



К. Күзембаев, А. Таева, Г. Күзембаева

# Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру



ОӘЖ 64/642  
КБЖ 36.99я73  
К 71

*Баспаға Алматы технологиялық университеті жанындағы ҚР БжҒМ  
жоғары және жоғары білім беруден кейінгі РОӘЖ  
(27.02. 2015 ж. №1 хаттама) ұсынған*

**Пікір жазғандар:**

*Диханбаева Ф. Т. – техника ғылымдарының докторы, профессор  
Муканов М. С. – «ДиК» мейрамханасының директоры*

**К 71 Күзембаев Қ.**  
**Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру: Оқу құралы.** –  
Қ. Күзембаев, А. Таева, Г. Күзембаева. – Астана: Фолиант, 2018. – 264 б.

**ISBN 978-601-338-037-7**

Оқу құралында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі, ұсынатын қызметтері, қызмет көрсету әдістері келтірілген. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының интерьері, бөлмелердің түрлері мен атқаратын қызметтері қарастырылған. Қабылдауларда, банкеттерде және басқа шараларда (швед үстелі, кофе-брейк, бизнес-ланч), шетел туристеріне қызмет көрсету бойынша ұсыныстар келтірілген.

Оқу құралы «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы», «Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі», «Кәсіптік білім беру» бағдарламасы бойынша оқитын студенттерге арналған. Сонымен қатар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары жұмысшыларына, кадрларды қайта даярлау және біліктілікті арттыру жүйесінде оқитын жұмысшыларға қызығушылық тудыруы мүмкін.

**ОӘЖ 64/642  
КБЖ 36.99я73**

**ISBN 978-601-338-037-7**

© Күзембаев К., Таева А.,  
Күзембаева Г., 2018  
© «Фолиант» баспасы, 2018

## МАЗМҰНЫ

Кіріспе.....	6
<b>1-тарау. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда .....</b>	<b>10</b>
1.1. Қызмет көрсету мақсаттары мен міндеттері қызмет көрсетуді жетілдіру .....	10
1.2. Қызметтердің жіктелуі .....	11
1.3. Қызмет көрсету әдістері мен түрлері.....	12
1.4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сипаттамасы .....	13
1.5. Қызмет көрсетудің прогрессивті технологиялары.....	28
<b>2-тарау. Саудалық бөлмелер, олардың сипаттамасы және жабдықталуы .....</b>	<b>35</b>
2.1. Бөлме түрлері .....	35
2.2. Саудалық бөлмелер сипаттамасы .....	36
2.3. Сервиз бөлмесі .....	37
2.4. Ыдыстарды жуу бөлмесі .....	41
2.5. Тарату .....	42
2.6. Сервис-бар (буфет).....	42
2.7. Нан кесуге арналған бөлме .....	42
2.8. Жарықтандыру .....	43
2.9. Желдету .....	44
2.10. Зал интерьері .....	45
2.11. Залдардың жабдықталуы.....	48
<b>3-тарау. Асханалық ыдыстар, аспаптар, асжаулықтар .....</b>	<b>53</b>
3.1. Асханалық аспаптар мен ыдыстар түрлері.....	53
3.2. Фарфор және қыш ыдыстардың сипаттамасы .....	55
3.3. Хрусталь және шыны ыдыс сипаттамасы .....	59
3.4. Металл ыдыстар сипаттамасы .....	63
3.5. Ағаш және пластмасса ыдыстар мен аспаптар сипаттамасы .....	67
3.6. Асханалық аспаптар сипаттамасы.....	67
3.7. Асжаулықтар сипаттамасы.....	71
<b>4-тарау. Қызмет көрсету үрдісін ақпараттық қамтамасыз ету .....</b>	<b>75</b>
4.1. Ақпарат құралдары .....	75
4.2. Ас мәзірін құру принциптері мен тағайындалуы .....	76
4.3. Ас мәзір түрлері .....	81
4.4. Шарап картасы .....	84
4.5. Мейрамханалардың коктейль картасы.....	85

<b>5-тарау. Қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдері.....</b>	<b>87</b>
5.1. Саудалық бөлмелерді тазалау .....	87
5.2. Залда жиһаздарды орналастыру .....	88
5.3. Ыдыстар мен аспаптарды алу және дайындау реті .....	89
5.4. Подноспен жұмыс істеу.....	90
5.5. Дастарқан жаюдың жалпы ережелері .....	91
5.6. Майлықтарды бүктеу түрлері мен пішіндері .....	95
5.7. Алдын ала дастарқан жаю нұсқаларының сипаттамасы.....	102
<b>6-тарау. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсету .....</b>	<b>107</b>
6.1. Қызмет көрсетудің негізгі элементтері .....	107
6.2. Залда қызмет көрсету үрдісін ұйымдастыру .....	112
6.3. Мейрамханада тағамдарды ұсыну тәсілдері .....	114
6.4. Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсыну реті мен ережесі .....	118
6.5. Ыстық дәмтағамдарды ұсыну реті .....	125
6.6. Көжелерді ұсыну реті .....	127
6.7. Екінші тағамдарды ұсыну реті .....	130
6.8. Тәтті тағамдарды ұсыну реті .....	137
6.9. Сусындарды ұсыну реті.....	142
6.10. Қонақтармен есеп айырысу .....	143
6.11. Дастарқанды жинау және қолданған ыдыстар мен аспаптарды алмастыру.....	143
6.12. Темекі өнімдерін ұсыну реті.....	146
<b>7-тарау. Қабылдаулар мен банкеттерде қызмет көрсету.....</b>	<b>149</b>
7.1. Қабылдаулар мен банкеттер түрлері .....	149
7. 2. Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет .....	153
7.3. Фуршет-қабылдау .....	163
7.4. Коктейль қабылдау.....	173
7.5. Банкет-шай.....	177
7.6. Аралас (құрама) банкеттер мен қабылдаулар.....	181
7.7. Даяшылар ішінара қызмет көрсететін үстел басындағы банкет .....	182
<b>8-тарау. Арнайы қызметтер мен қызмет көрсету түрлері.....</b>	<b>186</b>
8.1. Симпозиумдар, конференциялар, семинарлар, жиналыстарға қатысушылар тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету .....	186
8.2. Қонақ үйлерде қызмет көрсету .....	188
8.3. Қонақ үй нөмірлерінде қызмет көрсету.....	192
8.4. Жаппай демалу орындарында қызмет көрсету .....	194
8.5. Тақырыптық шараларда, тойларда қызмет көрсету ерекшелігі .....	195
8.6. Темір жол жолаушыларына тамақтануды ұйымдастыру қызметтері.....	197



8.7. Аэропортта және самолет бортында тамақтануды ұйымдастыру жөнінде тамақтануды ұйымдастыру жөнінде қызметтер.....	199
8.8. Автокөліктер мен су көлігі жолаушылар тамақтануын ұйымдастыру .....	201
8.9. Заманауи қызметтер мен қызмет көрсету түрлері .....	202
<b>9-тарау. Шетел туристері тамақтануын ұйымдастыру .....</b>	<b>208</b>
9.1. Мейрамханада туристер тобына қызмет көрсету .....	208
9.2. Мейрамханада жеке туристерге қызмет көрсету .....	213
<b>10-тарау. Әлеуметтік тамақтануды ұйымдастыру .....</b>	<b>215</b>
10.1. Шоғырланған коллективі бар өндірістік кәсіпорындарда қызмет көрсету .....	215
10.2. Шашыранды коллективі бар кәсіпорындарда қызмет көрсетуді ұйымдастыру .....	216
10.3. Жалпы білім беретін мектептерде тамақтануды ұйымдастыру .....	218
10.4. Жоғары және арнайы орта оқу орындарының студенттерінің тамақтануын ұйымдастыру .....	220
Тест тапсырмалары .....	222
Пайдаланылған әдебиеттер .....	259

## КІРІСПЕ

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының ішінде басты орынды мейрамханалар, кафе-барлар алып жатыр. Олар халықтың демалысын ұйымдастыруда маңызды орын алады. Онда тек тамақтану үшін ғана емес, мерейтой, адам өміріндегі маңызды оқиғаларды тойлауға, үйлену тойын жүргізуге, іскерлік немесе ресми кездесу жүргізуге, достар арасында демалуға келеді.

Келген қонақты жылы жүзбен қарсы алып, дәмді және тез тамақтандыру, толық, құнды демалу үшін жағдай туғызу – осы кәсіпорын жұмысшыларының басты мақсаты.

Қонақ үйлерде, аэропортта, темір жол вокзалдарында, кемеді орналасқан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары туристер, соның ішінде шетел туристеріне тамақтануды ұйымдастыруда жетекші орын алып отыр.

Қызмет көрсету персоналының жұмысын дұрыс және нақты ұйымдастыру келген қонақтардың көңіл күйіне тікелей тәуелді.

Қызмет көрсету мәдениеті – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары жұмысшыларын бағалауда негізгі критерийдің бірі. Бұл түсінік қоғам-

дық тамақтандыру кәсіпорындары бөлмелерінің санитарлық күйі мен негізгі өндірістік үрдістердің механикаландыру деңгейін ғана емес, жарнама мен ақпараттың болуы мен залдар ыңғайлылығы дәрежесін білдіреді.

Қызмет көрсету мәдениеті даяшылардың әртүрлі жұмыс істеу түрі мен тәсілдерін қолдануға, прогрессивті қызмет көрсету әдістерін қолдануға (кешенді түскі астарды тарату, абонемент бойынша тамақтандыру, өздігінен төлеу үстелдерін ұйымдастыру, «швед үстелі» бойынша қызмет көрсету және т.б.) тәуелді.

Тағам сапасы, өнімдер мен тауарлардың орнатылған ассортиментін қадағалау қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары жұмысын бағалауда негізі фактор болып табылады.

Ерекше орынды клиенттерге қосымша қызмет көрсету түрлеріне төмендегілер жатады: түскі астарды үйге жеткізу, салтанаттарда (той, мерейтой) қызмет көрсету, аспаздық және кондитерлік өнімдерді даярлауға тапсырыс алу, такси шақыру, үстелдерге алдын ала тапсырыс беру және т.б.

Мейрамханаларда қызмет көрсету деңгейі оның тек материалды-техникалық базасы мен табысты менеджментіне ғана емес, қонақжайлық тудыратын, ең бастысы метрдотельдер мен даяшылардың кәсіби шеберлігіне байланысты.

Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру принциптері:

- адамдардың өнім және қызмет қажеттіліктерін қанағаттандыру;
- ас залдарында ыңғайлы жағдайлар құру;
- тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісімен байланысты қолайсыз құбылыстардың болмауы;
- жаңа өнім және қызмет түрлерін енгізу есебінен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары жұмысының рентабельдігін жоғарылату;
- үнемі өзгеріп отыратын тұтынушы талғамы, нарық талаптарына қызмет түрлерінің сәйкес келуі.

*Қоғамдық тамақтандыру объектісі* халыққа аспаздық өнімдер өткізуге және қызмет көрсетуге бағытталған қызмет көрсету әрекеті болып табылады.

*Аспаздық өнім* – белгілі бір тұтынушылар сегментінің нақты қажеттіліктерін қанағаттандыратын тағамдар, аспаздық өнімдер мен аспаздық жартылай фабрикалар жиынтығы.

*Қоғамдық тамақтандыру қызметі* – тамақтану мен бос уақытты өткізуде қажеттіліктерді қанағаттандыру

жөнінде кәсіпорындардың және кәсіпкерлердің іс-әрекетінің нәтижесі.

*Қызмет көрсету әрекетінің субъектілері* екі топқа бөлінеді. Бірінші топ – қызмет көрсету әрекеті қажеттіліктерін қанағаттандыруға бағытталған субъектілер. Оларға тұтынушылар жатады. Тұтынушы дегеніміз – пайда табуға байланысты емес, тек жеке қажеттіліктері үшін тауарларды (жұмыстарды, қызметтерді) тапсыру не алу ниеті бар немесе тапсырушы, сатып алушы, қолданушы тұлға.

Екінші топқа өз құзіретіндегі және кәсіби міндеттеріне қарай тұтынушыға қызмет көрсетуді жүзеге асыратын басқарушы және қызмет көрсететін персонал кіреді.

### **Негізгі түсініктер:**

*Қызмет көрсету үрдісі* – аспаздық өнімдерді өткізу мен бос уақытты ұйымдастыру кезінде қызметтерді тұтынушымен тікелей байланыста орындаушымен орындалатын операциялар жиынтығы.

*Қызмет көрсету шарттары* – қызмет алу үрдісінде тұтынушыға әсер ететін факторлар жиынтығы.

*Қызмет сапасы* – тұтынушылардың орнатылған және ықтимал қажеттіліктерін қанағаттандыру қабілетін анықтайтын қызмет сипаттамаларының жиынтығы.

*Қызмет қауіпсіздігі* – сыртқы және ішкі қауіпті (зиянды) факторлар әсерінен тұтынушы өміріне, денсаулығына және мүлкіне қауіп төн-

дірмей әсер ететін қызмет қасиеттерінің жиынтығы.

*Өнім (қызмет) экологиялығы* – қоршаған ортаға қауіп төндірмей әсер ететін өнім, қызмет қасиеттерінің жиынтығы.

*Тұтынушыларға қызмет көрсету әдісі* – қоғамдық тамақтандыру өнімдерін тұтынушыға өткізу тәсілі.

*Тұтынушыға қызмет көрсету түрі* – қоғамдық тамақтандыру өнімдерін тұтынушыларға қызмет көрсету әдістерінің түрі немесе үйлесімі болып табылатын ұйымдастырушылық тәсіл.

Қызмет көрсететін персонал: метрдотель (зал администраторы), даяшы, бармен, аспазшы, буфетші, кассир, швейцар, гардеробшы, аспаздық дүкенінің (бөлімінің) сатушысы.

Қызмет көрсететін персоналға қойылатын талаптар төмендегідей бағалау критерийлерін ескеру керек:

- кәсіби дайындылығы мен біліктілік деңгейі, соның ішінде теориялық білімі мен оны тәжірибеде қолдануы;

- коллектив жұмысын ұйымдастыру қабілеті;

- кәсіби тәртіп этикасын білу және қадағалау;

- кәсіби қызметіне қатысты нормативті және басқарушылық құжаттарды білуі.

Қызмет көрсететін персонал жекеменшік түріне тәуелсіз кәсіпорынның ішкі тәртібі мен жұмыс ұйым-

дастыру ережелерін білу керек. Қызмет көрсететін персоналдарының қызметтері, міндеттері, құқықтары мен жауапкершілігі лауазымдық нұсқауларда мазмұндалып, кәсіпорын басшысымен бекітіледі.

Қызмет көрсететін персонал тұтынушы өмірі мен денсаулығына қауіпсіздік қамтамасыз ету керек. Барлық персонал қауіпсіз жұмыс істеу әдістері бойынша дайындық өту керек.

Барлық типті және класты кәсіпорынның қызмет көрсететін персоналына келесі талаптар қойылады:

- кәсіпорынның ішкі тәртіп ережелері мен нұсқауларды білу және қадағалау;

- санитария талаптарын, жеке гигиена және жұмыс орны гигиенасы ережелерін қадағалау;

- өрт қауіпсіздігі, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы шараларын білу және қадағалау.

- тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісінде кәсіби этиканы қадағалау;

- қоғамдық тамақтандыру өнімдері мен қызметтерінің нормативті құжаттар талаптарын білу;

- барлық категориялы жұмысшылардың білімділігін арттыру (5 жылда бір реттен аз емес, киім ілуші пен швейцардан басқа)

- кәсіпорын жұмысшыларының аттестаттаудан өтуі (жарты жылда бір рет).

Кәсіпорынның қызмет көрсететін персоналы формалық немесе сани-

тарлық киімге және кәсіпорын үшін бекітілген түрде аяқ киімге киіну керек. Швейцардың, гардеробшы, метрдотель, даяшы және барменнің формалық киімі кәсіпорында стиль бірлігін қамтамасыз ету керек. Кәсіпорын жұмысшылары формалық киімде лауазымы мен мамандығы көрсетілген кәсіпорын эмблемасы бар бейдж тағу керек.

Персоналдың кәсіби этикалық тәртіп нормалары: сыпайылық, өне-

гелік, ілтипаттылық және ықыластық жатады. Персонал кәсіпорында қонақжайлық атмосферасын құрып, келушілерге қатысты ықыластық пен шыдамдылық көрсету керек, ұстамды болып, даулы жағдайларды болдырмау қабілеті болу керек. Люкс және жоғарғы класты мейрамханалар мен барда аспаздық ерекшеліктері мен басқа мемлекеттерде қызмет көрсету ерекшелігін білетін қызмет көрсету персоналы жұмыс істеу керек.

## 1-тарау. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРДА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ЖЕТІЛДІРУ

### 1.1. Қызмет көрсету мақсаттары мен міндеттері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді рационалды ұйымдастыру мақсаты әртүрлі қызметтер кешенін көрсету болып табылады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының саудалық қызметін ұйымдастырудың басты мақсаты – тұтынушыларға қызмет көрсету түрлері мен әдістерін жетілдіру және қызмет көрсету мәдениетін арттыру.

Қызмет орындаушы – аспаздық өнімдерді өндіру, өткізу және тұтынуды ұйымдастыру жөнінде жұмыстарды орындайтын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны немесе кәсіпкер.

Кез келген қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында міндетті түрде жұмыс істеу уақыты (сағат) орна­тылады.

Мемлекеттік кәсіпорындарда жұмыс істеу уақыты орындаушы үкімет органы немесе жергілікті басқару органы орнатады. Басқа ұйымдық-құқықтық (акционерлік қоғам, жауапкершілігі шектелген немесе жар-

тылай шектелген серіктестіктер) кәсіпорындар жұмыс уақытын өздігінен орнатады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны жұмысы уақытша тоқтатылатын жағдайларда (жоспарлы санитарлы күндер, жөндеу және т.б.). тұтынушылар алдын ала жұмыстың тоқтатылу күні мен мерзімі туралы хабарлануы керек.

Егер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны әрекеті Қазақстан Республикасы заңына сәйкес лицензияланатын болса, онда лицензия нөмірі, әрекет ету мерзімі, оны берген орган туралы мәлімет танысуға ыңғайлы жерде орналасуы керек.

Орындаушы тұтынушылар үшін тәртіп ережелерін өздігінен орнатуға құқылы: мысалы, темекі шегуді шектеу, кіру үшін қосымша төлем немесе сырт киіммен жүруге тиым салу.

Орындаушы өздігінен көрсетілетін қызметтер тізімін, нормативті құжаттардың міндетті талаптарына сәйкес өндіретін өнім ассортиментін анықтайды.

*Тұтынушы құқығы.* Тұтынушыға келесі мәлімет беріледі: қызмет бағасы мен төлеу шарттары; тағам даярлау

әдісі мен құрамындағы негізгі құрамдас бөліктері көсетіліп, өзі өндіретін ұсынылған өнімнің фирмалық аты; дайын тағам порциясының массасы (көлемі) туралы мәлімет; ұсынылатын алкогольді сусындар бөтелкесінің көлемі мен оның порциясының көлемі; қызметтердің сертификатталуы туралы мәлімет.

Тұтынушы ұсынылатын өнімнің негізгі тұтынушылық қасиеті мен сапасы туралы, сонымен қатар бұл коммерциялық құпия болмаса, тағамдарды даярлау шарттары туралы қосымша мәлімет алуға құқылы.

Орындаушы қызметтердің сертификатталғандығын растау үшін сертификат түпнұсқасы немесе көшірмесін ұсыну қажет.

*Қызмет көсету реті.* Қызмет көрсету шарттары, соның ішінде оның бағасы барлық тұтынушылар үшін бірдей, тек ҚР заңы немесе құқықтық актілермен рұқсат етілетін жеке тұтынушылар категориясы үшін жеңілдік берген жағдайлар ескеріледі.

Сонымен қатар орындаушы таңдап емес, қызметті тапсырыс беру ықпалы бар кез келген тұтынушыға қызмет көрсетуі тиіс.

Тұтынушы алдын ала тапсырыс беруге құқылы, ол қажетті мәліметтері (орындаушы аты, тұтынушы аты-жөні, қызмет түрі мен бағасы, төлеу шарты тапсырыс қабылдау күні мен орындау күні, тапсырысты қабылдаған тұлға қолы және басқа) бар

құжат (тапсырыс, квитанция және т.б.) құру жолымен рәсімделу керек. Сонымен қатар телефон, электрондық және басқа байланыс арқылы жасалуы мүмкін. Қызмет көрсету туралы келісімді растайтын құжаттың бір экземпляры тұтынушыға беріледі.

Мейрамханаларда әдетте тұтынушылар залдан кетер алдында немесе суық тағамдар мен дәмтағамдарды ұсынғанмен, сол сәтте бірден есеп айырысады, бірақ орындаушы тұтынушыға алдын ала төлеуді, тағамдарды таңдағаннан кейін төлеуге және басқа есеп айырысу түрлерін, сондай-ақ қоғамдық тамақтандыру кәсіпорынның мамандануы, типі, қызмет көрсету әдісіне байланысты көрсетілген қызметтерге қолма-қол немесе қолма-қол емес есеп айырысуға ұсынуға құқылы. Көрсетілетін қызметтерге тұтынушылар есеп айырысу кезінде оны төлегенін растайтын құжат (кассалық чек, есеп, т.б.) беріледі.

Даяшылармен қызмет көрсету кезінде өткізілген өнімге есеп-айырысу шот арқылы жүзеге асады. Тұтынушы кез келген уақытта ас мәзірін сұрап, шотпен салыстыруға, сонымен қатар ұсынылатын өнім көлемін (массасын) тексеруге құқылы. Сол уақытта орындаушы міндеті көрсетілетін қызмет сапасы мен қауіпсіздігін тұрақты бақылауға міндетті.

Қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсетумен қатар төленетін қо-

сымша қызметтер: гүл, сувенирлер, фото және т.б. ұсынылады.

Қызмет көрсетуге алдын ала тапсырысты орындау мерзімі бұзылғанда немесе көрсетілетін қызмет кемшіліктері айқындалғанда өз таңдауы бойынша төмендегілерге құқылы:

- орындаушыға жаңа мерзім орнату, ол мерзімде қызмет көрсетуге кірісуге және (немесе) қызмет көрсетуді аяқтау қажет;

- көрсетілетін қызмет бағасын төмендетуді талап ету;

- тұтынушымен орнатылған мерзімде кемшіліктерді тегін жоюды талап ету немесе сапалы аналогтық өнімді дайындау немесе басқа өніммен алмастыруды талап ету;

- қызмет көрсетуден бас тарту.

Сонымен қатар тұтынушы қызмет көрсету мерзімдерінің бұзылуына байланысты әкелген шығындарын толық өтеуді талап етуге құқылы. Шығындар ҚР заңымен орнатылған мерзімде өтеледі.

Егер қызмет көрсету мерзімдерінің бұзылуы форс-мажор жағдайлар немесе тұтынушы кінәсі салдарынан болғанын дәлелдеп берсе, онда тұтынушы талаптарын қанағаттандырмайды.

Тұтынушы кез келген уақытта тапсырылған қызметтен бас тарта алады, бірақ онда нақты шығындарын орындаушыға төлеу керек.

## 1.2. Қызметтердің жіктелуі

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда көрсетілетін қызметтер:

- тамақтану қызметі;
- аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері;
- аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- ақпараттық-кеңес беру қызметі;
- басқа да қызметтер.

