуршет столі құрайды. Юбкамен жабылған столге салқын тісбасарларды (әртүрлі салаттарды; балықтан, еттен дайындалған тісбасарларды; сары май мен сүзбелерді; жеке қораптағы сүт өнімдерді; салқындатылған сусындарды; нан және нан-тоқаш өнімдерді) орналастырады.

Салқын тісбасарлардың қастарына асханалық қасық пен шанышқы, нанның жанына нанға арналған щипцы қойылады. Залдың кіре берісінде мәзір нұсқалары ілініп, кассалық-бақылау машинасын орнатады. Фуршет столдегі тісбасарлардың бағасы мәзірдің әр нұсқа бағасына енгізіледі. Залға кірген тұтынушы алдымен мәзірлермен танысып, одан соң ұнатқан мәзірдің біріне ақша төлейді де, чек алады. Алған чегін столге отырғаннан кейін қызмет көрсететін даяшыға береді. Даяшы жіберу орнынан бірінші және екінші ыстық тағамдарды әкелгенше, тұтынушы өзі қалаған салқын тісбасар мен сусындарды фуршет столынан алады.

- *Экспресс-столдар* қонақ үйлердегі, теміржол станциялар мен аэропорттағы мейрамхана залдарында ұйымдастырылады. 8.00-11.00 тұтынушыларға еуропалық таңертеңгілік астың екі түрі және 11.00-15.00 экспресс - түскі астың екі түрі ұсынылады.

Домалақ формалы столдың әр-түрлі диаметрлі екі беті болады. Астыңғы беті қозғалмалы және үстінгі беттен 35-40 см-ге үлкен болып келеді. Екі беттің арақашықтығы 10 см-ден кем болмау керек. Үстінгі бетін айналдыру үшін столға тұтқалар орнатылады. Столдың айналатын бетіне салқын тағамдар мен тісбасарлар, тәтті тағамдар, ұнды-кондитер өнімдері, салқындалатын сусындар мен шырындар қойылады. Ал қозғалмайтын бетін тәрелкелермен, құрал - аспаптармен және фужерлермен сервирлейді.

Тұтынушылар столдың тұтқасын бұра отырып, өздері керек тағамдарды салып алады. Ыстық тағамдар мен сусындарды даяшылар жібереді. Сондай-ақ, олар тұтынушылармен есеп жүргізеді.

- *Бизнес-ланч* - демалыс күндерінен басқа барлық күндерінде ұйымдастырылатын, а ля карт мәзірімен салыстырғандағы арзан болып келетін іскерлік түскі ас.

Мәзірді салқын тағамның екі аталуы, ыстық тісбасарның бір аталуы, бірінші ыстық тағамның бір түрі, вегетариандық тағамның бір аталуы, бір-екі фирмалық тағам, десерттің үш түрі құрайды.

Мейрамханадағы бизнес-ланч бағасына сонымен бірге ыстық сусын (шай немесе кофе) кіргізіледі.

Даяшылар тағамдарды еуропалық әдісімен жібереді.

Тұтынушылар қосымша салқындалатын және алкогольді сусындарға тапсырыс берсе, оларға міндетті түрде шарап картасы берілу керек.

Аперитивке вермут, Кампари, Дюбонне; диджестивке коньяк, арманьяк, кальвадос ұсынылады. Сондай-ақ шарап картасымен бірге коктейль картасы да берілу керек.

- *Жексенбілік бранч* мейрамханаларда демалыс күндерінде ұйымдастырылады. Қызмет көрсету швед столі типі бойынша жүзеге

асырылды. Жексенбілік бранчтар әртүрлі тематикалық бағыттылықты бойын келеді: теңізді, аңшылықты, ұлттық (қазақ, орыс, молдаван, татар және т.с.с.).

Зилда екі столдерді орнатады: біріншісіне - негізгі тағамдар мен сыйымдатылған сусындар, ал екіншісіне - тәтті тағамдар, ұнды-көкштер өнімдері және ыстық сусындар қойылады.

Столды пирожковая тарелкамен, асханалық және тісбасарлық күрші-аспаптармен, фужермен, мата майлықпен сервировкалайды.

Даяшылар тұтынушыларға тағам таңдауда көмектесіп, оларды шорцондап, столге қояды.

12 жасқа толмаған балаларға билет төмен бағамен беріледі.

- *Презентациялар* әр-түрлі жағдайларда: көрменің, көпледжердің, жоғарғы оқу орындарының, фирмалардың, банктердің шығуы кезінде, шарап дегустациялары өткізілуі кезінде ұйымдастырылады.

Презентациялар әртүрлі фирма өкілдерінің, шақырылған жекменшік иелерінің жаңа іскерлік байланыстарды нығайтуға көмек береді.

Презентация бағдарламасына пресс-конференция және эсрадалық номерлер кіргізіледі. Презентацияның екінші жартысында коктейль жиыны, фуршет жиыны немесе буфет-түскі ас ұйымдастырылады.

Столдегі тұрған салқын тісбасарларды қонақтар өздері салып, ал сусындарды даяшылар подностан жібереді.

- *Кофе-брейк* (немесе кофе-пауза) мейрамханалардағы конференция, жиналыс мүшелеріне тез арада қызмет көрсетуге негізделген. Тіктөртбұрышты немесе домалақ столдерді түрлі-түсті матадан тігілген юбкамен жабады. Қонақтар тағамдарды тұрып қабылдайды.

Кофе-брейк мәзірін пирожныйлар, самсалар, тәтті және тұшы печеньеелер, нан-тоқаш өнімдері, әртүрлі қанапелер, минералды сулар, шырындар, кофе (сүтпен немесе лимонмен) құрайды.

Столды келесідей сервирлейді: стол периметрі бойынша кофеге арналған чашкалар мен қасықтар, ортасына десертті кружкада жіберілетін плато вазасындағы пирожныйлар, фарфор вазаларындағы самсалар, қанапелер, печеньеелер қойылады. Шүберек салфеткалар төселген тісбасарлық тәрелкеге кофейник, қасына екі тісті шанышқымен берілетін лотоктағы лимон және кілегейге арналған ыдыста кілегей қойылады.

Даяшылар кофеңі құйып, қонақтарға ұсынады.

Кофеңің орнына шай берілуі мүмкін.

- *Happy hour* мейрамханаларда әр жұма сайын сағат 17.00-19.00 аралығында а ля карт мәзірі бойынша, сусындарға 50% жеңілдікпен ұйымдастырылады.

- *Linner (линер)* бизнес-ланчка үлгірмей қалған қонақүй тұрғындары үшін ұйымдастырылады. Линер швед столі бойынша 14.00-19.00 аралығында жүзеге асырылады.

- *Dinner (динер)* - қонақүй тұрғындарына арналған швед столі бойынша ұйымдастырылатын кешкі ас. Динер бағасына шампан бокалы немесе шарап бокалы, салқындатылған сусын, шырын және жеміс-жидек суы кіргізіледі.

Бакылау сұрақтары

1. Сауда бөлімдерін қызмет көрсетуге дайындау қандай жұмыстардан тұрады?
2. Столдың сервировкасы қандай элементтерден тұрады?
3. Салфеткаларды әдемілеп бүктеудің қандай әдістері бар?
4. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру қандай элементтерден тұрады?
5. Қызмет көрсетудің ағылшын әдісінің ерекшелігін атаңыз.
6. Қызмет көрсетудің француз әдісі.

БӨЛІМ 3. ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАРДЫ БЕРУДІҢ ТӘРТІБІ

3.1 Буфеттік тауарларды алу және оны тұтынушыларға ұсыну

Даяшы буфеттен арақ-шараптарды, сыра, минералды сулар мен шырындар және табак бұйымдарын алу үшін бақылау - кассалық шарапта соқтырылған чекті береді.

Буфеттік тауарларды қабылдағанда даяшы оның сапасын тексеріп алады: сусынның түсінің бұзылмауы мен тұнбасы жоқтығын, шөлмектегі акциздік марка мен этикеткасының бүтіндігін қарап алады. Шөлмектер таза, шынысы жарылмаған бүтін, зауыттық тығындамасы бұзылмаған болуы керек.

Сусындардың температурасы оның дәміне әсер етеді. Сусындардың берілу температурасы келесідей:

- Коньяк – 18-19°C
- Асханалық қызыл шарап – 16-18°C
- Десерттік шараптар, вермуттар – 13-16°C
- Марочный шараптар – 10-12°C
- Құбылмалы (игристые) шараптар – 6-8°C
- Алкогольсіз сусындар – 8-14°C
- Сыра – 8-9°C
- Коктейльдер мен арақтар – 4-5°C

Егер ақ шарапта, сырада, жеміс суларында, мөлдір шырындарда түнба байқалса, ондаолардың сапасының жоғалғандығын білдіреді. Бұл қызыл шарапқа да қатысты. Оны тексеру үшін шөлмекті шайқамай керсінше төңкеріп ұстап тұрып бақылайды. Бірақ, шарапта қара түнбектің болуы оның бұзылғандығына жатпайды.

Шарапты құйғанда оның бетінде көбік түзілсе және өткір ашыған иіс сезілсе онда оның сапасының жоғалғандығын білдіреді. Егер даяшы шарапты қатты суытылған күйінде алған болса, шарапта қант кристалдары түзілуі мүмкін және ол бөлме температурасында біраз тұрғаннан кейін шайқап жіберсе оңай еріп кетеді.

Кейбір мейрамханаларда сусындар графин немесе құмыраларға құйылып босатылуы мүмкін. Кейде олар болкал, рюмка немесе стопкасымен өлшеп те сатылады. Сусындарды берілуінің тәртібі бар: шырындарды құмыраларда, арақтарды графинде беру міндетті. Олардың беттері жабық болуы тиіс.

Мұз салынған суық су құмырада, ал газдалған суды сифондарда беріледі.

Барлық буфеттік өнімдерді подноспен шығарады, ал оларды құмырады, графинде немесе бокалда берілетін болса, онда оны алақанға салфетка немесе ручникті төсеп ұстап алып шығады.

Табак бұйымдары мен сіріңкені пирожковая тарелкаға немесе арнайы кішкентай подноскка салып әкеледі.

Буфеттік өнімдерді тағамдармен бірге бір подноста алып шығуға рұқсат етілмейді.

Сусындар мен басқа буфеттік өнімдердің берілуінің белгілі бір ретік тәртібі бар:

- алкогольсіз (минералдық және жеміс сулары),
- нан,
- жемістер,
- табак бұйымдары.

Шөлмектегі, құмырадағы және графиндегі сусындарды даяшы подноскка салып көмекші столға апарып қояды. Су, квас және сыра шөлмектерінің ауызын сол көмекші столда ашады, оның ауызын таза салфеткамен сүртіп қонақтың рұқсатымен фужерге құяды. Сусынды фужерге құйғаннан кейін даяшы шөлмекті столға құралдардың оң жағына қояды.

Шарапты столға қояр алдында дайындау

Шарапты ұсыну бұл – ерекше рәсім. Ол жерде әр детальдың өзіндік ерекше бір ролі бар.

Шөлмектің ауызын ашу. Шарап тығынын ашуда әр-түрлі конструкциядағы штопарлар қолданылады. Шөлмектің мойынындағы тығынды үгітпей дұрыс аша білу керек. Ескі қызыл шарапты ашқана өте мұқият болу керек, себебі онда таниннің тұнбасы болатындықтан оны қатты қозғауға болмайды.

Егер ол шөлмектер шараптар қоймасында көлделеннен тұрып сақталған бөлсе, онда оларды 1-2 күн бұрын алып шығып тігінен қою керек. Сол кезде ондағы тұнбалар астына түседі.

Шампан және басқада құбылмалы шараптар. Тығыны бекітілген сымды жайлап босату керек, себебі ішкі газдаң қысымы оны атып жібереді. Тіпті қатты суытылған шампанның өзін жайлап ашу керек.

Шөлмек ашылғаннан кейін оның аузын салфеткамен сүртіп фужерлерге құяды.

Шампанды көбінесе қонақтардың көзінше ашып құяды. Ол үшін мұз салынған шелектегі шампанды алып столдың үстіне қояды, сымын босатып фольгасымен бірге алып тастайды. Шампанның тығынын бір қолымен басып тұрып шөлмекті жайлап бұрайды. Тығынның ығысып шыға бастағанын сезгеннен ақ оның ұшып кетпесі үшін бір қолымен басып ұстайды.

Шөлмекті 45⁰ бұрышта ұстап тұрып оны бокалдарға құяды. Бокалға жартылай құйып көбігі басылған бокалдың шетіне 2см жеткізбей

кәлтін толықтырып құяды. Құйып болғанан кейін оның ауызын бекітіп мұз салынған шелекке салады.

Шарапты салқындату немесе жылыту. Бұл міндетті процедура. Әр шараптың дәмі мен иісі жақсы сезілуі үшін өзінің берілу температурасы болады.

Берілу температурасы:

Күрделі күшейтілген қызыл шараптар:

- жоғары сапалы портвейн, ескі мадера, ескі херес -15-16⁰С

Күрделі қызыл шараптар – бірінші жиындағы бургундік

- піздік қызыл шараптар – 14-16⁰С

Күшейтілген шараптар:

- молдавлық портвейн, мадера, херес, взрослые красные вина - 14⁰С

- жеңіл қызыл шараптар; балған бетінше салқындатып ішетін құрамында танин жоқ қызыл шараптар, күрделі ақ шараптар -10-12⁰С

- өткір хош иісті ақ шараптар -8-10⁰С

- қымбат күрделі шараптар, шампандар -6-8⁰С

Суық қышқылдықты төмендетеді. Балғын қышқылақ шараптарды салқындатылған күйінде ішеді.

Қызыл шараптарды тікелей погребтан немесе қоймадан әкелініп ұсынылады. Шарапты мұз салынған шелекке отырғызып салқындатады. Шелекке мұз салып суық су құяды да қызыл шарапты салып суытады.

Ақ шараптардың шөлмегін шелекке салып мұзбен толтырады. Суыту уақыты - 20мин.

Шарапты басқа ыдысқа ауыстырып құю.

Кейбір шараптарды шөлмектен графинге ауыстырып құяды. Бірақ ескі бургундық шарапты графинге ауыстырып құюға болмайды. Себебі ол ауамен алмасып қышқылдануы мүмкін. Егер көне қызыл шарапты басқа ыдысқа алмастырып құйылатын болса, оны екі күн бұрын оның тұнбасының түсуі үшін тігінен қояды.

Маркалы шараптар шөлмегімен ұсынылады. Шарапты этикеткасы қонақтарға көрінетіндей етіп ұстау қажет.

Бірінші қонақтың алдына салфетканы салып үстіне бокалды қояды да, оның төменгі жерінен ұстап тұрып көзінше бокалдың аузына 2,5 см жеткізбей шарапты құяды. Шараптың мөлшері стандарт бойынша – 168 г.

Коньякты хош иісін жоғалпау үшін «қызғалдақ» рюмкасына құяды. Коньякты жылытуға болмайды, оның дәмдік қасиеті бірден жойылып кетеді.

Сомелье жұмысы. Шараптарды таңдау және ұсыну жөнінде ұсыныстар

Сомелье (франц. тілінен *sommelier*) - мейрамханада сусындар ұсынуға жауапты, шараптар мен сусындар таңдауға кеңес беретін және қызмет көрсету аяқталғанға дейін қонақтарға оларға ұсынуды бақылайтын адам. Кейбір қонақтар картада көрсетілген нөмір бойынша шарапқа тапсырыс береді және белгілі-бір сөйлесуді қажет етпейді, ал қонақтардың көбі шарап туралы мәлімет алғысы келеді. Оларға сомелье және шарап ұсынуды церемония жасай алатын даяшы жұмысы бағытталған.

Сомелье міндетіне шарап картасын құру және соған сәйкес мейрамханада шараптар қорын қамтамасыз ету болып табылады. Егер мейрамханада шарап погреб болса, онда сомелье оның күйіне жауап береді. Ол шараптарды сатып алуға және тапсырылатын партияларды талқылауға қатысады.



Шарапты қонақтарға ұсыну

Шараптар және оның артықшылықтары туралы жалпы мәліметтен басқа сомелье нарықты, жабдықтаушыларды білу керек, яғни ол өнім бағасы мен сапасының сәйкес келуіне жауапты.

Сомелье қонақтарға келіп, шарап картасын ұсынады, тапсырысқа берілген тағамдарға сусын таңдауға ұсыныс жасайды, ұсынылатын сусындар ерекшелігі туралы айтады. Алкогольді сусындарды дұрыс және шектеулі мөлшерде тұтыну, өзара және әртүрлі тағамдармен,

Тісбасарлармен үйлесуі, сусындарды тұтыну уақыты, жйілігі және реті оларды тұтыну мәдениетін анықтайды.

Әрбір арақ-шарап өнімі үшін белгілі-бір ұсыну ережесі бар. Тәбетті ишкіретін сусындарды тағамдарды қабылдау алдында ұсынады. Аперитив ретінде күшті алкогольді, сол сияқты алкогольсіз сусындар қолдануға болады. Тапсырысқа және оны орындау уақытына байланысты ишкіретінке салқындатылған арақ, сонымен қатар бөлме температуралы ишкі, ром немесе жас коньяк, бренди ұсынуға болады. Хош иістендірілген шараптар (вермут, биттер) жақсы аперитив болып табылады, оларды бөлме температуралы ұсынады және қонақтар тілегі бойынша сусын хош иісіен жұмсарту үшін сумен, шырынмен сұйылтуға және мұз кесектерін қосып ұсынуға болады.

Сонымен қатар аперитивке әртүрлі күшейтілген шараптар (Шерри, Перто, Мадера) жатады, оларды бөлме температуралы ұсынылады және сумен сұйытылған немесе мұз қоспаған жөн. Аперитивке тәтті емес шараптар (томат, апельсин, грейпфрут) ұсынуға болады, оларды 10°C дейін суытып мұзбен немесе мұзсыз береді.

Күшті алкогольді сусындар өзіндік дәм мен хош иіске ие, оларды бірден жұтып ішпеген жөн. Олардың кейбіреуін (джин, виски, ром) содалы сумен немесе минералды сумен, тоникпен сұйылтады немесе мұз қосып береді. Арақ пен ашы тұндырмаларды салқын тісбасарларға, әсіресе өткір тісбасарларға және ыстық тісбасарларға ұсынады. Бұл сусындарды 10с дейін суытып ұсынады, сұйылтпай тұтынады, арақ рюмкаларына 1/3-тен ½ қклеміне дейін құяды. Кейбір салқын және ыстық тісбасарларға ерекше (3 жылдан 5 жылға дейін тұрғызылған)немесе VS, VSOP коньяктарын ұсынуға болады, оларды арақ рюмкаларына құяды және бөлме температуралы ұсынылады.

Ас шараптарын түскі немесе кешкі ас кезінде тұтынады. Ақ ас шараптарын (Алиготе, Рислинг, Цинандали, Шабли және т. б)10-18°C дейін суытып, балық және теңіз өнімдерінен даярланған салқан тісбасарлар мен ыстық балық тағамдарына ұсынылады, себебі оларда балық иісін азайтатын қасиеті бар. Ақ ас шараптарын 100 см³ сиымдылықты рюмкаларға құяды, олар түрлі-түсті болуы да мүмкін.

Қызыл ас шараптары (Каберне, Мукузани, Саперави, Бордо, Божеле және т. б)ет гастрономиясынан даярланған салқын тісбасарларға, ет және жабайы құс етінен даярланған ыстық тағамдарға ұсынылады. Оларды бөлме температуралы ұсынады немесе 20-22°C дейін сәл қыздырады (қысқы уақытта). Бұл шараптарды әртүрлі пішінді арнайы түпқойма немесе себет қолданып үстелге қояды. Түрпойма болмаса құю негізінде мата майлыққа орайды. Сыйымдылығы 125см³ рюмкаларға күйілады.

Ұзақ мерзім сақтағанда түзілетін және көбінесе қызыл шараптың, кейде ақ шараптың жоғары сапасы мен ескіру көрсеткіші болып табылатын тұнбаны бөліп алу үшін оны *декантацияға* ұшыратады. Декантация немесе деканттану (франц. *dekantation*) деп шарапты шөлмектен графинге құюды айтады. Жылдар бойы түзілген тұнба шөлмек ішінде қалатындай етіп деканттайды. Декантация сонымен қатар шарапты оттегімен байытады, бұл шарап сапасына оң әсер етеді. Ескі қызыл шараптарды деканттауда шөлмекке ашы және қою (тығыз және ауыр) шарапта болатын пигменттер қалу керек. Декантация алдында бірнеше күн бұрын шөлмектерді тігінен қояды да, тұнба түбіне түседі. Декантация шарап температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Қайта құю кезінде сыртқы ауа температурасы есебінен бірнеше градусқа қызуы мүмкін. Егер шөлмекті ашқан кезде оған тығын түйірлері түсіп кетсе, онда оны да графинге құйып алады. Графин сынымдылығы шөлмек сыйымдылығына немесе магнумға сәйкес келу керек (1, 5л).

Деканацияда үшін мұқият жеткізілген штативтегі шарап шөлмексін, декантер, яғни шарап құйып алуға арналған графин, воронка, майшам, шырпы немесе оттық, сомелье пышағы, таза бокал, тығынды қоюға арналған бөліш тәрелкесі, жұмсақ мата немесе қағаз майлық қолданылады.

Сомелье шарап қоймасынан штативтегі немесе себеттегі шарапты жеткізген соң, майшамды жағып, ақырын штативтен суырмай шөлмекні ашу керек, тығынды иіскеп шараптың бұзылмағанын анықтау керек.

Содан кейін шөлмек мойнын жұмсақ майлықпен сұрту керек, себебі жылдар бойы сақтау кезінде шаң жиналады. Қатты крахмалданған майлықты қабылданбаған жөн. Шөлмек мойнын сұрткенде сомелье қолында шөлмек қозғалыссыз қалу керек.

Деканттау басында графинді шараптың кішкене мөлшерімен шаяды да, оны сомелье бокалына құяды. Ол шарап сапасын тексеріп, декантация үрдісін ары қарай жалғастырады.

Декантация кезінде қолданылатын жағылған май шам көңілді тұнбаға аударуға мүмкіндік береді. Шөлмекті айналдырмай, шарапты графин қабырғасын жуатындай етіп құяды. Графинді үстелге қойып, қасына шөлмекті қояды.

Ақ және қызғылт ас шараптарын ақ нәзік етті құс етінен даярланған тағамдарға және көкөніс тағамдарына ұсынады. Оларды 10°C дейін сәл салқындатып сиымдылығы 100 см³ ақ шарапқа арналған рюмкаға (рейнвейлі) құйып ұсынады.

Өткір ірімшіктерге Каберне, Мело, Совиньон қызыл шараптары, өткір емес ірімшіктерге - Шабли, Шардонне, Пино, Нуар ақ шараптары ұсынылады.

Десертті шараптар (Токай, Максут) бөлме температуралы күйде тәтті шамдар мен жемістерге ұсынылады, оларды мадера рюмкаларына құяды.

Бриот, құрғақ және жартылай құрғақ шампанды теңіз өнімдеріне құс, жабайы құс етінен даярланған тағамдарға, өткір емес ірімшікке ұсынылады.

Жартылай тәтті және тәтті шампанды десертке және жемістерге, шоколадқа ұсынылады. Оларды 6-8°C дейін суытады да, мұз шынған сиымдалықта (шампанды суытуға арналған шелекте) ұсынады. Көпіршікті шараптарды әртүрлі пішінді 150 см³ сиымдылықты бокалдарға құяды.

ХО, Экстра, тұрғызылған француз коньяктарын, сонымен қатар маркалы коньяктарды бөлме температуралы күйде сиымдылығы 25 см³ коньяк рюмкасына құйып қара кофеге ұсынады. Егер қонақ тапсырысында ыстық сусын болмаса, бірақ диджестив ретінде тұрғызылған коньякқа тапсырыс, берілсе, оны снифтерге құйып ұсынады.

Шайға ликерлі рюмкада (түсті) *жеміс ликері* ұсынылады.

3.2 Суық тағамдар мен тісбасарлардың және көжелердің берілу тәртібі

Жер бетіндегі мейрамханалардың жалпы тәртібі бойынша суық тағамдар мен тісбасарлардың берілуінің белгілі бір тәртібі бар:

- балықтан
- еттен
- үй және жабайы құс еттерінен
- көкөніс және саңырауқұлақтан тісбасарлар.

Тамақтануда суық тағамдар мен тісбасарлардың маңызы зор. Олар адам тәбетін ашады, сондықтанда олар жақсы және талғаммен әшекейленген, сәйкес ыдысқа салынған болуы керек.

Олардың берілу температурасы 10-14 °C аралығында.

Температура их подачи находится в пределах от 10 до 14°C. Суық тағамдардың көбісін фарфор ыдыстарда береді. Суық тағамдардың берілуінің бір қатар жалпы тәртібі бар:

- салатниктерді, икорницаларды, тұздық ыдыстарын сәйкес өлшемдегі тарелкаға қояды, тұздық ыдысының қолын солға қаратып қояды, егер тұздық ыдысқа салынған болса тұздыққа арналған қасықты тұздыққа салмай тарелкаға қояды;

- егер дастархан басында 2-4 адам отырған болса бірінші желінетін тісбасарларды тапсырыс беруші қонақтарына ұсына алуы үшін оған жақынырақ қою керек ;

- егер дастархан басында әйел және ер адам отырған болса, ер адамның әйел адамды күтуі үшін тағамдардың көбісін оған жақынырақ қояды.

- биік ыдыста берілетін тісбасарларды және нанды столдың ортасына қарай қояды. Аласа ыдыста берілетін тісбасарларды оның маңатына орналастырады.

- егер тісбасарлардың көп түріне тапсырыс берілген болса және оларды қоятын орын болмай қалған жағдайда кейбіреулерін қызметтік столға қоя тұрады. Кейін қажетінше столға әкелінеді.



Тісбасарларды дастарханға орналастырғаннан кейін даяшы қонақтардың рұқсатымен ішімдіктерді бокалдар мен рюмкаларға құяды. Келесі кезектегі тағамды әкелмес бұрын даяшы дастархандағы босаған қажет емес ыдыстарды, салфеткалар мен вазаны, шөлмекті және рюмкаларды жинастырып алып кетеді.

Балық және балық емес теңіз өнімдерінен дайындалған суық тағамдар мен тісбасарлардың берілу тәртібі.

Уылдырық, шпрот, сардин және балықтар нанмен немесе тостердегі ақ нанмен беріледі. Нанның 2-3 тілімін шүберек салфетка төселген пирожковая тарелкаға салынып апарылады.

Түйіршікті уылдырық икорницада беріледі. Икорницаны жылжып кетпесі үшін пирожковая тарелкаға қағаз салфетка салып апарылады.

Шпрот, сардина, треска бауырын лотоктарға салып, шетіне лимон кескіндерін және аскөктерді әдемілеп қойып береді.

Тазартылған сельдь селедочницаға салынып беріледі. Жеке пирожковая тарелкада сары май, пісірілген картоп жеке беріледі.

Қайнатылған, құйма балық тағамдарын сопақша фарфор ыдыста немесе лотокта беріледі, жеке тұздық беріледі.

Устрицаларды тамақтың соңында береді. Оны металл ыдыста ортасына ұсақталған мұз салып жиектеріне устрицаларды қойып береді.

Крабтар салатник немесе приожковая тарелкада қайнатылған көкөніспен балғын қиярмен береді. Оны қонақтың оң жағына қояды. Сол жағына тұздықша ыдыста майонез қояды.

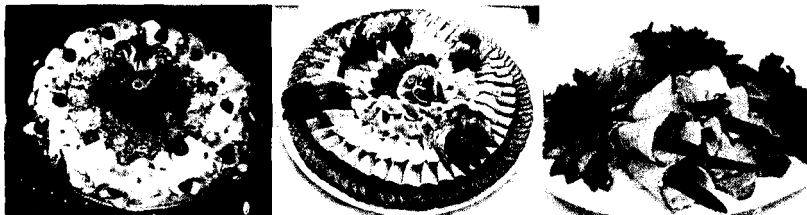


Балық және балық емес теңіз өнімдерінен тісбасарлар

Суық тағамдар және басқаларының берілуі

Ветчина, ет ассортиі, тіл, ростбиф, қуырылған үй және жабайы құс еті дөңгелек ыдыста беріледі. Ростбиф және құс етіне корнишондар мен каперс қосылған майонез тұздығы беріледі.

Барлық *салат* түрлеріне салатник немесе салаттық вазаны қолданады. Салатниктер тісбасарлық немесе ұсақ асханалық ыдысқа қойылады. Егер салат жалпыға бірдей салынған болса, онда оны салфетка төселген тарелканың үстіне қойып, қасына асханалық қасық беріледі.



Ет ассортилерін әшекейлеу әдістері

Салат-коктейль фужерде немесе аласа бокалда беріледі, оны салфетка төселген пирожковая тарелкаға қояды, сол тарелкаға оң жағынан десерттік қасық қояды.

Көкөністерді тамақын алдында береді Оларға салатниктерді қолданады. Көкөністер салынған салатникті қонақтың алдына қояды. Көкөністерді екінші ыстық тағамдар келгенше столда тұруы тиіс.

Маринадталған, тұздалған саңырауқұлақтар, кәді, қызылша, сәбіз икрасы салатниктерде беріледі. Оларға десерттік қасық беріледі.

Бутербродтар тісбасарлық немесе пирожковая тарелкада беріледі. Оларға пышақ пен шанышқы беріледі. Банкеттерде

бутербродтар, корзиночка, валованыдар, тарталеткалар дөңгелек ыдыска салынып қойылады.

Ірімшік (сыр) – шампанғада, сырағада берілетін әмбеп тісбасар. Барлық батысевроплық елдерде ірімшікті десерттің алдында, кейде тіпті десерт ретінде беріледі. Егер шампан тамақтың алдында берілетін болса, ірімшікті сопақша табақта немесе лотокка кесіп салынады. Қазіргі уақытта ірімшіктің бірнеше сортын салады.

Ыстық тісбасарлардың берілуі

Ыстық тісбасарлар қандай ыдыста дайындалған болса сол ыдыста беріледі: порционды табалар, кокотницалар, кокильницалар және т.б. Ыстық тісбасарларды көбінесе банкеттерде, мерекелік кештерде беріледі.

Даяшы ыстық тісбасарды ұсақталған өнімдерден жасалатындықтан пышақтың қажеттілігі болмайтынын білуі тиіс.

Жабайы құс етінен жульенді бергенде тісбасарлық пышак қоса беріледі.

Ыстық тісбасарлардың көп танымал түрлері:

- балықтан кокиль,
- раковинада пісірілген мидии,
- қайнатылған шаян, криветкикалар,
- табада дайындалған балық солянкасы,
- крабпен бірге буда дайындалған томат тұздығындағы бекіре,
- томат тұздығындағы тефтели (банкет – фуршет үшін),
- қаймақтағы шампиньондар.

Балық және балық өнімдерінен дайындалған ыстық тісбасарлар кокильницада, еттен тісбасарлар – кокотницада беріледі. Кокотницаны өрнектеп қиылған салфетка төселген пирожковая тарелкаға қояды. Кокотницаның қағаз салфетка оратылады және оны солға қаратып қояды. Қасықты тарелкаға оң жағына қояды.

Порциондық табада пісірілген балық сол ыдысымен салфетка төселген тарелкаға қойып беріледі.

Балық кокильін ұсақ кокильницада салфетка төселген тарелкаға қойып десерттік шанышқыны қоса береді.

Құс етінен жульен кокотницада беріледі.

Көжелердің берілу тәртібі

Көжелерді ет, балық, саңырауқұлақ сорпаларында, көкөніс, жарма және жеміс қайнатпаларында, сүт және кваста дайындайды.