*Тамақтану қызметі* аспаздық өнімдерді даярлау және оларды кәсіпорын типі мен класына сәйкес өткізу мен тұтыну үшін жағдай құру қызметтері болып табылады және мейрамхана, бар, кафе, асхана, дәмхананың тамақтану қызметі болып ажыратылады.

*Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметіне* тұтынушы тапсырысы бойынша аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау, кәсіпорында тапсырыс беруші шикізатынан тағам даярлау, үйге келіп аспаздық және кондитерлік өнімдер, тағамдар даярлау жөнінде аспазшы, кондитер қызметі жатады.

*Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтеріне* мерейтойлар, жанұялық отырыстар, астар ұйымдастыру; конференция,



семинар, жиналысқа қатысушылардың тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету, демалу аймағында мәдени-массалық шаралар, тұтынушы тапсырысы бойынша аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді жеткізу, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді жұмыс орнына, кеңсеге, үйге, жолаушы көлігіне, қонақ үй нөмірлеріне жеткізу және қызмет көрсету, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары залында орындарды алдын ала тапсыру, кешенді рационға қызмет көрсету талондары мен абонементтерін сату, кешенді тамақтандыруды ұйымдастыру жатады.

*Аспаздық өнімдерді өткізу қызметіне* аспаздық және кондитерлік өнімдерді дүкендер және аспаздық бөлімдері арқылы өткізу, түскі астарды үйге жеткізу, аспаздық өнімдер жинағын жолға жинау жатады.

*Бос уақытты ұйымдастыру қызметі* музыкалық қызметті ұйымдастырудан, концерт жүргізуден, варьете және видеобағдарлама жүргізуден, газет пен журнал таратудан, үстел ойындары, ойын автоматтары, биллярд ұйымдастырудан тұрады.

*Ақпараттық-кеңес беру қызметі* аспаздық және кондитерлік өнімдерді даярлау, безендіру жөнінде мамандардың кеңес беруі және дастарқан жаю; емдік өнімдерді әртүрлі ауруларда тұтыну мәселесі бойынша кеңес беруі; аспаздық шеберлікке оқытуды ұйымдастырады.

*Басқа да қызметтерге* асханалық жаймаларды, ыдыстарды, аспаптарды, саймандарды жалға беру; фирмалық значоктарды, гүлдерді, сувенирлерді сату; парфюмерия, аяқ киім тазалау құралдарын ұйымдастыру; киімді жөндеу және тазалау; тұтынушыларға қызмет көрсетуден кейін қалған тағамдарды буып-түю; кәсіпорыннан алынған аспаздық өнімдерді буып-түю; кәсіпорында тұтынушыларға телефон және факс байланысын ұсыну; тұтынушының жеке заттарын (сыртқы киім), сөмке мен бағалы заттарын кепілді сақтау; тұтынушы тапсырысы бойынша такси шақыру; кәсіпорын алдында ұйымдастырылған тұрақта тұтынушы көліктерін қою жатады.

Қоғамдық тамақтандыру қызметтері мақсатты тағайындалуына, уақытында ұсынылу мен дәлдігіне сай келу керек, сонымен қатар қауіпсіздік, экологиялық, эргономикалық, ыңғайлылық, эстетикалық, қызмет көрсету мәдениеті, ақпараттық талаптарына жауап беру керек.

### 1.3. Қызмет көрсету әдістері мен түрлері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетудің келесі түрлері қолданылады:

- өзіне-өзі қызмет көрсету
- персоналмен қызмет көрсету
- құрама әдіс

Жаппай қызмет көрсетудің тиімді әдісі **өзіне-өзі қызмет көрсету** болып табылады, онда тұтынушылар өздері тарату сөрелерінен салқын тағамдар мен дәмтағамдар, тәтті тағамдар мен сусындар, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, нан және асханалық аспаптар алады. Ыстық тағамдарды аспаздар тікелей жіберу алдында порциямен құйып береді.

Тарату желісі бойымен қозғалып, тұтынушылар таңдаған тағамдарын подносқа салып, кассирмен есеп айырсаң соң ас үстелдеріне апарды. Бұл қызмет түрі залдың өткізу қабілетін 20–30%-ға ұлғайтуға мүмкіндік береді, екі есе тағам алу уақытын қысқартады және жұмысшылардың еңбек өнімділігін 20% арттырады.

*Персоналдық қызмет көрсетуге* қатысына байланысты толық және ішінара өзіне-өзі қызмет көрсетуді ажыратады.

*Толық өзіне-өзі қызмет көрсету* кезінде тұтынушылар тағамдар мен сусындарды алу, оны үстелге жеткізу және ыдыстарды жинаумен байланысты барлық операцияларды өзі орындайды.

*Ішінара қызмет көрсетуде* операциялардың көп бөлігін қызмет көрсететін персонал орындайды. Мысалы, түскі ас үзілісі бар өндірістік асханаларда дастарқанды алдын ала жаю. Тұтынушылар тек тәрелкеге көжелер құйып алады да, қолданған ыдысты жинап алады.

Есеп айырысу әдісі бойынша алдын ала есеп айырсады, кейін есеп айырсағын, тікелей есеп айырсағын, тамақтанып болған соң есеп айырсағын және өзіне-өзі есеп айырысу мен өзіне-өзі қызмет көрсету болып ажыратылады.

*Алдын ала есеп айырысу мен өзіне-өзі қызмет көрсету* кезінде тұтынушылар ас мәзіріндегі тағамдар ассортиментімен танысқан соң, кассадан чек немесе талон алады, содан кейін сол чек немесе талон бойынша тарату бөлімінен тағамдарды алады. Бұл қызмет көрсету түрінің *кемшілігі* – таратуда өткізу қабілетінің төмен болуы, себебі тағамдары порциялап алатын аспаздар талондар мен чектерді іріктеп қарау керек. Бұл қызмет көрсету түрін қолдануда алдын ала алған абонемент немесе чектер бойынша кешенді түскі астарды алу арқылы тездетуге болады.

*Кейін есеп-айырысумен өзіне-өзі қызмет көрсетуде* тарату желесінің соңында есеп-айырсады. Бұл кезде тұтынушылар тағамдарды тарату желісінде таңдап, соңында олардың құнын төлейді. Бұл қызмет көрсету түрінің артықшылығы – тұтынушының тағам таңдау мүмкіндігі, аспаздардың тағам салу кезінде чектер іріктеуден босатылады.

*Тікелей есеп-айырысумен өзіне-өзі қызмет көрсету* бір мезгілде тағам таңдау, оны алу және есеп айырысумен қамтамасыз етіледі. Бұл жағдайда өнімді тұтынушыға жөнелту мен

есеп-айырысу бір жұмысшысымен жүзеге асады. Көбінесе бұл әдіс түрі дәмханаларда қолданылады.

*Тамақтанып болған соң есеп-айырысумен өзіне-өзі қызмет көрсету* тұтынушы тағамдар мен сусындарды таңдаған соң, тарату желісі соңында кассирден чек алады, оны тағам қабылдап болған соң залдан шығарда төлейді. Бұл қызмет көрсету түрін қолданып есеп-айырысу операцияларын жүргізуді бақылауды күшейтуге ықпал етеді, себебі бірінші кассир өнім құнын есептеп чек берсе, екіншісі тұтынушымен есеп айырысады.

**Персоналмен қызмет көрсету** уақыт факторынан гөрі ыңғайлылық басты орын алатын кәсіпорындарда қолданылады.

**Құрама әдісте** екі аталған қызмет көрсету әдісінің үлесімі қолданылады. Мысалы, конференцияларға қатысушыларға қызмет көрсету кезінде кофактар дәмтағамдар, десерт, сусындарды және басқа өнімдерді тарату сөрелерінен немесе фуршет үстелдерден өздігінен таңдайды, ол бірінші және екінші тағамдарды ұсынған-да даяшылар қызмет көрсетеді.

#### **1.4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сипаттамасы**

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары – аспаздық өнімдерді, ұннан даярланатын кондитерлік және тоқаш

өнімдерін өндіруге, оларды өткізуге және (немесе) оларды тұтынуды ұйымдастыруға арналған кәсіпорын.

Өндіріс циклі толық кәсіпорындар шикізатты өндіреді, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдер өндіреді, ал одан соң өздері оны залдарда, буфеттерде, аспаздық дүкендерінде өткізеді.

Өзіндік қызмет көрсету ерекшеліктері, өткізетін аспаздық өнімдер ассортименті және тұтынушыларға ұсынатын қызметтер номенклатурасы бар кәсіпорындар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының типтеріне бөлінеді.

Өндірістік-саудалық белгісі бойынша (тағамды дайындау және өткізу бойынша функцияларды орындауын ескеріп) қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары алдын ала даярлау және толық даярлау кәсіпорындары болып ажыратылады.

Алдын ала даярлау кәсіпорындары – жартылай фабрикаттарды, сонымен қатар аспаздық және ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді орталықтандырылған өндірісі үшін арналған механикаландырылған кәсіпорын. Бұл аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттар фабрикасы, аспаздық фабрикалар, фабрика-асханалар, тез мұздатылған тағамдар фабрикасы, жартылай фабрикаттар өндіретін маманданған цехтар және т.б.

Жартылай фабрикаттарды даярлауға және олармен толық даярлау

кәсіпорындары мен аспаздықтарды жабдықтауға арналған ең ірі механикаландырылған кәсіпорын **аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттар фабрикасы** болып табылады. Олар жоғары өнімділікті жабдықтармен – ағынды-механикаландырылған және автоматты желілермен, автоматтармен жабдықталған. Фабрикаларда шикізаттар мен дайын өнімді сақтау тәртібін қамтамасыз ету үшін қойма, тоңазыту және мұздату камераларынан тұратын қойма шаруашылығы бар.

Аспаздық фабрика индустриалды әдіспен тағамдарды даярлайды, оларды алюминий немесе пластмасса науашаларға, үлдірге, пакеттерге өлшеп-түйеді. Аспаздық фабрикалар жоғары деңгейде механизацияланған: ағынды-механикаландырылған және автоматты желілер, үздіксіз әрекеттегі жабдықтар.

**Фабрика-асхана** өздері даярлаған өнімдер, аспаздық және кондитерлік өнімдер өндіретін ірі механикаландырылған кәсіпорын.

**Тез мұздатылған тағамдар фабрикасы** дайын тағамдар өндіруге маманданған, олар содан соң өлшеп-түйілген түрде блокпен толық даярлау кәсіпорындарына түседі.

**Жартылай фабрикаттар өндіретін маманданған цехтар** толық даярлау кәсіпорындары мен аспаздық дүкендерін ет, балық, көкөніс жартылай фабрикаттарымен жабдықтайды.

**Тамақтану комбинаты** – құрамына алдын ала даярлау фабрикасы (немесе маманданған алдын ала даярлау цехтары), кең тармақты толық даярлау кәсіпорындары цехтары (асхана, мейрамхана, кафе, дәмхана), аспаздық дүкендері кіретін ірі бірлестік. Тамақтану комбинаты басқа кәсіпорындарға да, бөлшек сауда аспаздық дүкендері үшін де жартылай фабрикаттар даярлай алады.

**Толық даярлау кәсіпорындары** – қоғамдық тамақтандырудың алдын ала даярлау кәсіпорындарынан түсетін дайындалуы жоғары деңгейде жартылай фабрикаттар мен дайын тоңазытылған тағамдармен жұмыс істейтін кішігірім кәсіпорындар. Оларға асхана-тарату, вагон-мейрамхана, кафе, дәмхана жатады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары функционалдық тағайындалуы, өткізілетін өнім ассортиментіне, өнімді даярлау түрлілігі мен күрделілігіне, техникалық жабдықтауына, қызмет көрсету әдісіне, персонал біліктілігіне, қызмет көрсету сапасына, ұсынылатын қызмет номенклатурасына байланысты келесі типтерге бөлінеді: мейрамхана, бар, кафе, асхана, дәмхана және т.б. Аталған типтердің әрқайсысының шамасы сыйымдылықпен (залдағы орын саны) және ауысымда шығарылатын тағамдар санымен сипатталады. Әртүрлі типті кәсіпорындағы түскі залдарындағы оңтайлы орын-

дар саны: мейрамханада – 50–200; шарап, сүт, гриль барларда – 25–50; сыра барында – 25–100; жалпы типті кафеде – 50–200; маманданған кафеде (жастар, балалар, кондитерлік, балмұздақ, сүт және т.б.) – 25–100; жалпыға ортақ асханада – 50–200; емдәмдік асханада – 50–100; тарату асханасы – 25–50; жалпы типті дәмхана – 25–50; маманданған дәмхана – 25–50; кафетерий – 8–50.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының класы тағамдар мен ұсынылатын қызметтер сапасымен, қызмет көрсету деңгейі мен жағдайымен ерекшеленетін белгілі тағамдармен вагон-мейрамхана, кафе, дәмхана бір типті кәсіпорындарының ерекшелендіретін белгілер жиынтығы.

МЕСТ Р 50762-95 бойынша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының бес типін қарастырады: мейрамхана, бар, кафе, асхана, дәмхана.

Кәсіпорын типін анықтау кезінде келесі факторлар ескеріледі:

- өткізілетін өнім ассортименті, даярлау түрлілігі мен күрделілігі;

- техникалық жабдықталуы (материалды база, инженерлі-техникалық жабдықталуы және жабдықтары, бөлмелер құрамы, архитектуралық-жоспарлық шешімдер және т.б.);

- қызмет көрсету әдісі;

- персоналдың жіктелуі;

- қызмет көрсету сапасы (ыңғайлылық, сөйлесу этикасы, эстетика және т.б.).

Кәсіпорын кластары: люкс, жоғарғы және бірінші-мейрамханалар мен барларға беріледі. Кафе, асханалар және дәмханалар класқа бөлінбейді.

Мейрамханалар мен барлар қызмет көрсету деңгейі мен ұсынылатын қызметтер номенклатурасы бойынша класқа бөлінеді: люкс, жоғарғы және бірінші, олар төмендегі талаптарға сай болу керек:

- *люкс* – тамақтану кәсіпорнының саудалық бөлмелерінің интерьері мен архитектуралық ансамблінің аналогы жоқ көркемдік айқындылығы, ыңғайлылықтың жоғарғы деңгейі, мейрамхана үшін басқаларға ұқсамайтын, таңдаулы тапсырыстық және фирмалық тағамдардың, аспаздық және кондитерлік өнімдер ассортименті мен қызметтердің кең таңдауы, бар үшін тапсырыстық және фирмалық сусындардың, коктейльдер мен дәмтағамдардың кең таңдауы;

- *жоғарғы* – басқаларға ұқсамайтын интерьер, қызметтер таңдауы, ыңғайлылық, мейрамхана үшін басқаларға ұқсамайтын, таңдаулы және фирмалық тағамдар мен өнімдердің ассортименті, бар үшін фирмалық және тапсырыстық сусындар, коктейль және дәмтағамдардың кең таңдауы;

- *бірінші* – үйлесімділік, ыңғайлылық және қызметтер таңдауы, мейрамхана үшін фирмалық тағамдар, өнімдер және күрделі даярланатын

сусындардың әртүрлі ассортименті, бар үшін күрделі емес даярланатын, соның ішінде тапсырысқа берілетін және фирмалық сусындар, коктейльдер.

Кафе, асханалар және дәмханалар класка бөлінбейді.

**Мейрамхана** – күрделі даярланатын, соның ішінде тапсырыстық және фирмалық тағамдар, алкогольді сусындар, темекі және кондитерлік өнімдердің кең ассортиментімен, демалысты ұйымдастырумен қатар (музыкалық – ойын-сауық бағдарлама, би, шоу балет және т.б.) тұтынушыларға қызмет көрсетудің жоғарғы деңгейімен ерекшеленетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Өткізілетін өнім ассортименті бойынша мейрамханалар балық, сыра, ұлттық немесе шетел аспаздығымен болып ажыратылады.

Саудалық және банкет залдарында дастарқан жаю деңгейі жоғары, даярланатын тағамдар мен сервис-бар өнімдерінің жоғары сапасы, сонымен қатар интерьердің көркемдік безендірілуі қарастырылады. Ұсынылатын қызметтер көлемі мен сипатына, орналасу жеріне және сонымен байланысты шығындарға байланысты өнім мен сусындардың үстеме бағасымен анықталатын мейрамхананың бағалық саясаты құрылады. Тұтынушыға мейрамханаға кірерде көрінетін жерде ілінетін ас мәзірі мен шарап картасы арқылы тағамдар мен

сусындар бағасымен танысуға мүмкіндік беріледі.

*Люкс және жоғарғы класты* мейрамханалар қоғамдық, әкімшілік және ойын-сауық кешендерде, қонақ үйлерде, курорттарда, аэровокзалдарда орналасады. Сонымен қатар мейрамханаларды тарихи және архитектуралық ескерткіштер жанында орналастыру ұсынылады. *Бірінші класс* мейрамханаларын магистральдарда (қоғамдық көлік аялдамалары жанында), вокзалда және кемежайларда, демалу аймақтарында сауда кешендерінде орналастырылады.

Мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетуге арналған бөлмелер құрамында банкет залдарының болуы міндетті. Барлық класс мейрамханалар тақырыптық бағытын және ұлттық және еуропалық аспаздығы тағамдарын қолдануын ескеріп, өздігінен тағамдардың ассортименттік тізімін құрастырады.

Люкс және жоғарғы класс мейрамханаларда өнім ассортиментіне негізінен басқаларға ұқсамайтын, таңдаулы және фирмалық тағамдар ұлттық аспаздығының ерекшелігін, кәсіпорынның тақырыптық бағытын бейнелеу керек. Тұтынушылар қатынасында ұлттық немесе фирмалық тағамдарды даярлау бойынша олардың тілектерін орындау ұсынылады. Өндірісте сәйкес өнімдер болса, ас мәзіріне қосылмаған тағамдарды даярлауға тапсырыс қабылданады.

Бірінші класс мейрамханаларында ас мәзіріне міндетті түрде әртүрлі ассортиментті фирмалық тағамдар, өнімдер және күрделі даярланатын сусындар қосылу керек.

*Фирмалық тағамдар* – кәсіпорының ерекшелігін бейнелейтін жаңа рецептура және технология немесе жаңа шикізат түрі негізінде даярланатын тағам.

Люкс, жоғарғы және бірінші класс мейрамханаларда өндірістік кондитерлік өнімдер, жемістер, алкогольді сусындар, темекі өнімдері, жеміс және минералды сусындар кең ассортименті өткізіледі.

Люкс мейрамханаларда асхана ыдыстары мен аспаптары жеке тапсырыс бойынша жасалады немесе ас мәзірі мен қызмет көрсету ерекшелігі ескеріліп таңдалады. Люкс және жоғарғы класс мейрамханалар мен барларда мельхиор мен нейзильберден жасалған металл ыдыстар мен асхана аспаптары, монограммамен немесе көркемдік рәсімделген фарфор ыдыс, хрустальдан жасалған ыдыс және көркемдік рәсімделген шыны ыдыстар қолданылады. Люкс, жоғарғы класты тақырыптық мейрамханалар мен ұлттық аспаздығымен мейрамханаларда және люкс класты барларда қыш пен ағаштан жасалған ыдыстарды қолдану рұқсат етіледі. Бірінші класс мейрамханалар мен барда тот баспайтын болаттан жасалған металл ыдыстар мен асхана

аспаптары, жартылай фарфор ыдыс және аркополдан жасалған ыдыс, суретсіз сұрыптық шыны ыдыс қолданылады.

Люкс класты мейрамханалар мен барлар үшін фирмалық дастарқандар зал интерьерінің ерекшелігі, дастарқан жайылуы, көркемдік ойы ескеріліп тапсырыспен дайындалады. Жоғарғы және бірінші класс мейрамханалар мен барларда ақ және гүлді дастарқандар және жеке қолдануға арналған гүлді мата майлықтар қолданылады. Жоғарғы және бірінші класс маманданған мейрамханалар мен барларда полиэфир жабылған немесе көркемдік рәсімделген қапакты үстелдер болса, дастарқандарды матадан жасалған жеке майлықтармен алмастыруға болады.

Люкс және жоғарғы класс мейрамханалар мен барларда бөлме интерьеріне сәйкес аса ыңғайлы жиһаз қолданылады. Мейрамханаларда негізгі жиһаз түрлері: екі, төрт, алты орынды (тік төртбұрышты, квадрат, дөңгелек немесе кез келген құрылымды) жұмсақ қаптамалар жабылған үстелдер; жұмсақ банкеткалар, креслолар, дивандар (холл мен вестибюльде); тамақтанатын залда қолы бар креслолар; даяшыларға арналған сиванттар, қосымша үстелдер, жұмсақ үстелдері. Бірінші класс мейрамханалар мен барларда жұмсақ үстелдер стандартты жиһаз

жабылған үстелдер және жартылай жұмсақ креслолар қолданылады.

Мейрамханаларда арнайы білімі мен кәсіби дайындығы бар даяшылар, бармендер, метрдотельдер қызмет көрсетеді. Шетел азаматтарына қызмет көрсететін мейрамханада жұмысшылар туриспен сөйлесу үшін бір шет тілін білу керек.

Люкс және класс мейрамханалар мен барларда қызмет көрсететін персоналда кәсіпорын эмблемасы бар формалық киім болу керек; бірінші класс мейрамханалар мен барларда кәсіпорын эмблемасы жоқ формалық киім рұқсат етіледі.

Мейрамханалар тұтынушыларға әдетте бір ас – бизнес ланч, кешкі астар, ал мәжіліс конференция тұтынушыларына қызмет көрсеткенде толық тамақтану рационаын ұсынады. Мерекелік, сенбі немесе жексенбі күндері мейрамханалар отбасылық астар, ұлттық тағамдар дигустациясын, тақырыптық кештер ұйымдастырады, той, мерейтой, достар кездесуіне қызмет көрсетеді.

Сонымен қатар мейрамханалар қосымша қызметтер ұсынады: жартылай фабрикаттарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді сату; отбасылық мерекелерге тағам дайындау үшін алдын ала тапсырыс жасау және қонақтарға үйде қызмет көрсету; тағамдарды даярлау және дастарқан жаю жөнінде халыққа кеңес беру; орындарға алдын ала тапсырыс жасау.

Люкс және жоғарғы класс мейрамханаларда кешкі уақытта концерттік-эстрадалық көрсетілімдер, солистердің орындауы ұйымдастырылады. Бірінші класс мейрамханаларында музыкалық қызмет көрсетудің кез келген түрлері (музыкалық автоматтарды қолдану, аппаратуралар және т.б. қолдану) рұқсат етіледі.

Қазіргі кезде тұтынушылар көбіне 50–100 орындық кішігірім мейрамханаларды қалайды.

Үлкен сыйымдылықты мейрамхана залдарында ыңғайлылық пен қолайлылық құру үшін интерьердің архитектуралық-құрылымдық және декоративтік элементтер, жылжымалы калқалар және жиһаздарды орналастырудың әртүрлі әдістері көмегімен аймақтар бөлінеді.

**Вагон – мейрамхана** – алыс сапарға баратын, соның ішінде халықаралық теміржол арқылы жүретін жолаушыларға қызмет көрсетуге арналған, тағамдардың әртүрлі ассортиментімен және қызмет көрсетудің жоғары деңгейімен ерекшеленетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

Вагон-мейрамхана төмендегідей қызметтер түрін ұсынады:

- вагон-мейрамхананың тамақтану қызметі әртүрлі шикізат түрінен тағамдар мен өнімдердің әртүрлі ассортиментін, соның ішінде күрделі даярланатын, фирмалық және тапсырыстық тағамдардың барлық негізгі тобын (бір тәулікке дейін жү-



ретін пойыздарда – бірінші тағамдардан басқа), сатып алынған тауарлар мен арақ-шарап өнімдерін даярлау, өткізу, тұтынуды ұйымдастыру бойынша қызметтер болып табылады;

- аспаздық өнімдерді өткізу, тұтынуды ұйымдастыру және жолаушыларға қызмет көрсету қызметтері аспаздық өнімдер мен сатып алынған тауарларды сатудан; тұтынушы тапсырысы бойынша купеге аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді, сонымен қатар кешенді рационды жеткізуден тұрады;

- бос уақытты ұйымдастыру қызметі музыкалық қызмет көрсету мен видеобағдарламалардан тұрады;

- басқа да қызметтер сувенирлер, значоктар, сәйкес өндірістік тауарлар сатудан; жолаушылар вагон-мейрамханада немесе вагон-кафеде сатып алған аспаздық өнімдерді буып-түюден; жолаушыларға қызмет көрсетуден кейін қалған аспаздық өнімдерді буып-түюден тұрады.

Вагон-мейрамханалар қызмет көрсету деңгейі мен пойыз категориясына байланысты төмендегідей жіктеледі:

- халықаралық байланыстағы пойыздың вагон-мейрамханасы, басқа пойыздардың вагон-мейрамханасына қарағанда таңдаулы интерьерімен, ыңғайлылық деңгейімен, тапсырысқа берілетін және фирмалық тағамдармен сусындардан міндетті түрде

түскі ас (аспаздық өнімнің әрбір негізгі тобының екі түрінен тұратын); кондитерлік өнімдер, алкогольді және салқын сусындардан тұратын әртүлі сұрыптамамен ерекшеленеді;

- фирмалық пойыздың вагон-мейрамханасы басқаларға ұқсамайтын интерьермен, ыңғайлылықпен, қызмет таңдауымен, тапсырысқа берілетін және фирмалық тағамдар мен өнімдердің сұрыптамасымен ерекшеленеді;

- жолаушы пойызының вагон-мейрамханасы интерьері стиль бірлігінен құрылады, әрбір негізгі аспаздық өнім тобынан түскі астардың екі түрінен, бір фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамнан, сусындардан, кондитерлік және арақ-шарап өнімдерінен тұратын сұрыптамамен ерекшеленеді.

Вагон-мейрамханада тұтынушыларға арналған зал, өндірістік бөлмелер, жуу бөлімі және сервис-бар (буфет) бар.

**Вагон-кафе** – вагон мейрамханаға қарағанда шектеулі, негізінен күрделі емес даярланатын аспаздық өнімдер сұрыптамасы және сатып алынған тауарлар мен сусындардың кең сұрыптамасы ұсынылатын жолаушы пойызы вагонның бір бөлігінде жабдықталған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Кафе жолаушы вагонының жартысын алады, 20 орындық залы, өндірістік бөлмесі, жуу бөлімі, қойма бөлмесі бар. Залда

тоңазытылатын және тоңазытылмайтын шкафтары қозғалмалы жәшіктері бар тарату тұрағы орнатылған.

Онда кофе қайнатқыш және касалық машина орналасады. Кафе ас мәзірінде үштен аз емес салқын тағамдар мен дәмтағамдар, екінші тағамдар, екі түрлі ыстық сусындар, сонымен қатар өндірістік кондитерлік өнімдердің кең ассортименті (бес түрден аз емес), жемістер болады. Шарап картасына алкогольді және салқындатқыш сусындар, темекі өнімдері кіреді. Вагон-кафеде өзіне-өзі қызмет көрсету немесе буфетшімен (вагон-кафе менгерушісімен) қызмет көрсету қолданылады.

**Вагон-бар** – жолаушы пойызы вагонында бар тұрағымен жабдықталған және аралас, күшті алкогольді, әлсіз алкогольді және алкогольсіз сусындарды, дәмтағамдарды, десерттерді, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді, нан-тоқаш өнімдерін және сатып алынған тауарларды өткізетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Қызмет көрсетуді бармен жүзеге асырады.

**Вагон-буфет** – жолаушы пойызы вагонының бір бөлігінде жабдықталған және жеңіл даярланатын аспаздық өнімдердің шектеулі сұрыптамасын, сатып алынған тауарлардың кең сұрыптамасын өткізетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

**Кеме мейрамханалары** теңіз және өзен флоты кемелерінде жолау-

шыларға қызмет көрсетуді ұйымдастырады. Технологиялық мүмкіндіктеріне байланысты кемедегі мейрамханаларда вагон-мейрамханаларға қарағанда жолаушыларға өнімдердің кең ассортиментін ұсына алады. Кемелерде мейрамханаларды ұйымдастырудың әлемдік тәжірибесі олардың құрамында ірі ойын-сауық кешендерінің, сонымен қатар коктейль-бар, казино, кафе, т.б. қызмет жасауын қарастырады.

**Бар** – бар тұрағы бар аралас сусындар, алкогольді және алкогольсіз сусындар, коктейльдер, дәмтағамдар, десерттер, ұннан даярланатын кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін, сатып алынған тауарларды өткізетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

Люкс барларда өнім сұрыптамасы негізінен ерекше, таңдаулы тапсырысқа берілетін және фирмалық, соның ішінде ұлттық тағамдардан және сусындардан тұрады. Жоғарғы және бірінші класс барларда күрделі даярланатын фирмалық тағамдар, өнімдер мен сусындардың әртүрлі сұрыптамасы ұсынылады.

Люкс және жоғарғы класс барлардың шарап картасы коктейльдер, пунштар, грогтар және басқа аралас сусындар, шырындардың әртүрлі сұрыптамасынан тұрады. Бірінші класс барларда – жеңіл даярланатын коктейльдер мен сусындар, сонымен қатар тапсырысқа берілетін және фирмалық сусындар ұсынылады.

Люкс және жоғарғы класс барларда бармендер, бірінші класс барларда – залда даяшылар мен метрдотель және бар тұрағында бармен қызмет көрсетеді.

Барларда әртүрлі музыкалық қызметтер (музыкалық, автоматтар, дыбыс-бейне аппаратурасы және т.б.) ұсынылады.

Өткізілетін сусындар мен өнімдер ассортиментіне және даярлау әдісіне байланысты барлар сүт, сыра, шарап, кофе, коктейль-барлар, гриль барлар; тұтынушыларға қызмет көрсету ерекшелігіне байланыты видео-бар, варьете-бар болып ажыратылады.

*Коктейль-бар* аралас сусындарды даярлау мен өткізуге маманданған. Коктейль-барлар мейрамхана немесе қонақ үйде орналасады; люкс, жоғарғы, бірінші класс болуы мүмкін. Коктейль-барлар 25–40 орынға есептелген.

*Коктейль-холл* коктейль-барға қарағанда зал сыйымдылығы үлкенірек (50, 75, 100 орын). Олар люкс, жоғарғы, бірінші класс кәсіпорындарға жатады.

*Варьете-бар* – музыкалық-эстрадалық көрінісі бар орын. Нақты ол коктейль-бар болып табылады.

*Диско-барлар* жеке тұрған ғимараттарда ашылады, негізінен түнгі уақытта жұмыс істейді. Залда билейтін жер жабдықталған. Тұтынушыларға аралас сусындар, шырындар, минералды және жеміс сулары, дәмтағамдар ұсынылады.

*Сүт барлары* сүт және кілегей коктейльдерін, балмұздақ, бұлғанған кілегей, сүт, сүзбе массасынан даярланған өнімдер, ұннан даярланған кондитерлік өнімдер, кофе, шай, шырындар, жеміс және минералды сулар даярлауға және сатуға маманданған.

*Сыра барларында* бөтелкедегі және құйылмалы сыра, салқын және ыстық дәмтағамдар, бутербродтар, шырындар жеміс және минералды сулар ұсынылады.

*Гриль-бар* – ет, құс етін, балықты істіктерде (гриль-аппараттарда) даярлауға арнайы жабдықтармен жабдықталған кең тараған бар типі.

**Кафе** – мейрамханаға қарағанда шектеулі өнімдер сұрыптамасын ұсынатын тұтынушылар тамақтануы мен демалысын ұйымдастыратын кәсіпорын.

Кафе фирмалық, тапсырысқа берілетін тағамдарды, өнімдер мен сусындарды өткізеді, ыстық және суық сусындар, салқын тағамдар мен дәмтағамдар, екінші ыстық тағамдар, соның ішінде мамандануы ескеріліп, фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамдардың кең сұрыптамасы ұсынылады. Бірінші тағамдар ішінде тек сорпалар даярлау рұқсат етіледі.

Кафе мейрамханалар мен барлар сияқты тұтынушылар демалысы мен көңіл көтеруді ұйымдастырып, өнімді өндіру, өткізу және тұтыну жүзеге асады. Даяшылар, бармендер,

метрдетельдер қызмет көрсетеді, өзіне-өзі қызмет көрсету де рұқсат етіледі. Кафеде тот баспайтын болаттан жасалған металл ыдыстар мен асханалық аспаптары, фарфор және жартылай фарфор ыдыс, аркополдан жасалған ыдыс, суретсіз сұрыптық шыны ыдыс және қағаз майлықтар қолданылады. Кейбір кафе түрлерінде ак және гүлді дастарқандар, мата майлықтар қолданылуы рұқсат етіледі.

Музыкалық сүйемелдеу стереофонды радиоаппаратураны қолдануды қарастырады.

Өткізілетін өнім ассортименті бойынша кафелер – балмұздақ-кафе, кондитерлік кафе, сүт-кафе болып ажыратылады. Тұтынушылар контингенті бойынша жастар, балалар және т.б. кафелері болады.

*Кондитерлік-кафе* – әртүрлі ұннан даярланған кондитерлік және нан-тоқаш өнімдер, ыстық сусындар, сүт коктейльдерін, тәтті тағамдар, салқын сусындар, даярлайтын және өткізетін кәсіпорын. Бұл кафелерде өзіне-өзі қызмет көрсету немесе даяшымен қызмет көрсету қолданылады, олар 25, 50, 75, 100 орынға арналған.

*Сүт-кафесі* сүт және сүт қышқылды өнімдерден тағамдар, сүт коктейльдерін, балмұздақ, жемістер, нан-тоқаш және ұннан даярланған кондитерлік өнімдер даярлауға және өткізуге маманданған кәсіпорын. Қызмет көрсету түрі – өзіне-өзі

қызмет көрсету. Сүт-кафелері 25, 50, 75 және 100 орынға арналған. Олар гигиеналық жабдықталған төрт орынды үстелдермен жабдыкталады.

*Балмұздақ-кафесі* – толтырғыштармен және толтырғыштарсыз әртүрлі сұрыпты балмұздақтар, сүт коктейльдерін, кондитерлік өнімдер өткізуге маманданған кәсіпорын. Бұл кафелерде өзіне-өзі қызмет көрсету немесе даяшылармен қызмет көрсету қолданылады. Балмұздақ-кафе 25, 50, 70, 100 орынға есептелген, олар негізінен демалу орындарында, сауда, спорт және мәдениет орталықтарында, көшелерде және басқа көпшілік жиналған жерлерде орналасады.

*Жастар кафесі* басқа кафелерден ерекшелігі оларда өнімді өткізумен қатар тақырыптық жастар кеші, соғыс ардагерлерімен, жазушылармен, ақындармен, суретшілермен, әртістермен кездесу, киім үлгілерін көрсету, шетел жастар ұйымдары өкілдерімен кездесу, тойлар, мерейтойлар, өткізіледі. Ас мәзіріне ыстық және суық сусындар, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдер, салқын дәм-тағамдар, екінші ыстық тағамдар және тәтті тағамдар кіреді. Кафеде биге арналған алаң және эстрада бар. Қызмет көрсету түрі – өзіне-өзі қызмет көрсету немесе даяшылармен қызмет көрсету. Жастар кафесі 25, 50, 75, 100 орынға есептелген.

*Балалар кафесі* балалары бар тұтынушыларға қызмет көрсетуге ар-

налған. Кафе туған күнге, оқу бітіруге орай мерекелік түскі астар мен кешкі астар ұйымдастыруға жеке және коллективтік тапсырыстар қабылдайды, сонымен қатар балаларға экскурсанттар мен туристерге қызмет көрсетеді. Ас мәзіріне шығым нормалары кішірейтілген тағамдар кіреді. Даяшылар қызмет көрсетеді. Зал интерьері ертегі және мультфильм сюжеті бойынша безендіріледі. Залдарда балалар жиһазы орнатылады, балалар ыдысы мен асханалық аспаптары қолданылады. Кафелерді тұрғын массивті жерлерде және халықтың демалу аймағында орналастырылады. Балалар кафелері 25, 50, 75 және 100 орынға есептелген.

**Асхана** – апта күндері бойынша әртүрлі ас мәзірлеріне сәйкес тағамдарды өндіретін және өткізетін кең тараған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

Орналасу орны мен қызмет көрсетілетін тұтынушылар контингентіне байланысты асханалар (ықшам аудан, қала халқына қызмет көрсететін) және өндірістік кәсіпорнындағы, құрылыстағы, ұйымдардағы, оқу орындарындағы болып бөлінеді. Ортақ асхананың өнімдері сұрыптамасына салқын тағамдар мен дәм-тағамдар, сүт және сүт қышқылды өнімдер, бірінші, екінші ыстық және тәтті тағамдар, ыстық және салқын сусындар, нан-тоқаш және ұннан даярланған кондитерлік өнімдер кіре-

ді. Фирмалық және таспырысқа берілетін тағамдар өткізілуі мүмкін.

Емдәмдік асханаларда ас мәзіріне 5–6-дан аз емес емдәм, емдәм бөлімдеріне 3-тен аз емес емдәм қосу ұсынылады.

Белгілі бір контингентке (жұмысшыларға, студенттерге, оқушыларға) қызмет көрсететін асханаларда кешенді тамақтану рационы (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) ұсынылады. Тағамдарды өзіне-өзі қызмет көрсету желісі сөрелерінен жібереді немесе тамақтану залында алдын ала дастарқан жаюды қолданады.

Асханаларда тот баспайтын болаттан жасалған металл ыдыстар мен ас аспаптары, жартылай фарфор және фаянс ыдыс, сығымдалған шыныдан жасалған сұрыптық шыны ыдыс қолданылады. Дастарқан жаюда қағаз майлықтар қолданылады. Ортақ асхана залында екі, төрт, алты орынды гигиеналық жабылған үстелдер қойылады. Ас мәзірі басылып асхана залына кіре берісінде, сонымен қатар тарату желісінің есеп-айырысу орнына ілінеді.

Есеп-айырысу бақылау-кассалық машиналар арқылы абонемент, дисконттық карталар көмегімен жүзеге асады. Асханаларда үйге түскі астарды жіберу, жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдерді сату ұйымдастырылады, ол үшін аспаздық дүкенінің арнайы бөлмесін бөледі немесе жартылай фабрикаттар, аспаз-

дық және кондитерлік өнімдер бөлімін ұйымдастырады.

Жұмыс орны және оқу орнындағы асханаларда емдік-профилактикалық және емдәмдік тағамдар ұйымдастырылады. Ол үшін тарату желісі бар ортақ залда емдәм залдарын бөледі. Емдәмдік асханаларда емдәмдік тамақтанудың толық күндізгі рационынан тұрады, өзіне-өзі қызмет көрсету қолданылады. Асхана залында шырындар, салқын сусындар, алкогольсіз коктейльдер, ұннан даярланған кондитерлік өнімдер өткізу ұйымдастырылуы мүмкін.

**Дәмхана** – белгілі бір шикізат түрінен жеңіл даярланатын тағамдардың шектеулі ассортименті бар және тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуге арналған қоғамдық тамақтану кәсіпорны.

Дәмханалар өткізілетін өнім ассортименті бойынша жалпы типті және маманданған (тұшпарахана, құймахана, бәлішхана, т.б.) болып бөлінеді.

Жалпы типті дәмхана мәзіріне жеңіл даярланатын салқын және ыстық дәмтағамдар, сорпалар немесе көжелер, екінші тағамдар, ыстық және салқын сусындар, ұннан жасалған кондитер өнімдерінің кішігірім ассортименті кіреді.

Маманданған дәмханалар мәзіріне қызмет көрсетілетін контингентпен тамақтану рационы ерекшелігі ескеріліп, әртүрлі тағамдар мен өнім-

дердің, сатып алынған тауарлардың әртүрлі ассортиментінен тұрады. Фирмалық тапсырысқа берілетін тағамдар өткізілуі мүмкін. Белгілі бір шикізат түрінен даярлауға маманданған кафелер мен дәмханалар осы тағамдардың бірнеше түрін өткізуге міндетті.

Дәмханаларда металл ыдыс және тот баспайтын болаттан жасалған ас аспаптар, жартылай фарфор және фаянс ыдыс, сығымдалған шыныдан жасалған сұрыптық шыны ыдыс қолданылады. Бір рет қолдануға арналған картоннан, пластмассадан жасалған ыдыстарды қолдану рұқсат етіледі. Залда дастарқан жайғанда қағаз майлықтар қолданылады. Дәмханаларда бөлме интерьеріне сәйкес калыпты құрылымды стандартты жиһаз орнатылады, тағамдарды тұрып қабылдауға арналған үлкен үстелдер қойылады. Қызмет көрсету әдісі – өзіне-өзі қызмет көрсету.

**Кәуапхана** – негізінен кәуап және басқа шығыс аспазы тағамдарын даярлауға маманданған кәсіпорын. Кәуапхана мәзірінде кавказ кәуабы, өзбек кәуабы, қар кәуабы, қазақ кәуабы, бастұрма болды. Сонымен қатар харчо, пити, шурпа, купаттар, люля-кебаб, табак балапандары, чахохбили және басқа шығыс тағамдары және де ұннан даярланған кондитер өнімдері, алкогольсіз сусындар болуы мүмкін. Кәуапханада даяшылар қызмет көрсетуі мүмкін, бірақ

негізінен өзіне-өзі қызмет көрсету қолданылады.

*Котлетхана* – әртүрлі котлеттер түрін: ет, балық, көкөніс, жарма котлеттерін даярлап өткізетін кәсіпорын, сонымен қатар ұннан даярланған кондитерлік өнімдер, сусындар, сорпа, бәліштер, сүт қышқылды өнімдер сатылады.

*Шұжықхана* – шұжықшалар, сардеркалар, ұннан даярланған кондитер өнімдері, ыстық және салқын сусындар, сүт қышқылды өнімдер, қуырылған жұмыртқа даярлайтын және өткізетін кәсіпорын.

*Тұшпарахана* – етпен (піскен немесе қуырылған, сірке қышқылымен) тұшпаралар, сүзбемен, көкөніс немесе жеміс турамамен варениктер даярлау және өткізуге маманданған қоғамдық тамақтану кәсіпорны. Бұнда негізінен өндірістік тұшпаралар мен варениктер қолданылады.

*Құймақхана* – жайма құймақтар, жайма құймақшалар және құймақтарды даярлауға және өткізуге, сонымен қатар салқын дәмтағамдар, ыстық және салқын сусындар, сүт қышқылды өнімдер, сүт өткізуге маманданған кәсіпорын. Жайма құймақтар қаймақпен, маймен, бекіре балықтармен; жайма құймақшалар – етпен, сүзбе немесе алма турамасымен, қайнатпамен, джеммен, тосаппен; құймақ пирогтары – ет турамасымен; құймақтар қаймақпен, маймен, балмен, мейізбен, қайнатпамен, джеммен ұсынылады.

*Бәлішхана* – бәліштерді даярлап өткізуге маманданған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Ас мәзіріне басқа да ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер, сонымен қатар ыстық (шай, кофе, какао) және салқын сусындар, сүт қышқылды өнімдер қосылуы мүмкін. Картоп, күріш, балық, ет, саңырауқұлақтар турамаларымен қуырылған және пісірілген бәліштер; етпен, балықпен, көкөніспен, сүзбемен, повидломен пирогтар; сүзбемен, джеммен ватрушкалар; етпен, балықпен, қырыққабат немесе саңырауқұлақ турама-сымен кулебякалар мен расстегаилар ұсынылады. Кәсіпорын жартылай фабрикатта жұмыс істейді.

*Шайхана* – кең ассортиментте шай және ұннан даярланған аспаздық өнімдер даярланып өткізілетін қоғамдық тамақтану кәсіпорны. Сонымен қатар шайхана мәзіріне шектеулі ассортиментте салқын және ыстық тағамдар қосылады. Шайды қантпен, балмен, қайнатпамен, тосаппен, джеммен, сүтпен, кілегеймен даярлайды. Шайға әртүрлі турама-лармен пісірілген бәліштер, ойық тоқаштар баранкалар, ватрушкалар, кулебякалар және басқа ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер ұсынылады. Тұтынушы қалауы бойынша үстелге самаурын мен аққұман немесе қос шәйнекпен (аққұман және шәйнек) шай беріледі. Өзіне-өзі қызмет көрсету, кейбір

жағдайда даяшылармен қызмет көрсету қолданылады. Шайханалар қала көшелерінде, қонақ үйде, сауда орталықтарында, демалу орындарында, автострадаларда орналасады.

### 1.5. Қызмет көрсетудің прогрессивті технологиялары

Мейрамханаларда, барларда және кафелерде қызмет көрсетудің қазіргі заманғы технологиялардың даму бағыттары:

- концептуалды қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын құру;
- тапсырысты интернет желісі бойынша қабылдап, оны тұтынушыға жеткізуді қамтамасыз ететін виртуалды мейрамханалар желілерін кеңейту;
- тұтынушылар қатысында тағамдарды даярлау;
- кейтеринг жүйесі бойынша қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- мерчандайзингті енгізу (өнім мен қызметтерді өткізу).

Интерьері ұлттық немесе этникалық стильде рәсімделген, ал ас мәзірі аспаздықтар мен стильдер қоспасынан тұратын мейрамхана **концептуалды** деп аталады. Концептуалды мейрамхана идеясы кәсіпкердің белгілі бір тақырып таңдаудан тұрады, оған сәйкес ас мәзірі құрылады. интерьер рәсімделеді, жабдық, ыдыс, аспаптар, өнім, сусын-

дар жабдықтаушылары таңдалады. Тақырып ретінде кинематографтық, тарихи, әдеби немесе басқа сюжет, аңыз қолданылуы мүмкін. Таңдалған тақырып кабаре, трактир немесе клубтар-мейрамханалар құру қарастырылады.

*Мейрамхана-кабереге* тұтынушылар тәтті тамақтануға ғана емес, ұсынылатын ойын-сауық бағдарламадан қанағат алуға келеді. Бұндай мейрамханада тұтынушылар театр көрінісі немесе карнавалға еніп, көрермен емес белгілі бір ойынға қатысушы болады.

*Мейрамхана-клубта* тұтынушыларда ерекше аспаздық пен шараппен қатар, қызығушылық бойынша сөйлесу күтеді. Белгілі бір уақытта арналған мүшелік карточкалар жүйесі қарастырылады, олар тегін кіруге және қонақ шақыруға және тапсырыс беруде артықшылықтар береді.

Ірі қалаларда концептуалды мейрамхана өзінің тақырыптық бағытын сақтап, мейрамхана, бар, кафе, түнгі клуб, ойынхана, дискотеканы біріктіретін ойын-сауық кешеніне айналған. Ойын-сауық кешендеріне тұтынушыларды шақыру құралдары шоу-бағдарламалар, клуб карталары, VIP зал, эстрада әртістерін шақыру, күзетілетін автотұрақ және т.б. болып табылады.