Дайындау тәсілі бойынша сорпалар толықтырылған, мөлдір, езбе, пісі және сүт көже болып бөлінеді.

Көжелердің берілу температурасы:

- ыстық көжелер – 65-75°C
- суық көжелер – 8-10°C.

Көжелерді келесі ыдыс түрлерінде беріледі:

- мельхиор тостағандарда (толықтырылған)
- ұсақ асханалық тарелканың үстіне қойылған сорпалық тостағандарда в бульонных чашках (мөлдір, езбе),
- 6-10 порцияға арналған фарфор көжелікте.

Тәжірибеде көжелердің берілуінің бірнеше әдістері бар.

Бірінші әдіс. Даяшы ыдыстарға құйылған көжелерді подносқа қойып бетін салфеткамен жауып залға алып шығады да көмекші столға шақырып астарына тарелкаларды қояды. Бұл әдістің кемшілігі – көженің жылдам суып қалуында.

Екінші әдіс. Даяшы көжені көжелік мискаға құйып тележкаға салып әкеледі. Көмекші столда көжені арнайы ожаумен терең тарелкаларға құяды. Бірінші қою бөлігін, сосын сорпасын құяды. Көже қонақтың оң жағынан беріледі.

Үшінші әдіс. Даяшы мискадағы көжені подносқа қойып шығарады. Жоғарыда көрсетілген әдістер бойынша көжені тарелкаға құяды.

Төртінші әдіс. Даяшы мискадағы көжені залға әкеліп дастарханға қояды. Қонақтар көжені тарелкаларына арнайы ожаумен өздері құйып алады. Бұл жерде даяшы көмекші столға қойып көжені қонақтың тарелкасына құйып беруіде мүмкін.

Бесінші әдіс. Даяшы көже мискасын астына бүктелген шүберек салфетка төсеп бір қолына алады да, екінші қолымен ожаумен көжені қонақтарды айналып жүріп құяды. Ватрушкалар, пампушкаларды пирожковая тарелкаға салып көже құйылған тарелканың сол жағына қояды.

Алтыншы әдіс. Қыш ыдыста дайындалған көжеге ағаш қасық беріледі. Егер қонақ ондай көжені тарелкадан ішкісі келсе даяшықыш ыдыстығы көжені терең тарелкаға ауыстырып құйып береді.

Сорпалардың берілуінің ерекшелігі

Мөлдір сорпаларды сорпа тостағанына құйып салфетка төселген тарелкаға қойып қонақтың алдына қояды. Сорпаға арналған қасықты тарелканың шетіне оң жағынан қояды.

Мөлдір сорпаларға келесі гарнир түрлері беріледі:

- Кептірілген нан, бәліш, кулебяка, расстегай. Оларды даяшы пирожковая тарелкаға салып бетін салфеткамен жабады да сол жағына қояды;
- Профитрольдерді сорпадан бөлек салатникте береді, оны да қонақтың сол жағынан әкеліп қояды;
- омлет, жұмыртқаны сорпаға салып береді, сорпа тостағанын қонақтың оң жағынан қояды;
- тауық еті, көкөністер, фрикаделькалар.

Жұмыртқа салынған сорпаны сорпа тостағанында береді. Бүтін піскен жұмыртқаны сорпаның ішіне екіге бөліп салады., пирожковая тарелкаға кептірілген нан ірімшікпен салынады.

Егер стол сервировкасында ұсақ асханалық тарелкалар болса, онда сорпа тостағанын сол тарелкаға қойған дұрыс.

Көженің басқа түрлерінің берілу тәсілдері

Үй және жабайы құс етінен, бауырдан, жасыл бұршақтан, гүлді орамжапырақтан *езбе көжелер* тарелкаға қойылған сорпа тостағандарында беріледі. Кептірілген нан түйірлерін салатникке салып, пирожковая тарелканың үстіне салфетка төсеп қойып апарады.

Толықтырма көжелерді даяшы мискаға құйылған көжені ұсақ тарелканың үстіне қояды да, оны подносқа қойып дастархан басына апарады. Көжені қонақтың оң жағынан қояды және асханалық қасықты мисканың оң жағында болуын қадағалайды.

Қаймақпен берілетін көжені апарғанда қаймақты жеке пирожковая тарелкаға қойылған тұздықшаға салып, қасына шай қасықты қосып береді.

Қаймақты асханада көженің бетіне салып та әкелуге болады, бірақоны араластырмау керек.

Кейбір көжелерге ұннан жасалған бұйымдар (ватрушкалар рассольникке, мокеулік борщқа), крупейник және помпушкалар украиндік борщқа беріледі. Оларды пирожковая тарелкаға салып сол жағына қойылады.

Тәуліктік щи қыш ыдысты беріледі. Кейін оларды шұңғыл тарелкаға ауыстырып құяды. Оны қонақтың өзінеде ауыстырып

күюмнада болады. Ол үшін арнайы қасық беріледі. Қаймақ жеке тудықшада береді.

Етті көжені берерде сервировканы асханалық қасық және шанышқымен толықтырады.

Сүт, тәтті және суық көжелерді берерде көжелік мискаларды қоланады.

Егер бұл тапсырыс күндізгі уақытта болатынболса, онда оларды шұңғыл асханалық тарелкаларда береді.

Тәтті көжелер жазда салқын түрде, ал қыста ыстық бетінше беріледі. Тәтті көжелерге жеке пирожковая тарелкаға салып құрғақ биквит, кекс немесе құрғақ печенье беріледі.

Суық көжелер (окрошка, свекольник, ботвинья) шұңғыл асханалық тарелкаға құйып береді. Суық көжелерге жеке салатниктерге салынған мұз ұсынылады. Оларға десерттік қасық немесе қысқыш беріледі.

Ботвиньге тарелкаға салып жеке гарнир береді: қайнатылған балық кесегі. Қасына балғын қияр, жасыл пияз салынады.

3.3. Екінші ыстық тағамдарды, тәтті тағамдар мен сусындарды беру техникасы

Тапсырысқа байланысты екінші тағамдарды бермесь бұрын столдың сервировкасын толықтыру кажет: асханалық және балыққа арналған құралдарды қояды.

Егер балыққа арналған құралдар болмаса, ондаоның орнына екі асханалық шанышқыны біреуін асханалық тарелканың сол жағына, екіншісін – оң жағына қояды.

Екінші тағамдардың берілуінің бірнеше әдістері бар:

Бірінші әдіс. Даяшы тағамдықонактарға көрсетеді, конактардың көзінше қосымша столға қойып ысытылған ұсақ асханалық тарелкаға порциялайды. Даяшы қолын ыстық тарелкаға күйдіріп алмас үшін оны сүлгімен алады.

Екінші әдіс. Даяшы екінші тағам салынған ыдысты (баранчикті, табаны т.б.) салуға арналған құралдарымен бірге дастарханға қояды. Ысытылған тарелкаларды даяшы алдын ала столға апарыпқояды.

Үшінші әдіс. Көп танымал әдістің түрі. Даяшы асханадан тарелкаларға салынған тағамдарды әкеліп көмекші столға қояды да, сол жерден дастарханға апарды.

Екінші балық тағамдарының берілуінің ерекшеліктері

Тісбасарлар мен көжелерден кейін іле екінші балық тағамы беріледі. Оларға әр-түрлі ыдыстарды қолданады.

Қайнатылған балықты сопақша «баранчикте» немесе сопақша мельхиор ыдыста береді, бұқтырылған балықты – қақпағы бар сопақша «баранчикте», қуырылған балық - сопақша мельхиор ыдыста береді. Пеште пісірілген балықты мельхиор табашада немесе раковинада береді. Қайнатылған балыққа тұздықты жеке тұздықшада береді.

Қуырылған балық фри сопақша мельхиор табакта фри картофельмен береді. Тағамды лимон кесегімен және аскөкпен әшекейлейді. Тұздықты жеке (сол жағына) тұздықшада береді. Оны салфетка төселген тарелкаға қояды. Мысалы, тұздық ретінде - ұсақталған корнишон (тартар тұздығы) майонезбен. Қонақтың сол жағынан келіп тағамды көрсетеді де ұсақ асханалық тарелкаға салады.

Вертельдегі бекіре балық сопақша мельхиор табакта беріледі. Жеке тісбасарлық тарелкада гарнир беріледі: дөңгелекше етіп кесілген пияз, жасыл пияз, лимон. Жеке фарфор тұздықшада тартар немесе ткемал тұздығы.

Мәскеуше пісірілген балық, қуырылған кесек түрінде беріледі, оны мельхиор сопақша табакка салады, жан жағына қуырылған картоп салынады. Балықтың үстіне қуырылған саңырауқұлақ, пассерленген пияз, суға піскен жұмыртканың дөңгелекше кесінділері қойылады. Барлығының үстінен қаймақ тұздығын құйып, үгітілген ірімшікті себеді де қуыру шкафында пісіреді. Тағамды қонақтың сол жағынан әкеліп көрсетеді де көмекші столда ысытылған тарелкаға салып оң жақтан оң қолымен береді.

Ет тағамдарының берілуі

Олар әр-түрлі ыдыстарда беріледі. Шынайы ет тағамдары (бифштекс, сүбе, т.б.) дөңгелек мельхиор табакшада немесе дөңгелек баранчиктерде беріледі. Панирленген ет тағамдарын (котлеттер, шницель, т.б.) мельхиор табакшада, бұқтырылған ет тағамдарын (рагу, духовая сиыр еті, т.б.) қақпағы бар дөңгелек баранчикте беріледі.

Кавказдық кәуап столға шпаяккасымен бірге берілуі мүмкін. Даяшы шпаяккаға түйірілген еттерді шанышқымен тарелкаға түсіріп салады.

Ет тағамдарының берілу тәртібі.

- Сол қолына ұстаған тағаммен шыққан даяшы столға сол жағынан тақалады да қонаққа тағамды ұсынады. Даяшы оң қолымен

салуға арналған құралды алады. Тарелкаға бірінші негізгі тағамды салады, жанына гарнирін салып береді.

- Тұздықтағы ет тағамын қонаққа көрсеткеннен кейін көмекші столда порциялаған ыңғайлы. Қақпағы жабылған баранчиктегі тағамды подносаққа салып апарды. Гарнирін жеке ыдыста болады. Подносты көмекші столға қойып, баранчиктің қақпағын ашады да тағамды ұсақ асханалық тарелкаға салады.

Ростбиф гарнирмен 2-3 кесектен мельхиор табақшада беріледі. Жанына гарнир салынады: қуырылған картоп, сәбіз, жасыл бұршақ, гүлді орамжапырақ және т.б. Тағамды алдын ала қонақтарға көрсетіп алып, көмекші столда ысытылған тарелкаға салып қонақтың оң жағынан оң қолымен ұсынады.

Биштекс пиязбен (по-деревенски) порциондық шойын табада беріледі. Биштекс табаның ортасына салынады, айналасына қуырылған картоп, үстіне фри пиязы салынады. Табаны астында оты бар тағанчиктің үстіне қойып шығарады. Тағамды қонаққа көрсеткеннен кейін көмекші столда ысытылған тарелкаға салып қонаққа ұсынылады.

Биштексті қонақтың оң жағына тағанчикімен бірге қоюға болады. Бұл жағдайда қонақтың алдына тарелка қояды.

Антрекот картоппен негізгі әдіспен қуырылған кесек бетінше береді. Оны ысытылған мельхиор табақшаға салады, жанына қуырылған картоп беріледі. Антрекоттың үстіне жасыл май (сарымайға туралған аскөкті қосып формалап қатырылған май) қойылады. Тағамды көмекші столда тарелкаға ауыстырып салады да қонақтың оң жағынан береді.

Бефстроганов «баранчике» беріледі. Гарнир ретінде жеке дөңгелек баранчикте немесе порционды табада суда піскен картопты майға қуырып береді. Көмекші столға қойып баранчиктің қақпағын ашады да, тарелкаларға салып қонаққа ұсынады.

Үй және жабайы құс еті табақшада беріледі. Оларға жеке салатницада салат беріледі. Бөлшектелген тауық немесе үндік етін екі кесектен порциялық табаға салады.

Суда пісірілген тауық немесе үндік еті порциялық кесек түрінде дөңгелек табақшада гарнир ретінде суға пісірілген күрішпен беріледі. Тағамды қонаққа көрсетіп алып көмекші столда тарелкаға салып беріледі.

Цыплат – табака сопақша мельхиор ыдыста әкелініп қонаққа көрсетіледі. Көмекші столда ұсақ асханалық ыдысқа салады да қонаққа оң жағынан беріледі. Жеке гарнир немесе салат, тұздықшада жуа қосылған тұздық беріледі. Тамақ желінгеннен кейін қол сұрту үшін

тісбасар тарелкасына салып ылғал шүберек салфетка ұсынылады. Кейде шыны вазада лимон кесегі салынған таза суды саусақты малып сулау үшін береді.

Қуырылған жабайы құс еті тұтастай немесе екі бөлікке бөлінген бетінше үстіне сары май құйылып сопақша табақта беріледі.

Розетка немесе креманкаға брусникалық немесе клюквалық тұдықты құйып негізгі тарелканың сол жағына қояды; в салатникте маринадталған брусника және басқада маринадтар беріледі. Құс етін қонақтарға көрсеткеннен кейін көмекші столда еті сылынатындай етіп кесектерге бөледі де, көздерінше тарелкаға салып қонақтарға ұсынады. Тарелка оң жақтан оң қолмен беріледі.

Киевше котлет – мельхиор ыдыста беріледі. Котлетті крутонға (камырдан пісірілген дөңгелек табақша), қасына картоптан фри және жасыл бұршақ салынады. Котлетті жегенде абай болу керек, оны сүйектің жанынан пышақпен кесіп ішіндегі майын ағызып алу керек.

Пожарлық котлет сопақша табақта беріледі, жанына суда піскен картоп, күріш немесе макарон салады. Берер алдында үстіне май немесе тұздық құяды, тағамды қонақтарға көрсеткеннен кейін тарелкаға салып қонақтың оң жағынан оң қолымен береді.

Көкөніс тағамдарын берудің тәртібі

Суда піскен көкөніс тағамдарын залға дөңгелек мелхиор табаққа салып апарады, пеште пісірілгенді – мельхиор табада, сүт тұздығында қайнатылғанды – мельхиор баранчикте шығарады. Оларды салуға шанышқы және қасық беріледі. Мельхиор тұздықшада жеке тұздық беріледі. Бірінші орамжапырақ салынған тарелканы, артынан тұздықшаны қояды. Асханалық шанышқыны оң жағына қояды.

Көкөністен рагу дөңгелек баранчик немесе порционды табада қызыл тұздық құйылып беріледі. Оң жақтан беріледі.

Ячница порционды металл табада беріледі. Тамақтанушы өзі құралдардың көмегімен тісбасарлық тарелкасына салып алады.

Омлет а мельхиор немесе фарфор табақта беріледі. Оларды қонақтар тарелкаларына салып алулары үшін даяшы қасық және шанышқы береді.

Тәтті тағамдардың берілуі

Тәтті тағамдар суық немесе ыстықболуы мүмкін. Тәтті тағамдарға жататындары: шарап қосылған сироптағы жемістер, компоттар, кисельдер, желе, мусстар, самбуктер, кремдер, балмұздақтар.

Ыстық тәтті тағамдар тобына жататындар: суфле, блинчик вареньмен, камырдағы алма, Гурьевтік ботка.

Суық тәтті тағамдардің берілу температурасы 8-10°C , ыстық тәтті тағамдар 65-70°C.

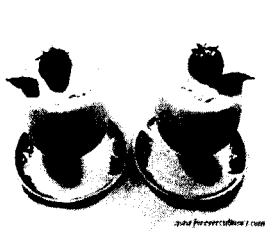
Десерттің берілу уақыты қонақпен келісіліп алады. Десертті шығарар алдында даяшы қонақтардың рұқсатымен столдағы барлық ыдыстарды жиыстырып әкетеді.

Балмұздақ, компоттар, тәтті салаттар, желе, мусстар, балғын жемістер креманкаларда беріледі. Оны салфетка салынған тарелканың үстіне қояды. Креманканың өлшеміне қарай десерттік құралдар беріледі, десерттік қасықтың қолын оңға қаратып қояды.

Пудингі порцияға кесіп десерттік тарелкаға салып тұздықпен береді. Десерттік шанышқы мен қасықты десертті қойғаннан кейін береді.

Суфлені дайындалған ыдыста береді. Ол баранчик немесе порционды табаболуы мүмкін. Столды шұңғыл десерттік тарелкамен және десерттік қасықпен сервирленеді. Сүт немесе қаймақты арнайы ыдыстарында бетіне салфетка жауып оң жағына қояды.

Суфлі бермес бұрын даяшы шұңғыл тарелкаға сүт немесе қаймақты құяды. Суфленің шеттерін жайлап арнайы қалақшамен айналдырып өтеді де, оны сол жақтан сол қолымен сүт немесе қаймақ құйылған тарелкаға абайлап салады.



Тәтті тағамдар

Қарбызды жақсылап жуады, сыртын құрғақ орамалмен сүртіп қаққа бөледі. Бөліктерді қалыңдығы 2см етіп кесектерге тіледі де табаққа салады. Қауынды екіге бөліп ортасындағы тұқымдарын алады да қалыңдығы 1-1,5 см етіп кесектерге бөледі. Қарбыз бен қауынды қонақтарға жеке жеке ұсынылады немесе ортаға қойылады.

Жемістерді даяшы қайнатылған суда жуады да кептіреді. Жемістерді вазаға салып дастарханның ортасына қояды. Сервировкаға ұсақ десерттік тарелкаларды, жеміске арналған пышақтар мен шанышқыны қолданады. Даяшы қонақтың сол жағынан келіп жемістерді ұсынады. Жемістер қолмен алынатындықтан столда сүйектерді салуға пирожковая тарелка тұруы тиіс. Қонақтарға жеке

қызмет көрсетілген жағдайда жемістердің ассортиін (алма, алмұрт, мандарин, аиельсин, жүзім, өрік, т.б.) қонақтың оң жағынан беріледі.

Грейпфруты және мангоны даяшы екі бөлікке бөледі. Оларды ұсақ тарелкаға салып жеміске арналған пышақ және вилканы қоса береді. Оң жағында креманкада қант пудрасы және шай қасық қойылуы тиіс.

Банандардың екі ұшын кесіп десерттік тарелкаға салып береді. Жанына жемістерге арналған құралдарды қояды.

Шабдалы, өрік, қара өрік ұсақ асханалық тарелкада жемістерге арналған құралдармен қоса беріледі.

Шие, черешня шыны креманкада беріледі. Жанына сүйектерді салуға арнап пирожковая тарелка қояды

Ананас дөңгелекшелерге кесіліп, үстіне сироп құйылып пирожковая тарелкасында беріледі. Жанына шайлық немесе десерттік қасық беріледі.

Бүлдірген, таңқурайды вазада немесе креманкада әкеледі. Қасына десерттік қасық беріледі. Жидек салынған креманканы оң жақтан әкеліп қояды. Егер жидектер сүт немесе қаймақпен берілетін болса, онда оң жағына астына пирожковая тарелкасы бар сүт немесе қаймақ құйылған ыдысты қояды.

Сусындардың берілуі

Алкогольсіз және ыстық сусындардың берілу тәртібі

Мейрамханаларда **қара кофе** әр-түрлі кофемашиналарда немесе плитада дайындайды. Кофе дәндерін кофе қайнатардың алдында ғана үккен дұрыс. Қара кофені берерде астында ұсақ тарелкасы бар арнайы кофелік чашка және кофелік қасықты қолданады. Оларды подносқа салып апарайды да, қонақтың алдына оң жақтан оң қолмен беріледі. Кофелік қасық тарелканың шетінде қолы оңға қаратылып қойылуы тиіс. Кофеге арнайы ыдыстарда сүт немесе ыстық қаймақ беріледі. Қара кофені кофейникте беруге болады, ал столды алдын –ала чашка, қасықтармен сервирленеді.

Шығыс кофесі дайындалған ыдысында беріледі: кофе порциясын арнайы ыдысқа (джизве) салады да үстіне суық су құйып қайнағанға дейін плитада ұстайды. Кофенің бетіне көбік пайда болады. Егер кофе бірнеше чашкаларға құйылатын болса, даяшы кофе көбігін чашкаларға бөліп салады да үстінен кофені бөліп құяды. Кофеге жеке хрусталь стаканда мұз беріледі.

Кофесі бар джезвені даяшы салфетка төселген пирожковая тарелкаға қояды да, оны кофелік чашкалар мен кофелік қасықтармен бірге подносқа салып шығарады. Подносты даяшы көмекші столға

қояды да, қолына шай қасықты алыпкофені араластырып тұра чашкаларға ½ мөлшерінде құйып шығады. Кофе құйылған чашканы оң жақтан оң қолмен қояды.

Балмұздақ қосылған кофе (глясе) келесі түрде беріледі. Стаканға немесе фужерге балмұздақ шаригін салады да үстіне суытылған кофе құйылып бірден беріледі. Жеке шай қасық беріледі.

Шай әр қонаққа жеке кеселерде немесе екі шәйнекте беріледі. Бір шәйнекте бұқтырылған шай, екіншісінде – қайнаған ыстық су. Шайға арналған фарфор ыдыс таза, бөтен иіссіз және таза болуы керек.

Қара шай балмен, вареньемен, лимонмен және қаптпен беріледі. Лимонға шанышқы, қантқа – қысыш беріледі.

Минералды су жазғы уақытта 10-12 °С температураға дейін салқындатылып беріледі. Шыны шөлмектердің қақпағын дачшы арайы кілтпен ашады. Қонақтардың рұқсатымен минерал суды фужерлерге 1/2 және 2/3 көлемінде құяды.

Минеральную, фруктовую или газированную воду, соки подают до подачи закусок на завтрак, обед и ужин. При наличии заказа водки или водочных изделий следует предлагать минеральную воду.

Жеміс-жидек сусындарын столға құмырада қойылады. Оларды биік стакандарға құйып береді.

Фирмалық салқын сусындар фужер, бокал конусты немесе цилиндрлі стакандарға құйып береді. Оларға түтікше беріледі. Сусындарды құмыраға құйып жеке вазада мұз беріледі.

Алкогольді сусындардың берілу тәртібі

Крюшондар, пуниш, коктейльдер – биік бокалдарда беріледі. Пунишка мұз кесегі салынады немесе оны жеке де беруге болады.

Крюшон хрусталь подножка қойылған хрустальдік бокалдар наборымен арнайы ыдыста - крюшонницада беріледі. Арнайы хрусталь ожаумен хрусталь бокалдарға құйылады. Қонақтың оң жағынан оң қолмен ұсынылады.

Тісбасарлар мен тағамдарға берілетін спирттік сусындар оларға сәкес болуы керек. Олардың сәйкестігі тағамныңда, ішімдіктіңде дәмдік сапасын жақсы сезіндіртеді. Дұрыс таңдалмаған ішімдік тағамның дәмін бұзады. Сондақтанда даяшы тапсырыс алғанда қонақтарға қажетінше дұрыс ұсыныс жасауы керек.

Барлық тісбасарларға, әсіресе ашы (тұздалған, маринадталған) түрлеріне арақ ұсынылады (берілу температурасы - 10°С, 50мл рюмкада).

Жеке адам тапсырысы болса арақты рюмкада, ал көпшілікке тапсырыс болса – графинде немесе шөлмекте беріледі.

Көжелерге шараптар ұсынылмайды, дегенмен қонақтың екіне қарай күшейтілген шараптар – мадера, херес, портвейндерді сыйымдылығы 75 мл мадерлік рюмкаларға құйып беруге болады.

Ыстық тісбасарларға келесі шарап түрлері ұсынылады:

- балықтан әзірленгенге – ақ шараптар;
- үй және жабайы құс етінен, еттен дайындалғандарға – асханалық қызыл шараптар.

Балық және теңіз өнімдерінен әзірленген екінші тағамдарда құрғақ және жартылай құрғақ ақ шараптар ұсынылады: тибани, сильванер, семильон, алиготе, фетяска, ркацетели. Оларды суытылған күйде рейнвейн рюмкаларында береді.

Екінші ет тағамдарына қызыл құрғақ шараптар ұсынылады: телиани, мукузани, лафиттік рюмкаларда беріледі. Қысқы уақытта оларды 30°C дейін ысытады, ал жаз мезгілінде бөлме температурасында беріледі.

Құрғақ ақшараптарды және жартылай құрғақ шампанды үй және жабайы құс етіне беруге болады.

Көкөніс тағамдарына жартылай тәтті асханалық ақ шараптар жақсы келеді: хвари, твиши, тетра, псоу т.б. оларды 15-18°C дейін суытып рейнвейн рюмкасында беріледі.

Тәтті тағамдар мен жемістерге десерттік шараптар беріледі: мускат, токай, Лидия, Южная ночь, кагор. Оларды 10-12°C температурада мадерн рюмкасында береді.

Жемістер мен кәмпиттерге – жартылай тәтті, тәтті немесе мускат шампаны 8-10°C температурада бокалдарда, беріледі.

Дәмдеуіштердің берілуі

Дәмдеуіштерді (тұз, бұрыш, қыша, өсімдік майы, сірке қышқылы, қант және т.б.) даяшы сервантта – қызметтік шкафта сақтайды. Серванттың жанында тарелкаларды ысытатын аппарат және тоңазытқыш тұрады. Серванттың жоғары бөлігіне подностарды, тағамдар салынған табақтарды қояды.

Подноснен жұмыс жасау ережесі

Бдыстарды, тағамдарды, сусындарды тасуда даяшылар подносты пайдаланады. Подносты сол қолда ұстаған ыңғайлы, ал оң қолмен тұрақты болу үшін демеп ұстайды. Тағамдар немесе буфеттік өнімдермен салынған подносты иықтан жоғары көтеруге болмайды. Подностың үстіндегі заттардың сырғымауы үшін оған шүберек салфетка төсеген дұрыс.

Подноста ауырлау заттар даяшыға жақын орналасуы қажет, биік иттар подностың ортасында, ал аласа әрі жеңілдері шетіне қарай орналасқан дұрыс. Подностың үсті таза әрі құрғақ болуы керек. Тағамдармен подносты қосалқы столге немесе сервантқа қояды. Тамақтанып отырған столға поднос қойылмайды.

Бақылау сұрақтары

1. Буфеттік тауарларды алу және оны тұтынушыларға ұсыну тәртібі қандай?
2. Шаралты ұсынудың рәсімі қандай?
3. Суық тағамдар мен тісбасарлардың берілуінің тәртібі.
4. Ыстық тісбасарлардың берілу реті.
5. Көжелердің берілу тәртібі.
6. Екінші балық тағамдарының берілуінің ерекшеліктері.
7. Көкөніс тағамдарын берудің тәртібі.
8. Тәтті тағамдардың берілуі.
9. Алкогольсіз және ыстық сусындардың берілу тәртібі.
10. Алкогольді сусындардың берілу тәртібі.

БӨЛІМ 4. БАНКЕТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Банкет – (франц. *banquet*) – белгілі бір себеппен ұйымдастырылып өткізілетін түскі немесе кешкі ас салтанатына шақыру.

Банкеттер әр-түрлі себептермен ұйымдастырылады: туған күнді, үйлену тойды, мерейтойларды және т.б. тойлау.

Мейрамханада салтанатты көрініс тудыру үшін столдың сервировкасы мен тағамдардың әшекейленуі күнделіктен ерекше болуы керек.

Қызмет көрсету формасына байланысты банкеттер келесі түрлерге жіктеледі: даяшылардың толық қызмет көрсету банкеті; даяшылардың жартылай қызмет көрсету банкеті; банкет - фуршет; коктейль – банкет; банкет-шай.

4.1 Банкеттерге қызмет көрсетуге дайындық

Банкетті ұйымдастыру тапсырыс беруші мен мейрамхана басшылығының арасында келісімшарт жасалындан басталады. Мейрамхананың міндеті - қонақтарды қарсы алу, орналастыру, қызмет көрсету және шығарып салу. Екі жақты келісімшарт құжаттық түрде («Тапсырыс – мәзір») рәсімделеді.

Алдын ала тапсырыс берушінің сұраулары мен мейрамхананың мүмкіндіктері қарастырылады. Тапсырыс беруші кәсіпорын басшылығымен банкеттің өткізуіндегі егжей-тегжейлерін анықтап келіседі.

Кәсіпорын жағынан тапсырысты қабылдау кезінде директор немесе метрдотель және кәсіпорын менеджері қатысулары керек.

Тапсырыс берушіден банкет тапсырысын алу кезінде метрдотель алдымен банкеттің өту мерзімін және уақытын, күнін; қонақтар санын және құрамын (жас мөлшерлерін, жынысын, ұлтын, мамандығын); аталып өтетін шара түрін; төлем түрін – ақшалай, өзара есеп айырысу (ұйымдар үшін); шақырылған құрметі қонақтар тізімін анықтап бекітеді.

Метрдотель тапсырыс берушіні банкет өтетін залмен, онда қонақтарды орналастыру орындарымен таныстырады.

Ресми банкеттер үшін қосымша келесі жағдайлар анықталады:

- зал қандай түрде әшекейленуі;
- банкет кезінде қандай эстрадалық бағдарлама болатындығы;
- тілектер мен тостардың саны және реті ;
- тағамдар мен сусындардың берілу уақыттары;
- бір даяшы қанша адамға қызмет көрсететіндігі;
- даяшылардың киімдері қандай болу керектігі.

Барлық егжей-тегжейлерді анықтап болғаннан кейін тапсырыс беруші мейрамхана басшылығына авансты береді. Осы сәттен бастап екі жақты келісім күшіне енеді.

Тапсырыс мәзірін рәсімдеу

Тапсырыс арнайы бланкте – мәзір тапсырыста рәсімделеді. Бланкта келесі мәліметтер көрсетіледі:

- тапсырыс берушінің аты жөні;
- тапсырыс берушінің байланыс телефоны;
- банкеттің өткізілу күні және уақыты;
- қонақтардың саны;
- банкеттің түрі;
- тісбасарлар мен тағамдардың тізімі, олардың шығымы мен құны;
- арақ-шараптар мен сусындардың түрлері.

Бланкта тапсырыстың жалпы соммасы есептеліп көрсетіледі. Тапсырыс-мәзір 3-4 экземплярда дайындалады (Қосымша В). Мейрамхана кассасына аванс төленеді.

Тапсырыс-мәзірдің бір бланкы тапсырыс берушіге беріледі, екіншісі өндіріске (асханаға) жіберіледі, үшіншісі – барға, буфетке беріледі, төртіншісі метрдотельдің тапсырыстар журналына салынады. Банкет барысында тапсырыс беруші қосымша тапсырыстар беруіне болады. Бұл жағдайда жеке бөлек счет толтырылады, банкет аяқталарда тапсырыс беруші банкеттің толық құнын төлейді.

4.2 Банкет түрлері және оларға қызмет көрсету ерекшеліктері

Жиындарда қызмет көрсету

Жиын – белгілі бір адам немесе оқиғаға байланысты жасалған салтанатты таңертеңгілік, түскі немесе кешкі ас. Жиындарды халықаралық көрмелердің ашылуы немесе жабылуы кезінде, симпозиумдардың басталуы кезінде, ұлттық мерекелерде ұйымдастырады.

Жиындар келесідей жіктелінеді:

- 1) *күндізгі* (Таңертеңгілік жұмыс асы, Шампан бокалы, Шарап бокалы және Таңертеңгілік ас);
- 2) *кешкі* – (Түскі ас, Буфет-түскі ас, Кешкі ас, А ля фуршет, Коктейль, Шай, Жур фикс, Кауап (Барбекю));
- 3) *столға отырғызылумен жүргізілетін* – (Таңертеңгілік, Түскі және Кешкі);

4) *столға отырғызылмаумен жүргізілетін* – (Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю).

Күндізгі дипломатиялық жиындар

Шетел өкілділігіне арналған жиындарды – *дипломатиялық* деп атайды.

Таңертеңгілік жұмыс асы – таңертеңгі 8.00-8.30 сағатта басталып, бір сағатқа созылады. Бұл асқа іскерлі адамдардың шектеулі саны шақырылады.

Шампан бокалы – ұлттық мерекелерде, шетел елшілері келгенде ұйымдастырылады. Осындай жиын 12.00-13.00 сағат аралығында жүргізіледі.

Қонақтарға шампан, шырын, жаңғақ, пирожный және шоколад ұсынылады. Қонақтар тұрып тағам қабылдайды. Артықшылығы: уақытты үнемдейді.

Шарап бокалы – шетел делегациялары келгенде, 12.00-13.00 сағат аралығында ұйымдастырылатын жиын. Қонақтарға әртүрлі шараптар, шырын, минералды сулар және тісбасарлар ұсынылады. Қонақтар тұрып тағам қабылдайды. Артықшылығы: аса күрделі дайындылықты қажет етпейді.

Таңертеңгілік ас жиыны – 12.00-15.00 сағат аралығында ұйымдастырылып, 1,5 сағат жүргізілетін жиын. Соның 45-60 минутын қонақтар стол басында отырып, қалған 15-30 минутын шай немесе кофеге бөледі (кофе немесе шай сол столде немесе төр бөлмеде берілуі мүмкін).

Таңертеңгілік асқа 1-2 салқын тісбасарлар, балықтан немесе еттен дайындалған бір ыстық тағам және десерт беріледі. Сондай-ақ, ыстық тісбасар немесе бірінші ыстық тағам жіберілуі мүмкін. Астың алдында аперитив ұсынылып, тағамдарды қабылдап болғаннан кейін шай немесе кофе ұсынылады. Халықаралық тәжірибеден күндізгі жиынның аса салтанатты түрде өткізілмеуі туралы белгілі болғандықтан қонақтардың киім үлгісі де күнделікті болады (ерлер - костюмде, әйел адамдар - көйлекте).

Кешкі дипломатиялық жиындар

Коктейль жиыны – 17.00-18.00 сағат аралығында басталып, екі сағатқа созылатын жиын. Қонақтар тұрып тамақтанады. Шақыру билетінде міндетті түрде жиынның басталу және аяқталу уақыттары жазылу керек (17.00-19.00, 18.00-20.00). Кейде алкогольді сусындар қойылған бар стойкасымен жабдықталады. Даяшылар бокалдарға құйылған сусындарды қонақтарға подноста ұсынады. Тісбасар ретінде сүзбелі муспен, паштетпен, гастрономиялық өнімдермен канапелерді,

крекерді, жеміс-жидектерді жібереді. Сондай-ақ кішкентай пирожныйларды, печенъені, кофемен шайды ұсынады.

А ля фуршет жиыны – Коктейль жиыны сияқты 17.00-19.00 немесе 18.00-20.00 өткізіледі. Зал әртүрлі тісбасарлар қойылған фуршет столдермен, алкогольді және алкогольсіз сусындар қойылған бар стойкасымен жабдықталады. Салқын тісбасарларды кішкентай порцияларға кесіп (“шанышқы астына”), табаларда береді. Ал ыстық тісбасарларды кокотницада, кокильницада береді. Ыстық тісбасарлардан кейін қонақтарға десерт (балмұздақ, желе т.с.с.) ұсынылады. Соңында кофе беріледі. Қонақтар тағамдарды өздері салып алып, тұрып жейді. Киім үлгісі – күнделікті костюм және көйлек.

Түскі ас жиыны – 19.00-21.00 сағат аралығында салтанатты түрде өткізілетін жиын. Өткізілу ұзақтығы 1,5-2 сағат. Соның бір сағатын қонақтар стол басында отырып, қалған уақытын төр бөлмеде өткізеді. Мәзірге 3-4 салқын басытқы, бірінші ыстық тағам, 1-2 екінші ыстық тағам және 1 десерт кіргізіледі. Тағам қабылдаудың алдында даяшылар қонақтарға аперитивті ұсынады. Барлық тағамдар мен сусындарды француз әдісімен жібереді. Тағамдарға асханалық шараптар, десертке – шампан, кофе немесе шайға коньяк, ликер жіберіледі. Қонақтар тағам қабылдап болғаннан кейін төр бөлмеге шай ішуге барады. Киім үлгісі салтанатты болып келеді. Шақыру билетінде сол жағының астында “White tie”- ақ галстук, яғни фрак немесе “Evening dress” – фрак, “Black tie” – кара галстук, яғни смокинг жазылып, көрсетіледі. Әйелдер әдемі кешкі көйлектерді кию керек.

Буфет-түскі ас жиыны – швед столі бойынша 19.00-21.00 сағат аралығында өткізіледі. Столді залдың ортасында немесе қабырғаға тіреп қойып, дастарханмен столдың аяқтары көрінбейтіндей етіп жабады. Столдың ортасына салқын тісбасарлар, әр-түрлі салаттар, тұздықтар, нан-токаш өнімдері және салқындатылған сусындар қойылады. Ал столдің шетіне қарай бір-біріне қойылған тісбасарлық тәрелкелерді, тісбасарлық құрал - аспаптарды, шыны ыдыс - аяқтарды және мата майлықтарды қояды. Қонақтар тісбасарларлық тәрелкелерге ұнаған басытқы мен салаттарды салады да, үстіне құрал - аспаптарды қояды. Оң қолмен шарап немесе шырын құйылған бокалды алып, кішкентай үстелдердің біріне отырып жайғасады. Басқа алкогольді сусындар бар стойкасынан жіберіледі.

Кешкі ас жиыны – 21.00-де және одан да кеш басталуы мүмкін. Түскі ас жиынынан кемшілігі: бірінші ыстық тағамдардың берілмеуі. Даяшылар француз әдісімен қызмет көрсетеді. Киім үлгісі шақыру билетінде көрсетіледі: ерлер – кара костюм, смокинг немесе фрак; әйелдер – кешкі салтанатты көйлек.

Шай жиыны – 17.00-19.00 аралығында әйелдерге арналып өткізілетін жиын. Қонақтар саны оннан аспау керек. Жиынды әйел адам ұйымдастырады. Шайға кішкентай тісбасарлар, печенье, кекс, пирожныйлар, торт, шоколад, кәмпит, жеміс-жидектер, лимон жіберіледі. Қонақтардың қалауы бойынша кофе жіберілуі де мүмкін. Киім үлгісі-күнделікті костюм немесе көйлек.

Жур фикс жиынын – (фр. Белгілі бір уақыт) министрдің, елшінің және т.б. мемлекет өкілінің әйелі күз-қыс маусымдарында жетіде бір рет белгілі бір күнде, белгілі бір уақытта өткізеді. Шақыру билеттері күздің басында жіберіліп, қыстың соңына шейін қолданылады. Жур фиксті көбінесе сәрсенбі, бейсенбі немесе жұма күндерінде ұйымдастырады. Жиынға кейде ер адамдар да шақырылуы мүмкін. Өткізілу уақыты бойынша, жіберілетін тағам асортименті мен киім үлгісі бойынша шай жиынынан айырмашылығы жоқ.

Кәуап (Барбекю) – дипломаттарға арналған жазғы жиын. Қала шетіндегі бау-бақшаларда таза ауада ұйымдастырылады. Үй иесі етті маринадтап, кәуапты дайындағанша, қонақтарға сусындар (сыра, шарап, минералды су және т.с.с.), тұздалған печенье, чипсы, жаңғақтар және натуралды көкөністер ұсынылады. Кәуапқа әртүрлі суустар: томат, нашараби, кетчуп және т.б. жіберіледі. Киім үлгісі-ыңғайлы, жеңіл спорт киімдері.

Сүзбемен жіберілетін шарап бокалы жиыны – столді кантри стилінде ағаш ыдыс-аяқтарын қолданып, сервировкалайды. Сүзбелерді үлкен кесектермен сүзбелерге арналған тақтайларға қойып жібереді. Әр кесектің қасына сүзбеге арналған пышақ қойылады. Стол басына сары май, нан-тоқаш өнімдері, жеміс-жидектер, жаңғақтар, натуралды көкөністер, көктер, оливкалар қойылады. Қатты сүзбелерге (эменталь, чеддер) алма және апельсин, жұмсақ сүзбелерге (камамбер, моцарелла) – кара өрік, шабдалы, ферментсіз сүзбелерге (рикотта, эдыгей) туралған қызанақ пен маслиналардан салатты жібереді. Сүзбелерге асханалық қызыл шараптарды (Бордо, Божеле, Саперави, Телиани, Мукузани және т.с.с.) және асханалық ақ шараптарды (Алиготе, Цинандали және т.б.) жібереді.

Даяшылардың столдарға толық қызмет көрсету банкеті

Бұл банкет түрлерінде қонақтардың саны 10-50 аралығында болады. Ұзақтығы – 50-60 минут. Тағамдардың асортименті шектеулі: 1-2 тісбасарлар, 1-2 ыстық тағамдар, десерт, сусындар.

Столга дастархан жайылып гүл қойылады, орындықтар қойылады. Әр орындықтың алдына столдың шетінен 2см қашықтықта ұсақ асханалық тарелканы қояды. Ұсақ асханалық тарелканың үстіне салфетка тоселіп үстіне тісбасарлық тарелка қойылады. Оның сол

жағына пирожковая тарелкасы қойылады. Содан кейін асханалық құралдар, шыны ыдыстар қойылады. Әдемілепбүктелген шүберек салфеткалар мен дәмдеуіштер салынған приборлар қойылады.

Әр орынға жеке қонақтың аты мен лауазымы жазылған карточкалар қойылады. Пирожковая тарелкадан жоғары кішігірім нанкадағы мәзір қойылады. Күл салғыштар столға шай немесе кофе бөрілетін кезде ғана қойылады. Егер тапсырыста ескерілен болса, аванзалда даяшылар қонақтарға аперитивтер ұсынады, оларды кіші подностарға қойып беттеріне салфетка жауып шығарады.

Банкетке қызмет көрсету

Тағамдар мен тісбасарларды берудің негізгі әдісі бұл – қонақты айналып жүріп тарату. Даяшылар залға бірінің артынан бірі жүріп шығады да өздеріне жеке бөлінген столдарының қасына барады. Метрдотель белгі берген сәтте – ақ әр – қайсысы өздерінің қызмет көрсететін қонақтарының қасына тақалады.

Тісбасарлар, тұздықтар, тағамдар мен гарнирлер қонақтың сол жағынан оң қолмен беріледі. Сусындар – оң жақтан оң қолмен беріледі.

Қолданылған ыдыстарды қонақтың сол немесе оң жағынан ыңғайына қарай алуға болады.

Кофе, шай, жемістерді негізгі столға қойлады немесе жеке столдарда да беріледі. Ол үшін 8-12 орындық столдарды түсті дастархан жауып дайындайды.

Даяшылардың столдарға жартылай қызмет көрсету банкеті

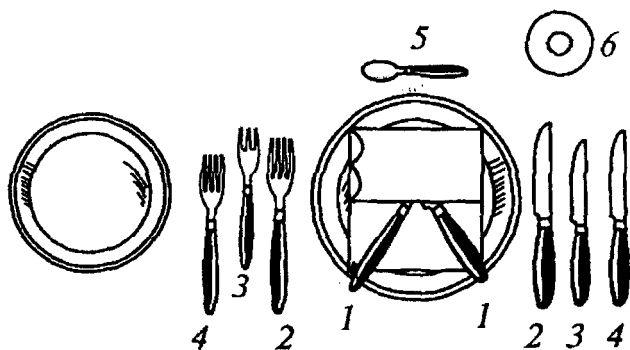
Бұл банкет түрлерінің ұзақтығы екі немесе одан ұзақ болатындықтан ондағы тағамдар мен тісбасарлардың асортименті жартылай қызмет көрсету банкетіне қарағанда көбірек болады.

Тағамдар мен тісбасарлар асортименті 6-8 орыннан кейін қайталанып отырады. Барлық тағамдар мен тісбасарлар дастарханға бірден қойылады. Сервировканың қарапайым түрін қолданады. Столға жеке ұсақ асханалық тарелкалар мен адамдардың аты-жөні жазылған карточкалар да қойылмайды.

Құралдармен шыны ыдыстар мәзірге байланысты қойылады.

Банкет басталуына 30 минут қалғанда столға салаттар, тісбасарлар, банкеттік тағамдар, жемістер, сусындар, қатты суқ болуды талап етпейтін арақ-шараптар қойылады.

Әр тағамға оларды салып алу үшін құрал қойылады. Құралдардың қолдары столдың шетіне бағытталып қойылады. Биік вазалар мен су мен шырын құйылған құмыралар столдың ортасына қарай, ал төмендері столдың шетіне қарай қойылады.



Банкет мәзірі бойынша стол сервировкасының нұсқасы
 1,4- тісбасарлық құралдар, 2- асханалық құралдар, 3- балыққа арналған құралдар, 5- шай қасық, 6- фужер.

Бұл жердегі даяшының ролі келесідей:

- қонақтарға тісбасарларды салып алуға көмектесу;
- сусындарын құйып беру;
- столдан бос ыдыстарды уақытылы жинау;
- ыстық тағамдарды беру;
- босаған шөлмектерді жаңасына ауыстыру;
- шай, кофе, десерттерді беру.

Екінші ыстық тағамдарды берер алдында столдан қолданылған ыдыстар мен құралдар жиналып әкетіледі, қалған тісбасарлар дастарханда қалдырылады.

Десертті берер кезде столдан қолданылған ыдыстар мен дәмдеуіштер алынады, столдағы қиқымдар жиналып десерттік тарелкалар мен құралдар қойылады.

Дастарханда тек суға арналған фужерлер, шампандық бокалдар, мадерн рюмкалары, жемі-жидек салынған ваза қалдырылады. Дастарханның ортасына торттар, пирожныйлар, конфеттер және басқа тәттілер қойылады.

Банкет-фуршет

Банкет – фуршет іскерлік және сауда келісімдерін жасауда өткізіледі. Сонымен қатар банкет-фуршет түрлі тойлар өткізуде де ұйымдастырылады.

Банкет-фуршеттің ерекшелігі – орындықтар қойылмайды, қонақтар фуршеттік столдан түрегеп жүріп қалаған тағамдар мен тісбасарларды тісбасарлық тарақаға салып алып жейді.

Бұл банкеттің мәзірі құрамында салқын тағамдар мен тісбасарлар, десерттер мен сусындардың кең көлемді ассортиментт болуымен ерекшеленеді (ҚОСЫМША Г). Тісбасарлар пышақты қажет етпейтіндей кішірек етіп жасалынады. Кейде мәзірде екінші тағамда болуы мүмкін. Ол шанышқы немесе арнайы шпилькамен алып жеуге ыңғайлы болуы үшін кішірек етіп кесілген түрде болады. Банкет-фуршетте басқа банкет түрлеріне қарағанда 4-5 есе көп қонақтарға қызмет көрсетуге болады. Банкет уақытының ұзақтығы 1-1,5 сағат.

Банкет-фуршет столы кәдімгі столдан биіктігі 90-100см –ге жоғары, ені 1,5 м болу керек. Стол ұзындығы бір қонаққа 15-20 см есебінде алынады. Бір жақтылы сервировкада тамақ нормасы азаяды. Стол ұзындығы қызмет көрсетуге ыңғайлы болу үшін 10 м –ден аспау керек. Егер фуршеттік столдар болмаса кәдімгі тік бұрышты столдар пайдаланылады. Столдарды қою формасы әр-түрлі, ол залдың аудан шамасына, архитектуралық ерекшеліктеріне байланысты қойылады. Көбінесе столдарды «Т», «П», «Ш» әріп формасында қояды. Перпендикуляр қойылған стол қадірлі қонақтарға арналады.

Столдар аралығы және қабырға мен стол арасы қонақтардың еркін жүріп - тұруларына ыңғайлы болуы үшін 1,5 м-ден кем болмау керек.

Фуршет столдарын арнайы банкет дастархандарымен, шетін төменірек түсіріп бұрыштарын алып, дұрыс тік бұрышын келтіріп бүгіп бүйір жағына қадап қояды. Төменгі шеті еденге дейін түсіп тұруы керек. Столдың аяқтарын жауып тұратын арнайы юбка болады.

Сервировка жабдықтары, сусындар, жидектер және тісбасарлар алдын ала столдарға қойылады. Фуршет столының сервировкасын шыны немесе хрусталь ыдыстардан бастайды. Ереже бойынша столды екі жақтан сервировка жасайды. Бір жақты сервировка құрметті қонақтар үшін жасалынады.

Стол сервировкасын шыны (хрусталь) бокалдарды, рюмкалар мен фужерлерді түрлі қою әдістерімен түрлендіреді.

Шыны ыдысты «шырша» түрінде столға ось бойымен және топ-тобымен фужерлер қояды, содан соң әрқайсысына топ-тобымен немесе бір-бірден ашық ұш бұрыш түрінде рюмкаларды қояды. «Шыршаны» бір столға бір жағына қаратып, екінші столға қарама-қарсы қаратып орналастырады. Егер стол біреу болса, онда «шыршаны» ортадан қарама-қарсы бағытта орналастырады. Жеміс-жидек, гүл салынған вазаны және сусындарды стол осі бойымен орналастырады. Шөлмектерді тобымен немесе жеке-жеке бірдей ара қашықтықта орналастырады.

Шыныларды *тобымен* орналастыруда фужерлерді және рюмокларды стол жиегіне 15-18-ден және одан да көп мөлшерде стол бұрышынан 30-45⁰ шамасында, түрлері бойынша араластыра отырып орналастырады. Түрлі рюмоклардың орналасу арақашықтығы 30-50 см болады. Олардың арасына жеміс және гүл салынған вазаларды, сусындарды орналастырады. Түрлі рюмокларды, бокалдарды олардың сыйымдылықтары бойынша алдын ала орналастырады. Фужерлер рюмоклардың түрінен көп болуы керек.

Столдарды құралдармен жабдықтаған кезде оларды топ-тобымен орналастырады: шанышқы саны тарелкалар санымен бірдей болады, ал пышақтар екі есе аз болуы керек.

Тісбасарларға арналған пышақтарын оң жағынан жүзін тарелкаға қаратып қояды, ал шанышқыларды сол жағынан да, оң жағынан да қоя береді. Негізі шанышқыларды тарелкалардың оң жағынан орналастырған дұрыс, себебі қонақтардың тарелканы сол қолымен ұстағаны ыңғайлы.

Төртке бүктелген шүберек салфеткаларды үсті-үстіне қойылған тісбасарлық тарелкалардың үстіне қойылады. Шүберек салфеткалардың орына қағаз салфеткаларды да қоюға болады.

Сусындарды топтастырып қояды. Шырындарды графиндерге құйып қояды. Үлкен пластик ыдыстардағы сусындар столға қойылмайды. Банкет басталардан біраз минут бұрын сусындардың қақпақтары ашылады.

Сусындардан кейін тісбасарлар қойлады. Одан кейін үлкен размердегі кейін кішірек тағамдар қойылады. Келесі кезекте бірнеше жерден бірдей интервалда дәмдеуіштер, одан соң беті салфеткамен жабылған нан ыдыстарын қояды.

Дастархан жасалынып болғаннан кейін даяшылар екі топқа бөлінеді: бір бөлігі залда қалады, екіншісі аеритивтерді алып қонақтарды қарсы алуға шығады.

Қонақтарға қызмет көрсету

Даяшылар қонақтарға тағамдар мен тісбасарларды салуға, сусындарды құюға көмектеседі. Суық тісбасарлардың көбісі желінгеннен кейін столдағы бос ыдыстар мен шөлмектер жиналады. Ыстық тісбасарлар салфетка төселген подносқа салынып алып шығарылады да, сол подностан қонақтарға ұсынылады.



Фуриет столы

Екінші ыстық тағамдар үлкен дөңгелек немесе сопақша табақтарға салынып шығарылады. Бұл тағамдар столға қойылады, неболмаса даяшылар оларды қонақтарға жүріп ұсынады.

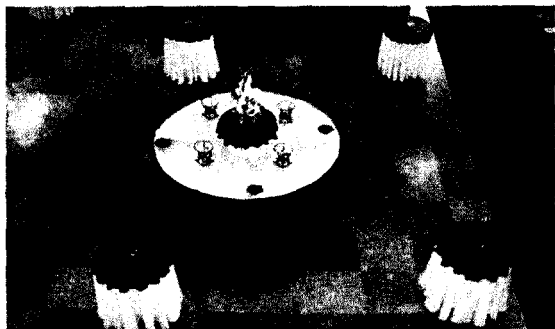
Қызмет көрсету ыстық сусындарды (шай, кофе) ұсынумен аяқталады.

Сонымен қатар коньяк немесе ликер ұсынылуы мүмкін.

Банкет-коктейль

Банкет-коктейль банкет-фуршеттің бір түрі болып саналады. Бұл банкет түрі жиһаздарды, ыдыстар түрін, құралдармен стол жамылғыларын көп қажет етпейді.

Залда банкеттік столдар тұрмайды, тек ыңғайлы жерлерде бірен-саран кішігірім столмен шектеледі. Ол столдарға темекі, кеуірт, күл салғыш, салфеткалар қойылады. Тарелкалар мен құралдар мүлдем қолданылмайды, тек банкеттік шпажкалар болады.



Банкет-коктейльде қойылатын столдар

Адам аузына бірден салып шеуге кішкентай сэндвич, бутерброд-канопе сиякты төрт бұрыш, үшбұрыш, шар тәрізді формаларда кесілген тісбасарлар болуы тиіс.

Банкет үстінде түрлі ішімдіктер беріледі: ликер, коньяк, шарап, арақ, шампан, шырын, сыра, су, коктейльдер:

Тісбасарларға домалақ немесе сопақ табақтар қолданылады. Зал ішінде бірінші қонақтардың пайда болғаннан бастап даяшылар қызметіне кіріседі. Даяшы тісбасарларды сол қолына ұстап, оң қолмен қолданылған шпажканы салатын тостакты алып жүреді.

Қазіргі уақытта банкеттерде қызмет көрсетудің аралас нұсқасын ұсынады. Мысалы, банкет-коктейльді фуршетпен қосуға болады.

Банкет-шай

Банкет-шай әдетте әйелдерге немесе жақын туыстарына ұйымдастырылады. Кейбір елдерде шай ішу нақтылы ережелер мен міндетті ритуалға айналған. Жапонияда шайды тек шайға ғана арналған бөлмеде ішеді.

Егер мейрамханада банкет-шай ұйымдастырылатын болса, ыңғайлы, жағымды бөлмені таңдаған жөн. Домалақ және сопақ формалы столдарға түрлі-түсті дастархандар салынады. Сервировка үшін десертті, шайлы және кофелік ыдыстар қолданылады. Күл салғыш, темекі, кеуіртті столге қоюға болмайды. Оларды даяшылар береді.



Шай дастарханы

Даяшылар қонақтарды дастарханға келіп жайғасуына шақырады. Әйелдерге, әсіресе қарт әйелдерге көп назар аудару қажет. Тағамнан кейін әр - бір қонақ алдына таза құралдар қойылады. Сосын шай, кофе және алдын ала қыздырылған қаймақ, сүт және лимонды қояды. Ыстық сусыны бар кесе десертті тарелкадан оң жаққа қарай орналастырылады. Қасықтар берілу кезінде табақта болады. Кофені алдын ала құйылып қойылған подностармен де тасиды.

4.3 Мерекелік кештер мен салтанаттарда қызмет көрсету

Мейрамханаларда Жаңа жыл, Наурыз, үйлену және ұзату тойлары, туған күн сияқты мерекелерді жақын адамдармен тойлау мейрамханаларда жиі болып тұрады. Осындай мерекелердің өзіндік қызмет көрсету ерекшелері бар.

Туған күндер мен юбилейлер

Басқа мерекелерге қарағанда әр адамға ерекше мереке болып саналады.

Бұл мерекенің ерекшелігі – салтанат кешінің куәгеріне бетіне майшамдар қойылған тортты ұсыну рәсімі.

Метрдотель немесе даяшы залдағы жарықты сөндіріп, торттың бетіндегі майшамдарды жағып оны залға шығару көрінісі өзінше бір құрметпен жасалынады.

Тортты фарфор табаққа қояды. Ала көлеңке залда бетінде жанып тұрған майшамы бар торт қонақтарға жақсы көңіл күй сыйлайды. Майшам жылдам еріп жанып кетпесі үшін оны алдын ала тоңазытқышқа салып қояды.

Жаңа жыл- елдің барлығы тойлайтын ерекше мейрам. Мейрамхана залы және дастархандар жаңа жылдық тақырыпта әшекейленеді. Жаңа жылдық кешке арнайы шақыру билеттерін дайындайды.

Залда алдын ала төрт, алты, сегіз және он екі орындық столдарды қойып оларды номерлермен белгілейді. Залдың ортасында шырша қойылады. Арнайы жарықтандыру түрлері тартылады. Мейрамханада бұл күні маска, сувенирлер, шарлар және басқада жаңажылдық әшекейлерді сатуды ұйымдастыруға болады.

Қонақтардың келуінен жарты сағат бұрын даяшылар столдарды сервирлейді. Столдардағы басты элемент – майшам.

Жаңа жылдық мәзірдегі тағамдар ассортименті үлкен болуы тиіс, себебі бұл кеш ұзаққа созылады. Мәзір барлық қонақтарға бірдей.

Қызмет көрсету сағат 23.30 басталып 1 қаңтардың таңғы 5 – 6 сағатында аяқталады.

Бұл банкетте тағамдар саны келесі есеппен алынады:

- суық тісбасарлар жарты бір адамға 1 порция немесе 1/4;
- ыстық тісбасарлар бір адамға 1/2 порция ;
- шампан – 4 адамға 1 дана;
- фирмалық сусын 1 адамға 1 – 2 порция.

Үйлену тойына қызмет көрсету

Қазақ халқы тойшыл халық болғандықтан, әрі салт-дәстүрлерімізді қадірлегендіктен үйлену тойына аса бір ерекше жауаптылықпен қараймыз. Сондықтанда қазақтың тойларында 200 – 1000 адамға аранап ұлан асыр той жасалып жатады. Қазіргі заманның талабына сай бұл тойлар мейрамханаларда өткізіледі. Мұндай мейрамханаларды «Тойхана» деп атайды.

Үйлену мерекелеріне қызмет ететін мейрамханалар залдары арнайы кең етіп жасалынады.

Үйлену тойына арналған банкет тапсырысы қабылдау кезінде, тапсырыс берушіге мерекелік шара өткізілетін залды көрсетеді, банкеттің өту уақыты мен мерзімін, қонақтар санын, жалпы қаржы көлемін бектеді.

Алдын ала келесідегідей сұрақтарды шешіп алады:

- ұлттық салттарға байланысты қызмет көрсету ерекшеліктері;
- жастардың келу уақыты (қонақтарды олар қарсы алама жоқ, банкет басталар уақытында келеме, қашан және қанша рет шампан ұсынылуы керек);

- сыйлықтар мен гүлдерге арналған орындар;
- ыстық тағамдарды беру уақыты;
- би үзілісі;
- шай столын ұйымдастыру.

Тапсырыс берушімен ас мәзірін, банкет столының формасын және қонақтарды отырғызу жоспарын кеңеседі.

Үйлену тойының ас мәзіріне түрлі салқын тағамдар мен тісбасарларды, кондитерлік өнімдерді, жемістерді, сусындарды, бірінші және екінші тағамдарды енгізеді.

Қызмет көрсетуге дайындау және мәзірді құру

Үйлену тойына қызмет етуші даяшылардың саны шақырылған қонақтар санына байланысты, бір даяшыға 9-12 қонақтан есептейді. Метрдотель даяшыларға инструктаж жүргізеді, олардың қызметтерін

бөліп береді, әр қайсысының жұмыс секторларын анықтайды, тағамдарды, сусындарды беру уақытын және т.б. түсіндіреді.

Қызмет көрсетуге дайындалу кезінде даяшылардың бірі жиһаздарды орналастырады, бірі ыдыстар мен құралдарды дайындайды, столдарды сервирлейді, келеслері – дәмлеуіштерді, гүлдерді, буфет өнімдерін дайындайды. Қызмет көрсету кезінде даяшылардың бір тобы тағамдар мен сусындар ұсынса, екіншілері босаған ыдыстар мен қалдықтарды жинастырады.

Егер шақырылған қонақтар 20-24 адам болса, столдарды ұзын, тік етіп орналастырады, ал одан көп болса, «П», «Т», «Ш» әріптері ретінде орналастырады. Банкет столының ені – 1,2-1,5 м, ал бір жақты сервирлеуде – 0,7 м кем болмайды. Столдардың орналасуы зал көлеміне, формасына, терезе мен есіктердің орналасуына, мереке қонақтарының санына байланысты қойылады. Столдарды орналастыруда қонақтар мен даяшылардың жүріп тұруларына 1,2-1,5 м аралықтар қалдырады.

Бірінші болып столға үйлену тойының жастары орналасады, оларға аса құрметті орындар, столдың ортасы беріледі.

Келін бала күйеу жігіттің оң жағынан отыруы керек. Қыз жолдас күйеу жігіттің сол жағынан, ал жігіт жолдас келіннің оң жағынан орын алады.

Артынша туыскандар, қыз бен жігіттің серіктестері және жолдастары отырады.

Той столдың сервировкасы

Сервировканы жастарға арналған столдың ортасынан бастайды. Рюмкалар мен фужерлерді ерекше формада, түрде, көлемде қоюға болады. Көп жағдайларда фужерлер мен шампан бокалдарын қояды, ал сүлгілерді веер түрінде фужерге салады, столға сувенир қоюға болады, ал тарелкадан оң жағынан гүлдер салынған вазаны қояды.

Тісбасарлар салынған тарелкаларды столдың еніне және олардың мөлшеріне байланысты – стол бұрышынан стол осіне қарай бір-біріне параллель түрінде, бір немесе екі қатар етіп орналастырады. Стол осімен аралықтарын бірдей интервалда жеміс салынған вазаларды қояды. Салатницадағы тісбасарларды стол ортасына қарай қояды, ал төмен бортты немесе тарелкалардағы тісбасарларды – сервировка құралдарына жақын орналасырады. Салқын тісбасарлардың сапасы мен сыртқы түрін сақтау үшін, оларды банкет басталғанға дейінгі 30-40 мин қалғанда дастарханға қояды.

Сусын шөлмектерін рюмкалармен бірге бір деңгейде немесе рюмкалар тобының аралықтары бойынша орналастырады. Жіңішке столдарда шөлмектерді столдың ортасына 2-4 данадан топтастырып

қояды. Шараптарды алдын ала ашып, столға жай ғана пробкасымен аузын бекітіп қояды, ал суларды ашпай қояды. Даяшылар нанды пирожковая тарелкаларына салып әкеледі.

Жастар столындағы құралдар алдына тісбасарларды да, сусындарды да қоймайды. Тек қана сұға арналған фужерлер мен шампан құюға арналған бокалдарды қойылады.

Банкеттің басталуына 5-10 мин қалғанда метрдотель немесе даяшы келіп, той иесіне барлығы дайын екендігін хабарлап, залға барып қонақтардың столға шықырылуын күтіп тұрады.

Даяшылар қонақтар залға кіргеннен бастап залда болады, қонақтарға орындарына отыруларына көмекесіп, оларға сусындар құйып, тісбасарлар салып қызмет көрсетеді.