Тапсырысты интернет арқылы қабылдап, тұтынушыға жеткізумен айналысатын мейрамханалар **виртуалды** деп аталады.



Көп елдерде компьютер арқылы қатынасу адам өмірінің бөлінбейтін бөлігі болып қалыптасты. Қазіргі заманғы қызмет көрсету технологиялары ықтимал тұтынушыларға интернет желісі арқылы сәйкес мейрамхана бетіне кіріп, тағамдар, бағасы туралы ақпарат алуға, компьютер экранында зал және үстелдер орналасуын көруге мүмкіндік береді. Интернетті негізгі қолданушы – мейрамхананың ықтимал тұтынушысы. Ол ақпарат алумен қатар, хабарлама жіберуге және алуға, мейрамхана менеджерімен сөйлесуге және сөйлесу барысында көруге мүмкіндік бар. Тұтынушы мейрамханада үстелге тапсырыс жасап қана қоймай, өзінің кредит карточкасы немесе шот нөмірін енгізіп, оны төлей алады. Мейрамхана менеджері тапсырыс туралы, бухгалтер төлем туралы ақпаратты алып, растайды. Барлық процедура бірер минут алады. Интернет желісі арқылы тұтынушыларға үстелге алдын ала тапсырыс беруді, ас мәзірі тағамдарын көрсетуді және ой-пікірлер алмасуды және т.б. ұсынады.

Мейрамхана менеджерлері үшін электрондық желі жаңа сату нарығы ғана емес, тұтынушыларды шақыру құралы. Интернет арқылы тағамға тапсырыс беру және оны жеткізу шынайылыққа айналды. Мейрамхана менеджері тұтынушымен екі жақты байланыс орната алады, қажетті жабыдықтаушыны таба алады, бағасын көре алады.

Электрондық желіде бірнеше интернет бірлестіктер бар, олар мейрамхана туралы ақпарат беруге маманданған. Жаңа технологиялар сайт құрастырушыларына сапалы дизайн құруға мүмкіндік береді. Сайтта: мейрамхана аты мен мекенжайы, концепциясының қысқаша сипаттамасы, ас мәзірі, жұмыс істеу уақыты беріледі. Сайтта, сонымен қатар, қосымша ақпараттар болады: мейрамханаға қалай жетуге болады, автотұрағы бар ма, жақын күндері қандай жарнамалық компаниялар жүргізіледі, кешке қандай музыкалық бағдарлама көрсетіледі.

Сайт көп тұтынушыларды шақыру құралы болып табылады және мейрамхана табысын ұлғайтуға ықпал ету керек.

Тұтынушыларды шақыруға және сату көлемін ұлғайтуға ықпал ететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының қазіргі заманғы технологиясына **тұтынушылар қатысында тағам даярлау** жатады. Бұл тағамдарға қонақтардың көңілін аударту үшін ас мәзірінде дұрыс сипаттамасы мен фотографиясын беру, персоналды оқыту керек. Тұтынушы көзінше тағам даярлаумен тәжірибелі аспазшылар айналысады.

Залда аспаз ыстық тағамды даярлау кезінде даяшы тамақтану жүрісін бақылайды, қонақтарға дәмтағамдар, сусындар ұсынады. Тағам даярланып жатқан кезде қонақ аспазшы

жағдайда даяшылармен қызмет көрсету қолданылады. Шайханалар қала көшелерінде, қонақ үйде, сауда орталықтарында, демалу орындарында, автострадаларда орналасады.

### 1.5. Қызмет көрсетудің прогрессивті технологиялары

Мейрамханаларда, барларда және кафелерде қызмет көрсетудің қазіргі заманғы технологиялардың даму бағыттары:

- концептуалды қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын құру;
- тапсырысты интернет желісі бойынша қабылдап, оны тұтынушыға жеткізуді қамтамасыз ететін виртуалды мейрамханалар желілерін кеңейту;
- тұтынушылар қатысында тағамдарды даярлау;
- кейтеринг жүйесі бойынша қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- мерчандайзингті енгізу (өнім мен қызметтерді өткізу).

Интерьері ұлттық немесе экзотикалық стильде рәсімделген, ал ас мәзірі аспаздықтар мен стильдер қоспасынан тұратын мейрамхана **концептуалды** деп аталады. Концептуалды мейрамхана идеясы кәсіпкердің белгілі бір тақырып таңдаудан тұрады, оған сәйкес ас мәзірі құрылады, интерьер рәсімделеді, жабдық, ыдыс, аспаптар, өнім, сусын-

дар жабдықтаушылары таңдалады. Тақырып ретінде кинематографтық, тарихи, әдеби немесе басқа сюжет, аңыз қолданылуы мүмкін. Таңдалған тақырып кабаре, трактир немесе клубтар-мейрамханалар құру қарастырылады.

*Мейрамхана-кабереге* тұтынушылар тәтті тамақтануға ғана емес, ұсынылатын ойын-сауық бағдарламадан қанағат алуға келеді. Бұндай мейрамханада тұтынушылар театр көрінісі немесе карнавалға еніп, көрермен емес белгілі бір ойынға қатысушы болады.

*Мейрамхана-клубта* тұтынушыларда ерекше аспаздық пен шараппен қатар, қызығушылық бойынша сөйлесу күтеді. Белгілі бір уақытта арналған мүшелік карточкалар жүйесі қарастырылады, олар тегін кіруге және қонақ шақыруға және тапсырыс беруде артықшылықтар береді.

Ірі қалаларда концептуалды мейрамхана өзінің тақырыптық бағытын сақтап, мейрамхана, бар, кафе, түнгі клуб, ойынхана, дискотеканы біріктіретін ойын-сауық кешеніне айналған. Ойын-сауық кешендеріне тұтынушыларды шақыру құралдары шоу-бағдарламалар, клуб карталары, VIP зал, эстрада әртістерін шақыру, күзетілетін автотұрақ және т.б. болып табылады.

Тапсырысты интернет арқылы қабылдап, тұтынушыға жеткізумен айналысатын мейрамханалар **виртуалды** деп аталады.

Көп елдерде компьютер арқылы қатынасу адам өмірінің бөлінбейтін бөлігі болып қалыптасты. Қазіргі заманғы қызмет көрсету технологиялары ықтимал тұтынушыларға интернет желісі арқылы сәйкес мейрамхана бетіне кіріп, тағамдар, бағасы туралы ақпарат алуға, компьютер экранында зал және үстелдер орналасуын көруге мүмкіндік береді. Интернетті негізгі қолданушы – мейрамхананың ықтимал тұтынушысы. Ол ақпарат алумен қатар, хабарлама жіберуге және алуға, мейрамхана менеджерімен сөйлесуге және сөйлесу барысында көруге мүмкіндік бар. Тұтынушы мейрамханада үстелге тапсырыс жасап қана қоймай, өзінің кредит карточкасы немесе шот нөмірін енгізіп, оны төлей алады. Мейрамхана менеджері тапсырыс туралы, бухгалтер төлем туралы ақпаратты алып, растайды. Барлық процедура бірер минут алады. Интернет желісі арқылы тұтынушыларға үстелге алдын ала тапсырыс беруді, ас мәзірі тағамдарын көрсетуді және ой-пікірлер алмасуды және т.б. ұсынады.

Мейрамхана менеджерлері үшін электрондық желі жаңа сату нарығы ғана емес, тұтынушыларды шақыру құралы. Интернет арқылы тағамға тапсырыс беру және оны жеткізу шынайылыққа айналды. Мейрамхана менеджері тұтынушымен екі жақты байланыс орната алады, қажетті жабықтаушыны таба алады, бағасын көре алады.

Электрондық желіде бірнеше интернет бірлестіктер бар, олар мейрамхана туралы ақпарат беруге маманданған. Жаңа технологиялар сайт құрастырушыларына сапалы дизайн құруға мүмкіндік береді. Сайтта: мейрамхана аты мен мекенжайы, концепциясының қысқаша сипаттамасы, ас мәзірі, жұмыс істеу уақыты беріледі. Сайтта, сонымен қатар, қосымша ақпараттар болады: мейрамханаға қалай жетуге болады, автотұрағы бар ма, жақын күндері қандай жарнамалық компаниялар жүргізіледі, кешке қандай музыкалық бағдарлама көрсетіледі.

Сайт көп тұтынушыларды шақыру құралы болып табылады және мейрамхана табысын ұлғайтуға ықпал ету керек.

Тұтынушыларды шақыруға және сату көлемін ұлғайтуға ықпал ететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының қазіргі заманғы технологиясына **тұтынушылар қатысында тағам даярлау** жатады. Бұл тағамдарға қонақтардың көңілін аударту үшін ас мәзірінде дұрыс сипаттамасы мен фотографиясын беру, персоналды оқыту керек. Тұтынушы көзінше тағам даярлаумен тәжірибелі аспазшылар айналысады.

Залда аспаз ыстық тағамды даярлау кезінде даяшы тамақтану жүрісін бақылайды, қонақтарға дәмтағамдар, сусындар ұсынады. Тағам даярланып жатқан кезде қонақ аспазшы

жұмысын бақылайды. Персонал киімдері мен қозғалыстары сенімді болу керек. Осы қозғалыстар сипаты санасыз түрде қонақ күйіне әсер етеді. Персоналдың көңіл бөлуі қонақ статусын, оған сыйластығын көтереді. Тағам даярлап болған кезде қонақ пен қызмет көрсететін персонал арасындағы байланыс орнайды. Болшақта қонақта мейрамханаға қайта келу тілегі туындайды.

Мейрамхана бизнесінде қызмет көрсетудің прогрессивті технологиясына **кейтеринг** жүйесі бойынша қызмет көрсетуді ұйымдастыру жағдайы.

«Кейтеринг» термині (ағылшын. *catering* – қоғамдық тамақтану, *ceter* – өнім жеткізу, тұтынушыға қызмет көрсету) мейрамханадан тыс банкет, қабылдау ұйымдастыру немесе спорт ойындары және басқа ірі шараларда қызмет көрсету үшін қажетті тамақ өнімдерін, сусындар, ыдыс және барлық қажеттілерді жабдықтайтын жұмысшы немесе кәсіпорын әрекеті.

Кейтерингтің келесі түрлері бар:

- бөлмеде
- мейрамханадан тыс;
- әлеуметтік;
- көшпелі (өнім жабдықтауға келісім бойынша);
- бөлшек сауда;
- VIP-кейтеринг.

Кейтеринг индустриясының дамуы және тұтынушылар сұранысын ұлғайту бір жабдықтаушы бірне-

ше қызмет көрсету нұсқасын ұсына алуына ықпал етеді.

*Бөлмедегі кейтеринг* мейрамханалық қызмет көрсетуге ұқсас. Тапсырыс берушіге әртүрлі шаралар жүргізу үшін жабдыкталған бөлме ұсынады. Бұл құрама қабылдауларды жүргізуге арналған аванзалдар, банкет залдары, өнімдерді дайындау мен тағам даярлауға арналған асхана, өнімдерді сақтауға арналған тоңазыту шкафтармен жабдыкталған бөлмелер; жабдықтар мен жұмыс орны (ыдыс жуу машиналары, ыдыстарды санитарлық өңдеуге арналған науа); сусындар, ыдыс-аяқ, дастарқандар сақтауға арналған бөлмелер.

Бұл кейтеринг түрінің артықшылығы көшу шараларына дайындық үшін (қажетті жабдықтар, ыдыстар, құрал-саймандарды орнатуға, жеткізуге) уақыт үнемділігі.

Көшпелі – көшпелі қызмет көрсететін мейрамхана осындай қызмет түрін ұсынғанда лизинг (бөлме, жабдық), сақтандыру, төлеу және өндірістік шығындары көп.

*Мейрамханадан тыс кейтеринг* тамақтану индустриясында аса танымал. Ол тапсырыс беруші территориясында оның талаптарына сәйкес қызмет көрсетуді қарастырады. Мысалы, фирмада, қаладан тыс саяжайда, пәтерде және т.б. қабылдаулар, банкет ұйымдастыру бойынша көшпелі мейрамхана әрекеті.

Мейрамханадан тыс банкет немесе презентация ұйымдастырғанда

тапсырыс берушімен төмендегілерді келіседі:

- банкет сипаты, қатысушылар саны мен құрамы;
- банкеттің басталу уақыты мен оның ұзақтығы;
- ас мәзірі мен шарап картасы;
- бөлме құрамы мен үстелдерді орналастыру сызбасы.

Банкетке дайындалу кезінде мейрамхана жұмысшылары оны жүргізуге бөлінген бөлмемен танысады. Жасалған тапсырыс негізінде ыдыстар, аспаптар, дастарқандар мөлшері саналады. Сонымен қатар даяшылар санын анықтайды.

Есептеу негізінде ыдыстар, аспаптар, асханалық жаймалар таңдалады. Тапсырыс берушімен келісілген ас мәзірін ескеріп, өндіріс және сервис-бар жұмысшылары дәмтағамдар, тағамдар даярлайды, сусындар дайындайды. Шараны жүргізуден бір күн бұрын өнімдердің сақтау мерзімін ескеріп, қажетті жерге жеткізеді. Бұл жағдайда қызметті орындаушы тағамдарды даярлау мен жеткізуге, буфет-барларды, дастарқан жаюға және безендіруге, залды жинауға жауапты және шара аяқталған соң, алдын ала келісілген келісімшартқа сәйкес толық есеп айырысады. Кейтеринг үшін арнайы жабдықталған автомобильдер, тіркемелер және жартылай тіркемелер қолданылады.

Бөлмедегі кейтерингке қарағанда мейрамханадан тыс кейтеринг артық-

шылығы – көптеген шығындардың (бөлмені жалға алу, коммуналды қызметтерді төлеу, салықтар) төмен болуы.

Кемшілігі – көлік құралдарына және тағамдарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді, сусындарды сақтау және жеткізуге арналған арнайы жабдықтар шығындары жоғары.

*Әлеуметтік кейтеринг* – қоғамдық шараларды жүргізуге арналған тағамдарды даярлау жөнінде қызмет ұсыну. Бұл кейтеринг түрінің ерекшелігі тағамдарды даярлау үрдісі тапсырыс беруші территориясында және жабдығында, соның бақылауында жүзеге асады. Әлеуметтік кейтеринг қызметін орындаушы және тұтынушы алдын ала қызмет көрсету күнін, ас мәзірін, дастарқан жаю ерекшеліктерін келіседі. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының (немесе жеке кәсіпкердің) міндетіне шараны орындаудан кейін тазалау кіреді.

Шакырылғандар саны шағын (10-нан 50 адамға дейін) отбасылық мерекелерді ұйымдастырғанда да әлеуметтік кейтеринг қызметі қолданылады. Отбасылық мерекелерде қызмет көрсету үшін 4–5 адам қажет (бір тәжірибелі аспаз және бір-екі көмекші, бір даяшы және бір бармен). Әлеуметтік кейтеринг артықшылығы – жүктеме шығындардың аз болуы және жабдықтарға шығын болмауы. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны тапсырыс берушіге келісімшартқа

сәйкес дастарқан жаюға арналған жеке заттар және үстелге әсемдік беруге арналған қосымша заттар ұсынады.

*Көшпелі кейтеринг* – адамдар тобын тамақпен қамтамасыз етуге қажетті кеңселерге, құрылыс және жалданатын аймақтарға жартылай фабрикаттарды жеткізу. Жартылай фабрикаттан тағам даярлау үшін тапсырыс беруші территориясында қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына арнайы жылжымалы жабдық қажет. Сондықтан бұл кейтеринг түрі аса көп қаржы шығындармен байланысты.

Дайын аспаздық өнімдерді *бөлшек сату* егер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны ыстық тағамдарды үйге жеткізуді жүзеге асырса, кейтеринг түрі болып саналады. Бұл кейтерингке басқа мысал – қатысушылар саны көп спорт жарыстары, фестивалдер, карнавалдар және басқа қоғамдық шараларды жүргізу кезінде тамақ өнімдерін (үлдірмен немесе целлофон мен жабылған бутербродтар, піскен өнімдер), сонымен қатар салқын сусындар сату.

*VIP-кейтеринг* жоғары білікті аспаз бен даяшы қатысуымен көшпелі мейрамханалық қызмет көрсетуді қарастырады. Тапсырыс беруші бөлмесінде оның бақылауында өнімдері өңдеу мен тағам даярлаудың толық циклі жүзеге асады. Бұл тұлғалар тапсырыс берушімен ұзақ мерзімді турнеде ілесіп жүруі мүмкін.

Қоғамдық тамақтандырудың **мерчандайзингі** – қоғамдық тамақтандыру өнімдері мен қызметтерін өткізуді реттеу қызметі.

Сату көлемін ұлғайту үшін мейрамханада, кафеде немесе барда мерчандайзингтің келесі тәсілдері қолданады:

- тағамдар мен сусындар дизайны;
- жаңа қызмет көрсету әдістерін енгізу;
- залдағы үгіттеу;
- көндіріп сату;
- альтернативті өнім мен қызмет таңдауын ұсыну.

Тағамдар мен сусындар *дизайны* тұтынушыға көрнекті әсер ету және сатуды ынталандыру үшін олардың эстетикалық безендірілуін қарастырады. Дизайн әсері мейрамханаға кірерден басталады: шарап көрмесі, үстелдердің жайылуы, десерттері бар суытылатын сөре, витринадағы балғын жемістер, бар тұрағында түсті көркемделген күн көктейлі, залдағы салат-бар.

Мейрамханаға қосымша табысты презентация береді. Мысалы, алма презентациясын жүргізу үшін қонақтарға тақырыптық афишалар, алмадан даярланатын тағамдар рецептісі бар брошюралар, залға кірерде алмасы бар себет қояды, ас мәзіріне пісірілген алма, қатпарлы алма, алма шарлоткасы, тәтті алма қаусырмасы қосылады, әр келген қонаққа алма сыйлайды.

Мерчандайзинг әдістері залда қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезінде қолданылады. Мысалы, даяшы қонаққа ортақ тағамның ұнаған бөлігін ұсынып, оны порцияға бөліп салып бере алады.

Тағамдар сатылымын жоғарылату үшін ерекше тағамның бірін даярлау. Кез келген топқа мейрамхана атынан ерекше десерт ұсынса, барлық қонақтар оны тапсыра бастайды.

Саудалық залда үгіттеудің негізгі тәсілдеріне үстелдерге орнатылатын тағамдар фотографиясы, десерт-барларды көрінетін жерге орналастыру, кішігірім шарап көрмесін ұйымдастыру, жексенбілік бранч (отбасылық түскі ас) мәзіріне бір бокал шарап ұсыну. Кейбір мейрамханаларда үстелге «ай шарабы» белгісімен бөтелке немесе дәмтағамдар үлгілерін, жемістер алдын ала қойылады. Бұл әдісті қолданған кезде түсініктемесі бар карточка қарастыру керек: бұл тағамдар, шарап, жемістер тегін, әлде тек сатуға арналған.

Қызмет көрсететін персоналмен қолданатын тиімді әдістің бірі көндіріп сату болып табылады. Қонақ үстел басына отырған соң, даяшы оған коктейль-аперетив немесе фирмалық дәмтағам ұсынады. Қонақтар әртүрлі тағамдарды татып көру үшін подноста дәмтағамдар үлгілері ұсынылуы

мүмкін. Түскі ас немесе кешкі ас аяқталған соң, даяшы подноста немесе арбада үлгілерді көрсетіп әртүрлі десерттер таңдауға ұсыну мүмкін. Көндіріп сату әсіресе барда танымал. Бармен қонақ назарын белгілі бір коктейльге аудартуы мүмкін. Көндіріп сату сапалы қызмет көрсету әдісінің бірі, ол қонақ тілегін табуға көмектеседі және мейрамханаға келуін жайлы етеді.

Өнім мен қызметтердің альтернативті түрлерін таңдауға ұсыныс мейрамханаға белгілі бір пайда табуға ынтазар қонақтар келуіне байланысты. Бұл мақсатта мейрамхана қонақтарға әртүрлі өлшемді табақта дәмтағамдар; әртүрлі массалы стейк, пицца, пирожное порциясын әртүрлі табысы бар тұтынушылар сұранысын ескеру үшін ұсынады. Мысалы, сусындарды дәмтағаммен немесе дәмтағамсыз сату, балмұздақты құймақпен немесе құймақсыз сату қонақтарға пайдалы түрін таңдауға мүмкіндік береді. Альтернативті өнімдер мен қызметтер түрін таңдау үшін ұсыныс, мысалы, қонақтарға кешенді таңғы ас, түскі ас және кешкі ас ұсыну болып табылады. Бұл кезде кешен құрамына кіретін тағам бағасы жеке-жеке тапсырған кездегі бағадан төмен.

### Бақылау сұрақтары

1. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру принциптері қандай?
2. Қызмет көрсету мақсаттары мен міндеттері қандай?
3. Тамақтану қызметі.
4. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі.
5. Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері.
6. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі.
7. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі.
8. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.
9. Қызмет көрсету әдістер мен түрлерін атаңыз.
10. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын сипаттаңыз.
11. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын қандай типтерге жіктеледі?
12. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын қандай кластарға жіктеледі?
13. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын типтерінің сипаттамасы: мейрамханалар, кафе, бар, асхана, дәмхана.
14. Класс сипаттамасы: люкс, жоғарғы, бірінші.
15. Мейрамхана, бар, кафе, дәмхана ерекшеліктері қандай?
16. Қандай прогрессивті қызмет көрсету технологияларын білесіз?
17. Концептуалдық тамақтану орындарын құру ерекшелігі неде?
18. Виртуалды мейрамхана ерекшелігі неде?
19. Мерчандайзинг мәні неде?
20. Кейтеринг мәні неде және қандай түрлері бар?



## 2-тарау. САУДАЛЫҚ БӨЛМЕЛЕР, ОЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ ЖӘНЕ ЖАБДЫҚТАЛУЫ

### 2.1. Бөлме түрлері

Тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыруға арналған бөлмелерге залдар, банкет залдары (барлық класс мейрамханаларда міндетті), вестибюль, гардероб, ерлер және әйелдер дәретханалары, тұтынушыларға арналған темекі шегуге арналған бөлме жатады. Мейрамханаларда бұл бөлмелер тобына күту залы (аванзал), коктейль-холл жатады. Қосымша бөлмелерге сервиз бөлмесі, ыдыстарды жуу бөлмесі және тарату бөлмесі жатады.

Бөлмелер ауданы кәсіпорын типіне және орын санына байланысты және бір орынға аудан нормасының орын санына көбейту арқылы есептеледі.

Залда бір орынға аудан нормасы (м): мейрамханада эстрадасы мен би алаңымен зал – 2; соның ішінде зал – 1,8; темекі шегетін орын – 0,07–0,75; барда – 1,8; кафеде, дәмханада, сыра барларында – 1,6; жалпы асханалар мен жоғарғы оқу орны асханаларында – 1,8; мектеп және мектеп-интернат асханаларда – 0,75 (80 орынға)

және 0,65 (80 орыннан жоғары залда); арнайы орта оқу орындары асханаларда – 1,3.