Бірнеше уақыт өткеннен кейін, билеуге, демалуға 30-40 мин көлемінде үзіліс болуы мүмкін. Би залына сусындарды, фужерлерді қоятын столдарды орналастырылуы керек.

Мерекелік тортты қонақтар ыстық тамақ жеп болғаннан кейін берген дұрыс. Тортты кесу үшін арнайы құралдар беріледі. Оларды торттың жанына, қолын келінге қаратып қояды, себебі салт бойынша тортты кесіп, қонақтарға үлестіретін келін бала болып саналады. Жастардың қалауы бойынша торт жастар столында той аяқталғанға дейін тұрады.

4.4. Дастархан басындағы этикет

Адамның жүріс-тұрысы қоғамда тарихи кезеңдерден келе жатқан ереже - этикет. Этикет нақты бір мезетте нақты бір жағдайға байланысты адамдардың өзін-өзі белгілі бір ортада ұстау әдебін танытады.

Сондай-ақ этикет ержесі келесілерді қамтиды: стол басында өзін-өзі ұстау, стол құрал-аспаптарын дұрыс пайдалану, сонымен қоса мейрамхана даяшылары және дастархандастармен дұрс сөйлесе білу керек.

Стол басындағы өзін-өзі ұстау ережесіне эстетикалық норма жатады. Сонымен, столден тым алыс немесе жақын отыруға, шынтақты стол үстіне қоюға ұсынылмайды. Стол басында тік отыру керек. Стол басында тағамдарды алу үшін тұрудың қажеті жоқ: тағамды тарелкаға даяшы салып береді. Жеке қолдануға арналған майлықты алып, оны жайып, тізеге жабады. Тағамды ішіп болған соң, майлықты бүктемей столге қояды. Балаларға майлықтарды кеуде жағына жағасына салады.



Тағамды тәбетпен жеу – ол асығып жеу деген мағынада емес. Егер тағам ұнаса, оны соңына дейін жеуге болады. Тағамдарды әдетте шанышқы, қасық, қысқыштар көмегімен жейді, кейбір тағам түрлерін қолмен жейді. Бұл нан, печенье, тәтті тоқаштар, жемістер және цитрустік жемістер, қант (егер оған қысқыш салынбаса).

Бұл өнімдерді пышақпен немесе шанышқымен бөлуді қажет етпейді, олар қолды бүлдірмейді.

Икраны ұсынған кезде оны алдын ала қалақшамен тарелкаға салады, сосын үлкен емес нан тілімдеріне жағады. Бір бөлігін жеген соң, келесі бөлігін қайта жағуға болады. Дәл осылай паштет, майды да арнайы пышақ қолдану арқылы жейді.

Асханалық құрал-аспаптарды қолданудың да өз ережелері бар. Суық тісбасарларға тісбасарлық шанышқы және пышақты қолданады; балықты ыстық күйінде – балыққа арналған пышақ және шанышқы; ыстық ет тағамдарын – асханалық пышақ пен шанышқы көмегімен; десерттік тағамдарды (пудинг, балмұздақ) – қасықтың көмегімен; жемістерді – жемістерге арналған пышақ және шанышқы қолданады.

Тамақ басында шанышқы мен пышақты қолданған кезде, пышақты оң қолында, ал шанышқы сол қолда ұстайды. Егер тек шанышқымен жейтін болса, онда тек оң қолмен ұстайды. Шанышқымен алатын тағамды қасықпен алудың қажеті жоқ.

Пышақтың көмегіне жиі жүгінеді. Онымен балықты, етті (сиыр еті, шошқа еті, қой еті, қоян еті, құс еті) турайды. Бірден етті турап тастауға болмайды, өйткені ет суып, дәмсіз болып қалады. Бұлай тек балаларға кесіп беруге болады, себебі олар пышақпен қолдана алмайды, тек шанышқымен тамақтануға рұқсат. Котлет, зраза, тефтели, голубцы т.б тағамдарға пышақты қолдану артық болады. Оларды шанышқымен, оң қолда ұстап жейді.

Етті тураған пышақпен тұзды және жалпы тағамдарды алуға болмайды. Нанды тұздыққа салып жеудің қажеті жоқ. Тұздықты негізгі

тағамдармен – ет, құс еті, балықпен жей алмаса, онда оны тәрелкеде қалдырған жөн.

Егер тағамды жеп отырған кезде су ішуге, нан алуға, ет бөлігін салуға тоқталатын болса, онда пышақ пен шанышқыны қалай ұстады солай; пышақты оң жаққа, шанышқына сол жаққа қояды.

Тамақтанып болған соң, пышақ пен шанышқыны тәрелкеге салады. Бұл тәрелкені алып кету үшін даяшыға белгі.

Ет өнімдерін кескен кезде оған көп күш түсірудің қажеті жоқ, себебі кесілген бөлік тәрелкеден дастархан үстіне түсіп кетуі мүмкін.

Балықты ыстық күйінде жеген дұрыс (судак, лец, карп) арнайы құрал-аспаптардың көмегімен. Балықты етті кескен сияқты ұсақтап кеседі.

Көкөністер мен картопты және басқа жұмсақ тағамдарды пышақпен кеспейді, тек шанышқымен бөледі, ал пышақты оң қолда ұстайды. Картоптың тек күйген бөлігін ғана пышақтың көмегімен тұрайды.

Мундир етіп пісірілген картопты оң қолдағы шанышқымен ұстап, пышақтың көмегімен сыртын тазалайды. Тазартылған картопты арнайы әзірленіп қойылған тәрелкеге салады.

Тұздықты картопқа немесе көкөністерге құймайды, ол тек етке және балыққа арналған. Тұздық тәрелкеде қалып қоймас үшін оны негізгі тағаммен бірге жеуге тырысу керек. Арнайы кіші одыстарға салынған салат өнімдері жеке әр қонаққа берілсе, оны үлкен тәрелкеге салмай, сол өз тәрелкесінде жейді. Салаттан қалған сұйықтықты қасықпен алмайды, тарелкада қалдырады.

Жасыл салатты турамайды – ол ас үйде туралып, дайын күйінде столге қойылуы тиіс. Вазада берілген салатты арнайы салатқа салынып берілген қасықпен тәрелкеге салады.

Кейде бутербродты пышақ және шанышқы көмегімен жейді. Бутербродты әзірлеген кезде өз тәрелкесіне нан, май сосын шұжық, ет тілімін шанышқы көмегімен салады.

Нанды бал, тосап, повидломен жеген кезде оны алдымен турап алады, тәрелкеге бал, тосапты салып, нанға аздап жағады.

Майды үлкен бөлігімен қойылса, майды арнайы пышақпен кеседі. Май бөлігін нанға жағу үшін оны тәрелкенің оң жағынан алады.

Қыша (горчица) мен тұзды арнайы қасықпен алады. Қышаны тәрелке шетіне емес, түбіне салады.

Жұмыртқа рюмкасында жартылай піскен жұмыртқа беріледі. Қабығын қасықпен, сынығын қолмен алып, ыдысқа салады. Жұмыртқаның үстінгі жағын жұмыртқа сарысы ағып кетпес үшін қасықпен алады.

Ветчина мен омлетті және қуырылған жұмыртқаны оң қолдағы шанышқымен жейді. Ыңғайлы болса нан тілімімен сол қолмен ұстап жеуге де болады.

Макарон онімдерін столге ұсынбас бұрын ұсақтап кеседі. Егер олар ұзын болса, онда шанышқымен бөледі. Қасық ұзын макарондарды орау үшін пайдаланылады.

Шанышқымен тұшпараларды бөлмей, тұтас күйінде жейді. Столге шұжық және ветчинаны сырт қабығы ашылған күйінде турап қояды. Жалпы столдағы тағамдарды шанышқымен тарелкаға салады.

Столге пирог, крендель, торттарды кесіп қояды. Олардың бөліктерін тәрелкеге қалақшамен, қысқышпен немесе үлкен шанышқымен салады. Тәтті тоқаштарды – миндальді, жаңғақты, тез үгілетіндерді қолмен жеуге болады.

Тәтті тоқаштарды арнайы шанышқы немесе шай қасықпен жейді. Оте майлы кекстерді десерттік шанышқымен жейді.

Лимон кесегін шайға салады, қасықпен шырынын шығарады, қалғанын ыдыстың шетіне қояды.

Алма немесе алмұрттарды жемістерге арналған пышақпен 6 немесе 8 бөлікке бөліп, тазалап, ортаңғы бөлігін алып тастайды. Әдетте жидектерді вазада немесе порцияға үлестіріліп берілген тәрелкеде беріледі, өйткені олар тез езіледі (әсіресе құлпынай мен таңқурай). Оларға қант сеуіп, шай қасықпен жейді.

Жүзімді бір-бірден үзіп алып жейді. Сонымен қатар қарбыз бен қауынды да бөліктерге бөліп, турап столға қояды. Егер қарбыз бен қауын тәтті болмаса, онда оларға қалаулары бойынша қант пудрасын себеді де, жемістерге арналған пышақ, шанышқымен жейді.

Мандарин мен апельсинді сырт қабығын ашып, 5-6 бөлікке бөліп жейді. Осылай шанышқы мен пышақтың көмегінсіз жеуге ыңғайлы болады.

Балмұздақ, пудинг, кремдерді десерттік қасықпен немесе арнайы балмұздаққа арналған қасықпен жейді. Оларға сухарики, печенье, тоқаш ұсынған жөн. Мусстарды десерттік қасықпен жейді.

Шай қасық тек шай араластыруға ғана арналған. Шай, кофені араластырып болған соң, оны стаканда немесе кеселе қалдырмай тәрелкеге қояды.

Бақылау сұрақтары

1. «Банкет» сөзінің түсініктемесі қандай?
2. Банкеттің қандай түрлері бар?
3. Банкеттерге қызмет көрсету дайындығы қалай жүреді?
4. Тапсырыс мәзірін рәсімдеу.

5. Даяшылардың столдарға толық қызмет көрсету банкеті
6. Даяшылардың столдарға жартылай қызмет көрсету банкеті
7. Банкет-фуршеттің сипаттамасын беріңіздер.
8. Банкет-коктейльдің ерекшелігі қандай?
9. Банкет-шай қандай жағдайларда ұйымдастырылады?
10. Мерекелік кештер мен салтанаттарда қызмет көрсету
11. Дастархан басындағы этикет.

БӨЛІМ 5. ШЕТЕЛ ҚОНАҚТАРЫ МЕН ТУРИСТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Қазақстан Республикасында қазіргі күні туризм саласын дамыту негізгі мақсатты өзекті мәселе. Туризм саласының дамуы - бұл экономиканың жоғарғы деңгейде дамуына, мемлекеттің даму жағдайы басқа елдермен бәсекелестікті талап етеді. Бұл саланың даму деңгейінің артуы еліміздегі дағдарыстан шығудың бірден - бір себебі. Шетел азаматтарының Қазақстан еліне туристік сапармен келуі, оларға түрлі қызметті ұйымдастыру мақсатында ас мәзірін дайындау қызмет көрсетудің ұлттық ерекшеліктері, әр елдің салт - дәстүріне, тарихына, географиялық жағдайына, діндарлығы мен әр елдің кухнясына басты көңіл бөлінген. Әр елдің азаматтары Қазақстан Республикасына демалу мақсатында, іскерлік кездесулер үшін, келісімдерге, конгресс - конференцияларға, фестивальдарға, спорттық жарыстарға, емделуге т.б. үшін келеді.

Туристік фирмалар мейрамханалар мен және басқада қоғамдық тамақтану орындарымен шетел туристерінің тамақтануын ұйымдастыруына келісім шартқа отырады. Келісім шартта бөлінген орын мөлшеріне қарай қызмет көрсету кезеңі, тамақпен қамтамасыз ету шарты, күндізгі рационның құны, есеп айырысу шарттары қарастырылады.

Туристерге қызмет көрсету үшін бөлек залдар немесе жалпы залдардан керекті мөлшерде орындар бөлініп, столдарының үстіне ұлттық жалаушаларды қояды. Егер залда әр - түрлі кластың туристері болса оларды жеке столдарға жайғастырады. Туристік топтарға келісім бойынша тамақ белгілі уақытта ұсынылады. Жеке тұлға туристер мейрамханаға кез келген уақытта келе алатындықтан оларға залдан резервтік орын сақталу керек. Оларға тағамдар мейрамхананың мәзірі бойынша ұсынылады. Туристік топтарға таңғы, түскі және кешкі астың мәзірі топтың басқарушысымен келісіліп бір күн бұрын жасалынады. Туристерге көрсетілетін қызмет мінсіз, жылдам болуы керек, яғни таңғы және кешкі ас - 30 мин, түскі ас - 40 минуттан аспауы керек. Осы мақсатта туристік топтарға қызмет көрсетуде бір даяшыға 10 - 15 туристен, ал жеке тұлға туристерге қызмет көрсетуде 8 адамнан келуі тиісті.

Шетелдік туристерге қызмет көрсететін метрдотель мен даяшылардың өз қызметін орындау көлемінде шет тілдерін (ағылшын, неміс, француз) білуі тиіс. Олар шетелдік туристерін шет тілінде қарсы алып, жеке тұлға туристерінің мәзірден тағам мен сусындар тандауында көмек көрсетіп, тағамдар мен сусындарға сипаттама беру, қызмет

көрсету қатарына жататын сұрақтарға жауап беру, есеп айырысу шарты мен тағамдар мен сусындар бағасын атау керек.

5.1 Шетелдік қонақтардың тамақтану ерекшеліктері. Швед столын ұйымдастыру

Жеке саяхаттаушы туристерге тамақтану ақшалай немесе мейрамхананың тізімінде бар кейбір шетелдік фирмалардың несиелік карталары бойынша мүмкіндік беріледі. Шетелдік туристерге жылдам қызмет көрсету мақсатында «швед столы» ұйымдастырылады. Туристерге мәзірді құрастыру кезінде, көбінесе туристерге таңертеңгілікте стандартты еуропалық таңғы ас ұсынылады. Кестеде еуропалық түскі астың бірнеше нұсқалары көрсетілген (Кесте 4).



Швед столының нұсқасы

Мәзірді құрастырар кезде шетелдік туристердің ұлттық талғамдары мен дағдылары ескеріледі. Туристік топтарға қызмет көрсетуді жылдамдату үшін алдын ала (10 - 15 мин) столдарға жеміс сусындарын, қайнатылған немесе минералды суларды, нан, бөлішке, джем, суық тісбасарларды, қышқыл сүт өнімдерін және тәтті тағамдарды жайғастырады.

Бірінші тағамды залға форфор ыдыста әкелінеді, одан туристер өздері тараелкаларына құйып ішеді; екінші тағамдар тарелкелерде порциаланған ыдыстарда жеткізіледі.

Тамактанудың ерекшелігі халықтың экономикалық және тарихи дамуына, ұлттық дәстүрлер мен діни бағыттарына байланысты болады. Сондықтанда шетел туристерінің мәзірін құрастырмас бұрын олардың салт дәстүрімен тамақтану режимінің ерекшеліктерімен танысу міндетті. Мысалға мұхиттар мен теңіздермен шектеліп орналасқан елдердің мәзірінде балық және теңіз өнімдері үлкен орын алады, ал теңізден алшақ орналасқан елдердің ұлттық аспазшылығында орман кәсіпшілігі мен мал өсірудегі өнімдер көп орын алады.

Кесте 4. Европалық таңғы ас мәзірі

<p>Бірінші нұсқа Томат шырыны Сары май Жасыл бұршақпен сосиска Джем (варенье) Бөлішке</p>	<p>Екінші нұсқа Сары май Ірімшік Ветчинамен яичница Джем (варенье) Бөлішке Кофе (шай)</p>	<p>Үшінші нұсқа Алма шырыны Сары май Ассорти (қайнатылған ет, күс еті) Геркулес ботқасы Джем (варенье) Толст Кофе (шай)</p>
<p>Төртінші нұсқа Көкөніс шырыны Сары май Қуырылған бекон Джем (варенье) Бөлішке, кофе (чай)</p>	<p>Бесінші нұсқа Айран Сары май Ветчинамен яичница Ассорти (шұжық, ветчина, ірімшік) Бөлішке Джем (варенье) Толст Кофе (шай)</p>	

Шетел туристерінің тамақтануын ұйымдастырарда әлемнің әр елдерінің көбінде мезгіліне үш рет тамақтанатынын ескеру керек. Көп елдерде (Англия, Италия, Франция және т.б.) таңертеңгілік ас жеңіл болады. Бір шама елдер қатарында (Англия, США, Франция, Канада және т.б.) екінші таңертеңгілік ас беріледі (ленч). Уақыты бойынша ол біздің түстік асымызға сәйкес келеді, ерекшелігі тек бірінші тағамның болмауында, яғни тісбасарлар мен екінші тағамнан және десерттен тұрады. Түстік астары біздің кешкі асымызға сәйкес келеді, ол - тісбасарлар, сорпа, ыстық екінші тағамнан, десерт және қара кофемен тұрады.

Ал Польшадан келген туристер таңертеңгілік астың, ал Венгрліктер түскі атың жеңіл болуын қалайды. Поляк, Италиялықтардың кешкі астары жеңіл, ал венгер, чех, ангичан, француздардың кешкі асы құнарлы болулары керек. Сонымен қатар европалықтардың тамақтану барысында минералды немесе жеміс суын ішсе, япондықтар мен кәрістер минерал суды көбіне қолдана қоймайды. Шетелдіктер біздің ұлттық тағамдарымыздың міндетті түрде дәмін тататынын ұмытпауымыз керек.

Шетел туристеріне ас мәзірін құрастырарда және ұлттық тағамдарымызды ұсынбас бұрын шет ел аспазшылығының ерекшеліктерін есеріп қана қоймай, азық - түліктерді өңдеу, тағамдарға дәмдеушілерді қосу әдістерін, азық - түліктің соус және гарнирмен сәйкестілігін ескерген жөн.

Кесте -5. Шетелдіктердің дәмдік дағдылары

Ұлттық таңертеңгілік ас 1	Құрамы 2
Австриялық 1-ші	Қаймақ темесе сүтпен кофе, бөлішке
Австриялық 2-ші	Суық тісбасарлар (шұжық, қайнатылған ет), ыстық тағамдар (бұқтырылған сиыр еті, қуырылған бауыр), минералдық су, кофе
Голланддық	Кофе, шай, сүт; голланддық ірімшік; овсяндық ботқа; оралған блинчиктер; ет ассорти, мйшабак (сельдь)
Испандық және Португалдық азандық	Кофе, бөлішке және мармелад немесе печеньмен ыстық шоколад
Испандық және Португалдық Кештеу таңғы асы (10.00 - 11.00)	Көкөністер, балық және жұмыртқа тағамдары
Итальяндық	Жемістер, сүт қосылған қою кофе, тостілер, мармелад, бал және май қосылған бөлішке
Немістердің бірінші (6.00 шамасында)	Сүт қосылған кофе, мармеладпен немесе джеммен бөлішке, ірімшік және маймен бутерброд

Немістік 2-ші (10.00 - 11.00)	Суық және ыстық тісбасарлар, бірінші және екінші тағам, десерт
Польшалық 1-ші	Сүт қосылған шай мен кофе, бөлішке, мармелад немесе варенье
Польшалық 2-ші	Ыстық және суық тісбасарлар, десерт, кофе, сүт қосылған шай
Скандинавиялық	Балық және ет тағамдары, қытырлақ нан
Франциялық 1-ші	Сүті көп кою кофе, ірімшіктің әртүрлісі, нан, бөлішке, май
Франциялық 2-ші	Ыстық және суық тісбасарлар

Шетелдік туристер елімізде саяхаттау барысында ұлттық тағамдар мен салт - дәстүрлерімізге қызығушылық көрсетеді, сондықтанда оларға басқа ұлттар тағамдарын дайындаудың қажеттілігі жоқ, тек ұлттық дәстүрлері мен дағдыларын ескере отырып мәзірді құрастыру үшін олардың тамақтану ерекшеліктерін білген жөн. Тамақтану ерекшеліктері олардың халық экономикасы мен тарихының дамуына, географиялық орналасуы, ұлттық дәстүрлері мен дағдыларына, діни бағыттарына байланысты болады.

Бір шама елдер қатарында: Англия, АҚШ, Франция, Канада елдерінде таңертеңгілік асты – ленч деп атайды. Ол біздің түстік асымызға сәйкес келеді, тек құрамында бірінші ыстық тағам болмайды. Ленч тіс басарлардан, екінші ыстық тағамнан, десерттен және кара кофеден тұрады.

Венгрия, Чехия, Словакия, Англия, Италия, Франция, Китай, Латын Америкасы туристерінің таңертеңгілік астары жеңіл, ал Польшалық қонақтардың таңертеңгілік асы құнарлы болуы керек. Венгерлер түстік тамақтың жеңіл, ал поляктар мен итальяндықтар кешкі астың жеңіл болғанын ұнатады. Құнарлы кешкі асты - венгерлер, чехтар, ағылшындар мен француздар ұнатады. Франция, Қытай, Австрия, Үнді туристері кешкі асты көп мөлшерде қабылдайды.

Шет елдік туристердің тамақтану ерекшеліктерін ескере отырып оларға келесі тағам түрлерін ұсынуға болмайды:

-Англия туристеріне шұжық, балық сорпасын, лосось уылдырығы, жарма гарнирлерін, ұннан жасалған тағамдар, ұн қосылған соусы бар тағамдарды;

-Араб елдерінің туристеріне: мұсылмандарға - шошқа етінен жасалған тағамдарды, кара нан, езіліп піскен картоп және көкөністерді;

-Болгарлық туристерге - сүт қосылған сорпаны, окрошка, борщ, катлет массасынан дайындалған тағамдарды, кара нанды;

- Венгрия туристеріне – қой етін, теңіз балықтары және май шабақты (сельдь), лосось уылдырығын, карамұқ (гречка) ботқасын, киселді;

- Германия, Австриядан келген қонақтарға ашы, өткір дәмді тағамдарды;

- Вьетнам, Тайланд, Индонезия туристеріне – минералды су және кара нанды;

- Қытай туристеріне – сүт өнімдері және одан жасалған тағамдарды, кара нан, уылдырық, минералды суды және лавр жапырағы қосылған тағамдарды;

- Франция туристеріне тағамдардың барлық түрлерін ұсынуға болады.

Жоғарыда келтірілген шет ел туристеріне қызмет көрсету шараларын ескере отырып, елімізге демалуға т.б. жағдайлармен келетін шетелдік туристердің тарихын, ұлттық дәстүрлері мен тамақтану ерекшеліктерін жақсы білу, олардың сұраныстарымен қамтамасыз ету мемлекет аралық қарым - қағынастық күшеюін және экономиканың күшеюін Қазақстан жерінде туризм саласының дамуын жақсартады.

5.2 Тамақтанудың басқа орындарында қызмет көрсету

Қонақ үйлердегі қызмет көрсету

Қонақ үйлердегі тамақтандыру кәсіпорындары қонақ үй тұрғындарына арналған. Қалалық қонақ үйлерде мейрамханалар, барлар; ал аэропорт, теміржол, сукөлік вокзалдарындағы қонақ үйлерде кафе, тісбасарлық, тез қызмет көрсететін кәсіпорындар қарастырылған.

Кәсіпорындағы орын саны қонақ үй тұрғындарының санына сәйкес болады. Бұл кәсіпорындардың жұмыс уақыты сағат 8.00-24.00 аралығында. Егер де қонақ үйде бірнеше тамақтандыру орындары болса, онда олардың жұмыс істеу кестесі және үзіліс уақыттары әр-түрлі болуады. Жеке барлардағы босатылатын тағамдар мен сусындар ассортименті әр –түрлі болған жөн.

Қонақ үй тұсындағы мейрамханаларда таңертеңгілік ас 3 нұсқала берілуі мүмкін:

1) өз еркімен таңдау бойынша;

2) швед столі бойынша;

3) континентальды таңертеңгілік ас бойынша.

Туристерге таңертеңгілік асты өз еркімен таңдау бойынша сүт өнімдерінің үлкен ассортименті, шырындар, сары май, джем, бал, cereals-тың 5 түрі (құрғақ таңертеңгілік ас), мюсли, салқын ысталған

балық, ет гастрономиясы, сосиска және сүзбе, жұмыртқадан дайындалған 5 тағам, балықтан бір ыстық тағам, еттен бір ыстық тағам, жәміс-жидектер, ыстық сусындар (шай, кофе), нан-тоқаш өнімдері (круассан, дэниш, маффин), нанның 2 түрі (бидай және кара бидай) ұсынылады.

Іскерлік адамдарға швед столі бойынша ұйымдастырылатын таңертеңгілік немесе түскі астар қызмет көрсетудің тездетілуін қарастырады. Мысалы орташа есеппен алғашқы қонақтар таңертеңгілік асқа 15-20 минут, ал түскі асқа 30-40 минутты бөледі. Швед столін өзіне қызмет көрсету бойынша ұйымдастырады.

Қонақ үй номерлердегі қызмет көрсету

Қонақ үй номерлердегі қызмет көрсетуге қонақтар қосымша ақы төлейді. Ол көбінесе шот соммасының 15%-нен жоғары болмайды. Ауру адамдардан қосымша ақша алынбайды.

Номер ішіндегі қызмет көрсетуге тапсырысты екі әдісі бар:

- 1) қабаттағы барда немесе арнайыландырылған бөлмеде тапсырыс беру (телефон немесе сигнализация арқылы);
- 2) мейрамханадағы метрдотельмен сөйлеу арқылы (телефон арқылы немесе кездесіп).

Төрт және бес жұлдызды қонақүйлерде арнайыландырылған бөлім – *room-service* ұйымдастырылады. *Room-service* бөлімінің қызметкері – *order taker* номер тұрғындарының тапсырыстарын қабылдап, оларды қалайтын сервировка түрін, тағамның дайындалу әдісін сұрастырған жөн. Анықталған мәліметтерін *order taker* аспазшыға хабарлайды. Ол чекті дайын болғанда тағаммен бірге қонақ номеріне әкеледі. *Order taker* қолданылған ыдыс-аяқтарды қашан жинастыратыны туралы клиентпен келісіп, келісілген уақытта келіп алып кетеді. Қонақ чекті қонақүйден кететін кезде төлеуі мүмкін.

Қонақ үйдің әр номерінде таңертеңгілік ас мәзірінің арнайы карталары болуы керек. Картада континентальді, еуропалық, америкалық, орыс, диеталық және вегетариандық таңертеңгілік ас мәзірлері ұсынылады. Қонақтар таңдаған тағамды белгілеп, есіктің сыртына іледі. Түнде оларды кезекші даяшылар жинап алып, бланктарға көшіреді.

Еуропалық таңертеңгілік ас мәзірін гастрономиялық өнімдер атаулары кеңейтілген континентальді таңертеңгілік ас мәзірі және ыстық тағамдар (омлет, қуырылған жұмыртқалар) құрайды.

Американдық таңертеңгілік ас мәзірін континентальді таңертеңгілік ас мәзірі, *sereals*, сүт өнімдері, екі жұмыртқа немесе

ветчинамен омлет, жеміс-жидектер (үлеспен жіберілетін грейпфрут, кесекпен жіберілетін банан) немесе жеміс салаты құрайды.

Таңертеңгілік орыс ас мәзірі: шырындардан (апельсин, сәбіз), сары майдан, ысталған балықтан, натуралды көкөністерден, уылдырықпен жіберілетін құймақтардан, джем, бал, кекстен, наннан, кофеден (шайдан) құралады.

Таңертеңгілік диеталық ас мәзірін: төменгі сортты ұннан дайындалған тоқаштар, шырындар (апельсин, грейпфрут, алма немесе сәбіз), мюсли, йогурт, жеміс-жидек салаты, кофе, шай құрайды.

Таңертеңгілік вегетариандық ас мәзірін: шырын (апельсин, грейпфрут, алма немесе томат), буда дайындалған омлет, балғын жемістер, джем, кекс, кара кофе құрайды.

Континентальді, еуропалық, диеталық және вегетариандық таңертеңгілік астарды номерлерге жеткізу өте ыңғайлы. Себебі, оларды подноста сервировкалап, номерде көп орын алмауын қамтамасыз етеді. Американдық және орыс таңертеңгілік астары көп ингредиенттерден тұратындықтан, даяшылар оларды сервировкалайтын столдерде жинақтайды.

Теміржол көліктерінің жолаушыларына қызмет көрсету

Теміржол көліктерінің жолаушыларына қызмет көрсету вокзалдарда, станцияларда, перронда және пойыздарда жүзеге асырылады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын қызметтерімен көбінесе транзитті жолаушылар қолданылады.

Вокзал мен станцияларда жолаушыларды мейрамхана, кафе, бар, Бистро, кафе-автомат және тісбасарханаларда тамақтандырумен қамтамасыз етеді.

Балалармен жол жүретін жолаушыларға кафелерде балалар ыдыс-аяқтармен сервировкаланған бірнеше кішкентай столдерді орнатады. Жолаушылардың тапсырысы бойынша ыстық тағамдарды ана мен бала бөлмесіне апарылуы ұйымдастырылады.

Даяшылар мейрамхана столдерін самсалық тарелкамен, асханалық және тісбасарлық құрал-аспаптармен, фужерлермен сервировкалайды. Сондай-ақ, олар тапсырысқа сай столдерді қосымша сервировкалап, қолданылған ыдыстарды жинайды.

Кафе мен Бистроларда ыстық және салқын сусындарды, аса күрделікті қажет етпейтін тісбасарларды, самсамен жіберілетін сорпаларды, тұшпара, нан-тоқаш өнімдерін, сүт өнімдерін, жеміс-жидек және минералды суларын жібереді. Перрондағы киосктерде

жолаушыларға самса, токаштар, хот-дог, чебурек, камырдағы сосиска, ыстық шұжықтар, пісірілген жұмыртқалар, какао, кофе сатылады.

Ұзақ мерзімді пойыздарда вагон-мейрамхана, вагон-кафе, вагон-буфет және вагон-бар жобаланады.

Жоғары комфортталған вагон-мейрамханаларда билет құнына кіретін тамақтану жиындарын жолаушыларға таратылу қарастырылады.

Тамақтану жиынының ассортимент үлгісі:

Шырын (1/200г, тетрапакта)

Йогурт (1/300г)

Ет гастрономиясы (1/50г, герметикалық целлофанда)

Балқытылған сүзбе (1/30г, фольгада)

Сары май (1/10г, қағазда)

Натуралды кофе (1/2,5г, қағазда)

Кондитер өнімдері (печенье немесе пирожный, 1/50г, полиэтиленде)

Қант (2/10г, қағазда)

Джем (1/30г, полиэтилен қорапта)

Минералды су (0,5л, шөлмекде)

Пластмассадан жасалған асханалық құрал-аспаптар, қағаз майлықтар, тісшұқығыш (жеке целлофанда).

Осындай тамақтану жиындары тағам салғанға арналған контейнерлерге салынып, тағам ассортименті, энергетикалық құндылығы, тұтыну мерзімі жазылып, сөмкелерге салынады. Сөмкелерді +2 +6 °С температурада сақтап, тәуліктің белгілі бір уақытында жолайшыларға беріледі. Берілген жиындарды жол серігі билетте тіркейді: “Жиын берілді, уақыт, қолы”.

Әуе көлік жолаушыларына қызмет көрсету

Әуе көлік жолаушыларының уақыттары тығыз болғандықтан аэропорттар мен аэровокзалдарда мейрамхана және кафелер, жылдам қызмет көрсететін кәсіпорындар, шайханалар, тұшпараханалар және самсаханалар дәрежесі мен саны көбеюде. Кәсіпорындарда таңғы уақыттарда-таңертеңгілік астар, түскі уақыттарда-түскі астар ұйымдастырылады. Күту залдарында кофе, газдалған су, темекі және балмұздақ сатылатын автоматтар орнатылады. Ұшак жолаушыларына қызмет көрсетілгенде комплектталған рациондар қолданылады. Ұшу ұзақтығы төрт сағаттан асатын ұшақтарда бір мәрте ыстық тағам, ал алты сағаттан асатын ұшақтарда екі мәрте ыстық тағам беріледі. Кез келген бағыттағы ұшак жолаушыларына салқындалатын сусындар ұсынылады. Экономикалық класс туристеріне тісбасар, ұсыныс бойынша 2-3 екінші ыстық тағам, минералды және жеміс-жидек сулары,

шырын, сыра, шарап бокалы ұсынылса, бизнес және бірінші класс туристеріне аталған тағам ассортиментіне виски, джин, коньяк қосылады. Бизнес – класс туристеріне тағамдар фарфор ыдыстарында жіберіліп, тот баспайтын болаттан жасалған құрал - аспаптар беріледі. Ұшақтың ұшуына екі сағат қалғанда әуекомпания тамақтану цехына жолаушылар санын хабарлап, тиісті тағамдар мөлшерін қабылдайды. Тағамдар пломбирленген контейнерлерде қабылданады. Сорпалар, екінші ыстық тағамдар, гарнирлер жіберілудің алдында жылытылып, сәйкес ыдыстарда подноска қойылады. Стюард мен стюардессалар жолаушыларға алдымен сусындарды, кейін комплекттелген рациондарды ұсынады.

Су көлік жолаушыларына қызмет көрсету

Су көлік жолаушыларына өзен және көл порттарындағы, теплоход, дизель - электроход, кемедегі кафе, бар, павильондарда қызмет көрсетіледі. Су көлік рейсінің ұзақтығы мен класына байланысты кәсіпорындағы қызмет көрсету дәрежесі қалыптасады. Қызмет көрсету даяшылармен, бармендермен және өз-өзіне қызмет көрсету бойынша жүзеге асырылады. Су көліктердегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындардағы жиһаздар еденге бекітіліп, қолданылатын ыдыс - аяқтар ауырлау болып келеді.

Бакылау сұрақтары

1. Шетел қонақтары мен туристерге қызмет көрсету ерекшеліктері қандай?
2. Қандай мақсатта «швед столы» ұйымдастырылады?
3. Европалық таңғы ас мәзірі қандай тағамдардан тұрады?
4. Қонақ үйлердегі қызмет көрсету.
5. Теміржол көліктерінің жолаушыларына қызмет көрсету.
6. Әуе көлік жолаушыларына қызмет көрсету.
7. Су көлік жолаушыларына қызмет көрсету.

БӨЛІМ 6. БАРЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ. БАР ЖҰМЫСТАРЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ

Ұсынылатын қызметің көлеміне, қызмет көрсету формасына қарай барлар бағалық категорияларға – люкс, жоғары, I, II, ал сусындардың ассортиментіне қарай – коктейль-бар, коктейль-холлдар және т.б болып бөлінеді.

Коктейль-бар - бұл аралас сусындарды дайындап ұсынуға бағытталыады. Бөлек ғимаратта немесе мейрамхана залында орналасуы мүмкін. Коктейль - бардың залы 25-40 орынға арналады.

Коктейль-холл коктейль-бардан айырмашылығы залдағы орын санының артық болуында, яғни 50, 70, 100 орынға дейін барады.

Барлар мейрамхананың ажыратылмайтын элементі, оларда сусындардан басқа, балмұздақ, кофе, кондитерлік өнімдер, жемістер, жаңғақтар, сонымен қоса жеңіл салқын тісбасарларға да тапсырыс беруге болады.

Барды жоспарлау

Бүгінгі мейрамханаларда барларға жеке бөлме немесе вестибюль тобынан орын беріледі. Бар мейрамхананың негізгі бөлігі ретінде оның құрамына енеді. Егер бар мейрамханның кіреберісінде орналасса, онда ол өзіндік аванзал ретінде қызмет етеді. Төмен столдар мен жұмсақ жиһаздардың аркасында бұл жерде демалыс аймағы қалыптасады.

«Люкс» және жоғары класстағы барлар жоғары архитектуралық-көркемөнерлік деңгеймен бейнеленген. Ішімдіктердің түрлеріне отандық өнімдермен қоса шетелдік өнім түрлері де кіруі қажет, ал тағам ассортиментінде – фирмалық тағамдар болуы тиіс. Бұл категориядағы барларда біліктілігі жоғары метрдотельдер, бармен, даяшылар қызмет көрсетеді. Бұл барларда – теледидар, видеоманитофондар, ойын автоматтары болады. Би алаңын тұтынушылар санынан 50-ден кем емес етіп жабдықтайды.

Гриль-бар штатында және басқа барларда өзінің өндірісі болады, сондықтан ол жерде жеке аспазшылары болады. Барлық қызмет көрсететін қызметкерлері өнеркәсіптің ерекшелігіне байланысты киімдері және аяқ киімдері болуы міндетті.

Мәзірдің фирмалық мұқабасы, жарнамалық бағдарламасы, шақыру, кәдесыйлар, кәсіпорын эмблемасы мемлекеттік тілде, ресми тілде және шет ел тілінде жасалынады.

I класстағы барларда қызмет көлемі аз. Бармендер мен даяшылар тұтынушыларға фирмалық тісбасарлар мен аралас сусындар ұсынады және музыкалық ансамбль де қарастырылған.

II класстағы барларда мәзірді арнайы рамкаға іліп, залға кіре берісте, бар бағанасында және буфет сөресіне қояды.

Салат-барларды арнайы тіреу арқылы жабдықтайды. Онда арнайы ыдыстарда салатка алдын ала дайындалған қажетті компоненттер: жасыл салат, кияр, сәбіз, қызылша, аскөк, пияз, қызанақ, сельдерей, қырыққабат, картоп, сонымен қоса ет, балық, шұжық, ірімшік, сүзбе, т.б болады. Бөлек ыдыста дәмдеуіштер: май, сірке қышқылы, қыша (горчица), хрен, қаймақ, майонез, тұз, бұрыш болады. Әр қонақ жеке салат ыдыстарына өздерінің қалауы бойынша дәмдеуіштерді қосады. Бұл барлар «швед үстелі» нұсқасын көрсетеді.

Жеміс бары – қоғамдық тамақтанудағы жаңа кәсіпорын түрі. Бұл кәсіпорын ерекше безендірілген болме. Олар – тіреуіш, шырындары бар витрина мен (15 атауға дейін), сүт коктейльдеріне арналған электрмиксерімен, электр кофе қайнатқымен жабдықталған. Шырындардан бөлек тұтынушылар шай, кофе ішулеріне болады, олармен бірге кондитерлік өнімдер де ұсынылады.

Сүт бары. Өнімдердің ассортиментімен ерекшеленеді. Кілегей және сүт коктейльдерінен бөлек күнделікті мәзірде бутерброд, маймен, ірімшік және шұжықпен сэндвичтер, сүт тағамдарды (үй кеспесі), маймен және қаймақпен құймақ, пирог, ірімшіктен жасалған өнімдер, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, тәтті тағамдар, және сусындар болады. Бұл жерде қонақтарды қызықтыратыны - тағам олардың көз алдында жасалатыны.

Шай бары – бұл кәсіпорын бүгінгі күндегі шайханалардан өзгеше. Бармен бұл жерде қонақтарға шайдың түр-түрін әзірлеп қана қоймай, сонымен қоса шай негізіндегі коктейль спецификалық десерт, жеміс, жидек, ұн өнімдері, әр-түрлі тәттілер, жаңғақтар ұсынады. Ол әр қала орамдарында (квартал) немесе шағын аудандарында болуы керек.

Десерт – бар

Бұл жерде қонаққа бір мезетте танымал сусындар мен тәттілерді: шай, кофе, какао, шырын, сүт, морс, жеміс салаттары, мусс, желе, балмұздақтың небір түрі, тәтті тоқаштар, тосап, бал т.б десерттер ұсынылады.

Десерт бар көлемі бойынша үлкен де болады немесе тіпті кішкентай кәсіпорын болуы да мүмкін.

Негізінен десерт-бар мынадай критерияларға жауап беру қажет:

- ассортименттің алуан түрлілігі;

- қызмет көрсетудегі жоғары талап;
- жайлылық т.б.

Десерт-барға орын барлық жерден табылады: қонақ үйде және стадионда, санаторияда және сапаржайда, театрда және жағажайда, ЖОО және заводта: десертті өнімдерге сұраныс барлық жерде болады. Оперкәсіптің бар дайындаудағы көрінісі бірнеше фактордан тұрады: орын саны, ассортимент, қызмет көрсету тәсілі, орналасуы т.б.

Бұл жылдам қызмет көрсететін кәсіпорын түріне жатқандықтан олар дайын өнімдермен ғана жұмыс жасайды: газдалған су, шырын, квас, салқындатылған сусындар, балмұздақ, кілегей, сүт, сироп т.б. Сонымен қоса десерттік тағамдардың жарамдылық мерзімі де көп емес. Сондықтанда барлық дайындалған өнімдерді сол күні міндетті түрде сату қажет.

Маусымдық жемістер, жидектер және кокөністер бардың негізгі шикізат көзіне айналады. Бұл кезде ассортиментті кеңейтуге көп мүмкіндіктер бар.

Ірі десерт – бар дұрыс жұмыс жасау үшін сл кәсіпорнын құрамына міндетті түрде төменгі температуралы тоңазытқыш камерасы, жартылай фабрикаларды дайындау ңехы, сауда өнімдерін сақтауға арналған участок, ас үйлік және асханалық ыдыстарды жуу үшін ыдыс жуғыш машиналары болу керек.

Егер төменгі температуралы камераны орналастыру мүмкін болса, онда 1-2 төмен температурадағы сөрелерді жеміс, жидек және кокөністерді сақтау үшін қойған дұрыс.

Сауда залына қатысты, бұл жерде талап десерт-бардың өзіне тиесілі. «Бар» типті кәсіпорында алдымен бағанасы – барменнің жұмыс орны, ол жерде тек қана тапсырыстарды қабылдап қана қоймай, әртүрлі өнімдер, сусындар дайындап, даяшыға немесе қонаққа ұсынады.

Десерт - барда эстрадалық көңіл көтеру қарастырылса, бағана болмауы да мүмкін. Бардың жұмысы сауда залының аумағы, залдың архитектуралық ерекшелігі, қызмет көрсету тәсілі, қонақтар құрамына байланысты.

Сауда залының қандай болу керек екендігін алдымен анықтап алған дұрыс. Қонақтардың ұзақ уақыт немесе шектеулі уақыт аралығына болуына қарай бардың жұмыс уақыты анықталады. Егер бар қонақтардың шектеулі уақыт қана болуына арналса, онда барда орындарды ретсіз, орынсыз қойылуы мүмкін. Аумақты үнемдеу үшін және қонақтардың көп бөлігіне қызмет көрсету үшін, стол - бағананы қолданған дұрыс.

Осы уақытқа дейін бар интерьерінде қара түс басым болса, қазір интерьерде әр-түрлі ашық түстер орын алуда. Бұл барда жайлылық, жақсы көңіл-күй, тәбеттің болуына әсерін тигізеді.

Интерьердегі косымша көрініс бұл – тірі өсімдіктер. Бұдан басқа аквариумдар, тотықұстарды қою залдың бейнесін тірілткендей болады.

Барда босатылатын десерттер мен сусындар

Салқын сусындар. Сусындар ағзаға әр-түрлі әсер етеді. Олар құнарлы, шөл қандыратын және сергітетін болады. Әдетте бір сусынның құрамы бірнеше заттардан тұрады. Мысалы, кымыз, айран, әр-түрлі сорттағы шайлар.

Температурасына байланысты сусындарды салқын және ыстық деп бөледі

Десерт бардың негізіне өзіндік шығарылымдағы сусындар кіру қажет.

Сусындардың жаңа түрлерінің пайда болуы – үзіліссіз, тоқтаусыз процесс, бұл көбіне десерт-бардың ашылуына сәйкестеледі. Олар көпшіліктің назарын аударады, әсіресе өзіндік ассортиментімен. Бір сусындар сұранысқа ие болып, негізгі сусындар қатарына енетін болса, ал басқалары белгілі себептерге байланысты сұранысқа ие болмайды. Бұл жерде сұраныстың дұрыс меңгерілмеуі, жарнаманың дұрыс болмауы және т.б.

«Шетелдік» сусындар, мысалы крешон, пунш, грог, бұрыннан белгілі, ал джулеп, санди, флип, физ және т.б. бар мәзірінде соңғы онжылдықта пайда болды. Алкогольсіз сусындардың көп түрлілігі олардың класификациясын қиындатады, сол себепті бармендерге олардың ассортиментін үйлестіру қиынға соғады. Сондықтан барлық салқын өзіндік шығарылымдағы сусындарды дайындау тәсіліне қарай 5 топқа бөлу ыңғайлы болады.

Бірінші топқа шейкерде дайындалатын, сосын ыдыстарға құятын сусындар жатады.

Екінші топқа бар стаканында араластырылып (мұзбен де), арнайы ыдысқа құйылатындар.

Үшінші топқа сусындарды ұсынбас бұрын бокалда, фужерде, стаканда әзірлейді. Негізгі компонентерге алдын ала салқындатылып, кейде ыдысқа мұзды да салып береді.

Төртінші топтағы сусындарды жиі шайқап, электромиксермен көпіршіктендіріп әзірленетін сусындар жатады, олар үлестеп беріледі.

Бесінші топқа жататын сусындарды алдын ала әзірлейді, кейде 1 күн және көп мөлшерде бір күнге жетерліктей етіп дайындайды.

Бірінші топтағы сусындар, мысалы шағын десерт барларға арналған немесе орын саны көп емес кәсіпорынға арналған. Бұл сусындарды тапсырысты қабылдаған соң дайындайды. Сондықтан жылдам қызмет көрсететін типіндегі барларға жақсырақ келеді.

Баскаша, сусындарды түрлендіру тәсілімен дайындау – күрделі міндет, оның калай дұрыс, тәтті болып шығуы барменнің біліктіліне байланысты. Бұл жерде барлық факторларды ескеру керек: кәсіпорын типін, қонақтар контингентін, барменнің кәсіпқойлығына, маусымға, қызмет көрсету тәсіліне, десерт-бардың техникалық жабдыкталуына.

Алкогольді сусындармен және шырындармен қоса коктейльге газдалған немесе минералды су, сүт, жұмыртка, шайқалған кілегей, шоколад, балмұздақ т.б қосуға болады.

Бармен алкогольді, алкогольсіз және т.б сусындар, басытқылар мәзірге қосылғанын, олар міндетті түрде келесідей ретпен орналасу керек екендігін білу қажет:

- арақ;
- настойка және наливка;
- жүзімді өткір шараптар;
- асханалық қызыл шараптар;
- десерттік шараптар;
- коньяк;
- ликер;
- шампан;
- сыра;
- минералды және жемісті сусындар;
- шырындар;
- фирмалық сусындар (коктейль)
- салқын сусындар;
- ыстық сусындар;
- кондитерлік өнімдер;
- жемістер;
- темекі бұйымдары.

Мәзірдегі алкогольді және алкогольсіз сусындарға бағаны 100 г үшін қойылады, мәзірге директор, бас бухгалтер, калькулятор қол қояды.

Қонақтарға коктейльдің астыңғы жағында құрамы, шығымы және бағасы жазылып тұрады. Сонымен қоса мәзірге өткір спиртті ішімдіктерді, шампан, алкогольсіз сусындарды, суық басытқыларды, кондитерлік өнімдерді, жемістер, кара кофе, темекі бұйымдары т.б қойылады.

Сыра

Сыра – арпа, су және құлмақ (хмель) араластырып ашыту арқылы дайындалатын алкогольді аз сусын (ішімдік). Сыра барындағы стойканы

бочкадағы және шөлмектегі сыра түрінің ассортиментіне байланысты жабдықтайды. Сыра барларында өзіндік қызмет көрсету немесе даяшылар арқылы қызмет түрі жүргізіледі. Сыра барларда шыны ыдыстардың, сыра кружкаларының, әртүрлі креманкалардың ассортименті болу керек.

Сыра барларында жемісті және минералды су, түрлі алкогольді және алкогольсіз коктейльдер сыра негізінде ұсынылады.

Сыраның «Панаше», «Изумруд», «Апре Тени», Гавайлық сыра, «Достойная нация» тағы да басқа көп түрлері бар.

Десерттер

Десерт — тек тамақтың соңынан берілетін тәтті тағам емес, ол сергітетін, жеңіл тағам. Сондықтан кекс, кисель, коржик секілді тәтті ауыр тағамдарды десерт деп атау дұрыс емес. Десерт деп жеміс, жидек, олардың шырындары саналады. Ыстыктай ішілетін сусындардан десертке бұрынғысынша шай мен кофе жатқызылады; бұлар тамақты "*сіңдіріп*" қана қоймай, адамды сергітеді, астың қорытылуын жеделдетеді және тамақтан кейінгі босасуды сейілтеді.

Десерт сөзі француз тілінен енген. Десертті салқын және ыстық күйінде береді. Біріншіге жана піскен жемістер гарнирмен, шайқалған крем, желе, мусс, самбуки, мұздатылған өнімдер балмұздақ гарнирмен ұсынылады. Десерт-барда берілетін кремдер кондитерліктен айырмашылығы бар. Крем түрлерінің ішінде крем-десерт ерекше. Оған гарнир ретінде жаңа піскен немесе консервалық жеміс-жидектер беруге болады.

6.1 Бармен жұмысын ұйымдастыру

Бармен (ағылш. bar-бар, men-адам; бар столының ар жағындағы адам) – сусындар мен коктейльдерді дайындаумен айналысатын адам.

Барменнің қызметтік міндеттері:

- тұтынушыларға қызмет көрсетеді: алкогольсіз, аз алкогольді сусындар және сыра, жеміс және минералды су, шырындар, кондитер өнімдері, дәмтатым тағамдарды дайын түрінде тұтынушыларға ұсынады, көрсетеді;

- алкогольді және алкогольсіз сусындар, суық және ыстық тағамдар, басытқылардың шектелген ассортиментін әзірлейді;

- мәліметтерді құрайды және сусындар, аспаздық өнім мен сатып алынған тауарларды алады;

- сәйкесінше сақтау мерзіміне және аспаздық өнім, сатып алынған тауарлардың сақталуын қамтамасыз етеді;

- тауар орнын және сатушы сөресін ресімдейді, оларды тиісті күйінде сақтайды;

- аудио және видеоаппараттарды пайдалану және қызмет көрсету;

- тауарлардың есебін жүргізеді;
- ақшаны есептейді және өткізеді;
- дәрігерлік тексеруден белгіленген уақытта отуі тиіс.

Барменнің құқығы:

- кәсіпорын басқарушысының шешімдерімен және оның қызметімен қатысты жобалармен танысуына;

- барлық жұмысты жетілдіру мақсатында өз ұсыныстарын беруге;
- өз жұмысын атқару барысында қиындықтар тудыратын жағдайлар болса, әкімшілікке оларды шешуді талап етуіне;
- уақытылы еңбек демалысына шығуына.

Бармен келесі жеке қасиеттерге ие болғаны жөн:

- жақсы есте сақтау қабілеті мен зерделілік қасиеттерге ие болу керек;

- барлық коктейльдер мен сусындардың аттарын білу керек;

- бармен кімнің, қашан, неге тапсырыс бергенін есте ұстауы қажет;

- денсаулығы жағынан төзімді болуы керек;

- бармен сусындарды араластырып қана қоймай, сонымен қоса тапсырыс берушімен әңгімелесе алатындай болуы керек. Осыған байланысты бір сөз бар: «Жақсы бармен болып, әңгімені жалғастыра алатын және сонымен қатар жай үндемей тыңдай алатын адамды айтады»;

- бармен сол кәсіпорынның *бет-әлпеті, қолы, аяғы мен миы* деп есептеледі; сонымен қатар ол орынға өзіндік стиль мен ерекшелік беріп тұратын адам.

- бармен өзіндік шоумен де бола алады. Ол стақандарды лақтырып, оларды сан қилы айналдырып, жемістерді ауада кесіп, коктейльдерді безендіре алуы, яғни «фристайл», шөлмеклермен жонглерлік ете алуы өте жақсы;

- бармен виртуоз болып қана қоймай, өз ассортиментін де білуі керек. яғни, қай тамаққа қандай сусын ұсыну керектігін білуі керек.

- ол ақшамен де дұрыс жұмыс істей алуы үшін есепкеде жақсы болуы тиіс;

- ол даяршылармен де, келуші қонақтармен де сыпайы болуы керек;

- бармен жұмыста өте шапшаң болуы керек, келген қонақты көп күттіртпеуі керек;

- бармен бір шама психолог бола алуы керек, егер де клиенттің көңілі түсіп, босаңсыған жағдайда бармен оған өз көмек ұсына алатындай болуы керек;
- бармен әзілшіл де болуы керек.

Нағыз бармен – өнерлі адам, ол өз ісінің шебері болуы шарт, ал шебер, кәсіпқой нақты, сенімді, тез, сонымен қоса аз шаршайды. Барменге қонақтармен тапсырысқа қатысы жоқ әңгіме айтуға болмайды.

Барменнің жұмыс орны

Барменнің жұмыс орны – бар стойкасы. Ол жерде сусындарды дайындау жүзеге асырылады. Бар стойкасы шағын ас бөлме секілді. Бармен мейрамхана қонақтарының көз алдында коктейльдерді дайындайды. Оның жұмыс орны әрқашан таза, мінсіз болуы керек.



Барменнің жұмыс орны барменнің жұмысына ыңғайлы, артық уақытын кетірмейтіндей заттардың барлығы қол жетімді жерде тұруы керек. Бармен әрлі-бері жүрмей тек жан-жағына бір адым ғана жасауы керек.

Жиі қолданылатын азық-түліктер барменге жақын қойылуы керек. Жұмыс орынды ұйымдастырғанда инвентарь, ыдыстар мен құралдарды белгілі бір тәртіппен орналастыру қажет.

Кофемашина мен кофеүккіш және кофелік ыдыстар бардың төменгі стойкасында, барменнің оң жағына жайғастырады. Одан әрірек оңға қарай ыдыстар тұрады. Төменгі бөлікте спид-рэке стеллажында жиі қолданылатын алкогольдік сусын шөлмектері қойылады. Спид-ректің жеке сөресінде орамалдар мен салфеткаларды қояды.

Шейкерлер, риммер («наледи»- қант ұнтағын дайындау үшін), тазасу құйылған стакандағы джиггер барменнің сол жағында орналастырылады. Олардың жанында басқада өлшеу ыдыстары төңкерілген күйінде қойылады.

Мұз салынған қысқышы бар айсбакет, салфетка үстіндегі пышақ, штопор, барлық қысқыштар, барлық пышақ және су құйылған стаканға салынған шанышқы, шырын құйылған құмыралар барменнің оң жағында болуы керек.

Коктейлдерге арналған әшекейлер мен аксессуарлар барменнің алдында тұруы тиіс.

Бардың жоғарғы стойкасында бір интервалда күлсалғыштар қатарынан қойылады. Осы жерде қағаз слфеткалар салынған ыдыс, түтікшелер салынған стакан, дәмдеуіштер салынған набор.

Бардың төбесінде арнайы шыны ыдыстар ұстағышында болкал, рюмкалар орналастырылады. Қабырғадағы сөрелерде әр-түрлі маркадағы сыра шөлмектері мен минералды сулар қойылады.

Витринада қойылған сусындар топ-тобымен этикеткасы көрінетіндей, олардың ішінде ең жиі қолданылатыны барменге жақын қойылады.

Шараптар мен коктейлдер картасы бар стойкасының үстіне қойылады.

Барменге кеңес

Бар стойкасына сағат қойып қойған дұрыс, қонақ қиындықсыз уақытты анықтау үшін. Бұл қызмет корсету мәдениетінің бір ерекшелігі.

Ыдыстар мен аспабтар міндетті түрде өз орындарында тұрғаны жөн. Ол жұмысты жеңілдетеді және қызмет көрсетуді тездетеді.

Сироп, ұсақталған жаңғақтар, вафли және шоколадты оң жаққа орналастырады. Алдыңы жағына шырынмен кувшин, коктейльдік соломка, мұз салынған ыдыс. Сол жағынан туралған апельсин және лимон, жемістер, фужер, стакандармен подностар.

Шабдалы немесе өрік шырын алу үшін оны алдымен сырт қабығын тазалау керек. Ол үшін 5-6 секунд ыстық суға, сөсын суық суға салса сырт қабығы тез алынады. Содан кейін сүйектерін алады.

Клюква және брусника табиғи таза шырыны – шайқалған кілегейге, балмұздаққа, кремдерге жақсы бояғыш бола алады.

Сусындар мен десерттерді жемістермен безендірген кезде арнайы қысқыштарды қолданады.

Бардың атын ойластырғанда, оның орналасқан жерін (қаланың тарихынан алынған), ассортиментінің қыр-сыры, ерекшелігі, қызмет көрсетілуі, ұлттық ерекшеліктеріне т.б қарау керек.

Мәзірді міндетті түрде компьютерде басып шығарудың қажеті жоқ. Оны грифельді тақтада бормен жазса да болады. Бұл әдіс бұрынан осыуқытқа дейін келеді.

Витринаны артық заттармен толтырып қоюдың қажеті жоқ. Витрина өзінің негізгі функциясын атқару керек: десерт-бардың өнімдерін жарнамалау керек.

Тұтынушы тапсырыс бергенде, оған жаңа өнімдер мен сусындарды ұсынған жөн.

Есеп айырысқан кезде тұтынушыға келгені үшін рахмет айтып, оған барға тағы келуге шақыру. Оған қандай тағам түрі ұнағандығын немесе ұнамағанын сұраған дұрыс. Бұл сұранысқа жауап беруге, жұмыс барысын жақсартуға ықпалын тигізеді.

Егер тұтынушы сусынға және белгілі бір өнімге бір компонент (мысалы, жаңғақ) қоспауын сұраса. Оған талап сондай деп жауап бермей, тұтынушының қалауын орындау керек. Өзгенің талғамын құрметтеу керек.

Егер холлда немесе вестибюльда телефон-автомат орнатылса, бұл тұтынушыларға өте ыңғайлы болады

Өнімдерді өзімен бірге алып кетуге арнайы десерт-бардың фирмаық элементі бар пластик пакет немесе қағаз пакет болғаны дұрыс.

Баламен келген ата-аналар ыңғайсыздық сезбес үшін залда міндетті түрде балаларға арналған арнайы стол болу керек.

Кәдесый ретінде қонақтарға фирмалық белгі немесе кәсіпорын аты жазылған ымыпел ұсынылады.

Шарап барында жұмысты ұйымдастыру

Шарап барлары белгілі бір тұтынушыларға – 25, 50, 75 орындыға жоспарланады. Бар интерьері заманауи стильге сәйкес жасалуы керек. Залдың стиліне байланысты бар стойкасы да (биіктігі 1,2 м) және айналатын орындықтармен (биіктігі 0,8 м) жабдықталады. Онда фарфор ыдыстармен, әр-түрлі формадағы фужерлер мен бокалдар, рюмкалар, стакандар қолданылады. Егер бар мәзірінде ыстық басытқы қосылса, онда барда металл ыдыстармен – кокотница, кокольницамен жабдықталады. Шарап барларда аралас коктейльдер мұзбен беріледі. Сондықтан барда мұз генераторының болғаны дұрыс. Сонымен қатар барменнің жұмыс орынында келесі инвентарь болу керек: шырын сыққыш, қысқыштар, мұзға арналған термос, мензурка (градуированные), кант сиропына аралған графин, шырынға кувшин, газды суға сироп, штопор, коктейльге арналған қасық, цитрустік жемістерді турауға пышақ, шоколадқа арналған терка, подностар, шейкер, миксер, канапеге арналған шпажкалар.

Бар тұтынушыларға қызмет көрсетуде аса маңызды орын алады. Бармен екі бөлімнен тұратын биік бар стойкасының ар жағында тұрып жұмыс істейді. Үстіңгі бөлімі – сусындарды ұсыну үшін және төменгібөлімі – сусындарды дайындау үшін.

Төменгі бөлім жағы жақсы жарықтандырылған болу тиіс. Бұл жерде электромиксер, электр кофе қайнатқы, электротостер, касса аппараты, таразылар қойылады. Бар стойкасында ыстық және суық сумен жабдықталған ыдыс жуу орны (мойка) болу міндетті. Бардың негізгі бағытын ескере отырып – сусындарды өткізу және жеңіл дайындалатын тісбасарларды дайындау болғандықтан, тоңазытқыш және төмен температуралы прилавка орнатылады. Электрплитасы барменге пунш, прог,глингвейн дайындау үшін қажет.

Бар витринасы жақсы жарықтандырылған және айналы витражы болуы тиіс. Жұмысты бастамас бұрын барлық сусындарға керекті компоненттерді дайындап алу керек (қантты сироп, жаңа піскен жеміс-жидектер, т.б). сонымен қатар лимонды, жемістерді, кейбір суық тісбасарларды турап қою керек, термосты мұзбен толтырып қою қажет. Осылардың барлығы барменнің жұмыс орнының сол жағында орналасу қажет. Бар стойкалар әр-түрлі формада және ұзындықта болуы мүмкін. Бұл ғимараттың аумағына байланысты.

Барменнің жұмыс күні 2 бөлімге бөлінеді: біріншісі – ол кәсіпорынды ашылуға дайындау, қоймадан өнімдерді белгілі мөлшерде алу, екіншісі – тұтынушыларға қызмет көрсету. Дайындық жұмыстары жұмыс күнінің 3/1 алады.

Тұтынушыларға мәзірдегі коктейльдің құрамы, шығымы және бағасы көрсетіледі.

Шыны ыдыстарды таңдау

Сусындардың безендірілуі және олардың ұсыну стилі өте маңызды. Сол үшін қолданылатын ыдыстар барлық талаптарға сай болу керек. Шыны ыдыстар қымбат болады, оны жақсылап таңдау керек, ол тек әдемі болып қана қоймай, төзімді болуы керек.

Ыдыс жуу машиналары

Бұл машиналардың түрі көп. Белгілі бір марканы таңдамас бұрын, машинаның параметріне назар аудару керек. Әрине бұл тұтынушылардың санына байланысты.

А. Ыстық сумен жуылу.

Машинаны ыстық жуылумен таңдау керек. Егер цикл суық жуылумен аяқталса, она ыдыста жуылмаған дақтар қалып қояды.

Б. Жуғыш құралдар.

Жуғыш құралдарды сәйкес етіп, көп мөлшерде алу қажет. Оның ерігіштігіне назар аудару керек. Ерітінді қатты концентрацияда болса, ол машинаға жуылған ыдысқа құйылған сусындарда сабынның иісі болады. Ал егер концентрациясы тым аз болып қалса, ыдыс дұрыс жуылмай қалады.

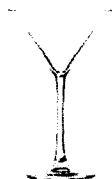
В. Ыдыстарды іріктеу.

Жуылатын ыдыстарды жеке қойып отырса, көп уақытты үнемдеуге болады. Көптеген барлар осы үшін арнайы сыйымдылықта (таз, корзина) әр ыдыс түріне байланысты қолданады. Бұл әдіс жұмыс орнын тазалықта ұстауға мүмкіндік береді.

Г. Сыра стакандары.

Ерекше зейінді талап етеді, әсіресе тамақ ұсынатын барларда. Оларды алдын ала қолмен арнайы щеткамен жуып, сосын ыдыс жуу машинасына салып жуады. Щетка раковинада ыстық сумен, жуғыш құралмен бірге болу керек. Бұл әдісті тыныш кезде – күндіз, ланчтан кейін, сонымен қатар жабылған кезде – кешке. Әдетте барларда әр-түрлі шыны ыдыстар болады. Оның көптеген түрлері бар.