Қоғамдық тамақтану орнына кіре берісі ғимарат фасадының рәсімделуімен, декоративті-көркемдік құралдармен және ұлттық ою элементтермен сәйкес келуі керек және жақсы жарықтандырылуы керек. Безендіру элементтері бар жарықтандырылатын маңдайша жазу және кіре берістегі қосымша жарықтандыру ғимараттың архитектуралық түрі мен кәсіпорын сипатын көрсету керек.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тұтынушылар кіретін есікке дұрыс көңіл бөліну керек. Олар шыны, жартылай шыны, мөлдір, мөлдір емес, ағаш немесе металл, айналмалы немесе қос есікті болуы мүмкін. Кіре берісте аяқ киімді кірден тазалауға арналған баспалдаққа бекітілген қырғыштар, торлар немесе металл торлар, коқыс салатын сауыт болу керек. Кіре беріске гүлдер немесе жасанды композиция құрады. Мейрамханаға кіре берісте ізетті және ықыласты швейцар қарсы алады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын жобалау негізіне тұтынушыларға қызмет көрсету үшін бөлмелерді рационалды орналастыру жатады.

## 2.2. Саудалық бөлмелер сипаттамасы

**Вестибюль** – тұтынушыларға қызмет көрсету басталатын бөлме. Вестибюль ауданы әртүрлі және зал сыйымдылығына байланысты. Мейрамхана вестибюлінде сырт киімге арналған гардероб, дәретхана, аяқ киім тазалауға арналған машинка, айналар, жұмсақ жиһаз – креслолар жартылай креслолар, банкеткалар (арқасы жоқ жұмсақ отырғыштар), журнал үстелдері, телефон, автоматтар, ойын автоматтары орналасқан, газет пен журналдар, гүл, сувенирлер сату ұйымдастырылған. Сонымен қатар вестибюльде дәріхана дүңгіршектері, барлар, киім, аяқ киім, парфюмерия сататын дүкен, ас мәзірі және мейрамхана ұсынатын қызметтер туралы мәлімет орналасуы мүмкін. Вестибюль интерьерінің табысты шешімі тұтынушылардың мейрамхана аспаздығы мен сервिसімен танысқанға дейін жақсы көңіл күйін құруға ықпал етеді.

*Гардероб* вестибюльде орналасады және жылжымалы кронштейнмен секциялық екі жақты металл ілгіштермен жабдықталады. Ілгіштер

арасы 70 см аз болмау керек, ал ілгіштер саны залдағы орын санына сәйкес келу керек, сонымен қатар 10% резерв қоры болу керек. Сырт киімдер гардеробында негізгі ілгіштермен қатар иық ілгіштер болу керек, себебі кейбір модельді киімдермен тондар иық ілгіште іліну керек. Гардеробта аяқ киім, қол жүгі (сөмке, портфель) сақтауға арналған шкаф-ұяшықтар қарастырылған.

50 орынға дейін асханалар мен өзіне-өзі қызмет көрсететін кәсіпорындарда киім ілуге арналған ілгіштерді тікелей залда орнатуға болады.

Сырт киімді қабылдау кезде гардеробшы ең алдымен келушіге жетон беріп, содан кейін ілу керек, шкаф-ұяшыққа аяқ киім салу керек, ал қонақ кетерде жетонды алып, сырт киімін беріп, киінуге көмектесіп, содан соң бас киімін беру керек.

*Дәретханада* ыстық және суық су жүргізілген, электросүлгі, айна, ауа озонаторы немесе ауа сергіткіш қондырғысы болу керек. Қазіргі заманда дәретханада дәретхана қағазы, сүлгілер, майлыктар және сұйық сабын мөлшерлегіш-диспансер, гүлдер немесе жасанды гүлдер қойылады, жеңіл әуен қосуға болатын динамиктермен жабдықталады. Дәретхана қасында *темекі шегуге арналған бөлме* орналасады. Онда ыңғайлы жұмсақ жиһаз және тірегіншедерде күлсалғыштар орнатылған. Желдету

жүйесі интенсивті ауа алмасуын қамтамасыз ету керек.

**Аванзал** – саудалық немесе банкет залы алдында орналастырылатын қонақтарды қарсы алуға, күтуге арналған бөлме. Аванзалға жұмсақ жиһаз: дивандар, креслолар, журнал үстелдері, едендік күлсалғыштар, гүлдер оранжировкасы қойылады. Аванзал безендірілуі вестибюль мен зал интерьерінің декоративті шешімімен байланысу керек.

**Саудалық және банкет залдары** – тұтынушыларға қызмет көрсетуге арналған бөлме. Олардың жобалануына, рәсімделуіне және жабдықталуына көп көңіл бөледі. Кәсіпорында бір немесе бірнеше зал болуы мүмкін, бұл кәсіпорын типіне, оның сыйымдылығына, қызмет көрсету түріне байланысты. 50 орынға дейін кішігірім залдар аса ыңғайлы, сондықтан орын саны көп мейрамханалар мен кафе залдарын аймақтарға немесе кабинеттерге жылжымалы, декоративті немесе тұрақты қалқандармен бөлу ұсынылады.

**Эстрада мен биге арналған алаң.** Алаңға арналған орынды таңдау зал өлшемі мен композициясына байланысты. Ол зал ортасында болуы мүмкін немесе интерьер перспективасының жалғасы болуы мүмкін. Алаңды композициялық түрде қоршаған кеңістіктен ерекше шамдармен, төбе пішінімен бөледі. Мейрамханада эстрада мен би

алаңы ауданының нормасы залдағы бір орынға шаққанда 0,13–0,15 м<sup>2</sup> құрайды. Эстрада тереңдігі 3-тен 8 м дейін.

### 2.3. Сервиз бөлмесі

Сервиз бөлмесі – фарфор, шыны, металл ас ыдыстары мен ас аспаптарын сақтауға және даяшыларға беруге арналған бөлме. Ол ыдыс жуу бөлмесі қасында орналасуы керек, бұл ыдыстар мен аспаптарды беру ыңғайлылығын қамтамасыз етеді және сақталуына ықпал етеді.

Ас беретін бөлме сервиз бөлмесінен алыс орналасса, онда таза дастарқан, мата майлықтар, даяшылар жұмысына арналған қол орамалдың кішігірім қорының болуы рұқсат етіледі.

Сервиз бөлмесі ыдыстар, асханалық аспаптар сақтауға арналған шкафтармен, ілінбелі сөрелермен, стеллаждармен, сонымен қатар оларды даяшыларға беруге арналған сөрелермен жабдықталады. Асханалық аспаптарын пышаққа, шанышқыға, қасыққа арналған бөлімдері бар жәшіктерде сақтайды. Ыдыстар түрі бойынша – фарфор, шыны хрусталь, металл және тағайындалуы бойынша бәліш, дәмтағамдық, кішкентай ас және басқа тарелкелер, шарап, араққа арналған фужерлар, рюмкалар, су, шырын және басқа сусындарға ар-

налған стакандар, штофтар, графиндер құмыралар және т.б. болып жіктеледі.

Ыдыстар жеке-жеке шкаф сөрелерде және стеллаждарда арнайы белгіленген орындарда сақталады. Ыдыстарды алуға ыңғайлы болатындай етіп орналастырады.

Жабдықталу нормасы бір орынға шаққанда үш-төрт ыдыс жинағының болуы қарастырылған. Екі жинағы залда және жіберу бөлімінде айналымда, үшіншісі – жуу бөлмесінде болады. Бұндай ыдыстар мен аспаптар мөлшері бір сағат ішінде екі және үш рет айналымда тұтынушыларға қалыпты қызмет көрсетуді қамтамасыз етеді. Кешкі уақытта мейрамханаларда үстел басындағы орын бір рет қолданатындықтан, ыдыстар мен аспаптарға қажеттілігі бір орынға шаққанда бір жарым жинаққа дейін қысқарады.

Ыдыстар мен аспаптарды қоймадан қоғамдық тамақтану залына жіберу реті накладная (ассортименті мен мөлшері көрсетіліп) жүзеге асады және қызмет көрсету сипатына байланысты. Даяшылармен қызмет көрсетілетін кәсіпорындарда ыдыстар мен аспаптар ыдыс жіберетін сервиз бөлмесінің жұмысшысы, метрдотель немесе зал администраторы, даяшылар бригадирі жауапкершілігіне, ал өзіне-өзі қызмет көрсететін кәсіпорындарда зал администраторы немесе кәсіпорын директоры бұйрығымен тағайындалған басқа тұлғалар жауапкершілігіне кіреді. Олармен материалды жауапкершілік жөнінде келісімдер құрылады.

Жұмысшылардың келісуімен залда айналымдағы ыдыстар мен аспаптарға бригадалық жауапкершілік орнатылуы мүмкін. Бригадалық жауапкершілік те әкімшілік пен бригадир арасындағы келісіммен рәсімделеді.

№ 73 тунтік түрі

Ұйым аты \_\_\_\_\_

Кәсіпорын жұмысшыларының жауапкершілігіне берілетін  
ас ыдыстар мен аспаптарды есептеу журналы

\_\_\_\_\_ 200 ж

(күні, айы)

Ыдыс пен аспап аты	Даяшы				қолы	Даяшы				қолы
	Берілді	қайтарылды	Акт бойынша сыну	жетіспеу		берілді	қайтарылды	Акт бойынша сыну	жетіспеу	
Тәрелкелер:										
Кішкентай ас										
Дәмтағамдық бәліш										
Табакшалармен Сорпа шыныаяқтары										
Шай шыныаяқтары, т.с.с.										
Асханалық аспаптар:										
Асханалық пышақтар										
Дәмтағамдық пышақтар										
Асханалық шанышқылары										
Дәмтағамдық шанышқылар										

Алу және қайтару үшін қолхат \_\_\_\_\_

(қолы)

Даяшылар бригадирі ыдыстар мен аспаптарды алады, оларды даяшыларға берілуін, сонымен қатар күн соңында тапсырылуын қамтамасыз етеді. Үздіксіз қызмет көрсетуге қажетті мөлшерде беріледі. Ас ыдыстарды есептеу №73 типтік түр бойынша журналда жүргізіледі.

Қажетті жағдайда ыдыстар мен аспаптарды тапсыру кезінде сынған, ұрланған, бұзылған, жоғалған ыдыстар мен аспаптарға №74 түр бойынша акт құрылады. Актің айналымдағы ыдыс-аяқтарға жауапты жұмысшы:

күні бойы есебінде болған жұмысшы, метрдотель немесе администратор және бухгалтерден тұратын комиссия рәсімдейді.

Актің кәсіпорын басшысы қарастырып, сынған ыдысты шығынға жатқызу туралы шешім немесе зиянды қалпына келтіру туралы шешім қабылдайды. Сервиз бөлмесі жұмысшылары уақытылы ыдыстар қорын толтырып, даяшылар бригадиріне хрусталь, мельхиор ыдыс және ас аспаптарын материалды жауапкершілікке береді.

№ 74 типтік түрі

Ұйым аты \_\_\_\_\_

**Сынған, жарылған, жоғалған асханалық ыдыстар мен аспаптарға акт**

\_\_\_\_\_ 200\_ж

(күні, айы)

Комиссия құрамы: бас метрдотель \_\_\_\_\_,

Сервизші \_\_\_\_\_, бас бухгалтер \_\_\_\_\_.

Жауапты тұлға: даяшылар бригадирі \_\_\_\_\_.

Асханалық ыдыс пен аспап аты	Бірлігі, дана	Саны, дана		Бағасы, теңге	Сомасы, теңге	Сыну, жарылу, жоғалу жағдайы, оған айыпты тұлғалар және лауазымы
		Сынған, жарылған	жоғалған			

Комиссия мүшелері: \_\_\_\_\_  
(колы)

Әкімшілік шешімі \_\_\_\_\_

Мейрамхана директоры \_\_\_\_\_  
(колы)

«Сынған, жарылған» графасындағы \_\_\_\_\_ мөлшерде ыдыстар мен аспаптар біздің қатысымызда жойылды.

Комиссия мүшелері: \_\_\_\_\_  
(колы)

#### 2.4. Ыдыстарды жуу бөлмесі

Ыдыстарды жуу бөлмесі ыдыстар мен аспаптарды жууға арналған. Бұл бөлімнің нақты жұмысы зал жұмысының табысты жұмысы және қызмет көрсету мәдениетінің жоғарылауына ықпал етеді. Ыдыстарды жуу бөлмесі сервиз бөлмесі қасында орналастырылады және зал мен тарау бөлімімен ыңғайлы байланысуы керек, даяшыларды таза ыдыспен қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Жуу бөлмесін ыдыс жуу машиналармен, жуу науалармен, щеткалы стакан жуғыштармен, ыдыстарды сұрыптау және тағам қалдығынан тазалауға арналған үстелдермен, кептіру шкафымен, таза ыдысты сақтауға арналған стеллаждар мен шкафтармен, қалдықтарды жинауға арналған қақпағы бар бактармен жабдықталады. Жабдықтарды технологиялық үрдіс ретіне сәйкес орналастырады: тағам қалдығынан тазалау, сұрыптау, алдын ала жуу, жуу, залалсыздандыру, кептіру.

Қолданған ыдыстар мен аспаптарды подноска немесе арнайы арбаға жинап, жіберу терезесі арқылы жуу бөлмесіне түседі. Ыдыс сақталғыштығын қамтамасыз ету және шуды азайту үшін ыдыс жинайтын үстелдер мен сөрелерді линолеуммен немесе баска материалмен жабады.

Тәрелкелерді жуу алдында тағам қалдықтарынан тазалайды, түрі бо-

йынша сұрыптайды. Ыдыс жуу машиналарда тәрелкелер, стакандар және ас аспаптары жуылады, залалсыздандырылады. Ыдыстар әртүрлі температуралық тәртіппен үш бөлімде жуылады. Бірінші бөлімде 45–48 °С температурада жуу құралдары көмегімен жуылып, майсызданады; екінші 50–55 °С температурада 10% хлор әгі ерітіндісін (1 л суға 10 см<sup>3</sup> есебімен) қосу арқылы дезинфекцияланып жуылады; үшінші 90–98 °С температурада ыдысты шайып залалсыздандырады. Содан кейін оны кептіру үшін стеллаждарға орналастырады.

Кішігірім кәсіпорындарда ыдыстар мен аспаптарды үш бөлімі бар науаларда жуады.

Мельхиор ыдыспен аса абай болу керек. Оны науаларда жұмсақ жөке, сабын көмегімен жуады, жуу кезінде бір-біріне ұрылмауын қадағалайды. Бетіндегі қою дақтарын жою үшін ас содасы ерітіндісімен сүртеді, содан соң ыстық сумен жуып, сүлгімен сүртеді.

Шыны ыдыстар (рюмкалар, бокалдар, фужерлар, стакандар) және асханалық аспаптарын екі бөлімді науаларда жуады. Бірінші бөлімде 45–50 °С температурада жуады. Екінші бөлімде 50–55 °С температурада шаяды. Ас аспаптарын жуған соң, металл торда 1–2 минутқа қайнаған суы бар стерилизаторға батырады, содан соң кептіреді. Ыдыстарды ұрылудан

сақтау үшін науа түбіне гофрирленген резина төсеніштер төсейді.

### 2.5. Тарату

Тарату ыстық және суық цехтары, нан кесу бөлімі, сервиз бөлмесі, ыдыстарды жуу бөлмесі, сервис-бар (буфет) жанында орналасады. Егер аталған бөлмелер таратудың бір жағында орналасса, оның ені 2 м аз болмау керек, егер екі және одан көп жағында орналасса 3 м аз болмау керек.

Тарату ұзындығы: ыстық цех үшін – залдағы бір орынға шаққанда 0,3 м, салқын цех үшін 0,01 м есебінен құрылады.

Таратуда компьютерлік кассалық терминал немесе кассалық машина орналасады, витриналар ас мәзірі, шарап және коктейльдер картасымен күнделікті тағамдар мен сусындар бағасы көрсетіліп жабдықталады.

### 2.6. Сервис-бар (буфет)

Мейрамхана залдарында қосалқы бөлмелермен байланысқан сервис-барлар (буфеттер) орналасады. Сервис-бар өнімін даяшылар жөнелтеді. Даяшылар сервис-бардан арақ-шарап өнімдерін, сыра, алкогольсіз сусындар, жемістер, кондитерлік және темекі өнімдерін алады.

Ол зал қасында орналасады және екі бөлмесі бар: қосалқы – тауар сақтау үшін және негізгі – өнім өткізу үшін. Қосалқы бөлмеде тоңазыту шкафтары немесе жиналмалы камера, стеллаждар, подтоварниктер орнатылады. Өнім өткізуге арналған бөлмеде торт, пирожное, сусындар сақтау және көрсету үшін шыны есікті тоңазыту шкафы, сөрелер-витриналар қойылады. Сөреде экспресс-кофе қайнатқыш, үстел электр плитасы, электронды циферблатты таразы, арақ-шарап өнімдерін жөнелтуге арналған өлшемді ыдыс орналастырылады. Витринаға қойылған барлық тауарлардың (жемістер, шоколад, кондитерлік өнімдер, сусындар) бағасы көрсетілуі тиіс.

Ыстық және суық су жүргізілген раковина болуы міндетті.

Ыстық (шай, шығысша кофе, ыстық шоколад) және суық (кофе глассе) сусындар өндірісте даярланады.

### 2.7. Нан кесуге арналған бөлме

Нан кесуге арналған бөлме нан және нан тоқаш өнімдерін сақтауға, кесуге және жөнелтуге арналған. Нанды сақтау үшін бүйірі мен есіктерінде саңылауы бар шкафтарға салады. Нан кескіш көмегімен нанды 40–50 г тіліктерге кеседі және жөнелту алдында бәліш тәрелкесіне



салады. Нан кесушінің жұмыс орны үстелмен, таразымен, тақтайлармен, қысқыштармен, қалақпен және нан коқымдарын жинау үшін шеткамен жабдықталады. Нан кесуге арналған бөлмеге тост (екі жағы қуырылған нан) даярлау үшін тостер және стеллаж орнатылады. Кіші кәсіпорындарда нан кесу үшін арнайы орынды салқын цехта ұйымдастырады.

Ұлттық нан түрлерін: орыс қалаштары, өзбек тандыр нандары және т.б. тікелей қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында өндіріледі және үстелге бүтін түрде қойылады.

Залдардың өндірістік және қосымша бөлмелердің рационалды байланысы тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісін дұрыс ұйымдастыруды қамтамасыз етеді.

## 2.8. Жарықтандыру

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда зал жарығын дұрыс таңдау тұтынушыларға да, қызмет көрсететін персоналға да аса маңызды. Жарық интерьердің маңызды элементі бола тұрып, қабырға құрылымын бөлуге, декоративті элементтерге ерекше айқындылық беруге мүмкіндік береді, ол бөлмені «кішірейтеді» немесе «ұлғайтады», демалысқа итермелейтін ыңғайлылық туғызады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда жалпы, жергілікті және

аралас жарықтандыру қолданылады. *Жалпы жарықтандырудың* басты мақсаты – тұтынушы өзін ыңғайлы сезіну үшін интерьердің барлық бөлшектері жақсы жарықтанған жарық фонын құру. Биік төбелі залдарда жалпы жарықтандыруда жеңіл люстралар немесе ілінбелі шамдар қолданылады. Ерекше ыңғайлылық және эксклюзивті атмосфера құру үшін стандартты интерьерде де жарық шашырататын люминесцентті шамдар қолданылады.

*Жергілікті жарықтандыру* жалпы фоннан белгі бір объектіні бөлу үшін, декоративті рәсімдеудің қызықты элементтерін айқындап көрсету үшін қолданылады. Бұл жеке үстелдерді, зал аймақтарын, бар тұрағын, эстрада немесе би алаңын жарықтандыру.

Жергілікті жарықтандыру құралдарына сызықты шамдармен немесе металлогалогенді шамдармен сызықтық галогенді шамдар, қабырғадағы бра, бар тұрағы мен қабырға қасында орналасқан үстелдердегі үстел шамдары, үстел жанындағы торшерлер жатады. Залда түсті музыка, еденнің жарықтануы және қабырғада суреттер репродукциясы ұйымдастырылуы мүмкін. Билеу кезінде түсті прожекторлар, жаңбыр, қар немесе т.б. имитациялайтын жарық құралдар қолданылу мүмкін. Жарықты жылы немесе суық реңдерге бояу жарықтанатын заттар, тағамдар, сусындардың сыртқы түрі-

не, сонымен қатар адамдардың көңіл күйіне әсер етеді.

*Аралас жарықтандыру* – бұл жалпы және жергілікті жарықтандырудың үйлесуі, яғни зал жалпы жарықтандырылады, ал жеке бөліктегі қосымша бағытталған жарық ағынымен бөлінеді, бұл жарықтандыруды реттеуге, әртүрлі жарық әсерлерін құруға, зал толық толмағанда жалпы жарықтандыру шамдарын сөндіріп, электр энергия шығындарын азайтуға мүмкіндік береді.

Жарықтандыру үшін көбінесе жарық шашыратуы жақсартылған люмицентті шамдар және белгілі бір түсті шамдар таңдалады. Жылы түсті (сары, ашық қызғылт) шамдар тағамдарға көрнекті, табиғи түр береді, ал ақ немесе жасыл ренді шамдар керісінше әсер етеді.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары залдарында табиғи және жасанды жарықтандыру үйлесуі керек. Табиғи жарық бір немесе бірнеше жақтан, кейде төбеден түсуі мүмкін.

Залда жарықтандыру кезекші (жұмыс істемейтін түнгі уақытта), қалыпты (қалыпты жұмыста) немесе күшейтілген (қабылдау, банкет және т.б. қызмет көрсету кезінде) болуы керек.

## 2.9. Желдету

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны бөлме ауасын тазарту және бекітілген ауа параметрлерін (температу-

ра, ылғалдылық) тұрақтандыру үшін еріксіз желдету жүйесімен жабдықталады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны залдарында жақсы желдету және 60–65% салыстырмалы ауа ылғалдылығында қалыпты температуралық тәртіп (16–18 °С) болуы керек.

50 орынға дейін кәсіпорындарда сорғыш желдету, ал қалған кәсіпорындарда ағынды-сорғыш желдету жүйесі қолданылады.

Даяшылар қызмет көрсететін кәсіпорындарда тұтынушыларға арналған бөлмеде, ыстық цехта, жуу және тарату бөлмелерінде желдету жүйесі бөлек болуы керек. Сауда бөлмелеріне шығатын желдету жүйесі декоративті безендірілуі тиіс. Желдету жүйесі шусыз жұмыс істеуі керек. Шу желдеткішті дұрыс таңдамаудан, оның бұзылуынан, желдету каналында ауаның өту жылдамдығы жоғары болуынан туындауы мүмкін.

Қазіргі кезде жазғы уақытта саудалық бөлмелерді салқындататын, қыста жылытатын әртүрлі модификациялы арнайы қондырғы – кондиционерлер кең тараған. Кондиционерлер шусыз жұмыс істейді, кәсіпорын залында қажетті температура мен ауа ылғалдылығын тұрақты қамтамасыз етеді.

Кондиционерлерді таңдауда оның өлшемі мен дизайнына көңіл аударуы керек, себебі олар тікелей қоғамдық тамақтану кәсіпорының залын-

да, мейрамхананың банкет залында орнатылады және қабырғаға бекітіледі. Кондиционерді іске қосу және тәртібін орнату үшін дистанционды басқару қолданылады.

## 2.10. Зал интерьері

Залдардың ерекше және әртүрлі интерьері, қабырғаны өңдеудің жылы немесе қатан түстері, кілемдер, ежелгі атрибутика элементтері, фонтандар, гүлдерден жасалған оранжировка, люстралар, жиһаздардың дұрыс таңдалуы, даяшылар униформасының бөлме декорымен үйлесуі; дастарқандардың жайылуы – осының

барлығы іскерлік кездесулерге немесе достар арасында демалуға ыңғай танытады.

Қазіргі кезде қоғамдық тамақтану кәсіпорындары залдары интерьерлерін безендіруде қолданылатын көптеген стильдер бар (2.1-сурет).