Коктейльдерге арналған ыдыстар



Мартиниге арналған рюмка

Мартиниге арналған рюмка (90 мл). Бұл формадағы рюмкаларды араластырып, сүзгіден өткізу арқылы дайындалатын коктейльдер үшін пайдаланады: «Манхэттен» және мартиниге.

Коктейльге арналған бокал (140 мл)(standard Cocktail Glass).

Бұл альтернативті стандартты бокал коктейль үшін. Оны шараптарға да қолдануға болады.



Бокал «Колада» (400 мл) (Colada Glass).

Қызғалдақ тәріздес фужерлердің үлкен ыйымдылықтағы бір түрі. Бұндай фужер аралас сусындар, мысалы «Pina Coladas» және пунштер үшін қолданылады.

Аралас сусындар үшін стакандар «Старомодные» стакандары (180-240 мл) (Old Fashioned Glass) Бұл стакан түрі күшті аралас спирттік ішімдіктер үшін қолданылады. Мысалы, бренди үшін. Олар сонымен қатар шотландық мұз қосылған виски үшін пайдаланылады.



Мұз қосылған сусындар үшін стакандар (180-240 мл) (On the rocks glass)

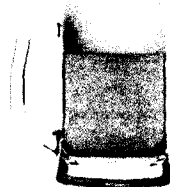
«Хайболл» стаканы (300 мл). Бұл стакандар алкогольді сусын қосылған «Үлкен стакан» мұзбен және имбирлі элем үшін беріледі, ол әсіресе ыстық кезде жақсы.



Сыраға арналған стакандар

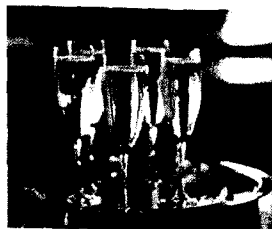


Бұл стандартты стакандар барлық барларда бірдей, қалған көп ыдыстардан ерекшелінеді.



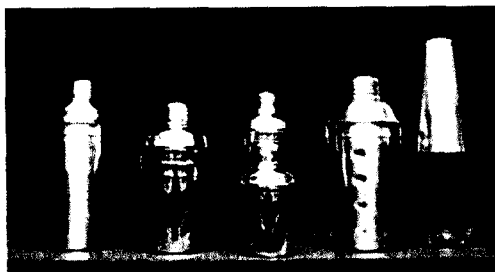
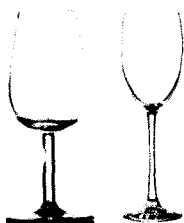
Сыра бокалы (200-285 мл) (Beer Goblet)

Шымырлайтын (игристый) шарап үшін ыдыстар.



Шампанға арналған үлкен бокал (Saucer), бокал – «флейта» (Flute), бокал – «тюльпан» (Tulip Flute)

Шараптарға арналған рюмка
Херес немесе портвейнге арналған рюмкалар
(60-9)



Коктейльдерге арналған фильтр мен шейкерлер

Тоттанбайтын болаттан жасалған стандартты шейкерлердің ішінде ауыстырлатын шейкер болады. Коктейльдің компоненттері шейкердің түбіне салынады (бірінші мұз салынады), сосын фильтрді салып, қақпағын жабады. Шайқап болған соң, сусын дайын болған соң қақпағын ашып, коктейльді фильтр арқылы сүзіп өткізеді. Бұл едәуір ұзақ процесс, әсіресе кілегейлі коктейль үшін. Стандартты шейкерлерді аз мөлшерде жасалатын коктейльдер үшін кей барларда қолданады.

Хоуторн фильтрі

Бұл фильтр каркас пен сымды спиральдан тұрады. Спиральді коктейль дайындап болған соң жеке алып, жуу керек. Фильтр бір қолмен оңай жабылу керек.

Стандартты бостондық шейкер

Бұл шейкер 2 бірдей жартысы бар. Бірінші жартысына мұз, екінші жартыны салып, сосын коктейльді шайқайды. Коктейльді сүзгіден өткізген кезде Хоуторн фильтр қолданылады.

Американдық бостондық шейкер

Шейкердің бір жартысы коктейль араластыру үшін стакан іспетті.

Араластыру үшін ыдыстар.

Араластыру үшін стаканның үстіңгі жағы шыныдан американдық бостондық шейкер немесе жеке араластыруға арналған стакан. Бұл стакан қалың шыныдан жасалған, сыйымдылығы 500 мл. Оны мөлдір

сұйы коктейль араластыру үшін қолданады (мартини немесе Манхэттен). Дайын болған қоспаны Хоуторн фильтри арқылы құяды.

Кілт – ашқыштар

- «Спутник официанта» - бұл негізгі құрал 3 бөліктен тұрады – пышак, штопор, рычаг.
- Шөлмек пен бокалға арналған кілт.
- Стандартты шөлмек пен бокалға арналған кілт – барда қажетті заттардың бірі.
- Шарап пробкаларына арналған кілт.
- Араластырғыш, мұз салатын шелек, суға арналған кувшин
- Араластырғыш (блендер)
- Электрлі араластырғыштың бірнеше түрі бар. Бұл жерде көп функциялы, тоттанбайтын араластырғыш керек. Үйде қолданылатын үстіңгі жағы шыны немесе пластмасс блендерлар барлар үшін төзімді емес. Араластырғыштарды шейкердің орнына қолданады.
- Су құйылған шелек
- Оны шарапты салқын күйінде сақтау үшін және түскі ас үстеліне подставкаға қояды. Шелекті 2/3 мұзбе толтырып және салқын су құю керек.



Штопор



шелек



блендер

Қондырғылар

- Қондырма (насадка) және мөлшерлеуіш (дозатор)
- Стандартты өлшем алкогольді ішімдіктер үшін (30 және 15 мл)
- Көп елдерде стандартты порция – 30 мл, сондықтан 15 мл (жарты порция) араластырады. Бұл өлшеуіш стакан 5 негізгі алкогольді ішімдіктерге – бренди (коньяк), джин, ром, арақ және вискиге арналған. Өлшеуіш стаканмен жұмыс істегенде оны шетіне дейін толтыру керек.
- Визуалды дозатор.

- Бұл мөлшерлеуіш автоматты түрде алдыңғы доза төгілгеннен кейін құйылады, клиент пен бармен өз көзімен мөлшерлі көлемі толғанын көре алады.

- Электронды басқарылатын мөлшерлеуіш (EMU Measure)

- EMU – дозаторлары әрқашан электроника арқылы порцияның 15 немесе 30 мл белгілеп, бақылап отырады. Олар батарейкада 24 сағат жұмыс істей алады. Бұл дозаторларды барларда негізгі спиртті ішімдіктер үшін қолданылады, олар пайдалануда оңай.

Бақылау сұрақтары

1. Барменнің қызметтік міндеттерін атаңыздар.
2. Барменнің құқықтары.
3. Барменнің жеке қасиеттері қандай болуы тиіс?
4. Барменнің жұмыс орыны қалай ұйымдастырылады?
5. Барменге берілетін кеңестер.
6. Шапап барында жұмыс қалай ұйымдастырылады?
7. Түрлі коктейльдерге арналған ыдыстырдың түрлері қандай?
8. Шапатарға арналған рюмкелердің сыйымдылықтар ықандай болады?
9. Сыра бокалдары және олардың сыйымдалақтарын атаңыздар.
10. Барда қолданылатын инвентарь түрлерін атаңыздар.
11. Бардағы қондырғы түрлері қандай?

БӨЛІМ 7. МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТ БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУШІ ПЕРСОНАЛДАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

Мемлекеттік стандарт бойынша тамақтану кәсіпорындарының қызмет көрсету персоналдарына жататындар: метрдотель, даяшы, бармен, кассир, гардеробшы, швейцар.

Олардың жұмыстарын келесі көрсеткіштербойынша бағалайды:

- кәсіби дайындық дәрежесі мен квалификациясы бойынша, сонымен қатар теориялық білімін тәжірибеде қолдана білуі бойынша;
- басқара білу қабілеті бойынша (метрдотель үшін);
- кәсіби этиканы білуі;
- тамақтану кәсіпорынында қолданылатын нормативті құжаттарды білуі.

Қызмет көрсетуші персонал тұтынушылардың өмірі мен денсаулықтарының қауыпсіздігін қамтамасыз етулері керек, сонымен қатар қызмет көрсету барысында олардың мүліктеріне жауапты болады.

Барлық типтердегі және кластардағы қызмет көрсетуші персоналдарға келесі талаптар қойылады.

1. Тамақтану кәсіпорындағы қызметтік инструкция мен ішкі тәртіп ережелерін білу және қадағалау.

2. Санитария мен жеке гигиенаны және жұмыс орынының гигиенасының талаптарын дұрыс қадағалау.

3. Өрт қауыпсіздігінің шараларын, еңбек қорғау және қауіпсіздік техникасын білу және қадағалау.

4. Жалпы мәдениетті білу, қызмет көрсету барысында этиканы сақтау.

5. Тамақтану кәсіпорын өнімдері мен қызметтерінің нормативті құжат талаптарын білу.

6. Барлық категориядағы персоналдың 5 жылда бір біліктілігін арттыру(гардеробшы мен швейцардан басқасына).

Тамақтану кәсіпорындағы барлық жұмысшылары уақытылы медициналық тексерістен өтіп тұруы қажет және 2 жылда 1 рет санитария бойынша емтихан тапсырады.

Әкімшілік – кәсіпорын ұжымын басқаруды жүргізетін, директор бастаған мейрамхана басшылары.

Директор мейрамхананың өндірістік, саудалық және қаржылық қызметтерін ұйымдастыруға жауапты болады. Ол ұжымды басқарады, кадрларды іріктеумен айналысады, жұмысқа қабылдайды, еңбек заңдары

негізінде жұмыстан шығарады, кадрларды тағайындауда бақылау жүргізеді және мейрамхана залдарындағы келермендерге қызмет көрсету мәдениетін бақылайды, материалдық

құндылықтарды есептеу, бақылау және сақталу күйін байқайды. Мейрамхана директоры тауарды, шикізатты және жартылай өнімдерді жеткізушілермен шарт жасасады және өнімнің дер кезінде жеткізілуі мен сапасын бақылайды, тауарлы-материалдық құндылықтардың сақталуы үшін жағдайлар жасайды. Ол кәсіпорынның барлық бөлімшелерінің жұмысын бақылайды, оның ішінде шығарылатын өнімдердің сапасында байқайды, сонымен қатар санитария мен гигиенаның барлық ережелерін сақтауды және техника қауіпсіздігі мен өрт қауіпсіздігінде бақылайды.

Директордың орынбасары директордың барлық тапсырмаларын орындайды, мейрамхана директоры тапсырған өндіріс бөлімшелері мен мәселелер үшін жауапкершілікте болады.

Метрдотельге қойылатын талап

Метрдотель жоғары немесе орташа арнайы білімі болуы керек және келесілерді білуі тиіс:

- тауартану негіздерін және тамақтану кәсіпорын өнімдерінің технологиясын;
- тағамдардың берілу тәртібін;
- қажеттік деңгейде шет тілін білу (“Люкс” және жоғары класс үшін);
- салтанаттар мен басқа да арнайы мерекелерде қызмет көрсету ерекшеліктерін;
- халықаралық этикетті білу және оны сақтау, “Люкс” және жоғары кластардың шетелдік қонақтарына қызмет көрсету ерекшеліктері мен техникасын;
- өртке қарсы сақтану және сигнализация құралдарының орналасуы мен оларды қолдану ережесін;
- шұғыл жағдайларда тұтынушылардың эвакуациясын ұйымдастыра білу.

Метрдотель залдағы барлық жұмысты ұйымдастырушы болып саналады. Өз жұмысында кәсіпорын директорымен бекітілген қызметтік инструкцияға сүйенеді. Барлық қызмет көрсетуді ұйымдастыру жұмысына жауапты және даяшылардың, бармендердің, залды жинаушының, асханалық ыдыс жуушысының, сервиздік жұмысшының, швейцар, музыанттар мен әртістердің жұмысын басқарады.

Жұмысшылардың жұмысқа шығу кестесін құрады, олардың жұмыс уақытын есептеп отырады. Залдың уақытында ашылуын және залдың дайындығында жауапты болады. Жұмыс басталмас бұрын даяшыларға инструктаж өткізеді; зал, буфет, вестибюль, гардероб, әжетхана

тазалықтарын тексереді. Зал жұмысшыларының жұмыс формаларын және тазалықтарын тексереді.

Метрдотель столдардың сервировкасының дұрыстығын қадағалайды, сауданың, бағаның дұрыс жүруіне жауап береді. Даяшылардың реестр счеттарн дұрыс рәсімдеуін қадағалайды, түскен ақшаны кассаға тапсырады, жиһаздардың, музыкалық автоматтардың бүлініп қалмауын қадағалайды. Ыдыстар мен құралдарды және инвентарь мен жаймаларды бүтін ұстау бойынша инструктаж өткізеді.

Метрдотельдің құқығы:

- еңбек тәртібін бұзған бағынушы персоналды жұмыстан шығару;
- тағамдардың сапасын және олардың дұрыс әшекейлеуін талап ету, егер ол адағаланбаса оларды айырбастау үшін қайтару;
- даяшылар мен басқа да зал жұмысшыларын жұмысқа алу мен шығару бойынша ұсыныс беру;
- тәжірибеден өтуші студенттердің білімін тексеріп, олардың дайындық дәрежесі бойынша мінездеме беру;
- стажер – даяшылардың оқуы мен оқу бағдарламасын қадағалауларын бақылау;
- ал жұмысшыларын марапаттау бойынша ұсыныс беру.

Даяшыға қойылатын талаптар

Даяшының кәсіби дайындығы болуы керек, тұтынушыларға қызмет көрсету әдістерінің техникасын тәжірибеде қолданып, әр-түрлі банкеттер мен салтанаттарда қызмет көрсете білуі керек.

Даяшы келесілерді білуі міндет:

- этикет тәртібі, стол сервировкасы;
- ыдыстар мен аспабтардың, асханалаық жаймалардың түрлерін білу және оларды қолдану;
- тағамдардың берілу реті, тағамдарды әшекейлеу талаптары мен олардың берілу температурасы;
- тағамдарға шараптарды тандай білу;
- «Люкс», «жоғары категория» мейрамханалар мен барлардың шетелдік қонақтарына қызмет көрсету ерекшелігі мен техникасы;
- банкеттер, ресми қабылдаулар мен басқа да арнайы іс-шараларда қызмет көрсету ерекшеліктері;
- кәсіби терминологияны және қажетті теңгейде шет тілін білу;
- тағамдар мен сусындардың сипаттамасын білу және оларды қонақтарға ұсына алу;
- есеп айырысу ретін білу;
- технология негіздерін білу және оны қызмет көрсетуде қолдана білу;

- қызмет көрсету барысында қауіпсіздік тәртібін қадағалау.

Барменге қойылатын талаптар

Бармендер кәсіби дайындықтары болуы керек және келесілерді білулері тиіс:

- бар стойкасында қызмет көрсетудегі этикет негіздері мен қызмет көрсету техникасын;

- алкогольді және алкогольсіз сусындарды әзірлеу технологиясын, оларды әшекейлеу және беру тәртібін, сонымен қатар суық және ыстық тісбасарлар мен кондитерлік бұйымдардың түрлерін білу;

- «Люкс», «жоғары категория» бармендеріне қажетті деңгейде шет тілін білу;

- шетелдік қонақтарға қызмет көрсету ерекшелігі мен техникасын білу;

- сусындар мен тісбасарларды босатарда қолданылатын ыдыстар мен аспаптар мен құралдарды қолдана білу;

- кулинарлық өнімдер мен бөлшек тауарларды сақтау тәртібі мен мерзімін білу;

- бейне және музыка аппараттарын қолдана білу;

- тұтынушылармен есеп айырысу тәртібі мен формасын білу.

7.1 Мейрамхана персоналының жұмыс формасы.

Оларға қойылатын талаптар

Персоналдың сыртқы түрі келген қонақтардың мейрамхана бойынша алғашқы түсініктерін қалыптастырады. Сондықтанда мейрамхананың барлық персоналдары үсті - басы таза, ұқыпты және тартымды болуы керек.

Даяшының жұмыс формасы маңызды болып саналады. Оның киімі үнемі жақсы үтіктелген, пішіні мен тігісі дұрыс болуы тиіс. Жұмысқа кіріспес бұрын даяшы өзінің костюмі мен көйлегінде еш танба болмауын мұқият қарап шығуы керек. Оның түймелерін түгендеп, көйлегінің мұнтаздай таза болуын және үтіктелуін қадағалауы тиіс.

Даяшының аяқ киімі жалтыратып сүртілген және табаны тақылдаған дыбыс шығармайтын болуы керек.

Әр мейрамханада өздерінің жеке формалары болады. Жұмысшылар сол формада күні бойы жүрулері тиіс және оның таза болуын қадағалап отырады. Залға шықпас бұрын даяшы айнаға қарап, үсті-басын бір қарап шығу керек.

Даяшылар тек өздерін киімдерін ғана қадағалап қоймай қолға ұстайтын сүлгілерінің таза болуына көңіл бөлулері қажет.

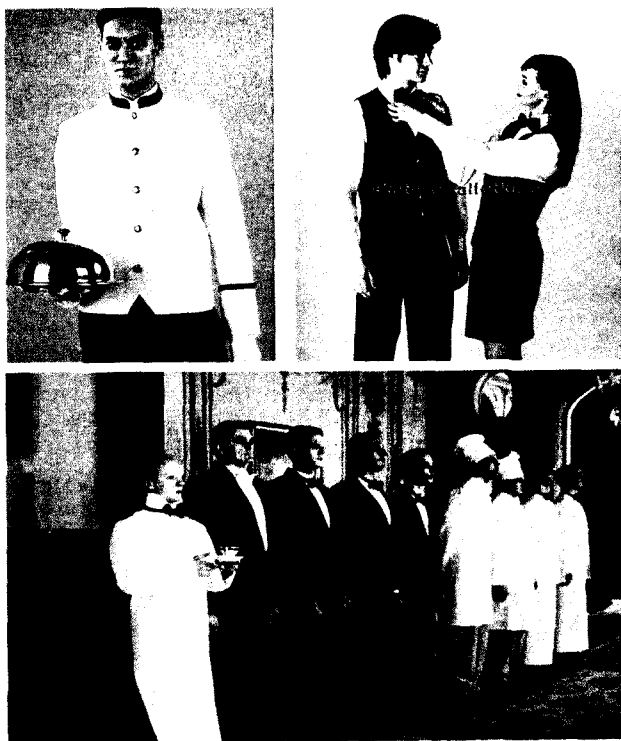
Егер қыз баланың шашы ұзын болатын болса, шаштары бетіне түспес үшін жақсылап артқа жинап түйреу керек.

Ер адамдардың беттері жақсы қырылған, күтілген болуы керек. Аяқ киімдері таза және ыңғайлы болуы тиіс. Міндетті түрде дезодаранттар мен антипреспиранттарды қолданулары керек. Қолданылатын иіс суларын тым көп жағу қажет емес, ол кей адамдарға ұнамауы да мүмкін.

Сонымен қатар даяшылар өздерінің жеке басы гигиенасын үнемі сақтаулары тиіс. Уақытында душ қабылдап, ауыз қуысының таза, иіссіз болуын қадағалап отырулары керек.

Мейрамхананың жеке формалары болатын болса, даяшы сол форманы киіп жүруі міндетті. Ол формаларды жуу үшін мейрамханада прачка қарастырылады.

Қонақтармен қарым-қатынастағы персонал аяқ киімі қара түсті, еш жылтырақ әшекейсіз, ал әйел адамдардың ақ киім өкшелері 5 см аспауы керек.



Мейрамхана персоналдарының киім үлгілері

Ювилирлік әшекейлері шамалы, көзге қатты түспейтін кішірек болуы тиіс.

Макияж қарапайым, тырнақтары қысқартылған, таза және маникюрмен болуы керек.

7.1 Даяшының залда өзін-өзі ұстау тәртібі

Келген қонақтармен амандасу бұл - сыпайылықтың, ілтипаттың белгісі. Мейрамханаға кірген әр қонаққа «қайырлы таң», «қайырлы күн» немесе «қайырлы кеш» деген сөздерді айтқан дұрыс. Қызмет көрсетуші персонал бірінші болып қонақтың қолын алып амандасуы қажет емес әрине қонақ қолын беріп жатса, онда амандығын алу керек. Сәлемдесуде сәл иіліп, күлімдеп сыпайы түрде айтылуы керек.

Даяшының денесі тік, жүрісі - жеңіл және әдемі болуы қажет. Ол артық ерсі көрінетін қимыл жасамауы керек, яғни қол бұлғау, шайқалу, аяқтарын сүреп баспау, кеудесі мен ішін шығарып жүру және т.б. Адамның дұрыс жүрісі көбінесе аяқ киімге байланысты болады. Егер аяқ киім жайсыз, өкшесі тым биік немесе қисайған болып жатса, ол жүріс-тұрыста көп ыңғайсыздық тудырады, аяқ жылдам шаршайды. Даяшы орташа қадаммен жылдам жүруі тиіс, бірақ жүгіріп кетпеуі тиіс.

Сонымен қатар даяшының жүріс-тұрысы дұрыс тігілген ыңғайлы формалық киімге де байланысты. Даяшының жүрісі жеңіл және әдемі болуы үшін оның спортпен шұғылданғаны дұрыс.

Мейрамханаларда тек ұсынылатын тағамдар мен сусындардың сапасы мен ассортиментін арттыруға тырысып қана қоймай, қызмет көрсету мәдениетіне де үлкен көңіл болінуі тиіс. Бұл жағдайда даяшының ролі өте маңызды болып саналады. Қонақтарды қарсы алып, оларға қызмет етуде көрсетілген сыпайылық олардың көңіл күйінің көтеріңкі болуына әсерін тигізеді. Даяшының қонақтарға немқұрайлы және дөрекі болуы олардың көңіл күйдерін бұзып, екінші рет қайтып келместей етеді.

Даяшының қонақжайлылығы келген қонақтармен амандасудан басталады. Әсіресе даяшының жайдарлы жүзі қонақтарға жағымды әсер етеді.



Даяшыларға қонақтардың көзінше сағыз шайнауына немесе тамақ жеп тұруына, темекі тартуына рұқсат етілмейді, себебі бұл сырт көзге ерсі байқалады.

Қонақтардың жанында даяшы үнемі бойын тік ұстауы керек, олардың отырған орындықтарына немесе серватка сүйеніп тұруына және олардың әңгімелеріне араласуына, қастарына отыруға тыйым салынады. Даяшы қонақтардың алдында қолдарын қалтаға салып тұру және мұрын орамал мен тарақты қолдануы дұрыс емес.

Қонақпен сөйлескенде сыпайылық танытып, артық қыймыл жасамай, өз жұмысына қатысы жоқ артық сұрақтар қоймауы керек. Тапсырыс алу барысында даяшының ойы жинақы, мұқият болуы тиіс.

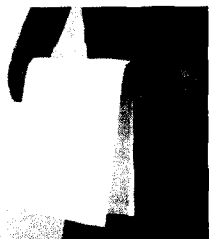
Даяшы қонақтардың түріне, жасына, жынысына қарамай олардың көңілінен шыға білуі керек және оларға кезегімен қызмет көрсетуі тиіс.

Әдептілік, мұқияттылық және жақсы қызмет көрсетуге деген талпыныс даяшының ең басты міндеттері. Даяшы қажет ететін жағдайларда қонақтан кешірім сұрауды, өтініш жасауды немесе рахмет айтуды білуі керек. Сонымен қатар ол дұрыс шешім қабылдай білуі, салмақты болуы керек және қонақтармен ерегеспейуі тиіс.

Даяшы өзінің қызмет көрсетуші тұлға екендігін естен шығармауы тиіс және оның өзін дұрыс ұстай білуі қонақтар үшін маңызды екенін ұмытпауы керек.

7.2 Даяшының жұмыс құралдары

Даяшының жұмыс барысында қолданылатын құралдары болады. Қонақтарға қызмет көрсету барысында даяшының қолданылатын жеке құралдары болады.



Сүлгі (ручник) – бұл даяшының ең қажетті заты. Ол залдағы дастархан мен салфеткалар жасалған матадан өлшемі 60x40см орамал түрінде жасалынады.

Сүлгіні даяшы залға қызмет көрсету кезінде ыдыстар мен құралдарды тасығанда қолданады және ол даяшы үстін кірлетіп алудан, сонымен қатар ыстық тағам апарылатын болса қолдың күйөінеп сактайды. Әр даяшыда оларды алмастырып отыру үшін сүлгінің үштен бесеуге дейін болуы тиіс.

Сүлгі ұзынынан төртке бүктетіліп қолдың үстіне шынтакка тақау етіп қояды. Сонымен қатар оны тағы екіге бүктеп сол қолдың алақанында ұстауға да болады.

Штопор шөлмектің мойнындағы кеудір тығындарды алып шығу үшін арналған. Штопорлардың екі түрі бар: қарапайым тұтқа мен спиральдан тұрағын; әмбебапты (бірнеше нұсқада): кеудір тығынды ашу үшін арналған спиральды, шөлмектің пластмасса қақпағын кесіп ашу үшін пышағы бар, қарындаштың ұшын тазалауға арналған пышағы бар, шөлмектердің темір қақпағын ашатын кілттері бар және т.б. Даяшылар штопорды шалбарының оң жақ жан қалтасында, егер даяшы қыз бала болса, онда алжапқыштың оң қалтасына салып жүреді.



Кілт шөлмектердің қақпақтарын ашуға арналған. Оны әмбебап штопор болмаған жағдайда қолданады. Оны шалбардың оң жақ жан қалтада немесе алжапқыштың оң жақ қалтасына салып жүреді.



Бәкі сусын шөлмектерінің пластмасса қақпақтарын ашқанда, қарындаш ұштауға қолданады. Күртенің оң жақ қалтасына салып жүреді.



Қара қарындаш немесе қалам (2 данадан) . Оларды тағамдардың маркировкасына, тасырыс толтырғанда қолданады. Даяшылар қалам мен қарындашты күртелерінің сол жақ ішкі қалталарына салып жүреді. Қыз балалар алжапқыштың қалтасына салады.

Әр даяшыда қонақтың қалаған кезінде ұсынатын сіріңке немесе тұтатқышы болуы тиіс. Даяшылар оларды сол жақ қалталарына салып жүреді.

Щетка дастархандағы қиқымдарды жинау үшін қажет.

Ине- жіп даяшыларға қажет жағдайда беріледі, олар гордеробда белілі бір орында тұрады.

Даяшы жұмысындағы қауіпсіздік техникасы

Келушілерге көрсетілетін қызметтің және сауда залының қауіпсіздігі үшін қауіпсіздік техникасының белгілі бір талаптары қойылады.

Даяшы жұмысындағы олардың маңыздысы болып саналатындар:

- сауда залының және тағамдарды босату орынындағы еденнің ақаулары болмауы; егер даяшы еденнің тайғақ немесе тұзу еместігін аңғарса, бірден оны қалыпқа келтіруін талап етуі тиіс;
- еденге май, тамақ немесе сұйық зат төгілген болса бірден оны сүртіп алуын талап ету керек;
- есік ауыздарында, өту жолдарында өте абай болу керек;
- консервілерді ашқанда кілт немесе арнайы құралдарды қолдану керек;
- ыстық тағам салынған ыдысты подносқасалып шығару керек;
- тамақтарды тасығанда сатылардан байқап жүру керек;
- залда би болып жатқанда подноспен жүруге болмайды;
- жарылған, шынысы ұшқан ыдыстармен жұмыс жасауға болмайды, оларды ауыстыруын талап ету керек;
- қонақтарға қызметкөрсету барысында асханадан дайын тағамдарды әкетуде кезек сақтау керек;
- тағамдарды подносқа бір қатарда қойып апарылуы тиіс;
- асханалық құралдарды (пышақ, шанышқы) жүзін үстіге қаратып қолда ұстап апаруға болмайды, оларды тарелкаға немесе подносқа салып апару керек;
- шөлмектердің аузын тек штопор немесе кілтпен ашу керек;
- киімге түйреуіш қадауға, қалтаға сынатын немесе кесетін қауіпті заттарды салып жүруге болмайды.

Бақылау сұрақтары

1. Мемлекеттік стандарт бойынша тамактану кәсіпорындарының қызмет көрсету персоналдарына кімдер жатады?
2. Метрдотельге қойылатын талап
3. Даяшыға қойылатын талаптар
4. Барменге қойылатын талаптар
5. Мейрамхана персоналының жұмыс формасына қойылатын талаптар.
6. Даяшының залда өзін-өзі ұстау тәртібі қандай?

БӨЛІМ 8. ТАМАҚТАНУ ОРЫНДАРЫНДАҒЫ ЖАРНАМА ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ

Мейрамхана жарнамасы бұл – тамақтану кәсіпорынының жұмыс режимі, ұсынылатын қызметтері, өткізілетін акциялар мен жеңілдіктер бойынша ашық жарқын, образды және түсінікті формадағы қысқаша ақпарат.

Мейрамхан жарнамасының мақсаты – қалыптасқан контингентті жоғалпау және жаңа тұтынушыларды өзіне тарту. Әр кәсіпорын өзінің қайталанбас инерерымен, шектен аспайтын бағаларымен, дәмді тағамдары және жақсы қызметімен ерекшеленуі керек. Жарнама арқылы адамдардың мейрамхана қызметіне деген сұраныс бойынша түсініктері қалыптасады.

Кейінгі уақытта жарнаманың бұқаралық ақпараттар құралдары (газет, журнал, радио, телевидение) жиі қолданылады. Сонымен қатар арнайы баспа өнімдері (буклеттер, паракшалар, күнтізбектер) мен сувенирлер (брелоктар, қалам, значоктар, т.б.)

Сыртқы жарнама түрлерінен ғимараттың терезе, фасадтарында қолданылатын жарықтандырылған жаранамалар кеңінен қолданылады.

Барлық жарнамалық құралдар тамақтану кәсіпорындары бір-бірінен ажырата білу үшін де қажет. Жарнамалық жұмысты жоспарлағанда өткізілетін іс-шаралар сатылымның көлемін арттыруға және жақсы пайда түсуіне бағытталған болуы керек.

Жарнаманың мақсаты – қысқа уақыт арасында мейрамхана бойынша мәлімет алған адамдардың саны көп болуына қол жеткізу.

Жарнамадағы ақпараттардың түрлері:

- тамақтану кәсіпорынының жұмыс режимі бойынша, оның мекен-жайы, оған жету маршруттары мен көлік парковкасы бойынша мәліметтер;
- арнайы акциялар (ұлттық тағамдар күні, жарнама құралдарын көрсеткендерге жеңілдіктер, т.б.)
- күнделікті тұтынушыларына несиелік немесе клубтық карталар ашу;
- шоу бағдарламаларға қатысатын эстрада жұлдыздарының келуіне байланысты мәліметтер;
- «швед стол» типіндегі демалыстық жанұя ланчтары;
- таңғы ас немесе түстіктерді өткізу бойынша бағдарлама ендіру (мысалы, таңғы немесе түскі асқа тегін кофе немесе шай ұсыну);
- тапсырыстың өтем ақысы бекітілген суммадан асып кеткен тұтынушылар арасында лоторейлер ойнату(сыйлық ретінде

қораптағы конфет, сувинирлер болуы мүмкін), оларды арнайы әкімшілікпен ұйымдастырылған фуршетте өткізілуі мүмкін.

Сырқы жарнама түрлері мейрамханалар арасында жиі қолданылады.

Жарнамалық аспалар мен тақтайшалар көзбен көрініп, адамның санасында сақталынып қалады.

Жарнамадағы мәтін мен сауда маркасы алыстан жақсы көрінетіндей болуы керек. Композиция үш элементтен құралуы тиіс, одан артық болуы керек емес. Шрифт үлкен болғаны дұрыс, бояулары таза және ашық болуы керек.

Қала көшелері мен қиылыстарда орнатылуға арналған жарнама шиттерінің орындары қала басқармасы және архитектура бөлімімен келісілуі тиіс. Қазіргі уақытта қала көшелерінде үлкен жарнамалық формаларды, тіпті композицияларды кездестіруге болады.



Сыртқы жарнама түрлері

Неонды, әсіресе шағылысып тұратын жарнама құралдарын қолдану қымбат болғанымен өте әсерлі болады.

Мейрамхананың кіреберісіне бұлдан, пластиктен немесе шыныдан маңдайшалар жасалынады. Олар басқа ғимараттардың жанында мейрамхананы көзге түсіріп тұрады.

Кейінгі уақытта мейрамхананы сырқы түнгі әшекейлеуінде жанып тұратын шнурлар – дюралайт қолданылады.

Жарнамалық басылымдарда жаңа идеялар мен жеке ерекшеліктер болуы тиіс.

Ауызша жарнамаға келген қонақтарға персоналдың сыпайылығы мен қонақжайлық көрсетуі жатады. Егер мейрамхана қызметі қонақтың көңілінен шығып жатса, ол сол мейрамхананы тамыр- таныстары арасында өзіде байқамастан жарнамалап жүреді.

Жарнаманың ең күшті құралдыры – тағамдарының сапасы, қызмет көрсетудің жоғарғы дәресі және жасалған комфорт.

Бақылау сұрақтары

1. Тамақтану орындарындағы жарнаманың ролы қандай?
2. Жарнама түрлері.
3. Жарнамада қандай ақпараттар беріледі?
4. Жарнамалық материалдар.

ҚОЛДАНҒАН ӘДЕБИЕТТЕР

- 1 Аносова М. М., Кучер Л. С., Лифанова Р. Ф. Организация производства на предприятиях ОП. – М. : «Экономика», 1985. – 110 б.
- 2 Беляев М. И. Организация производства на предприятиях общественного питания М. : «Экономика», 1986. – 121 б.
- 3 Богушева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов – на – Дону, 1982. – 229 б.
- 4 Вобликов Г. И. Организация производства и обслуживание в общественном питании. - М.: «Экономика», 1986. – 170 б.
- 5 Захаренко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. : «Экономика», 1986. – 112 б.
- 6 Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания – М. : «Экономика», 2002. – 153 б.
- 7 Усов В. И. Обслуживание в ресторане.- М. : «Экономика», 1990. – 145 б.

Сөздіктер

1. Т. Құлажанов, Г. Күзембаев «Азық-түлік өнімдерін тану», Алматы 2006:
2. Қ.Құлажанов, Қ.Күзембаев Тамақ өнеркәсібі мамандарына арналған орысша-қазақша сөздік – Алматы: АТУ баспасы, 2004.
3. www.google.kz
4. Бектаев Қалдыбай «Сөздік» Үлкен қазақша - орысша, орысша - қазақша сөздік. Алматы: «Алтын Қазына» 2001.-704 бет.
5. Ергазиева Н.И. Тамақ өнеркәсібінің орысша-қазақша оқулық сөздігі. – Алматы: РИК. :1990.- 100 стр.
6. Тілемесов Х., Рамазанов Е. Ауыл шаруашылығы сөздігі.- Алматы: Қайнар. :1992-496 б.
7. Ахметов М. Тағам гигиенасы терминдерінің орысша-қазақша сөздігі: - Алматы: Сөздік-Словарь, 1998.-240 бет.

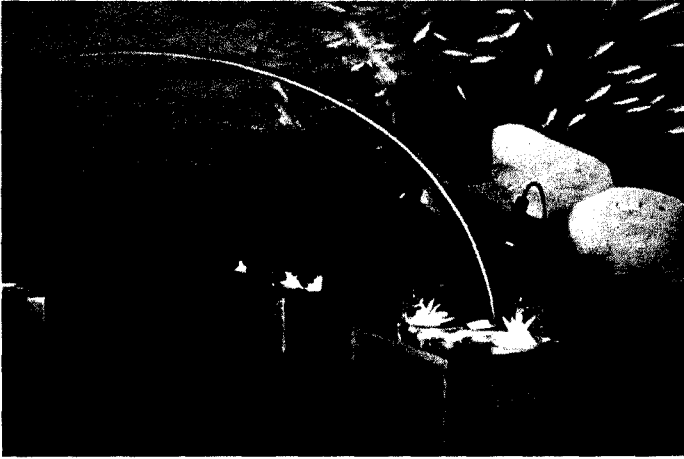
ҚОСЫМША А

Кәсіпорын: _____
(аталуы)

20 _____ жылдың « _____ » _____ даяшылармен алынып,
қайтарылған ыдыстар мен аспаптар есебінің журналы

Бідыстыр мен аспаптардың аталуы	Даяшы _____ _____ (аты-жөні)				Қолы
	берілді	қайтарылды	акт бойынша сынды	Қайтарылмады	
<i>Тарелкалар:</i>					
асханалық	30	30	-	-	
тісбасарлық	30	29	1	-	
Шай стақандары	30	29	1	-	
<i>Аспаптар:</i>					
асханалық пышақтар	30	30	-	-	
тісбасарлық	30	30	-	-	
пышақтар	30	30	-	-	
асханалық	30	29	-	1	
шанышқылар					
тісбасарлық					
шанышқылар					

Әлемнің ерекше мейрамханалары



Hilton (Мальдивы)



Sounds of Silence Ayers Rock (Австралия)



Robot Kitchen (Гонконг)



Әуедегі мейрамхана

ҚОСЫМША В

№ ____ Банкет тапсырыс – мәзірі

Тапсырыс беруші _____
(аты-жөні)

Байланыс телефондары _____

Банкет өткізілу күні « ____ » _____ 2014ж.

Адам саны _____

Уақыты _____

№	Тағамдардың аттары	Шығымы, гр	Бағасы, тн	мөлшері	соммасы
	<i>Суық тісбасарлар:</i>				
	<i>Салаттар:</i>				
	<i>Ыстық тағамдар:</i>				
	<i>Гарнирлер:</i>				
	<i>Десерттер:</i>				
	<i>Сусындар:</i>				
	<i>Қосымша тапсырыстар</i>				
	<i>Барлығы:</i>				
	<i>Банкеттің жалпы соммасы</i>				
	<i>Аванс</i>				

Тапсырыс беруші мейрамхананың материалдық жауапкершілікті мойнына алады және кәсіпорынның мүлкінің шығынын акт бойынша құнын төлейді.

Банкеттің шарттары және банкеттің бағасымен таныстым,
келісемін

Тапсырыс беруші _____ « ____ » _____ 2014ж.

Экономист _____ қолы « ____ » _____ 2014ж.
_____ қолы

ҚОСЫМША Г

120 адамға арналған фуршеттік мәзір

Тағам аталуы	Порция саны
Салқын тісбасарлар	
Бекіре балығының уылдырығы	60
Форель балығының уылдырығы	60
Аз тұздалған балық	40
Канапе:	
Паштетпен	40
Майшабақ мусынан	40
Ысталған севрюга	40
Фаршталған шортан	60
Крабтармен корзиночкалар	60
Шұжықпен корзиночкалар	60
Етті ассорти	60
Тіл	30
Сүзбеден ассорти	60
Натуралды көкөністер	60
Маслиналар	40
Оливкалар	40
Ыстық басытқылар	
Қаймақта пісіріліп-қуырылған саңырауқұлақтар	120
Ыстық тағамдар	
Орли балығы, тартар соусы	120
Кәуап, ткемали соусы	120
Десерт	
Жаңғақпен кілегейлі крем	120
Жеміс-жидектер (алма, алмұрт, шие)	24
Ыстық және салқын сусындар	
Эспрессо кофесі	60
Липтон шайы	30
Beta tie шайы	30
Қарақат сусыны	60
Ұнды-кондитер өнімдер	
Пирожныйлар	120
Қара бидай наны, кг	120
Бидай наны, кг	120

«Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) тамақ өнімдерін өндіретін, қайта өңдейтін және сағатын қоғамдық тамақтану объектілерін жобалауға, салуға, қайта жаңартуға, қайта жабдықтауға, жөндеуге және пайдалануға, сондай-ақ оларды тұтыну үшін орын беруге байланысты сауда қызметімен айналысатын, ведомстволық тиістілігі мен меншік нысанына қарамастан, жеке және заңды тұлғаларға арналған.

2. Осы Санитариялық қағидалар:

- 1) құрылыс салуға жер учаскесін таңдау;
- 2) жобалау, салу, қайта жаңарту, қайта жабдықтау;
- 3) сумен жабдықтау, су бұру, жыыту, жарықтандыру және желдетуді ұйымдастыру;
- 4) үй-жайларды, жабдықтарды ұстау;
- 5) тамақ өнімдерін өндіру, тасымалдау, сақтау, өлшеп-орау және өткізу;
- 6) өндірістік бақылауды ұйымдастыру;

7) персоналға тұрмыстық қызмет көрсетуді ұйымдастыру, медициналық тексеріп-қарау, гигиеналық оқыту кезінде қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер мен анықтамалар пайдаланылды:

1) азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін өндіруде одан әрі қайта өңдеуге арналған жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық, жасанды немесе биотехнологиялық жолдармен алынатын шикізат және ауыз су;

2) аспаздық өнімдер – тікелей тамаққа пайдалануға арналған және термиялық өңдеуден өткен тамақ өнімдері;

3) ветеринариялық құжаттар – Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау объектілеріне республикалық маңызы бар қаланың, астананың бас мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы және оның орынбасары, ауданның (облыстық

маңызы бар қаланың) мемлекеттік ветеринариялық-санитариялық инспекторы беретін ветеринариялық-санитариялық қорытынды, ветеринариялық сертификат; жануарға, тиісті әкімшілік-аумақтық бірлік аумағындағы эпизоотиялық жағдай туралы аудандық маңызы бар қаланың, кенттің, ауылдың (селоның), ауылдық (селолық) округтің ветеринария саласындағы қызметті жүзеге асыратын жергілікті атқарушы органы бөлімшесінің ветеринариялық дәрігері беретін ветеринариялық анықтама;

4) витаминді-минералды қоспа (премикс) – технологиялық ерекшеліктерді (сусымалылығын сақтауға) жасауға арналған ингредиенттер (витаминдер, минералдар, металдар, амин қышқылдары, май қышқылдары, балласты бейтарап заттар) мен басқа да заттардың кешені;

5) дайындалған күні – тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) процесінің (сатысының) аяқталған күні;

6) дайындаудың жоғарғы дәрежесі – тұтынуға дайын тағамдар, азық-түліктер және жартылай фабрикаттар;

7) дайындау орны – шикізат дайындалатын және жартылай фабрикат өндірілетін үй-жай;

8) жалған жұмыртқалар – техникалық жарамсыз болып табылатын инкубатордан алынған ұрықтанбаған жұмыртқалар;

9) жануардан алынған азық-түлік (тамақ) шикізаты – тамақ өнімдерін дайындауға арналған және өнеркәсіптік немесе жылумен өңдеуге ұшырамаған өнімдер: жануарлардың барлық түрінің тұтас еті, оларды бастапқы қайта өңдеу өнімдері (қан мен субөнімдерді қоса алғанда), судың биологиялық ресурстары және уылдырық, шикі сүт, шикі қаймақ, ара шаруашылығы өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері; өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын, ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге арналған жануардан алынған өнімдер;

10) жартылай фабрикаттар – жылумен өңделуге алдын ала дайындалған шикі тамақ өнімдері;

11) жеке медициналық кітапша – міндетті медициналық тексеріп-қарау нәтижелері енгізілетін, халықтың декреттелген тобының өкіліне берілетін жеке құжат;

12) жұмсақ балмұздақ – фризерде дайындалған және тез мұздататын камерада ұсталмаған, сүттен жасалған өнім;

13) жұмыртқаның жарылуы (соғылуы) – ішіндегісінің ағып, қабығы және қабық қауызы тұтастығының бұзылуы;

14) жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектісі – дайындығы жоғары дәрежедегі жартылай фабрикаттардан әзірленетін тағамдардың, өнімдердің, оңай дайындалатын сусындардың шағын ассортиментін

өткізетін және тұтынушыларға қызмет көрсетуге ең аз уақыт шығындайтын қоғамдық тамақтану объектісі;

15) қаптама (ыдыс) – тамақ өнімдерін зақымдалудан, бүлінуден және шығындалудан қорғауды қамтамасыз ететін құрал немесе құралдар кешені;

16) қаптамалау (өлшеп-орау, сұйық өнімдерді құю) күні – тамақ өнімдерінің қаптамаға (ыдысқа) салынған күні;

17) қауіпті тамақ өнімдерін жою – тұтынуға және/немесе оны тағамдық мақсаттарға және адам мен жануарлардың пайдалануына жол бермейтін одан әрі қайта өңдеуге жарамсыз тамақ өнімдеріне әсер етуі;

18) қауіпті тамақ өнімдері – қауіпсіздік талаптарына, оның ішінде санитариялық-эпидемиологиялық қауіпсіздік талаптарына және/немесе тамақ өнімдеріне қойылатын гигиеналық нормативтерге сай келмейтін тамақ өнімдері, сондай-ақ жарамдылық мерзімдері өтіп кеткен және сақтау режимдері бұзылған немесе санитариялық-эпидемиологиялық және/немесе ветеринариялық-санитариялық тұрғыда азық-түлік (тамақ) шикізаты қауіпсіз болмаған жағдайда өндірілген, пайдаланылуы кезінде адам өмірі мен денсаулығы және қоршаған орта үшін жол берілмейтін қатер төндіруі мүмкін өнімдер;

19) кертілген – қабығы жарылған;

20) қоғамдық тамақтану – қызметі тамақ өнімдерін өндіруге, қайта өңдеуге, өткізуге және тұтынуды ұйымдастыруға байланысты сауда қызметі;

21) қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – тамақтану объектісі) – тамақ өнімдерін шығару, қайта өңдеу, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру бойынша объект;

22) меланж – жұмыртканың ақуызы мен сарыуызының мұздатылған қоспасы;

23) нормативтік құжаттар – тамақ өнімдерінің, олармен байланыста болатын материалдар мен бұйымдардың қауіпсіздігіне, олардың қауіпсіздігін бақылауға, оларды дайындау, сақтау, тасымалдау, өткізу және пайдалану, сапасыз, қауіпті тамақ өнімдерін, материалдарды және бұйымдарды кәдеге жарату немесе жою жағдайларына қойылатын талаптарды белгілейтін стандарттар, санитариялық, ветеринариялық-санитариялық және фитосанитариялық қағидалар және басқа да нормативтік құқықтық актілер;

24) өнеркәсіптік емес жағдайда дайындалатын тамақ өнімдері – азаматтар үй жағдайларында және/немесе жеке қосымша шаруашылықтарында алған немесе бау-бақша, жануарларды өсіру шаруашылығымен айналысатын азаматтар алған және тек ауыл шаруашылығы базарларында өткізуге ғана арналған жануардан және өсімдіктен алынған өнімдер;

25) өнімділігі шағын қоғамдық тамақтану объектісі (бұдан әрі – өнділігі шағын объект) – отырғызатын орын саны 50 дейін және дайындалатын тағам ассортименті шектеулі объект. Бұл объектілерде тағам дайындау бойынша негізгі өндірістік үдеріс учаскелік бөлу қағидаты бойынша бір үй-жайда шоғырланған;

26) өндірушінің техникалық құжаттары – оларға сәйкес тамақ өнімдерін дайындау, сақтау, тасымалдау және өткізу жүзеге асырылатын өндіруші бекіткен құжаттар (ұйым стандарттары, техникалық шарттар, технологиялық регламенттер, технологиялық нұсқаулықтар, спецификациялар), онда сәйкестендіру белгілерінің көрсетуімен тамақ өнімдерінің атаулары, тамақ өнімдерінің ингредиенттік құрамы, колданылу саласы, физикалық-химиялық және органолептикалық көрсеткіштері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі көрсеткіштері, таңбасына және қаптамасына қойылатын талаптар, жарамдылық мерзімі мен сақтау, тасымалдау және кәдеге асыру шарттары, технологиялық операцияларды және оларды тамақ өнімдерінің сәйкес түрлеріне қолдану жүйелілігін, тамақ өнімдерінің немесе импорттық тамақ өнімдерінің өнеркәсіптік өндірісі жүзеге асырылатын өндірістік бақылау бағдарламасын қамтитын өндіріс үдерістерінің тізімі мен сипаттамасы көрсетіледі;

27) өндірістік бақылау – өндіруші тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), айналымы және кәдеге жарату, өзіне зертханалық зерттеулер мен сынауларды жүргізуді қоса алатын, жұмыстарды орындау мен қызметтерді көрсету үдерісінде олардың қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған іс-шаралар;

28) дайындаушы (өндіруші) – халыққа өткізу үшін тамақ өнімдерін өндіретін (дайындайтын) жеке немесе заңды тұлға;

29) өнім беруші – тамақ өнімдерін өткізетін жеке немесе заңды тұлға;

30) рұқсат етілетін шекті шоғырлану (бұдан әрі – РШШ) – бүкіл еңбек өтілі ішіндегі күнделікті жұмыс кезінде ауру немесе денсаулық жағдайында ауытқушылық тудырмауға тиіс зиянды өндірістік факторлар деңгейі;

31) сақтау шарттары – сақтаудың алдын ала белгіленген арнайы тәртібі (қоршаған ауаның ылғалдылығы, белгілі бір жарық режимі, қоршаған ауаның температурасы);

32) салқын тағамдар (жеңіл тамақ) – екінші рет жылумен өңдеуге ұшырамайтын, тамақтану алдында салқындалатын күйде, үлестіру кезінде плюс (бұдан әрі – +) 10 – +14 Цельсий градус (бұдан әрі – °C) жоғары емес температурада берілетін, +6 – +8°C жоғары емес температурада тоңазыту шкафтарында немесе камераларда сақталатын тағам (салқын жеңіл тамақ, салқын қайнатпалар, қуырылған, ішіне

фарш салынған, сорпа құйылып ұйытылған және басқа тағамдар), тағамдарды дайындау кезінде екінші рет жылумен өңдеуге ұшырамайтын, дайын болғанға дейін жеткізілген өнім пайдаланылады;

33) санитариялық арнайы киім (бұдан әрі – арнайы киім) – шикізаттарды, қосымша материалдарды және дайын өнімді механикалық бөлшектермен, микроорганизмдермен және басқа лас заттармен ластанудан қорғауға арналған персоналдың қорғаныш киімінің жиынтығы;

34) санитариялық жарамсыздық – технологиялық операциялар, тасымалдау және жинау барысында бұзылу салдарынан туындаған, тікелей мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін болдырмауға әкелген өнімнің органолептикалық және тұтынушылық қасиеттері өзгеруі;

35) санитариялық күн – үй-жайларды күрделі жинауға, жабдықтар мен мүкәммалды жууға, қажет болған жағдайда, дезинфекциялау, дезинсекциялау, дератизациялау жүргізуге арналып бөлінген уақыт (айына кемінде бір рет);

36) тағамдық қоспалар – тамақ өнімдеріне оларды дайындау және өндіру үдерісінде олардың бойында белгілі бір қасиеттерді қалыптастыру және/немесе олардың сапасын сақтап қалу мақсатында арнайы енгізілетін табиғи және жасанды заттар мен олардың қосылыстары;

37) тағамдық ингредиент – тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын және дайын өнімде бастапқы немесе өзгертілген күйде болатын, рецептіге сәйкес тамақ өнімдерінің құрамдас бөлігі болып табылатын табиғаттан немесе жасанды жолмен алынған химиялық зат немесе жануар немесе өсімдік немесе микроб немесе минерал текті өнім, оның ішінде тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер;

38) тағамдық құндылық – құрамымен және дәмінің артықшылығымен анықталатын, организмді нәрлі заттармен қанағаттандыру дәрежесі;

39) тамақ өнімдері – адам тұтынатын шикізат, тамақ өнімдері, арнайы мақсаттағы тамақ өнімдері, ауыз су, тағамдық қоспалар және тағамға биологиялық белсенді қоспалар, адам үшін тамақ көзі болып табылатын жануарлар жейтін жемшөп пен жемдік қоспалар;

40) тағамдық өнімдер – бұл адамның тағамға тұтынуына (оның ішінде балалар тамағына, диеталық емдік тамақтануға, диеталық профилактикалық тамақтануға, спортшылардың тамақтануына арналған мамандандырылған өнімдер, сергітетін сусындар, өсімдік, жануар және микробты текті гендік-инженерлік-түрлендірілген (трансгенді) организмдерден алынған шикізаттардан өндірілетін тамақ өнімдері, органикалық өнімдер) арналған табиғи, өңделген немесе қайта өңделген түрдегі жануардан, өсімдіктен, микробиологиялық, минералдық немесе

биотехнологиялық жолдармен алынған өнімдер, ыдыстарға құйылған ауыз суы және минералды ауыз суы, алкогольді (оның ішінде сыра) және алкогольсіз сусындар, тағамға биологиялық белсенді қоспалар, сағыздар, ұйытқылар мен микроорганизмдердің бастапқы өсірінділері, ашытқылар, тағамдық қоспалар мен хош иістендіргіштер, сондай-ақ азық-түлік (тамақ) шикізаттары мен тамақ ингредиенттері;

41) тамақ өнімдерінің партиясы – қауіпсіздігін куәландыратын бір ілеспе құжаты бар, ұқсас жағдайларда өндірілген (дайындалған) және/немесе қаптамаланған біртекті тамақ өнімдерінің жиынтығы;

42) тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) – технологиялық үдерістің өзін және онымен байланысты тамақ өнімдерін өлшеп-орау, қаптамалау, таңбалау, сондай-ақ өндірісішілік сақтау және тасымалдау үдерістерін қамтитын тамақ өнімдерін дайындау процестері (сатылары);

43) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі – адамның өмірі мен денсаулығына зиян тигізумен және қауіпті фактордың іске асырылу ықтималдығы мен оның салдарының ауырлық дәрежесінің үйлесімін ескерумен тұтынушылардың заңды мүдделерінің бұзылуымен байланысты тамақ өнімдерін әзірлеудің (жасаудың), өндірудің (дайындаудың), айналымының, кәдеге жаратудың және жоюдың барлық үдерістерінде (сатыларында) жол берілмейтін қатердің болмауы;

44) тамақ өнімдерінің қадағалануы – тамақ өнімдерін әзірлеудің (жасаудың), өндірудің (дайындаудың), айналымының, кәдеге жаратудың және жоюдың барлық процестерінде (сатыларында) тамақ өнімдерін қадағалау (шығуын, бағытын және жеткізілген орнын);

45) тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіші — адам денсаулығына және жануарларға қауіп төндіретін химиялық, радиобелсенді, уытты заттардың және олардың қосындылары құрамының, микроорганизмдердің және басқа да биологиялық организмдердің жол берілетін деңгейі;

46) таңбалау – тұтынушыға ақпарат беретін және тамақ өнімдеріне, тұтыну ыдысына (қаптамасына) түсірілген мәтін, тауар белгілері, шартты белгі мен суреттер, құжаттар, жаднамалар (қосымша бет), затбелгілер, контрзатбелгілер, кольереткалар, жазба белгілер, жапсырмалар (стикерлер);

47) тауар көршілестігі – шикі және дайын өнімдерді бірге сақтауды және өткізуді болдырмайтын, олардың ластануын және тауардың сапасына әсер ететін бөтен иістің енуін болдырмайтын жағдайлар;

48) тез бұзылатын тамақ өнімдері – қатаң регламенттелген мерзімде тасымалдаудың, сақтаудың және өткізудің арнайы жағдайларын талап ететін тамақ өнімдері;

49) технологиялық жабдық – өндірістің жұмыс істеуіне қажетті механизмдер, машиналар, құрылғылар, аспаптардың жиынтығы;

50) тиеу орны – азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдайтын орын;

51) толық дайындау орны – үй-жай, онда жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерін дайындауды жүзеге асырылады;

52) ұйымдасқан ұжымдар – тәулік бойы немесе күндіз 4 сағат және одан артық уақыт болатын, тұрмыс, тамақтану, оқу, тәрбие, медициналық қызмет көрсету, еңбек етудің бірдей жағдайларымен біріктірілген олардың ведомстволық тиістілігі мен меншік нысанына қарамастан ұйымдардың контингенті (денсаулық сақтау объектілері, әлеуметтік қызмет көрсету объектілері: үй-интернаттар, оңалту орталықтары, мүгедек балаларға арналған оқу орындары, аумақтық әлеуметтік қызмет көрсету орталықтары, әлеуметтік бейімдеу орталықтары, өнеркәсіп, құрылыс объектілерінің тамақтану объектілері);

53) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саулығын қамтамасыз ету саласындағы заңнама – санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарды, оның ішінде адамдардың мекен ету ортасы факторларының, өнімнің (тауардың), жұмыстың және көрсетілетін қызметтің адам үшін қауіпсіздігі және/немесе зиянсыздығы критерийлерін белгілейтін және азаматтардың денсаулығын сақтау және қолайлы қоршаған ортаға деген құқықтарын іске асырудың негізгі шарттарының бірі ретінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саулығын қамтамасыз ету саласындағы қарым-қатынастарды реттейтін заңдар мен оларға сәйкес қабылданатын өзге нормативтік құқықтық актілер, гигиеналық нормативтер.

4. Осы Санитариялық қағидаларда осы бөлімде арнайы анықтама берілмеген терминдер Кеден одағының, Еуразиялық экономикалық қауымдастықтың, Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау, техникалық реттеу және метрология саласындағы заңнамасында белгіленген мәндерінде қолданылады.

2. Тамақтану объектілерін салу үшін жер учаскесін таңдауға, жобалауға, қайта жанартуға және қайта жабдықтауға қойылатын талаптар

5. Тамақтану объектілерін салуға жер учаскесін таңдау, жобалау реконструкциялау және қайта жабдықтау санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

6. Мына жағдайларда жер учаскелерінде тамақтану объектілерінің құрылысын жобалауға жол берілмейді:

1) бұрын олар мал қорымдары, уытты қалдықтарды көму орындары ретінде пайдаланылған, органикалық және химиялық қалдықтармен ластанған жағдайда;

2) радиациялық қауіпсіздік нормативтері жоғары болған жағдайда;

3) жер учаскесінде күйдіргі ауруы бойынша стационарлық қолайсыз пункттердің топырақтық ошақтары орналастырылған жағдайда;

4) өнеркәсіптік және азаматтық мақсаттағы объектілерден санитариялық ажырауды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда және су басу ықтимал аймақтарда;

5) сумен жабдықтау көздері бірінші санитариялық қорғау аймағында орналасқан жағдайда;

6) қауіпті аймақтарда көмір және басқа шахталардың жыныстарының үйінділері болғанда.

7. Тамақтану объектісін орналастыру кезінде халықтың санитариялық-гигиеналық өмір сүру жағдайларының нашарлауына жол берілмейді.

8. Тамақтану объектілерін жеке тұрған және жапсарлас салынған ғимараттарда, сондай-ақ тұрғын және қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған үй-жайларда, сондай-ақ ғимараттардың бірінші, жертөле және цокольдық қабаттарында орналастыруға жол беріледі.

9. Жалпыға бірдей қолжетімді тамақтану объектілерін тұрғын үй, қоғамдық немесе өндірістік ғимараттардың ішіне салуға немесе жапсарлас салуға тамақтану объектісінің және ол ішіне салынып жатқан ғимараттың барлық функционалдық сипаттамаларын сақтау арқылы қажетті санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтаған жағдайда жол беріледі.

Тамақтану объектілерін:

1) тұрғын үйлерде – ішіне салынған немесе ішінен-жапсарлай салынған үй-жайларда, сондай-ақ ғимараттардың нақты түрлеріне (құрылыстар) нормативтік талаптарды ескере отырып, ғимараттар бойынша жобалауға;

2) жер асты өтпе жолдарында, сондай-ақ, коммуникацияның инженерлік жүйелеріне қосылған жағдайда.

10. Аспаздық өнімдерді сатуға арналған үй-жайларды (аспаздық дүкендері) мейрамханалар мен асханалар құрамында да, өзге мақсаттағы ғимараттар құрамында да көздеуге жол беріледі.

11. Тамақтану объектілерінде тәулігіне кемінде 300 килограмм (бұдан әрі – кг) кремді кондитерлік өнімдерді өндіретін, кемінде 500 кг

ұннан жасалған кремсіз кондитерлік өнімдерді өндіретін өнімділігі шағын кондитерлік цехтарды орналастыруға жол беріледі.

12. Тұрғын ғимараттарда орналасқан тамақтану объектілерінде шикізат пен тауарларды тиеу терезелері жоқ тұрғын ғимараттың бүйір жағынан және/немесе жер асты туннельдерінен және/немесе магистральдар жағынан арнайы жүк тиеу үй-жайлары болған жағдайда орындалады.

13. Тұрғын үй ауласынан шикізат пен тауарларды тиеуге жол берілмейді. Өнімділігі шағын объектілерге жұмысы басталғанға дейін көше беттегі кіре берістен тиеуге жол беріледі.

14. Жер асты казба жұмыстарында жұмыс істейтіндердің тамақтануын ұйымдастыруға арналған жер асты тамақтану объектілері ауасы аз шанданатын, таза ауа келіп тұратын жерде орналастырылады.

15. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтін адамдарға арналған тамақтану объектілері дайындау кәсіпорындарынан немесе асханалардан жартылай фабрикаттарды алу қарастырылған толық дайындау орны ретінде жабдықталады. Жартылай фабрикаттарды жеткізетін кәсіпорындар болмаған жағдайда, шикізатты пайдалануға жол беріледі.

16. Құрылыс объектілерінде, маусымдық жұмыс объектілерінде дайын тамақты тарату пунктін ұйымдастыруға жол беріледі, оның тамақтанатын залының жұмысы өзіне-өзі қызмет көрсету негізінде жүргізіледі.

17. Құрылыс алаңдарында және маусымдық жұмыста жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану объектілері, жұмыс ерекшелігіне байланысты, стационарлық және жылжымалы етіп ұйымдастырылады. Стационарлық тамақтану объектілері ғимараттарда немесе уақытша салынған үй-жайда (жиналмалы типтегі үйлер, жеңіл ағаш үйлер, ал жазғы уақытта қалқа, тент астында) орналастырылады. Стационарлық уақытша тамақтану объектілері тек қана қызмет көрсетілетін объектінің құрылысы, маусымдық жұмыс аяқталғанға дейінгі мерзімге ұйымдастырылады.

18. Жылжымалы тамақтану объектілері арнайы жабдықталған вагон-асханаларда ұйымдастырылады. Жылжымалы тамақтану объектілерінің бірнеше құрылыс жұмысшыларына ағымдық кесте бойынша қызмет көрсетуіне жол беріледі.

19. Тамақтану объектілерінің ғимараттарында тұрғын үй-жайларды, сондай-ақ қызметі қоғамдық тамақтанумен байланысты емес үй-жайларды орналастыруға жол берілмейді.