**Ампир** (франц. *Empire* – империя) – классицизм дамуын аяқтайтын XIX ғ. алғашқы үш онжылдық стиль. Оған архитектура мен интерьерлердің салтанатты асқан әсемділігі, пилластралар (қабырға бетінде жазық тігінен шығыңқы жері), анфиладтар (бір осьте орналасқан есікпен біріккен бөлмелер) және мрамормен, қоламен, айналармен, живописьтік панно, алтын жалатқан жабыстырма мен



2.1-сурет. Зал интерьерін безендіруде қолданатын стильдер

ою-өрнектермен безендірілген залдар тән.

Жиһаз (қызыл ағаш, карел кайыңы, шетен және т.б.) дұрыс, симметриялы пішінді, ою-өрнектермен безендірілген. Жиһаздардың қатаң пішінін оймалы пальметкалар (стильді желпуіш тәрізді жапырақ) және басқа антикалық мотивтер айқындайды. Кресло аяқтары мен шынтақ сүйеніші фантастикалық жануарлар фигуралар түрінде орындалған. Күміс ыдыстар мен канделябрлар әр жерінде гравировкасы бар тегіс бетті түзу пішінді болып келеді.

Ампир стилінің екі түрін ажыратады: еуропалық және орыс. Еуропалық – сән-салтанатты: көп алтын, жапсырма, колонна, капительдер (коллоннаның жоғарғы жағы оюлармен безендіріледі), айна, қабырға мен төбеде жазба, терезеде ауыр шымылдық, антикварлық немесе замануи ампирге ұқсас жиһаз.

Орыс ампирі – аздап сән-салтанатты, тынышырақ, лирикалы. Колонналар жарқұл-жарқылды емес, оларды тек белгілеуге болады. Төбе мен қабырғада әсем жапсырма; хрусталь люстралар. Көп ақ және жылы қызғылт түс қолданылады. Үлкен терезлер мен көп айна. Интерьерде жеңілдік пен ыңғайлылық көбірек. Залда каминдер, бұрыштарда қола айдаһарлар мен жапсырмалы мүсіндік топтар болуы мүмкін. Оюлы емен паркет үстіне төселген, ол биік

аркалы орындықтар қаптамасымен, нәзік пастель реңді дастарқандар мен майлықтармен теңгеріледі. Ақ крахмалданған үстіңгі дастарқандар мерекелі көрінеді. Ыдыстар – заманауи, бірақ тұтынушылар қалауы бойынша қыш ыдыстар (XIX ғ. сәйкес) қолданылуы мүмкін.

**Барокко** – XVI ғ. соңы мен XVIII ғ. ортасына дейін Еуропа мен Америка декоративті өнеріндегі негізгі стильдік бағыт. Барокко жетілген абсолютизмнің дворяндық-шіркеулік мәдениетімен байланысты. Оған бейнелер контрасттылығы, қауырттылығы, динамикалығы, маңыздылық пен сән-салтанаттыққа ұмтылу, шынайылық пен иллюзия бірлесуі тән.

**Рококо** – XVIII ғ. бірінші жартысында еуропа өнеріндегі стильдік бағыт. Бұл кезеңде таңдаулылық, театрализация, ыңғайлылық, фантазия әлемі мен миф сюжеттеріне кету тән. Рококо элементтерімен классикалық стильде безендірілген залда кикыметті пішінді үстелдер, ежелгі декорацияланған фарфор, ришелье тігіспен безендірілген дастарқандар мен майлықтар қолдануға болады. Үстел тақтайы таңдаулы гүлдестемен безендіріледі.

**Готикалық стиль** XII ғ. бірінші жартысында Францияда Англияда туындаған, кейінірек бүкіл Еуропаға тараған. Бұл стиль готикалық жерасты, ортағасырлық қорған неме-

се шіркеуге келтіріліп стильденген концептуалды мейрамханаларға тән. Бұндай мейрамханаларда басты архитектуралық элемент-готикалық шіркеу қабырғаларынан шығып тұратын үлкен тас қабырғалар. Мейрамханада ашық отта пісірілген тағамдар ұсынылады. Готикалық интерьерге қатаң түс гаммасы, жиһаздардың ықшам пішіні: тік төрт бұрышты үстелдер, биік арқалы орындықтар тән. Жинақ әсемдігін ортағасырлық каминдер, металдан жасалған ыдыстар мен аспаптар айқындайды. Үстел беті мрамор немесе басқа табиғи тас-тан жасалуы мүмкін, бұл жағдайда дастарқан қолданылмайды.

**Модерн** – XVIII ғ. соңы мен XIX ғ. басындағы стиль. Оған жаңа технико-құрылымдық шешімдер тән: жоспарлау, пастель рендер, жасыл және күлгін рендердің үйлесуі, ықшамдылық, абстракты сызықтар, дәстүрлі емес материалды қосу.

**Хай-тек стилі** (ағылш. *high technology* – жоғары технология). Бұл жастар стиліне кербезділікті қазіргі заманғы материалдар: пластик пен металл қолдану береді. Шыны пластикінен, меланиннен жасалған немесе ламинацияланған үстел тақтайы дастарқан қажет етпейді, сондықтан бұл стиль интерьердің түс шешіміне сәйкес таңдалатын мата немесе қағаз майлықтарды қолдануды көздейді. Жинақты жоғары сапалы пластиктен, жоғары берік түссіз не-

месе түсті шыныдан жасалған ыдыс, металл тәрелкелер мен ас аспаптары аяқтайды.

**Хай-тек стилі** дұрыс жарықтандыруды қажет етеді. Жарықтандыру әсері майшамдарды мөлдір екі қабатты үстел бетіне қою есебінен жетеді. Үстелге түсетін жергілікті жарық сәулелері ыңғайлылық, демалыс, тыныштық атмосферасын құрады. Ашық жарықтандыруды қолдану кезінде интерьердің түстер көмегімен контраст құруға (мысалы, ақ пен қара) негізделеді. Бірақ бұл жағдайда үстел дизайны, жиһаз пішінін жайлы классикалық стильде ұстаған жөн. Хай-тек стилін ұлттық мереке жүргізуде, ұлттық тағамдар презентациясында қолданған жөн.

**Шығыс стиль** сызықтар нақтылығымен, орындау қарапайымдылығымен, жоғары руханилықпен, сонымен қатар таңдаулы сезіммен, әдемілікпен қанағаттану қабілетімен сипатталады. Кафе немесе мейрамханаға шығыс колорит беру үшін дастарқанға мыс немесе күміс ыдыстар қойылады.

**Кантри** – ауыл стилі мен интерьердің қарапайым шешімімен сипатталатын заманауи бағыт.

Кантри стилін дәрікелеу табиғи материалдардың көптігі: саз, ағаш ерекшелендіреді. Қабырғаларды қатты ағаштар (емен, бук) түрімен ішкі өңдеу, ағаш үстелдер мен орындықтарды қолдану ұлттық дәстүрде

қоғамдық тамақтану кәсіпорнын құру идеясын сипаттайды.

Кантри стилі сыра барларын, клубтарды, кабактар және қала сыртындағы мейрамханаларды безендіруде қолданылады.

**Неорыс стилі** интерьерде ежелгі орыс жағдайын тудыру қарастырады. Жиһаздары – ағаш үстелдер мен орындықтар. Күмбезді төбелер, аркалар, баспалдақтар, дымқыл сылақтағы жазбалар, персонал униформасы – орыс шаруасының костюмі.

## 2.11. Залдардың жабдықталуы

Жиһаз – кәсіпорын интерьерінде функционалды элемент болып табылады және кәсіпорын типі мен класын айқындайтын критерийдің бірі. Жиһаз типін таңдау кәсіпорын тағайындалуына, оның типі мен класына, интерьердің стильдік шешіміне сәйкес келуі керек. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жиһаздардың барлық типіне қойылатын жалпы талаптарға: жоғары беріктілік, гигиеналық, эстетикалық, қызмет көрсету сипатына сай келуі жатады.

Жиһаз ыңғайлылығына оның антропометриялық талаптарға сай келуі жатады. Орындықтар мен креслолар ыңғайлылығы адамның дене массасының максималды тіреу ауданына біртекті таралуымен, дене күйін

ауыстыру мүмкіндігімен қамтамасыз етіледі. Тұтынушы ыңғайсыздық сезінбеу үшін үстел тактайының үстіңгі ауданы мен орындық арасындағы қашықтық 29-дан 31-ге см дейін құрау керек.

Саудалық және банкет залдарын жабдықтау үшін келесі жиһаз түрі қолданылады: ас үстелі, мейрамхана үстелі, соның ішінде банкет және фуршет үстелдері, креслолар, жартылай креслолар, орындықтар, дивандар, даяшыларға арналған қосалқы үстелдер, серванттар, жылжымалы әзірлеу үстелдері, сусындарды суытуға арналған тоңазыту шкафтары.

Мейрамхана жиһазына қатаң талаптар қойылады. Ол тұтынушыларға максималды ыңғайлылық қамтамасыз ету керек.

Ас үстелдері тактай ауданы жеткілікті, тұрақты құрылымды болуы керек. Әдетте, үстелдер металл қаркаста да жасалады. Дәстүрлі төрт тіреулі құрылымымен қатар, асханаларда, дәмханаларда және жазғы кафе негізінде қиылысқан бір тіректе, сонымен қатар Т-тәрізді контур екі негізде үстелдер қолданылуы мүмкін. Үстел тактайы 600-ден 900 мм дейін өлшемді квадрат, ұзындығы 900-ден 2200 мм дейін және ені 600-ден 900 мм дейін өлшемді тік төртбұрышты, диаметрі 690-нан 750 мм дейін дөңгелек болуы мүмкін. Үстел биіктігі 690-нан 700 мм аралықта ауытқиды. Асхана, кафе және дәм-

ханаға арналған үстелдер беті қалың пластикпен жабылады.

Мейрамханаға арналған үстелдер басқа кәсіпорындарда қолданылатын үстелдерден өлшемімен, үстел тақтайын өңдеумен, қолдану сипатымен ерекшеленеді. Пішіні бойынша квадрат, тік төртбұрышты және дөңгелек болуы мүмкін (2.1-кесте).

Мейрамханаларда қолданылатын үстелдердің оңтайлы өлшемдері

квадрат 900 x 900 мм, тік төртбұрыш 850 x 1200 мм және 800 x 900 мм және дөңгелек диаметрі 900–1100 мм.

Басқа кәсіпорындарға қарағанда мейрамханаларда өлшемі үлкейтілген үстелдерді қолдану дастарқан толық жайылумен, тағамдардың кең ассортиментін ұсынумен байланысты. Үстел беті температура мен ылғалдылықтың әсеріне тұрақты полиэфирмен жабылады.

2.1-кесте

### Мейрамхана үстелдерінің өлшемі

Үстел ені, мм	Үстел ұзындығы, мм				Үстел биіктігі, мм	Орындықтың (креслоның) максималды ені, мм
	Екі орынды	Төрт орынды		Алты орынды		
		квадрат	Тік төртбұрышты			
800	625	800	1200	1875	740–750	500
850	650	850	1300	1950	740–750	550
900	700	900	1400	2100	740–750	600
дөңгелек	700–800	900–1100		1300	740–750	500–600

Үстел жаю құралдарының тұрақты күйін қамтамасыз ету, шуды азайту, ыдыс сақталғыштығын арттыру үшін үстел бетіне дастарқан астынан мата қаптама кигізеді.

Үстелге қойылатын маңызды талаптар үстел тақтайының оңтайлы ауданы, тұрақтылық, үстел биіктігінің орындық биіктігімен байланысуы, гигиеналығы болып табылады. Үстел қаркасы металдан жасалады. Негізі-

нен квадрат немесе тік төртбұрышты кейде дөңгелек, алтыбұрышты үстелдер қолданылады.

Мейрамхана залында, банкет жүргізілетін залда банкет және фуршет үстелдері қойылады.

**Банкет үстелдері** кәдімгі мейрамхана үстелдерінен біршама биік (760–780 мм). Одан күрделірек дастарқан жаю үстелдің үлкен енін (1200–1500 мм) талап етеді. Банкет

үстелдері жүріп-тұрып қызмет көрсетуге қолданылуы мүмкін.

Арнайы үстелдер болмаса, банкет үстелдерін тік төртбұрышты немесе квадрат үстелдерден құрастырады.

**Фуршет үстелдері** банкет үстелдерінен биігірек (1000–1050, 1000–1100 мм), себебі қонақтар тұрып тұтынатын қабылдауларда қызмет көрсетуге арналған. Фуршет үстелдерінің ені 1200–1500 мм.

**Кресло мен орындықтар** адамның антропометриялық мәліметтеріне сәйкес келеді, яғни орындық биіктігі, ені және тереңдігі дұрыс таңдалуы керек. Орындықтарға қарағанда мейрамхана креслолардың ыңғайлылығы үлкен енімен тереңдігімен және шынтақ сүйегіштерінің болу есебінен қамтамасыз етіледі. Мейрамхананың жартылай креслосы креслоға қарағанда кішірек өлшемді, бұл зал ауданы үнемдейді, бірақ ыңғайлылығы сәл төмен.

Даяшы жұмысын қиындатпау үшін орындық немесе кресло арқасының биіктігі еденнен бастағанда 900–1000 мм аспау керек.

Орындықтар мен креслолар ағаш немесе металл негізде болуы мүмкін. Жабынды ретінде тері немесе тері алмастырғыш, пенополистирол немесе басқа синтетикалық материалдар, букле типті мата қолданылады. Холлға арналған креслолар түрі оның функционалды тағайындалуына байланысты. Олар мейрамхана

креслосына кішірек, олардың биіктігі 350–400 мм, тереңдігі 550 мм, ені 600–700 мм, арқасының көлбеулену бұрышы 30° жетеді.

Заманауи мейрамханалар үшін залда, жеке бөлмеде, вестибюльде бар тұрағының орналасуы тән. Бар тұрағын жабдықтау және безендіру бөлменің жалпы интерьерімен теңгерілу керек.

**Бар тұрағы** – бар өнімін даярлауға, көрсетуге, сақтауға және өткізуге арналған қажетті технологиялық, саудалық және тоназыту жабдықтармен жабдықталған жиһаздық құрылым. Бар тұрағының құрылымы бармен жұмысының ыңғайлылығы мен бар тұтынушысының ыңғайлылығын қамтамасыз ету керек.

Бар тұрағының екі түрін ажыратады:

- бармендер тек сусындарды өткізетін мейрамхана тұрағы, ал тұтынушы белгілі бір аралас сусынмен ыңғайлы орналасуы мүмкін. Бұл тұрақтар қымбат материалдармен өңделеді, міндетті түрде аяқ қоятын тірегі бар орындықтармен жабдықталады;

- кафе, дәмхана немесе кішігірім барлар үшін жеке бар тұрағы. Бұл тұрақтарда жуу, асхана және тарату қызметімен мен қатар, технологиялық үрдісті ұйымдастыру үшін барлық қажеттіліктерден тұрады.

Бар үшін қажетті жабдықтардың стандартты тізімі:



– тоңазытқыш-витрина (қосымша бөлмесі бар орташа бар үшін үлкен тұрмыстық тоңазытқыш алуға болады);

– мөлшерлегіші бар кофе қайнатқыш;

– америкалық кофе даярлауға арналған кофе қайнатқыш;

– электромиксер (блендер);

– мұз генераторы;

– стакандар мен бакалдар жуу машинасы;

– су тазалау фильтрлері;

– сыра құюға арналған аппарат – драфт;

– кассалық машина немесе есептеу және бақылау жүйесімен компьютерлік кассалық терминал.

Жабдықтарды таңдау үшін кәсіпкерге мейрамханада бар тұрағының жұмысының ерекшелігін нақты білу керек. Егер бар тұрақтары күрделі емес дәмтағамдар, ыстық тағамдар даярлау, балмұздақ және баска десерт түрлерін, пирожное, торт өткізумен байланысты қосымша жүктемесі болса, онда қосымша жабдықтар орнатуды қажет етеді: төмен және орташа температуралы суытылатын витриналар, жылу витриналар, постмикс, шырын суытқыш, түйсікті гриль, СВЧ-аппараттар, электр плиталары, тостер, ростер, кілегейге арналған сифон. Постмикс – сироптарды газбен және сумен араластыратын аппарат. Бұл аппарат қоймада орын

үнемдеуді, даярланатын сусындардың төмен өзіндік құнын қамтамасыз етеді. Сироптан салқын сусындар, содалы су даярлауға болады, өз фирмалық сироп ойлап табуға болады. Кілегейге арналған арнайы сифон түрлі түсті бұлғанған кілегей алуға мүмкіндік береді. Сыра құюға арналған жабдықтар мен постмикстерді кәсіпкер сатып алмай, жабдықтаушы-фирмалардан жалға алуы мүмкін.

Бар тұрағының өлшемі: жұмыс бетінің тереңдігі 865–870 мм, жұмыс үстелінің биіктігі 1150 мм, бар тұрағы үстел тактайының ені – 350 мм. Бар тұрағы екі бөліктен тұрады: *биік тұрақ*, онда бармен қызмет көрсетіп, қонақтарға сусындар ұсынады және *төмен тұрақ* – барменнің жұмыс орны. Жұмыс орнында жабдық, ыдыс, құрал-саймандар орналасады және онда бармен коктейль даярлайды.

Бар тұрағын декоративті өңдеу әртүрлі материалдан орындалады: ағаш массиві немесе шпон, табиғи тас, ламинат, керамика. Ол ою элементтерінен, арнайы өңделген металлдан, мозайкадан, эмальдан, қол өнерінің эксклюзивті элементтерінен тұруы мүмкін. Бар тұрағының үстелі мрамордан, ағаштан, тот баспайтын болаттан немесе сығымдалған мрамор ұнтағынан жасалады.

Өзіндік жиһазға **бар табуреткалары** жатады. Олар айналмалы болады, аяққа арналған тіректермен,

кейде арқасымен және қолымен жабдыкталады.

Зал ауданы үлкен мейрамханаларда **дивандар** қолданылады. Оларды қабырға жанында немесе ортасында кресломен бірге барлық заттардың стильдік шешімінің бірлігін сақтап орналастырады.

**Серванттар** даяшыларға қызмет көрсету үрдісіне қажет ыдыстар, аспаптар, ас жаулықтардың кішігірім қорын сақтауға арналған. Серванттың үстіңгі бөлігі пластикпен жабылған және әзірлеу үстелі ретінде қолданылады. Сервантта жылжымалы жәшіктері мен бөлімдері бар, онда түріне қарай бөлек таза асхана аспаптары, қағаз майлықтар қоры, бөтелке ашу аспаптары және т.б. сақталады.

Есіктермен жабылатын серванттың төменгі бөлігінде таза дастарқандарды жинауға арналған сөрелер бар. Кең тараған сервант өлшемдері:

ұзындығы – 1000 мм, ені – 450, биіктігі – 900 мм.

**Қосалқы үстелдер** даяшыларға арналған және тағамдарды ұсынуға дайындау үшін қолданылады; сонымен қатар оған қолданған ыдыстар аспаптар қойылады, бөтелкелер ашылады.

Қосалқы үстелдерді ас үстелдерін жасайтын материалдан жасайды. Олардың ұзындығы ас үстелдері еніне сәйкес (850–900 мм), биіктігі де ас үстелдегі биіктігіне тең (740–750 мм), ені – 600 мм. Тұтынушы даяшының тағамдарды салуын, бөтелке ашуын көру үшін бұл үстелдерді көбіне ас үстеліне жақындатып қояды.

**Дөңгелек жылжымалы әзірлеу арбалары** тағамдарды ас үстеліне жеткізуге арналған. Оларды пластмасса сөрелермен тот баспайтын болаттан (каркас) жасалады. Онда қыздырғышы, суытқышы болуы мүмкін. Оңтайлы биіктігі – 650–720 мм.

### Бақылау сұрақтары

1. Саудалық бөлмелер сипаттамасы.
2. Жарықтандыру түрлері.
3. Желдету қалай жүргізіледі?
4. Зал интерьері деген не?
5. Залды безендіруде қолданылатын стильдер қандай?
6. Залдардың жабдықталуы.

### 3-тарау. АСХАНАЛЫҚ ҰДЫСТАР, АСПАПТАР, АСЖАУЛЫҚТАР

#### 3.1. Асханалық аспаптар мен ыдыстар түрлері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының табысты жұмысының маңызды шарты қажетті ассортиментте және таза ыдыстарының, аспаптарының және дастарқандарының жеткілікті болуы болып табылады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында әртүрлі: фарфор, фаянс, қыш, шыны, хрусталь, металл, ағаш, пластмасса **ас ыдыстары** қолданылады.

*Фарфор ыдысы* аса көрнекті, жеңіл, аса беріктілікпен сипатталады, сондықтан көбіне мейрамханалар мен кафеде қолданылады. Люкс және жоғарғы класс мейрамханаларда арнайы тапсырыспен зауытта жасалған жұқа фарфор ыдыс қолданылады. Онда қызмет көрсету белгісі – мейрамхана логотипі бар.

*Фаянс ыдыс* фарфор ыдысқа қарағанда мөлдір емес, қалың қабырғалы және сынуында шұрықты келеді. Фаянс ыдысы негізінен асханалар мен дәмханаларда қолданады.

*Қыш ыдыс* – саздан жасалады, майолик және қыш болып ажыратылады. Майолик ыдыстары ішінен

және сыртынан жылтыратылады. Қыш табиғи түсті. Майолик, қыш және ағаш ыдыстар арнайы маманданған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ұлттық тағамдар мен сусындарды ұсыну үшін қолданылады.

*Шыны ыдыс* қарапайым, хрусталь және мөлдір емес шыныдан жасалады.

Шыны ыдыс мейрамханаларда, барда және кафелерде кең қолданылады (коктейль стақандары, суға арналған фужерлер, шампанға арналған бокалдар, ыстық аралас сусындарға арналған бокалдар және т.б.). Мейрамханаға арналған шыны ыдыстың үстіңгі жағы қалыңдау, аяғы тұрақты болу керек.

*Хрусталь ыдысы* тек люкс және жоғарғы класс мейрамханаларда қолданылады. Ол аппақ фарформен үйлесіп, дастарқан жайылуына көрнекілік береді.

Мөлдір емес шыныдан жасалған ыдыс жеңілдікпен, соңғы беріктілікпен (фарфор ыдыстан 6 есе берік), термотұрақтылықпен (оны микротолқынды пеште қолдануға болады) ерекшеленеді. Түстік гаммасы бойынша ол өте алуан түрлі (мөлдір

емес қанық қарадан өте ашық түске дейін) және үш түрге бөлінеді: аркопал, аркорок және люминарк.

Мөлдір емес ашық түсті ыдыс (аркопол) қымбат фарфор ыдысқа ұқсас және бірінші класс мейрамханалар мен барларда қолданылады. Аркороктан жасалған мөлдір ыдыс аркопол ыдысқа қарағанда арзанырақ. Люменарктан (мөлдір шыны) беріктілігі жоғары фужерлар, бокалдар, рюмкалар, құмыралар жасалады. Сусынға арналған люменарктан жасалған ыдыс кемшіліктеріне хрустальға қарағанда бокал шетіне ұрғанда «дыбыс шығырмайды».

*Металл ыдыс* ыстық дәмтағамдар, бірінші және екінші тағамдар, кейбір тәтті тағамдар даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

Жапшай қызмет көрсетуде бір рет қолдану үшін *пластмассадан жасалған ыдыстар мен аспаптар* қолданылады, олардың құны әдетте тағам құнына қосылады.

**Ас аспаптары** мельхиордан және тот баспайтын болаттан жасалуы мүмкін. Кең тараған тот баспайтын болаттан жасалған аспаптар. Асханалар мен дәмханаларға қарағанда мейрамханалар мен кафеде ас ыдыстары мен аспаптарының кең ассортименти қолданылады.

Ыдыстар, шыны, ас аспаптары өзара үйлесіп қана қоймай, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны концепциясына, оның бағалық саясатына сай келу керек.

Ұлттық аспаздығы тағамдарын ұсынатын кәсіпорындар үшін ыдыстардың, аспаптардың кейбір түрлері ағаштардан жасалады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны үшін ас ыдыстар мен аспаптарды таңдаудың негізгі критерийі:

- қолдану қауіпсіздігі;
- беріктілігі мен ұзақ мерзімділігі;
- ыдыс жуу машинасында жуу мүмкіндігі, ал тәрелкелер үшін микротолқынды пеште қолдану мүмкіндігі;
- кәсіпорынның жалпы стиліне сәйкес келуі;
- бірыңғай дизайн мен бір түрі шегінде ассортимент кеңдігі;
- ұзақ уақыт бойы ассортимент тұрақтылығы;
- бағасы.

Асхана ыдыстары мен аспаптар тағам өнімдермен түйісу үшін рұқсат етілген материалдан жасалу керек және санитарлық талаптарға сай болу керек. Кейбір материалдардан жасалған ыдыстар ыдыс жуу машинасында жарылып, өте ұсақ бөліктерге сынуы мүмкін. Заманауи технологиялар қоғамдық тамақтану кәсіпорындары үшін берік, ұзақ мерзімді фарфор және шыны ыдыстар шығаруға мүмкіндік береді, фарфор ыдысының жылтыры ыдыс жуу машинасында көп рет жууға, қысымға, жоғары температураға төзімді болады, фарфор декорацияланған болса, уақыт өте суреті, түсі жоғалады, ас аспаптарынан із қалмайды.

Бір маркалы ас ыдыстары мен аспаптары таңдау ерекше стиль құруға, ал ассортимент кеңдігі дастарқан жаюды өзгерту мүмкіндігін береді.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында дастарқан жаю және қызмет көрсету үшін бір түрлі ыдыстың толық жинағы болу керек, соның ішінде әртүрлі өлшемді тәрелкелер, овал және дөңгелек табақтар, салат салғыштар және т.б. болу керек.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ас ыдыстарының ассортименті мен мөлшері кәсіпорын типіне, мейрамхана немесе бар класына, кәсіпорынның мамандануына, оның қуатына, өндіріліп өткізілетін өнім ассортименті мен мөлшеріне, залдың жұмыс тәртібіне, қызмет көрсету түріне, тұтынушылық сұраныс сипатына тәуелді. Кәсіпорынның оңтайлы ыдыс қажеттілі бір орынға шаққанда 3–4 жинақ құрайды, оның екі жинағы залда айналымда және тарату бөлмесінде, үшінші жуу бөлмесі, төртіншісі сервиз бөлмесінде болады. Бұндай асхана ыдыстары мен аспаптарының мөлшері үздіксіз және сапалы қызмет көрсетуді қамтамасыз етеді.

### 3.2. Фарфор және қыш ыдыстардың сипаттамасы

Шамамен б.э. 650 ж. Қытайда фарфор пайда болды. Көп жылдар бойы қытай фарфор өндірісінің құпиясын

ешкім аша алмады. XIII ғ. бастап «ақ алтын» көп мөлшерде Қытайдан импортталды. Фарфор бұйымдары князь сарайында престиж объектісі болып табылады. 1575 ж. Медичи династиясы көзешілерінің қытай фарфорына ұқсас өнім ойлап табу үшін мың жылдай уақыт қажет болады. Бірақ флоренция өнімдері морт келді, дизайны және беріктілігі бойынша қытай фарфорымен бәсекеге төзе алмады.

XVIII ғ. басында Германияда Дрезден маңындағы Мейсен қаласында ақ қатты фарфор, ол сонынан жылтыратқышы алғаш алынады. 1709 ж. Еуропада танымал мейсен фарфоры пайда болады, ал 1710 ж. Мейсенде фарфор манфактурасы туындады. XVIII ғ. 30 жж. бастап Еуропада бірыңғай стильде орындалған көп құралдардан тұратын фарфор сервиздері өндіріле бастады. Ресейде фарфор өндірісін орыс ғалымы Д. И. Виноградов ашты. Оның жетекшілігімен 1744 ж. алғашқы зауыт құрылды.

Жылтыратылған фарфор қатты және жұмсақ болып ажыратылады. Қатты фарфор шамамен 1400 °C температурада күйдіріледі, жұмсақ одан төмен температурада күйдіріледі. Шамамен 1800 ж. Англияда жұмсақ фарфордың ерекше түрін «Bone Chine» жартылай фарфорды ойлап тапты, оның құрамында 30-дан 50% дейін сүйек күлі, 25–35% каолин және 25–40% дала шпатынан тұрады. Яғни

фарфор өндірісі үшін масса құрамы тұрақты емес.

Өнімдерге сұйық фарфор массасынан белгілі бір пішін берілген соң алдын ала кептіріледі, содан соң 90 °С температурада бірінші күйдірілу жүргізіледі. Одан кейін фарфор суда ерімейді, бір ақ әлі су өткізіледі. Соңғы өңдеу кезеңінде жылтыратылып 1400 °С температурада екінші рет күйдіріледі. Мейрамхана, кафе, барларда қолданылатын фарфор бұйымдарының сапасына келесі талаптар қойылады: тәрелкелердің қалың шетінің болуы, ыдыстардың жақсы тұрақтылығы; сорпа, шай, кофе, шыны-аяқтары табакшаларының үстіңгі жағына тығыз орнатылуы; шәйнек кофейник қақпағы шетіне тығыз жанасуы қажет, әдетте олар өзара ауыстырылуы ыңғайлы болу үшін бірдей диаметрлі болады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында фарформен қатар фаянс қолданылады. Фаянс бірінші рет 1500 °С температурада, екінші рет 950 °С температурада күйдіріледі. Содан соң оларды жылтыратады. Фарфорға қарағанда фаянс бұйымдарының механикалық беріктілігі мен термиялық тұрақтылығы төмен.

Жұқа керамика саздан жасалады, бірінші рет 900 °С температурада күйдіріледі. Одан соң түсті жылтырмен жылтыратылады, содан соң екінші рет 1250 °С температурада күйдіріледі. Жұқа керамика ыдыстары фа-

янс ыдыстарға қарағанда берік және соққыға төзімді. Олардың ұзақ уақыт бойы жылу сақтау қабілеті бар.

### **Дастарқан жаюға арналған фарфор ыдыс**

*Диаметрі 300–330 мм дастарқан әзірлеу тәрелкесі.* Ол барлық сервизге қарағанда басқа материялдан жасалу мүмкін, мысалы, аяғы мрамор, күміс немесе алтын жалатқан, шыны немесе қою түсті фарфор, бірақ жалпы сервизбен үйлесу керек.

*Диаметрі 270–290 мм кішкентай ас тәрелкесі.*

*Диаметрі 220–240 мм дәмтағамдық тәрелке.*

*Диаметрі 170–180 мм бәліш тәрелкесі.*

*Татымдықтарға арналған аспап (тұз, бұрыш, қыш сауыттары) Тұз салғыш ашық немесе жабық, бұрыш салғыш жабық, қыша салғыш алмалы қақпақпен жабық болады.*

Қағаз майлықтарға арналған, гүлге арналған *ваза* фарфор немесе қыш болуы мүмкін.

*Құл салғыш* негізінен фарфордан, қыштан өндіріледі. Олардың дастарқан жаю стиліне сәйкес пішіні мен суреті болу керек.

### **Жеке қолдануға арналған фарфор ыдыс**

*Диаметрі 270–290 мм кішкентай тәрелкесі* екінші ыстық тағамдарды

ұсыну үшін қолданылады. Егер өндірісте тағамдарды осы тәрелкелерде жөнелтілсе, онда оларды «клоше» күміс жалатылған қақпақпен жабады.

*Диаметрі 240–270 мм және сыйымдылығы 500 см<sup>3</sup> шұңғыл ас тәрелкесі* қатық қосылған көже, толтырғыштармен (тұшпара, фрикадельки, үй кеспесі) сорпалар, салқын көжелер ұсынуға қолданылады.

*Диаметрі 220–240 мм кішкентай дәмтағамдық тәрелке* салқын тағамдар мен дәмтағамдар, сонымен қатар кейбір ыстық дәмтағамдар (күймак) ұсыну үшін қолданылады.

*Диаметрі 200–220 мм кішкентай десерттік тәрелке* кейбір ыстық тәтті тағамдар (пудинг, камырда қуырылған алма) ұсынуға тағайындалған. Дәмтағамдық тәрелкеге қарғанда тәрелке түбінде немесе шетінде жеміс, гүл суреті бар. Егер сервиз құрамында табақшалары бар шай шыны-аяқтар болса, онда дәмтағамдық тәрелке кішкентай десертті тәрелке орнын алады.

*Диаметрі 200–220 мм және сыйымдылығы 250 см<sup>3</sup> шұңғыл десертті тәрелке* тәтті соустары бар десертті тағамдар, сүт немесе кілегеймен жидектер ұсыну үшін қолданылады. Кішкентай десертті тәрелке сияқты суреті бар.

*Диаметрі 170–180 мм бәліш тәрелкесі* нан, тост, расстегаи, бәліш салуға арналған.

*Диаметрі 130–150 мм кондитерлік өнімдерге арналған тәрелке* пирожное, бисквит, кекс салуға арналған.

*Сыйымдылығы 320 см<sup>3</sup> табақшасымен сорпа шыныаяқ* сорпа, езбекөже, майдалап туралған өнімдермен қатық көжелер ұсынуға арналаған.

*Сыйымдылығы 250 см<sup>3</sup> шай шыныаяқ* шай, варшавтык кофе, сүт қатқан кофе, какао, сүтпен ыстық шоколад ұсынуға қолданылады.

*Сыйымдылығы 75–100 см<sup>3</sup> кофе шыны-аяғы* кара, шығыс, түрік кофесін ыстық шоколад ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 150–180 см<sup>3</sup> капучино* кофесіне арналған шыныаяқ капучино кофесін ұсынуға арналған.

*Пиала және кесе* шыныаяқтың бір түрі, шығыс аспаздықты мейрамханаларда қолданылады. Көк шай, қымыз ұсыну үшін сыйымдылығы 200–250 см<sup>3</sup> пиала қолданылады. Сыйымдылығы 500–900 см<sup>3</sup> пиала ұлттық тағамдар салуға арналған, олардың ұлттық оюы бар.

### **Тағамдар мен сусындар ұсыну үшін қолданылатын фарфор ыдыс**

*Салат салғыштар* бір, екі, төрт порциялы болып шығарылады, салат, винегрет, тұздалған, көкөністер маринадтар, көкөніс ассортиін, зәйтүн, лобио салып ұсынуға арналған.

*Диаметрі 240 мм биік аяқты құмыралар* таңқышаян, креветка, жа-

байы құс, табиғи көкөністерден даярланған салаттар ұсынуға қолданылады.

*Диаметрі 240 мм аласа аяқты құмыралар* пісірілген өнімдер (токаш, бәліш, марципан) салуға арналған.

Бір және екі порциялы *науашалар* шеттері өткір ұзынша пішінді, майда уылдырық, шпрот, сардина, сыр, лимон салуға қолданылады.

1–12 порцияға есептелген *овал табақтар* көкөніс гарнирмен суық балық тағамдарын, балық ассортиін, соус астындағы тағамдар (маринад, майонез астындағы балық,) сонымен қатар суық ет тағамдарын (бүтін құймалы торай, суық росбиф және т.б.) ұсыну үшін қолданылады.

3–12 порциялы *дөңгелек табақтар* банкеттерде суық ет тағамдарын, канапе бутербродтарын, бүтін құс, жабайы құс тағамдарын ұсынуға қолданылады.

Көже сауыты (қақпағы бар көже мискасы) 4–10 порцияға есептелген, туристер тобына және отбасылық түскі астарда қызмет көрсету кезінде көже ұсыну үшін қолданылады. Көже сауытын үстелге қояды, қонақтар өздері құйып алады.

*Сыйымдылығы 100–200 см<sup>3</sup> соус сауыты* салқын соустар мен қаймақ ұсыну үшін қолданылады.

Ұя диаметрі 35–50 мм *жұмыртқаға арналған рюмка* шала піскен немесе «қалтада» пісірілген жұмыртқа салып ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 100–500 см<sup>3</sup> аққұман* кара бұйра шайды демдеу үшін, *сыйымдылығы 400–500 см<sup>3</sup> аққұман* бір шайнекпен көк шай даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 1–3 л шайнек* шайды қос шайнекпен ұсынғанда қайнаған суға арналған.

*Сыйымдылығы 500–1400 см<sup>3</sup> кофейник* ыстық кофе ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 100–250 см<sup>3</sup> сүт құйғыш* кейбір тәтті тағамдарға сүт ұсыну үшін қолданылады (жидек суфлесі, сүтпен танқурай немесе құлпынай).

*Сыйымдылығы 50–200 см<sup>3</sup> кілегей құйғыштың* ашық, мойны кең, сүт құйғыш жабық, тар мойынды болады.

*Розеткалар* кейбір салқын тағамдарға қосымшалар ұсыну үшін қолданылады: сары май, үгілген түбіртамыр, кепкен бөрікгүл, бал, джем, қайнатпа.

Екі сабы, қақпағы бар *сыйымдылығы 500 см<sup>3</sup> қыш құмыралар* ұлттық бірінші тағамдар (щи, похлебка, пити, харчо) даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 500–600 см<sup>3</sup> қыш құмыраларда* ұлттық екінші тағамдар (орысша жаркое, ет немесе балық поджаркасы, саңырауқұлақпен бұқтырылған үйрек еті, татымды соустағы қоян еті немесе шошқа еті, кундюмдар) даярланып ұсынылады.



### **Астына қоюға арналған фарфор ыдыс сипаттамасы**

Кішкентай ас, дәмтағамдық және бәліш тәрелкелері негізгі ыдыс өлшеміне байланысты астына қойылатын ыдыс ретінде қолданылу мүмкін.

Кішкентай ас тәрелкелері бірнеше тағамдарды ұсынғанда шұңғыл ас тәрелкесі астына қойылады: дәмтағамдық тәрелкелер салат салғыш, ыстық дәмтағаммен порциялық таба, дөңгелек баранчиктер, шәйнек астына; бәліш тәрелкелері – уылдырық салғыш, кокотница, кокильница, соус сауыты астына қойылады.

### **3.3. Хрусталь және шыны ыдыс сипаттамасы**

Мейрамханаларда дастарқан жаю үшін әртүрлі хрусталь және шыны ыдыс қолданылады. Түрлі түсті шыныдан бұйымдар өндіру өнері алғаш рет Мысырда пайда болды. Шамамен б.з.д. 100 ж. Сирияда шыны үрлейтін түтіктер ойлап шығарылды, олардың көмегімен құмыралар, шыныаяқтар және басқа тұрмыстық заттар жасалады.

XIII ғ. еуропалық шыны жасау орталығы Италия қалалары Венеция мен Милан болды. Алғаш рет тарихта түссіз шыны жасалды.

XVII ғ. Богемияда шыны массасын бор және сақар қосу арқылы жылтыр

әрі берік шыны – хрусталь ойлап шығарылды. Хрусталь өндірісі үшін кварц құмы, сода, сақар және әк қолданылады. XVII ғ. аяғында ағылшын-дар шыны массасына қорғасын қосқанда хрусталь және шыны жылтырлығы артатынын анықтаған.

Хрусталь өндеудің келесі түрлері бар: ою (гравировка) – терең емес күңгірт сурет салу; қыр салу – жалпақ жылтырлатылған қыр салу; ойып қашау (резьба) – үшбұрышты кималы терең оймалар.

Қазіргі кезде мейрамханалар, кафе-барларда түссіз мөлдір шыны кең қолданылады. Сол сияқты кейбір ыдыс түрлері, рюмка, бокал аяқтары түрлі түсті болуы мүмкін. Ол үшін шыны массасына бояғыш заттар: люстрик кобальт және т.б. қосады. Дастарқан жаюда түссіз және түсті шыны ыдыстардың үйлесуі мейрамхана интерьерін безендіруде үлкен әсер береді.

Шыны және хрусталь ыдыстар ассортименті оның пішініне, өлшеміне және тағайындалуына байланысты. Бокалдар, рюмкалар сыйымдылығы сусын күштілігіне тәуелді: сусын күштірек болған сайын, рюмка сыйымдылығы аз болу керек.

### **Мейрамханада қолданылатын шыны және хрусталь ыдыс**

Сусындарды жеке тұтынуға арналған ыдыстар:

*Сыйымдылығы 200–250 см<sup>3</sup> фужерлер* салқын сусындарды жіберу және тұтыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 250–500 см<sup>3</sup> сыраға арналған бокалдар* әртүрлі сыраларды жіберуге және тұтынуға арналған.

*Сыйымдылығы 125–150 см<sup>3</sup> шампанға арналған бокалдар* шампан және басқа көпіршікті шараптар құюға қолданылады. Олар пішіні бойынша төмендегідей ажыратылады:

- классикалық (тар, созылған, цилиндрлі) банкетте шампан ұсыну үшін қолданылады;

- тулип – қызғалдақ түрдегі бокал – шампан және шампан қосылған коктейльдер ұсыну үшін қолданылады;

- шампан табақшасы – көмірқышқыл газы тезірек жойылатын кішкене ваза түрінде бокал;

- флюте – биік немесе аласа аяқта созылған конус немесе сәл дөңестенген пішінді бокал.

*Сыйымдылығы 125 см<sup>3</sup> кез келген пішінді лафитті рюмка* Мукузани, Саперави, Бордо типті қызыл ас шараптарын ұсынуға қолданылады. Егер лафитті рюмканың биік аяғы болса, оны қызыл шарапқа арналған бокал деп атайды.

*Сыйымдылығы 100 см<sup>3</sup> кез келген пішінді түрлі түсті хрустальдан немесе шыныдан жасалған ренвейлі рюмка* ақ құрғақ және жартылай құрғақ шараптар (Цинандали, Гурджаани,

Арбат және т.б.) үшін арналған. Ол кобалът (көк) немесе жасыл-алтын түсті болады. Ашық түсті ас шарабы түрлі түсті рюмкада «ойнайды». Биік аяқты рейнвейлі рюмканы ақ шарапқа арналған бокал деп атайды. Егер ақ және қызыл шараптарға арналған рюмкалар түссіз шыныдан жасалса, онда ақ шарапқа арналға рюмка аяғы биік, пішіні созылған болады, ал қызыл шарапқа арналған рюмка ақ шарапқа арналған рюмкаға қарағанда аласа және жалпақ болады.

*Сыйымдылығы 75 см<sup>3</sup> мадералы рюмка* шерри немесе порто атауымен танымал. Бұл рюмкаларда күшейтілген шараптар (Мадера, Херес, Портвейн, Шерри) және десертті шараптар (Мускат, Кагор, Лидия) ұсынылады.

*Сыйымдылығы 50 см<sup>3</sup> арақ рюмкасы* арақ немесе тұндырмалар ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 15-тен 25 см<sup>3</sup> дейін ликер рюмкалары* (пони) әртүрлі ликерлер ұсыну үшін қолданылады. Пони деген екінші атауын кішігірім көлеміне байланысты алған.

*Сыйымдылығы 15-тен 25 см<sup>3</sup> дейін коньяк рюмкасы* коньяк ұсыну үшін қолданылады. Рюмка кішкентай бөшке пішінді, оған маркалы коньяк құйып, кофемен бірге ұсынады.

*Снифтер немесе брендиге арналған бокал*, сыйымдылығы 125–600 см<sup>3</sup> дейін аласа аяқты төмен жағы кең, ауыз жағы тарланған қызғалдақ пі-

шінді бокал, тағамнан кейін тұтына-  
тын коньяк ұсыну үшін қолданылады.

### **Барда сусындарды жеке тұтынуға арналған шыны және хрусталь ыдыс**

*Сыйымдылығы 100 см<sup>3</sup> мартини бокалы* кеңейтілген конус пішінді, мартини коктейлі құйылатындықтан солай аталады, бірақ қазіргі кезде басқа коктейльдер ұсыну үшін де қолданылады.

*Сыйымдылығы 100 см<sup>3</sup> және одан жоғары коктейль рюмкасы* коктейль-аперитив немесе порциясы кішкентай коктейль құю үшін қолданылады. Барда бұндай рюмканы кордиал немесе корджел деп атайды, аударғанда құйма дегенді білдіреді. Мартини бокалына қарағанда коктейль рюмкасының түбі трапеция пішінді.

*Сыйымдылығы 100–300 см<sup>3</sup> дейін маргарита рюмкасы* керманка пішінді, негізгі құрамы қою ликер болатын коктейльдер құю үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 200–300 см<sup>3</sup> коблер рюмкасы* керманка пішінді, қою консистенциялы (кілегеймен, балмұздақпен) немесе көп мөлшерде жемістері бар коктейль құюға арналған.

*Сыйымдылығы 400 см<sup>3</sup> хайрикен бокалы* экзотикалық коктейльдер ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 250 см<sup>3</sup> гоблет бокалы* әртүрлі эксклюзивті және экзотикалық коктейльдер ұсыну үшін

қолданылады, хайрикен бокалына қарағанда өлшемі кіші.

*Сыйымдылығы 180–250 см<sup>3</sup> шутер бокалы* гофрирленген аяқта созылған цилиндр пішінді, қаптарлы коктейльді даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 60 см<sup>3</sup> пуус – кофе рюмкасы* қатпарлы коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 250–350 см<sup>3</sup> парфит бокалы* мұздатылған коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 100 см<sup>3</sup> Сауэр рюмкасы* қышқыл дәмді Сауэр тобы коктейльдерін ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 150–200 см<sup>3</sup> кларет рюмкасы* ас шараптарына арналған.

*Сыйымдылығы 100–200 см<sup>3</sup> Айрши-кофе бокалы* ирландша кофе және мексиканша кофе ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 20 см<sup>3</sup> төмен жағына қарай кеңейтілген созылған цилиндр пішінді Тутер рюмкасы* аз мөлшермен тұтынатын күшті сусындарға арналған.

*Сыйымдылығы 20 см<sup>3</sup> негізі кеңейтілген пробирка пішінде Ярда рюмкасы* дискотекада күшті сусындар ұсынуға арналған.

### **Барда қолданылатын стакандар**

*Шот* – сыйымдылығы 40–100 см<sup>3</sup> дейін стопка пішінді.

*Хот-шот* сіміріп ішетен коктейльдер ұсынуға арналған.

*Олд-фэшенд* – сыйымдылығы 100–250 см<sup>3</sup> жалпақ немесе аласа стакан, мұз қосылған алкогольді сусындар және Олд-фэшенд коктейлін ұсынуға арналған.

*Рокс-олд-фэшенд типті стакан*, оған көп мөлшерде мұзқосылатын алкогольді сусындар құяды.

*Тумблер* – сыйымдылығы 150–200 см<sup>3</sup> жалпақ емес стакан, әртүрлі коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

*Сыйымдылығы 200–250 см<sup>3</sup> хайбол микс-дринк*, шырындары, алкогольсіз сусындар ұсынуға қолданылады.

*Сыйымдылығы 300–400 см<sup>3</sup> коллинз* арнайы коллинз типті сусындар ұсынуға арналған.