20. Тамактану объектілерінің аумағы абаттандырылады, таза ұсталады. Аумақта арнайы бөлінген жерде, үш жағынан да тұтас қабырғамен қоршалған, су өткізбейтін жабыны бар, кокыс пен тамақ қалдықтарын жинауға арналған қақпағы бар бөлек контейнерлерді орнатуға арналған алаң қарастырылады. Қоқыстар мен тамақ қалдықтары контейнерлердің толу шамасына қарай шығарылады, соңынан контейнерлер өңделеді және дезинфекцияланады. Кіретін жолдар мен жаяу жүргінші жолдары атмосфералық жауын-шашын сулары суағарларға ағатындай етіп қатты жабыннан жасалады.

21. Тамактану объектісінің аумағын жинау күнделікті жүргізіледі, жылы кезде су себіледі, ал қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады.

3. Сумен жабдықтауға, су бұруға, жарықтандыруға және желдетуге қойылатын талаптар

22. Тамактану объектісінің ғимараты орталықтандырылған ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерімен және су бұрумен жабдыкталады.

23. Елді мекенде орталықтандырылған сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда, ішкі су құбыры және су бұру құрылғысымен жергілікті су көзінен алынатын суды пайдалануға жол беріледі.

24. Су құбыры жоқ елді мекендердегі тамактану объектілерін сумен қамтамасыз ету үшін сумен жабдықтау көзі санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде таңдап алынады. Шаруашылық-ауыз су мұқтажы үшін әкелінетін суды пайдалануға жол беріледі, ол таңбаланған арнайы сыйымдылықтарда, арнайы автокөлікпен жеткізіледі.

25. Ауылдық және ішінара кәрізделген жерлерде саркынды суды жинау үшін су өтпейтін қазылған шұңқырлар жабдыкталады, олар оның үштен екі көлемі толуына қарай тазартылады.

26. Ауыз суды тасымалдауға және сақтауға арналған сыйымдылықтар тазартылады, жуылады және дезинфекцияланады.

27. Орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесі болмаған жағдайда су жылытқыштар орнатылады.

28. Ыстық және суық су барлық жуу ванналарына және раковиналарға, сондай-ақ қажетті технологиялық жабдыкқа араластырғышты орнату арқылы жүргізіледі.

29. Су жылыту жүйесіндегі ыстық суды технологиялық және шаруашылық-тұрмыстық мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

30. Тамактану объектілері өндірістік және шаруашылық-тұрмыстық сарқынды су үшін алаң ішіндегі кәріз желісіне өз бетінше ағатын су бұрудың бөлек жүйелерімен жабдықталады.

31. Өндірістік ағынды ағызу деңгейі шаруашылық-фекальды ағындарды шығару деңгейінен жоғары етіп жабдықталады.

32. Төгу траптары, жуу ванналары, раковиналары, санитариялық аспаптары бар үй-жайлар тамактану объектісіне жалғасатын алаң ішіндегі кәріз деңгейінен төмен орнатылмайды.

33. Кәріз желілерінің бітеліп қалуының алдын алу мақсатында ғимарат сыртында, сыртқы кәріздік желіге түскенге дейін өндірістік ағындар шығатын жолдарда:

1) залының сыйымдылығы 500 және одан көп орыннан тұратын жартылай фабрикалармен жұмыс істейтін;

2) залының сыйымдылығы 200 және одан көп орыннан тұратын шикізатпен жұмыс істейтін тамактану объектілері үшін май және езінді ұстағыштар орнатылады.

Тамактану объектілерінің бір ауысымда 2 тоннаға дейін өнім өндіретін көкөніс пехтары үшін құм ұстағыштар орнатылады.

34. Тамактану объектілері кәрізделмеген елді мекендерде орналастырған жағдайда өндірістік және тұрмыстық сарқынды суға арналған жергілікті бөлек кәріз құрылғысы көзделеді. Сарқынды су жер астындағы су өтпейтін, қақпақпен жабдықталған сыйымдылыққа (шұңқырға) ағызылады.

35. Ауладағы дәретхана мен су өтпейтін сыйымдылықты объектінің шаруашылық аймағына орналастырады.

36. Өндірістік жабдық және жуу ванналары кәріз желісіне қабылдаушы ойынқы бетінен кемінде 20 миллиметр (бұдан әрі – мм) ауалық ажыраумен қосылады. Ішкі кәріздің су ағынын жинайтын барлық қабылдағыштардың гидравликалық қақпақпен (сифондармен) жабдықталады. Сарқынды суды ашық су айдындарына және іргелес аумаққа, сондай-ақ су сіңіргіш құдықтар құрылғысына ағызуға жол берілмейді.

37. Санитариялық тораптарды, душ бөлмелерін және ылғалды үдерістер жүргізетін үй-жайларды тамактану объектілерінің қойма, технологиялық үй-жайларының және салқындату камераларының үстіне орналастыруға жол берілмейді.

38. Су құбыры мен су бұруды тоңазыту камераларының қоршау конструкцияларына, сондай-ақ осындай камералар мен тамбурлар арқылы салуға жол берілмейді.

39. Ішкі кәріз желілерін төбе астынан, қабырғаларда, сондай-ақ су жүргізетін транзиттік магистралдарды тамактанатын залдарда, өндірістік үй-жайларда және тамақ өнімдерінің қойма үй-жайларында

орнатуға жол берілмейді. Өндірістік және қойма үй-жайларында кәріздің тік құбыры тамақтану объектілерінің тек тұрмыстық үй-жайлары арқылы ғана қайта ашылмайтындай етіп сыланған қораптардың ішімен жүргізіледі.

40. Қоғамдық тамақтану объектілері үй-жайларының аражабынан өтетін санитариялық тораптардың және душ бөлмелерінің едендері, су бұру мен су құбырының тік құбырды салу орындары су өткізбейтін материалдардан жасалады.

41. Өндірістік цехтар, жуу бөлмелері, дефростерлер, тамақ қалдықтарын сақтау камералары траптармен жабдықталады: 100 м² алаңға бір трап (бірақ үй-жайға кемінде біреу).

42. Тамақтану объектілері араластырғыштармен, қол жууға арналған құралдармен, бір рет қолданылатын сүлгілермен және (немесе) электр-сүлгілермен жаракталған, ыстық және суық су жүргізілген раковиналармен жабдықталады: персонал үшін - өндірістік үй-жайларда, келушілердің қолын жуу үшін – санитариялық тораптарда.

Отырғызатын 20-дан асатын орын саны бар объектілерде персонал мен келушілерге арналған дәретханаларды біріктіруге жол берілмейді.

43. Жылдам қызмет көрсететін тамақтану объектілерін (жазғы алаңдар, кәуәпханалар, самса, пирожный сату орындары, сауда шатырлары, сауда автоматтары, жазғы уақытта демалыс аймақтарында жәрмеңкелер мен мереке күндері жаппай демалу уақытында жылжымалы сауда үстелдері) қоғамдық дәретханалармен немесе биодәретханалармен жабдықталған орындарға орналастырады.

44. Маусымдық тамақтану объектілерінде уақытша су құбыры мен су бұру өткізіледі.

45. Өндірістік, қосалқы және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды сору-шығару желдеткішімен жабдыктайды.

46. Тамақтану объектілерінің сору-шығару желдеткішін тұрғын үй мен қоғамдық ғимараттың желдету жүйесімен біріктіруге жол берілмейді.

Тұрғын үй мен қоғамдық ғимараттардың ішіне салынған тамақтану объектілерінің сору-шығару желдеткішін жабдықтау кезінде шуылды төмендету бойынша іс-шаралар көзделеді.

47. Отырғызатын орын саны 50 және оданда аз тамақтану объектісінде ішке сороды ұйымдастырмай-ақ шығару желдеткішінің құрылғысына жол беріледі.

48. Сору желдеткішінің жүйесі үй-жайлардың мына тобы үшін бөлек орнатылады:

- 1) келушілерге арналған;
- 2) өндірістік;
- 3) тамақ қалдықтарының камералары;

- 4) ыдыс жуатын машиналардан жергілікті сору жүйелері;
- 5) дәретханалар мен киім ауыстыру орны бар душ бөлмелері.

Ыстық цехтардың және жалпы алмасу желдеткішінің, ыстық, салқын тамақ, толық дайындау цехтарының, жуу және басқа да өндірістік үй-жайлардың жергілікті шығару жүйелерін, сондай-ақ санитариялық тораптардың, темекі шегетін және душ бөлмелерінің шығару желдеткішінің жүйесін бір шығару жүйесіне біріктіруге жол беріледі.

49. Тамақтану объектілерінің тамақтанатын залдарында және өндірістік үй-жайларында айтарлықтай жылу бөлінген жағдайда ауа баптау жүйелерін орнатады. Қалған қызметтік үй-жайларды сору-шығару желдеткішінің жүйесімен жарактандырады.

50. Желдету және ауа баптау жүйелерінің өндірісін осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаға сәйкес ауа алмасудың санитариялық нормаларын ескере отырып белгілейді.

51. Желдету және ауа баптау жүйелерін орнату кезінде ластанған аймақ ауасының таза аймаққа түсуіне жол берілмейді, сүзгіштерге және тазалауды немесе ауыстыруды талап ететін басқа да бөліктерге қолжетімділік қамтамасыз етіледі. Механикалық сору желдеткіші жүйелерінде сырттан берілетін ауаны тазалау және оны қысқы уақытта жылыту көзделеді. Сору желдеткішіне арналған ауаны алу, ауасы ең аз ластанған аймақта, жерден кемінде 2 м биіктікте жүргізіледі.

52. Жеке үй-жайларда жазғы кезеңде механикалық желдеткіш ретінде жергілікті сору қондырғылары және/немесе ауа баптағыштар қолданылады.

53. Технологиялық жабдықтардың желдету каналдары, ауа өткізгіштер шаңнан, ыстан уактылы тазартылып отырады.

54. Салқын тағамдарды, жеңіл тамақтар дайындайтын үй-жайларда желдетудің сору жүйесін шаңға қарсы және бактерицидті сүзгішпен жабдықтайды. Желдету жүйелерінің саңылаулары ұяшықтары ұсақ тормен жабылады. Осы үй-жайларда инсоляциядан қорғайтын ауа баптағыштар мен құрылғылар орнатылады. Үй-жайлардағы рұқсат етілетін температура +18°C аспауы керек.

55. Тұрмыстық үй-жайларда көбінесе табиғи іске қосылатын шығару желдеткішінің автономды жүйелері орнатылады.

56. Ылғал, жылу және газ бөлу көздері болып табылатын жабдықтар мен жуу ванналарын шығару шатырлары бар, окшауланған шығару жүйелерімен жабдықталады, олардың қабылдау тесіктерінің көлемі зиянды заттар көздерінің көлемінен үлкен болуы тиіс.

57. Жергілікті сору жүйесінен шыққан шығарынды ғимараттың ең жоғары бөлігінің жабынынан кем дегенде 2 м биіктікте жүргізіледі,

мұндай жағдайда оның шығыңқы жеріне дейінгі аралық кем дегенде 10 м болуы тиіс.

58. Шаң бөлу көздері (ұн, қант және басқа да сусымалы азық-түліктер) аспирациялық қондырғылармен жабдыкталады.

59. Жүк тиеу экспедицияның үй-жайлары, вестибюльдер жылу беретін перделермен жабдыкталады.

60. Сыйымдылығы кемінде 50 отырғызу орнына арналған тамақтану объектілерінің ғимараттарында қос есік орнатуға жол беріледі.

61. Ауа өткізгіштер, торлар, желдету камералары және басқа да құрылғылар таза ұсталады, оларда механикалық бұзылу, тоттану ізі, герметикалығының бұзылуы болмауы тиіс.

62. Пештердің жанында, сондай-ақ қамырды ақырғы ашыту шкафтарының жанында жұмыс орындарында шығатын ыстық булан және газдан қорғау үшін тыныс алу аймағы деңгейінде ауа душы ұйымдастырылады. Ауа репиркуляциясына жол берілмейді.

63. Жұмыс орындарындағы жылумен сәулеленумен, ұнды, қант ұнтағын және басқа да сусымалы өнімдерді елеумен байланысты барлық жұмыстар қосулы сору-шығару немесе жергілікті шығару желдетуді қосу кезінде жүргізіледі.

64. Осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес өндірістік үй-жайлардың ауасындағы зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырланудан асуына жол берілмейді.

65. Тамақтану объектілері орталықтандырылған жылыту жүйесімен жабдыкталады, орталықтандырылған жылыту жүйесі болмаған жағдайда жергілікті жылыту жүйесін қолдануға жол беріледі. Өзге мақсаттағы ғимараттардың ішіне салынған, ішіне салынған-жапсарластырылған тамақтану объектілерінің жылыту жүйелері бөлек болады. Жинау, шолып қарау және жөндеу үшін жылытудың барлық түрлері жағдайында жылыту аспаптарының қолжетімділігін қамтамасыз етеді.

66. Тұрғын үй ғимараттарында, тұрғын үй ғимараттарының ішіне салынған (ішіне салынған-жапсарластырылған) тамақтану объектілерінде пісіру, жылыту пештерін (плиталар) және қатты отынмен жанатын мангал құрылғыларына жол берілмейді.

67. Жылыту, желдету және ауа баптау жүйелері осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес тамақтану объектісі үй-жайларының микроклиматы мен ауа ортасының рұқсат етілетін жағдайыларын қамтамасыз етеді.

68. Тамақтану объектілерінде табиғи және/немесе жасанды жарық көзделеді.

69. Адамдар тұрақты келетін өндірістік үй-жайларда табиғи жарықтандыру қарастырылады. Жұмыс күні ішінде жұмысшылар 50%-дан аса уақыт болатын үй-жайларға табиғи жарықтандырусыз немесе жеткіліксіз табиғи жарықтандырусыз жол беріледі.

70. Табиғи жарықтандырусыз немесе биологиялық әсері бойынша жеткіліксіз табиғи жарықтандырусыз (табиғи жарықтандыру коэффициенті кемінде 0,5 пайыз (бұдан әрі – %) өндірістік үй-жайлар(жұмыскерлер тұрақты келетін), оларды орналастыруға арнайы негіздемесі болған жағдайда өндіріс технологиясына сәйкес жол беріледі

1) жасанды жарықтандырумен;

2) эритемді сәулеленуге арналған құрылғымен;

3) жұмыс орындарынан 100 м кем емес аралықта жұмыскерлердің қысқа мерзімдік демалуына арналған табиғи жарықтандыруы бар үй-жайлармен;

4) тұрақты жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткішпен жабдықталады.

71. Жарықтандыру көздері жарық беретін қорғаныш аратурамен жарықтандырылады. Өндірістік үй-жайларды және қоймаларды жарықтандыру үшін ылғал-шаңнан қорғауды орындайтын шам қолданылады.

72. Шамды плиталардың, технологиялық жабдықтың, өндірістік үстелдердің үстіне орналастыруға жол берілмейді. Жұмыс орындарында шағылысуды болдырмайтын қосымша жарықтандыру көздерін орнатады.

73. Жарықтандыру аспаптары, аратура, терезе мен ойықтардың шыныланған беті таза ұсталады және ластану шамасына қарай тазартылып отырады.

74. Салқын тағамдарды, кремді дайындаумен, торттар мен пирожныйларды өңдеумен байланысты тамақтану объектісінің үй-жайларын орналастыру солтүстік-батыс бағдармен жүргізіледі.

75. Ашылатын барлық ойықтар жылдың жылы кезеңінде жәндіктер кірмес үшін алмалы-салмалы қорғаныш қорғаныш томен жабдықталады.

76. Үй-жайларды жарықтандыру деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес рұқсат етілетін деңгейге сай қамтамасыз етіледі.

77. Өндірістік үй-жайларды жобалау, реконструкциялау, қайта бейіндеу, жөндеу және пайдалану кезінде шуылдан қорғау бойынша Іс-шаралар жүргізіледі: үй-жайлар дыбыс өткізбейтін құрылыс материалдарымен әрленеді, электр қозғалтқыштарды амортизаторларға дыбыс сіңіретін жұтқыш қаптаманы қолдану арқылы орнатады,

жабдыктарды діріл сіңіретін іргетастарға орнатады, жабдыктарға уактылы алдын алу және жөндеу жұмыстарын жүргізеді, музыка құралдардың дауыс қуаттылығын шектейді; аражабыннан 40-50 сантиметр (бұдан әрі – см) арақашықтықта аспалы төбе жапқыш құрылғыларды орнатады, жабдықты өндіруші кәсіпорынның паспортында көрсетілген режимде пайдаланады.

78. Даяшылардың, бармендердің, буфетшілердің тамақтану залдарындағы жұмыс орындарын эстрадан, акустикалық жүйелерден алшақ шуы аз орындарда орналастыру ұсынылады.

79. Үй-жайлардағы жарықтандыру, шуыл мен діріл денгейлері «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы» Санитариялық қағидалармен белгіленген талаптарға сай болуы тиіс.

4. Объектінің, жабдықтың құрылымына және оларды күтіп-ұстауға қойылатын талаптар

80. Үй-жайлардың көлемдік-жоспарлау және конструкторлық шешімдері шикізаттың, шикі жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің, пайдаланылған және таза ыдыстардың карама-қарсы ағынын, сондай-ақ келушілер мен персоналдың карама-қарсы қозғалысын болдырмайтын технологиялық процестердің ағынын көздейді.

81. Тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімдердің ассортиментін объектінің қуатына, түріне, үй-жайлар жиынтығына, тоңазыту және технологиялық жабдықпен жаракаталуына сәйкес әзірлейді.

82. Тамақтану объектісі үй-жайының жиынтығы мен алаңы жобалауға тапсырма бойынша бейінді объектілерді технологиялық жобалау нормаларымен және осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес белгіленеді. Түріне және қуаттылығына қарай өзіне мынадай үй-жай топтарын қоса алады: келушілерге арналған үй-жай, өндірістік үй-жайлар, әкімшілік-тұрмыстық, қойма, техникалық үй-жайлар.

83. Тамақтану объектісінен тыс орналасқан сауда бөлімдері мен дүкендер арқылы өзінің аспаздық өнімдерін өткізетін тамақтану объектілері үй-жайларының құрамында өлшеп-орау, таңбалау, сақтау және өнімдерді бөлек есік арқылы босату үй-жайлары жабдыкталады.

84. Құрылыс алаңдарында, маусымдық жұмыстарда жұмыс істейтіндерге арналған тамақтану пунктінде осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес үй-жайлар жиынтығын ұйымдастырады. Тамақ өнімдерін сақтау үшін шкафтармен, стеллаждармен, сөрелермен, тоңазытқышпен жабдықталған қойма, сыйымдылық көзделеді, олар белгіленген сақтау мерзімі шегінде барлық тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттарды сақтауға мүмкіндік береді.

85. Тамақтанудың ұлестіру пункттері тамақты жылытуға арналған плиталармен және асхана ыдысын жуғыштармен жабдықталады.

86. Өнімділігі шағын объектілерде технологиялық процестерді биіктігі 1,5 м төмен емес бөгеттермен бөлінген жеке жұмыс аймақтарын бөлу арқылы және осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға сәйкес нысан бойынша үй-жайлар жиынтығы бар бір үй-жайда жүргізуге жол беріледі.

50 орынға дейінгі тамақтану объектілерінде бір үй-жайда:

1) тамақтану объектілерінің жартылай фабрикаттармен жұмыс жасайтын ыстық, суық, толық дайындау цехтарын;

2) шикізатпен жұмыс жасайтын, арнайы жабдықпен жаракталған, өнімдерді өңдеу және дайындау орындарында температура мен ылғалдылық деңгейінің сақталуын қамтамасыз ететін ыстық және суық цехтарын орналастыруға жол беріледі.

87. Тамақтану объектілері үй-жайларының құрамы белгіленген тәртіппен бекітілген санитариялық қағидаларға сәйкес темекі шегуге арналған үй-жаймен жабдыкталуы мүмкін.

88. Өндірістік және қойма үй-жайларының қабырғаларын әрлеу ылғалды жинау мен дезинфекциялауға төзімді материалдардан жасалуы тиіс.

89. Еденді соққыға берік, ылғалға төзімді және ылғал жібермейтін материалдардан жасайды, оның беті тегіс, ойықсыз, жарықшасыз, траптарға қарай еңіс болуы тиіс, қойма және өндірістік үй-жайлардың шикізат пен өнімдерді тиеу жолдарында табалдырық болмауы тиіс. Шикізат пен өнімдерді тиеу үшін қалқасы бар платформаларды жабдықтайды.

90. Үй-жайлардың ішін әрлеу үшін қолдануға рұқсат етілген уытты емес әрлеу материалдары пайдаланылады.

91. Жер асты тамақтанудың уақытша жылжымалы пунктін ұйымдастыру кезінде құрамалы-бөлшектелетін қалқанды пайдалануға жол беріледі. 10-12 тамақтанатын үстелді жабдықтаған жағдайда пункт алаңы әр тамақтанушыға 0,7м² есебінен келеді.

92. Жер асты тамақтану пункттерінің едені мен қабырғасын қаптау үшін жуу және дезинфекциялау құралдарына жеңіл илігетін материалдарды пайдаланады.

93. Жер асты тамақтану пунктін:

1) су келтірілген раковинамен немесе қол жууға арналған қолжуғышпен, ол үшін суды жеткізіп отырады және арнайы жабық таңбаланған сыйымдылықтарда сақтайды;

2) гигиеналық жабыны бар құрамалы-бөлшектелетін үстелдермен және орындықтармен, ал оларды орнату үшін жағдай болмаған жағдайда жиналмалы үстелдермен;

3) термостарға арналған тіреуішпен жабдықтайды.

94. Жабдықты орналастыру технологиялық үдерістерінің ағындылығын, қызмет көрсету және жөндеу үшін еркін қатынасына мүмкіндікті қамтамасыз етеді.

95. Мамандандырылған габариті шағын технологиялық жабдық, бір рет қолданылатын ыдыс пен аспаптар пайдаланылатын жылдам қызмет көрсетудің тамақтану объектілері дайындығы жоғары деңгейлі жартылай фабрикаттармен жұмыс жасаған жағдайда жабдықтармен жаракталған бөлек жұмыс аймақтарын бөлу арқылы бір үй-жайда технологиялық процестер жүргізуге жол беріледі.

96. Технологиялық жабдық, аппаратура, мүкәммал, ыдыс-аяқ, ыдыс халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы уәкілетті орган қолдануға рұқсат еткен материалдардан жасалуы тиіс.

97. Технологиялық операциялар жоғары температура жағдайында жүретін аппараттар бақылау-өлшеу аспаптарымен қамтылады.

98. Кремді бұйымдарды өңдеуге, салқын тағамдарды дайындауға арналған үй-жайлар тегіс, гигиеналық жабыны бар салқындататын үстелдермен жабдыкталады. Күнделікті жұмыс соңында үстелдер 0,5 % жуу құралының ерітіндісімен өңделеді, дезинфекцияланады және +60°C температурадағы ыстық сумен жуылады.

99. Салқын тағамдарды, жұмсақ балмұздақтарды дайындауға арналған цехтарда, кондитерлік цехтарда бактерицидті (стационарлық немесе жылжымалы) шамдар орнатылады, олардың орналасқан орны барынша үлкен алаңды өңдеуді қамтамасыз етеді және өндірістік үстелдердің үстіндегі кеңістікті қамтиды. Бактерицидті шамдармен өңдеу ауысым аяғында жинау жұмыстарының аяқталуына қарай жүргізіледі.

100. Экрандалмаған жылжымалы бактерицидті шамдар үй-жайдың 1 текше метріне (бұдан әрі – м³) 2,0-2,5 Ватт (бұдан әрі – Вт) қуат есебінен орнатылады. Экрандалған бактерицидті шамдар үй-жайдың

1м³-не 1,0 Вт қуат есебінен, сәулесі үй-жайдағы адамдарға бағытталмаған жағдайда, еденнен 1,8-2,0 м биіктікте орнатылады.

Бактерицидті шамдардың жұмыс режимін өндіруші кәсіпорынның қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес шаруашылықты жүргізетін субъект белгілейді.

101. Шамдардың жұмыс есебі осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес нысан бойынша арнайы журналда тіркеледі. Бактерицидті шамдарды іске қосу көрші үй-жайда жүргізіледі. Бактерицидті шам қосылған кезде персоналдың үй-жайда жұмыс істеуіне жол берілмейді. Персоналдың үй-жайға кіруіне бактерицидті қондырғы ажыратылғаннан кейін 30 мин-тан соң және үй-жай желдетілгеннен кейін жол беріледі.

102. Кремі бар кондитерлік өнімдерді өндіруде пайдаланылатын цехішілік жабдық, сыйымдылықтар, мүкәммал, ыдыс, цехішілік ыдыс технологиялық процестің кезендері бойынша қосымша таңбаланады және қатаң түрде мақсатты пайдаланылады.

103. Етті, балықты, көкөністерді және басқа өнімдерді бөлу үшін таңбаланған бөлек пышақтар мен бөлшектеу тактайшаларды пайдаланады. Бөлшектеу тактайшалары мен пышақтар өңделетін өнімдерге сәйкес таңбаланады және қатаң түрде мақсатты пайдаланылады.

104. Шикі және дайын өнімдерді бөлшектеуге арналған мүкәммал арнайы бөлінген орында немесе тікелей өндірістік үстелдерде бір-бірінен бөлек сақталады. Оларды үйіп сақтауға жол берілмейді.

105. Бөлшектеу тактайшалары, ет және балық кесуге арналған науалар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған, тесіксіз және саңылаусыз материалдардан жасалады. Етті шабуға арналған науа арнайы тұғырға орнатылады және күнделікті жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады және оған тұз себіледі. Науаны кезең-кезеңмен арамен кесіп сүргілейді.

106. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы механикалық жолмен тазартылады, жуу құралдарын қолдану арқылы ыстық сумен жуылады, ыстық ағын сумен шайылады.

107. Тамақты дайындау және дайын тамақты сақтау үшін тамақ өнімдерімен жанасуға арналған тот баспайтын болаттан немесе басқа материалдардан жасалған ыдыстар пайдаланылады. Жарығы бар, шеті сынған, пішіні өзгерген, эмалі зақымданған ыдысты пайдалануға жол берілмейді.

108. Тамақтану объектісіндегі асхана ыдысының және аспаптарының саны отыратын орындардың санынан кемінде үш еседен кем болмауы тиіс.

109. Жабдықты (мүкәммал, ыдысты), ас үй ыдысын және айналым ыдысты жуу және дезинфекциялау су өтпейтін едені, саркынды суды бұруға арналған құйылысы бар, жуу ванналарына суық және ыстық су келтірілген жеке жуу үй-жайларында жүргізіледі.

110. Көп рет қолданылатын асханалық, шәй, шыны ыдыс-аяқтарды, асханалық аспаптарды қолдану кезінде ыдыс жуатын машинаны орнату ұсынылады.

111. Ыдыстарды қолмен жуу үшін асхана ыдысына арналған үш секциялы, шыны ыдыс пен асхана аспаптарына арналған екі секциялы ванналар жабдыкталады. Өнімділігі шағын объектілерде бірінші кезекте шыны ыдысты жуу арқылы үш секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

112. Ас үй ыдысын, айналым ыдысты жуу екі секциялы ваннада жүргізіледі. Өнімділігі шағын объектілерде ас үй ыдысын, айналым ыдысты толық батырып қою үшін жеткілікті көлемдегі бір секциялы жуу ваннасын орнатуға жол беріледі.

113. Асханалық, шыны ыдыстарды, асханалық аспаптарды, ас үй ыдысын және айналым ыдысты жуу осы Санитариялық қағидаларға 9-косымшаға сәйкес жүргізіледі.

114. Ыдыс жуатын машина істен шыққан жағдайда, ыдысты қолмен жуу үшін жағдай болмағанда, сондай-ақ бір рет қолданылатын асхана ыдысы мен аспаптар болмаған жағдайда тамақтану объектісінің жұмыс істеуіне жол берілмейді.

115. Ыдыс жууға арналған шеткалар мен шүберектер жұмыс аяқталғаннан кейін тазартылады, жуу құралдарын қосу арқылы температурасы +45°C ыстық суға салынады, ағынды суда шайылады және кептіріледі.

116. Жұмыс күнінің соңында барлық асханалық, шай ыдыстары, аспаптар дезинфекциялау ерітіндісіне салынады, содан соң ыдыс ағынды сумен мұқият шайылады.

117. Таза асханалық ыдыс пен аспаптар шкафтарда немесе торларда сақталады. Өзіне-өзі қызмет ету қағидаты бойынша жұмыс істейтін тамақтану объектісінде асханалық аспаптар сабы жоғары қараған күйі арнайы кассеталарда шығарылады.

118. Тамақ өнімдерімен жанасуға жол берілген материалдардан дайындалған бір рет қолданылатын ыдысты пайдалануға жол беріледі. Бір рет қолданылатын ыдысты қайта пайдалануға жол берілмейді.

119. Өндірістік цехтарда жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күнделікті жинау жүргізіледі. Әрбір келушіден кейін тамақтануға арналған үстел тазаланады.

120. Тамақтану объектісінің аппаратурасын, жабдығын, мүкәммалын, барлық үй-жайларын таза және мұқият күтіп-ұстайды.

121. Жұмыс соңында жер асты тамақтану пункттерінен термостардағы тамақ қалдықтарын, тығыз полиэтилен қаптардағы пайдаланылған асхана ыдысы мен аспаптарын, полиэтилен қаптарға салынған үлестірушілердің арнайы киімдерін санитариялық өңдеу үшін жоғарыға шығарады.

122. Өндірістік, қосалқы, қойма және тұрмыстық үй-жайларды жинауды техникалық қызметкер, ал өндірістік үй-жайлардағы жұмыс орындарын қызметкерлердің өздері не осы мақсат үшін арнайы бекітілген адамдар жүргізеді. Дәретханаларды жинау тамақ өнімдермен жанаспайтын және ыдыстарды өңдеумен айналыспайтын техникалық персоналға бекітіледі.

123. Күнделікті жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы күрделі жинау жүргізіледі.

124. Жабдықты, мүкәммалды, үй-жайларды жуу және дезинфекциялау үшін өндірушінің қолдану жөніндегі нұсқаулығына сәйкес жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдаланады.

125. Жуу, дезинфекциялау құралдары құрғақ, желдетілетін, стеллаждармен жабдықталған үй-жайларда, өндірушінің техникалық құжаттамасына сәйкес және өндірушінің ыдысында сақталады.

126. Айына бір рет күрделі жинау, тоназыту, технологиялық жабдығын тексеру, қажет болған жағдайда, үй-жайларды және аумақты дезинсекциялау және дератизациялау арқылы санитариялық күн өткізіледі.

127. Өндірістік, қойма, қосалқы үй-жайларды, дәретханаларды жинау үшін бөлінген орындарда – бөлек шкафтарда (өнімділігі шағын объектілер үшін) немесе жинау мүкәммалын сақтауға, тазалауға және кептіруге арналған, дәретханамен жапсарлас, ыстық және суық су келтірілген, сондай-ақ оны кептіруге арналған реттеуші бар үй-жайда сақталатын, таңбаланған, бөлек мүкәммал бөлінеді. Дәретханаларды жууға арналған мүкәммалдың белгілік бояуы болады және олар бөлек сақталады.

128. Жинау мүкәммалы таңбалауға сәйкес пайдаланылады. Жинау аяқталысымен ауысым соңында барлық жинау мүкәммалы жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы жуылады және кептіріледі.

129. Тамақтану объектісінде жәндіктер мен кеміргіштердің болуына жол берілмейді және шикізат пен дайын өнімдерді ластанудан және кеміргіштердің бүлдіруінен қорғау шаралары жүргізіледі.

130. Дезинсекциялау және дератизациялау іс-шаралары қажеттілігі бойынша (кеміргіштер мен жәндіктердің кіруін есепке ала отырып) және эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.