*Зомби* (хайболдың бір түрі) – сыйымдылығы 400 см<sup>3</sup>, Зомби тропикалық коктейлін ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 250–500 см<sup>3</sup> сыраға арналған сапты аяқтар, стақандар мен бокалдар* әртүрлі пішінді және сыра атына сәйкес: Хайникен, Плиснер, Бад, Миллер логотиптері бар.

*Пинта* (стақан, бокал немесе сапта аяқ) сыраға арналған, сыйымдылығы – 473,8 см<sup>3</sup>.

### **Мейрамханалар мен барларда қолданылатын саптыаяқтар мен шыныаяқтар**

*Сыйымдылығы 250–2000 см<sup>3</sup> сыраға арналған саптыаяқтың* сабы бар.

*Сыйымдылығы 200–220 см<sup>3</sup> пуши-қа арналған шыныаяқ* отқа төзімді шыныдан жасалған.

*Сыйымдылығы 150–200 см<sup>3</sup> крешонга арналған шыныаяқ* хрусталь немесе шыныдан жасалған.

*Ыстық сусынға (хош иісті шай) арналған шыныаяқ*, сыйымдылығы 200–250 см<sup>3</sup>, отқа төзімді шыныдан жасалған.

### **Тағамдар мен сусындарды ұсынуға, дастарқан жаюда қолданылатын шыны ыдыс**

*Диаметрі 90 мм креманкалар* сірнедегі балғын жидектер, жемістер, жеміс салаттарын және желелі тәтті тағамдар ұсынуға арналған.

*Сыйымдылығы 1000–2000 см<sup>3</sup> сабы*, созылған аузы бар, қақпақпен немесе қақпақсыз *құмыралар* морстар, квас ұсынуға қолданылады.

*Сыйымдылығы 2500–1200 см<sup>3</sup> алкогольді сусындарға арналған графиндер* тар мойынды сфера немесе конус корпусты және тығындалатын тығынмен болады.

*Сыйымдылығы 2500 см<sup>3</sup> вазалар (крюшоникалар)* түсті немесе түссіз хрустальдан жасалады және крешон даярлау және ұсыну үшін қолданылады. Ол бокалмен, ожаумен хрусталь подноста жинақ түрінде шығарылады.

*Арнайы қондырғы (жом)* лимоннан, апельсиннен табиғи шырындар даярлау үшін қолданылады.

*Қалың шыныдан жасалған салат салғыштар* көкөніс салаттарын, табиғи көкөністер ұсынуға арналған.

Жемістер ұсыну үшін диаметрі 200–240 мм дөңгелек ыдысты биік немесе аласа аяқта немесе аяқсыз (қайық тәрізді) *вазалар* қолданылады.

*Диаметрі 90 мм биік аяқты вазалар* қайнатпа, кэмпит салуға арналған.

*Диаметрі 90–100 мм табақшалар (розеткалар)* қайнатпа, бал, джем салуға арналған.

*Диаметрі 240–250 мм жайпақ бетті плато вазасында* пирожный, торт ұсынады.

*Гүлге арналған вазалар* биік және аласа болуы мүмкін. Кесілген гүлдер үшін 10–15 мм биіктікті вазалар қолданылады, олардың түбінде металл ілгіштер салып, инеге гүл сабағын түйреп, әрқайсысына қажет бұрышпен орнатады.

*Менажницада* 2, 3, 4 секцияға бөлінген шұңқырлар бар, олардың әрқайсысына әртүрлі дәмтағамдар салады.

*Татымдықтар мен дәмқосарларға (тұз, бұрыш, қыша) арналған аспап* металл түпқоймада орнатылған сығымдалған шыныдан флакон түрінде жасалған. Тұз бен бұрышка арналған аспаптың саңылауы бар бұрандалы меттал қақпағы, ал қышаға арналған аспаптың қақпағы мен қалақшасы бар.

*Дәмқосарларға арналған аспаптар* (төрт және бес орынды) сірке сусынына, зәйүтін немесе өсімдік майына арналған тығындалатын флакондармен қосымша жабдықталады.

*Мөлшерлегіш ыдыс* барда сусындар порцияларын мөлшерлеуге арналған. Оған сыйымдылығы 50, 100, 200 см<sup>3</sup> және одан жоғары өлшемді стақандар жатады.

### 3.4. Металл ыдыстар сипаттамасы

Мейрамханада металл ыдыстар тарату бөлімесінен залға даяшының қосалқы үстеліне тағамдарды жеткізу үшін, сонымен қатар жеке тағамдар түрлерін тікелей ас үстеліне ұсыну үшін қолданылады. Ол тез қызады және суйиды, бұл тұтынушыға тағамды қажет температурада ұсынуға мүмкіндік береді.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында мельхиордан, нейзильберден және тот баспайтын болаттан жасалған металл ыдыстар қолданылады. Ең жақсы жылуөткізгіш және эстетикалы мельхиор мен нейзильберден жасалған ыдыс саналады. Мельхиор – мыс (80% дейін) пен никель (18–20%) құймасы, ал нейзильбер құрамына мыс (61,4%), никель (16,5%) және мырыш (22%) кіреді. Бұл құймалардан жасалған бұйымдарды қорғау үшін декора-

тивті жалатады. Коррозияға карсы тұрақтылығын арттыру және сыртқы түрін жақсарту үшін мельхиор мен нейзильберден жасалған бұйымдар сыртын никель немесе күмістің (0,3–0,5 мм дейін) жұқа қабатымен гальванизация жолымен жабады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында металл ыдыстардың кең асортименті қолданылады.

*Мельхиордан жасалған уылдырық салғыш* ішінде хрусталь немесе шыны розеткасы болады. Түйірлі немесе кета уылдырығын салуға қолданылады. Бір, екі және төрт порциялы болады. Барларда және арнайы маманданған балық мейрамханаларында қалақшасы бар қақпақты раковина түріндегі уылдырық салғыш қолданылады. Уылдырықты кобальт түсті салмалы розеткаға салады.

*Тот баспайтын болаттан жасалған устрицаға арналған табақша* – устрица қабыршақтарын салуға арналған шұңқырлары бар дөңгелек пішінді ыдыс. Ортасындағы қуыс жарылған мұз салуға арналған.

*Кокильница* – бір бүтін ретінде жасалған түпқоймада орнатылған металл раковина. Ол балық даярлайтын ыстық дәмтағамдар мен теңіз өнімдерін көмбелеп пісіруге және ұсынуға арналған.

*Кокотница* (ұзын сапты кішкентай кастрюль) – сыйымдылығы 90–150 см<sup>3</sup>, мельхиордан және тот баспайтын болаттан жасалған. Оны

соуспен ет, құс еті, көкіністер және саңырауқұлақтар даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

*Порциялық таба* – тот баспайтын болаттан жасалған екі сапты шұңғыл емес ыдыс, глазуња – қуырылған жұмыртқасын, ет, көкіністерден көмбелеп пісірілген тағамдар даярлауға және ұсынуға арналған.

Мельхиордан жасалған екі сапты және шеттері тік порциялық таба кейбір ыстық дәмтағамдар (қызыл шараптағы жылан балық, татымды соустағы тефтельдер) және ыстық тәтті тағамдар (Гурьев ботқасы) даярлауға және ұсынуға арналған.

*Пашотница* – мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалған кішкентай кастрюль, сорпаға салынып ұсынылатын ыстық аршылған пашот немесе «қалтада» пісірілген жұмыртқа пісіруге арналған.

*Қақпақты көже мискалары* – сыйымдылығы 1–6 порцияға дейін, ыстық тұздықты көжелер (терпангтан даярланған көже, креветкамен көже) температурасын сақтау үшін қолданылады. Олар шұңғыл, дөңгелек, үстіңгі шетінде екі сабымен болады.

*4–10 порциялық аласа аяқты ваза-көже құйғыш* туристер тобы мен отбасылық түскі астарда (жексенбілік бранчтар) қызмет көрсетуде тұздықты көжелер ұсыну үшін арналған.

*Тренога* – балықшы немесе патша ухасын ұсынуға арналған қондырғы, соғылған болаттан жасалған түпқоймадан, сыйымдылығы 500 см<sup>3</sup> дөңес қазаннан және иық ағаш түрінен де тұрады. Тұтынушы қатысында уханы қыздыру үшін түпқойма түбіне құрғақ спирт таблеткасын салады.

Сыйымдылығы 1–6 порцияға дейін қақпақпен *овал пішінді баранчикті* мельхиордан жасайды және қайнатылған балық және соустағы балықтан даярланған ыстық тағамдарды ұсынған кезде қажетті температураны сақтау үшін қолданылады.

Тот баспайтын болаттан бір порциялы, мельхиордан 1–6 порциялы болып шығарылатын *дөңгелек баранчиктер* ет, құс еті, қой етінен карри, мүкжидек және қаймақтан даярланған соустағы қой еті, тауық етінен чахохбили сияқты тағамдарды ұсынғанда қажетті температураны сақтауға арналған.

*Овал табақтар* ұзындығы 230–800 мм дейін (банкетті) бір порциялы және көп порциялы болып шығарылады, жеке және топтық қызмет көрсетуде қолданылады. Овал табақтар соустары бөлек берілетін екінші ыстық тағамдар үшін (уылдырық соспен арқан балық грилі, көмбелеп пісірілген бекіре, шиemen толтырылған бұзау еті, коньяктан қуырылған қаз бауыры) арналған.

Сыйымдылығы 6–12 порцияға дейін, диаметрі 330 мм басталатын *дөңгелек табақтар* банкеттерде ет, құс, көкөністер екінші табиғи қуырылған тағамдар (қарақұмық боткасымен толтырылған торай, алмамен қаз еті, және т.б.) ұсынуға арналған.

*Менажница* – қалқаншалы овал пішінді бір порциялы металл табақтар. Ыдыстар секцияға бөлінген, олардың әрқайсысына тағам құрайтын өнімдерді (ет, гарнир) салады.

*Эскарго* (ұлуға арналған табак) тот баспайтын болаттан жасалады, дөңгелек пішінді және раковина орналастыруға арналған қуысы бар.

*Соус сауыттар* мельхиордан және тот баспайтын болаттан жасалады. Олар ұзынша пішінді, созылмалы ауызды және дәнекерленген сабы бар. Бір және екі порциялы болады. Ыстық соустар ұсынуға арналған.

*Таганчик* тот баспайтын болаттан жасалады, бықсыған көмірге арналған құрал мен түпқоймасы бар, оған дайын өнімі салынған шойын таба қояды. Шаруа бифштексін және кейбір фирмалық тағамдар (көкөрікпен көкөністермен қой еті) ұсыну үшін қолданылады.

*Балмұздаққа арналған креманка* мельхиор мен тот баспайтын болаттан жасалады. Дөңгелек түпқоймасы бар жарты шар пішінді. Креманка

сыйымдылығы 150–200 см<sup>3</sup> жазғы кофе қызмет көрсетуде қолданылады.

*Шығыша кофе даярлау және ұсынуға арналған турка* сыйымдылығы 125–250 см<sup>3</sup>, мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалады.

Сыйымдылығы 500–1500 см<sup>3</sup> *кофейниктер* туристер тобына және қонақ үй нөмірлеріне қызмет көрсетуде қолданылады.

Сыйымдылығы 50–200 см<sup>3</sup> кілегей құйғыш және сыйымдылығы 100–125 см<sup>3</sup> сүт құйғыш ыстық сусындарға сүт ұсыну үшін қолданылады.

*Шампан және басқа көпіршікті шараптарды суытуға арналған кішкентай шелек* – сыйымдылығы 3–5 л болатын, сакиналар түрінде мельхиордан жасалады. Арнайы жылжымалы немесе тұрақты түпқоймасы бар, оның биіктігі үстел биіктігіне тең.

*Мұзға арналған контейнер* – цилиндр пішінді, қақпағы және ішінде түбіне дейін жетпейтін торы бар, мұзға арналған қысқыштармен бірге жинақта шығарылады.

*Мұзға арналған шелек* – ол да қысқыштармен бірге жинақта шығарылады.

*Екі және үш деңгейлі вазалар* (кабачек) мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалады. Банкеттерде жемістер ұсыну үшін қолданылады.

*Спаржа ұсынуға арналған тор* мельхиордан жасалады. Тор иілген

тік төртбұрышты пішінді және төрт аяғы болады, қысқышпен бірге жинақ құрайды.

*Металл подностар* – үлкен, кіші және орташа өлшемді болып шығарылады. Үлкен подностар (50x40, 50x50 см) даяшылардың тағамдар мен ыдыстарды тасуға арналған. Орташа подностар (35x25, 30x30 см) – қабылдаулар мен банкеттерде тағамдарды ұсынуға арналған. Кішкентай подностар (20x20 см) – есеп, темекі өнімдерін, шырпы ұсынуға арналған. Подностар дөңгелек және тік төртбұрышты (сапты және сапсыз) болады;

*Самаурын* суды қайнату үшін және орыс стилінде үстел жаю үшін қолданылады.

**Металл ыдыстарды күту.** Металл ыдыстарда қолданған кезде қатты сокқыдан сақтау керек. Тот баспайтын болаттан жасалған және мельхиордан немесе нейзильберден жасалған ыдыстарды бірге жууға болмайды. Қаттырақ болат күміс жалатқан мельхиор немесе нейзильбер бетін кырnap кетуі мүмкін. Металл ыдыстарды жуғанда сұйық жуғыш заттарды қолданып, ыстық сумен шайып, құрғататып сүрту керек. Мельхиордан жасалған қарайған ыдыстарды кальций содасымен құрғақ шүберекпен сүртіп, ыстық сумен шаяды да, құрғатып сүртеді.



### 3.5. Ағаш және пластмасса ыдыстар мен аспаптар сипаттамасы

Ұлттық аспаздағы тағамдарын даярлауға маманданған тамақтану кәсіпорындарында ағаш ыдыстарды кең қолданады (нан салғыш, сос сауыттары, татымдықтарға арналған аспаптар, тәрелкелер, табақтар, сапты аяқтар, бокалдар, ас қасықтары мен ожаулар).

*Ағаш ыдысты* қатты ағаш түрлерінен жасайды. Беріктілігі мен ылғал өткізбеушілігін арттыру үшін арнайы құраммен өңдеп, лак жабады.

Ағаш ыдыста салқын тағамдар ұсынылады: әртүрлі көкөніс салмалармен канапе, валовандар, тарталеткалар, толтырылған көкөністер. Табиғи өнімдерден даярланған ыстық тағамдарды да ұсынуға болады, бірақ олар кішігірім кесекпен кесілген болу керек (шанышқыға түйреу үшін).

Орыс аспаздығына маманданған кәсіпорындарда көжелерге нанды, бәліштерді кесу тактайына қойып беру қабылданған. Тактайларды лакпен, бояумен өңдемейді, олардың безендірілуі ағаш фактурасы мен ұлттық стильде орындалған болып табылады.

*Полимерлі материалдардан жасалған ыдыстар* (мелалит, поликарбонат, полистирол) жеңіл, шыны, фарфор, фаянс беріктілігінен мықты, химиялық тұрақты және арзан. Олар

көбінесе демалу аймағында орналасқан тамақтану орындарында, кафе-автоматтарда және т.б. қолданылады.

Бұл кәсіпорындарда полимерден жасалған мынандай ыдыстар қолданылады: тәрелкелер, кішкентай тәрелкелер, шыныаяқтар, подностар, жұмыртқаға арналған түпқоймалар, креманкалар, ас аспаптары.

Мейрамханаларда фуршет және коктейль типті қабылдауларда қызмет көрсетуде бутербродтар, канапе және басқа кішкентай дәмтағамдарды ұсыну үшін пластмасса шпажкалар, кішкентай шанышқылар қолданылады. Коктейльдер құрамындағы жемістер үшін арнайы коктейль шпажкалары қолданылады.

### 3.6. Асханалық аспаптар сипаттамасы

Үстел басында отыру мәдениеті тарихы мыңдаған жылдарға тереңдей түседі. Ежелгі гректер мен римдіктер қолмен жеген. Олар пышақ пен шанышқыны тек ірі кесек еттерді бөлшектеуге қолданған. VIII ғ. етті кішкентай пышақтар көмегімен жей бастаған, себебі қасықтар аз болған, ал шанышқылар мүлдем болмаған. XIV–XV ғғ. Бай саудагерлер үйлерінде пышақтар мен қасықтар пайда болды, олар тек өздеріне және жақындарына ғана жеткен. Салтанаттарда әрбір қонақ оларды өзімен бір-

ге алып жүрген. XVI ғ. Еуропада етке арналған пышақ пен көжеге арналған қасықтарды қолдану қалыпқа енген. Еуропада шанышқылар тек XVI ғ. италяндықтар сарайында қолдана бастаған. Венециандықтар қолдарын шырынмен бояп алмау үшін жемістерді шанышқымен жеген. Италиядан шанышқылар Францияға жеткізіліп, онда пышақ пен шанышқы көмегімен дәстүрге айналып, оның бірнеше нұсқасы мен түрі ойлап табылған.

XVII ғ. асхана аспаптарының қазіргі заманғы түрлері қалыптаса бастады. Шанышқы қазіргі түрге енді (тағайындалуына байланысты сәл иілген үш немесе төрт тісті). Қасық жазық пішінді, ал пышақ ұшы дөңгеленген түрге енді. XVIII ғ. асхана аспаптармен халық қолдана бастады және бұл дәстүр тек Францияға ғана емес, бүкіл Еуропа бойынша тарайды. XIX ғ. үстел басында отыру мәдениеті жетіліп, асхана аспаптарының сериялы өндірісі басталды.

Қазіргі кезде асхана аспаптарын жоғары сапалы тот баспайтын болаттан, мельхиордан, күміс жалатқан құймадан және күмістен жасайды.

Мельхиор – 0,3 мм күміспен жалатылған мыс пен никельдің тұрақты антикаррозиялы құймасы. Аспаптар мен ыдыстарды жасауда оның құрамы 18–20% никель мен 80% мыстан тұрады. Мельхиор аспаптар мен ыдыстардың сыртқы түрі жақсы және үстелді безендіреді. Жоғары

және «люкс» категориялы мейрамханаларда мельхиор аспаптары банкет және мерекелі кештерді ұйымдастырғанда қолданылады.

Барлық асханалық аспаптар негізгі және қосымша болып бөлінеді. Негізгі аспаптар жеке қолданысқа арналған тағам қабылдау үшін қолданылады. Қосымша аспаптар жалпы қолданысқа арналған, олардың көмегімен кеседі, порцияға бөледі, тағамдарды ортақ ыдыстардан тұтынушы тәрелкесіне салады.

Бірнеше аспаптардан тұратын **негізгі аспаптарға:**

- дәмтағамдық аспап;
- ас аспабы;
- балық аспабы;
- десерттік аспап;
- жеміс аспабы жатады.

*Дәмтағамдық аспап* шанышқы мен пышақтан тұрады. Пышақ ұзындығы – 210 мм, шанышқы ұзындығы – 180 мм. Барлық суық тағамдар мен дәмтағамдарға және кейбір ыстық дәмтағамдарға (куырылған ветчина, блины және т.б.) беріледі. Ас аспабынан кіші өлшемімен ерекшеленеді.

*Ас аспабы* шанышқы, пышақ және қасықтан тұрады. Пышақ ұзындығы 250 мм, шанышқы 210 мм, шанышқы тісшелері – 60 мм. Дастарқан жаюда бірінші және екінші тағамдарды ұсынғанда қолданылады. Ас қасығы мен шанышқысы арнайы аспап болмаған жағдайда тағамдарды салу

үшін қолданылуы мүмкін. Ішінара тісті жүзі бар пышақтар аса ыңғайлы, олармен қуырылған ет кесу жеңілге түседі. Тісті жүзі бар өткір ұшты пышақтар – стейк-пышағы стейк ұсынылғанда қолданылады.

*Балық аспабы* сүйектерінен ажырату үшін ойық және төрт қысқа тісті шанышқы мен қалақша тәрізді жалпақ жүзді және қысқа пышақтан тұрады. Пышақ ұзындығы – 202 мм, шанышқы – 180 мм, шанышқы тістері – 65 мм. Дастарқанға екінші балық тағамдарын ұсынғанда қолданылады.

*Десерттік аспап* қасық, шанышқы және пышақтан тұрады. Өлшемі жағынан шанышқы мен пышақ дәмтағамдық аспаптардан аздап кішірек (пышақ – 185 мм, шанышқы – 150 мм, шанышқы тістері – 60 мм). Шанышқыда үш тісі болады, оның біреуі өткір және жалпақтау болады. Десерттік пышақ пен шанышқыны тәтті тағамдарды (алма шарлоты, тәтті бәліш және т.б.), десерттік қасықты пудинг, мусс, кілегеймен жидектер, сірнедегі жемістер сияқты тәтті тағамдарға ұсынады.

*Жеміс аспабы* шанышқы мен пышақтан тұрады, десерттік аспапқа қарағанда өлшемі кішірек. Пышағы бәкі жүзіне ұқсас, өткір қысқа жүзді.

Сонымен қатар негізгі аспаптарға:

- шай қасық шай және сүтпен кофе, сонымен қатар шала піскен және «қалтада» піскен жұмыртқа тұтынғанда қолданылады.

- кофелік қасық қара кофе және шығысша кофе тұтынғанда қолданылады.

- балмұздаққа арналған қасық шеттері сәл иілген қалақша тәрізді жайпақ пішінді.

- сорпа қасығы – сорпа шыны-аяғында сорпаларды ұсынғанда қолданылады, ас қасығына қарағанда өлшемі кіші және дөңес пішінді.

- коког шанышқысында десертті қасыққа қарағанда үш қысқа және жайпақ тісшелері бар. Ыстық дәмтағамдарды (құс және жабайы құс етінен жульен, қаймақтағы саңырауқұлақ және т.б.) ұсынғанда қолданылады.

- майға арналған пышақ – басқа пышақтарға қарағанда негізі жалпақ.

- таңқышаян, омарларға арналған шанышқы – ұзын сапты және екі кішкентай тісшесі бар.

- шаяндарға арналған шанышқы – қысқа сапты және екі тісшесі бар.

- устрицаға арналған аспап (пышақ пен шанышқы) – пышағы қабыршақты бөлуге арналған өткір қысқа жүзді, шанышқысында үш жүзінің біреуі консерві пышағы жүзі түрінде жасалған.

**Қосымша аспаптар** тағамдарды кесуге және салуға арналған. Оларға:

- ірімшікті кесу мен салуға арналған пышақ-шанышқы – ұшында тістері бар орақ тәрізді пішінге ие.

- лимон кесуге және салуға арналған пышақ пен шанышқы –

шанышқы екі өткір тісшеден тұрады, ал пышағында зигзаг тәрізді жүзі бар, бұл лимонды кесуді тездетеді.

- екі мүйізді шанышқы – майшабақты салуға арналған, ал қалақша-шанышқы – майдағы балық консервілерін (шпрот, сарбина) салуға арналған. Шанышқы өзара байланысқан бес тісшеден тұрады, бұл балық ұшасының деформациялануын болдырмайды.

- бөлшектеу пышағы мен шанышқысы тұтынушы көзінше бүтін кесекпен қуырылған етті порцияға кесуге арналған. Ас пышағына қарағанда пышақ өлшемі үлкенірек және жүзі ұзынырақ, ал шанышқысында екі ұзынша тісі бар.

- балық пышағы мен шанышқысы – бүтін түрде даярланған балық тағамдарын порцияға бөлу үшін қолданылады.

- фондю шанышқысы – ұзын сапты және екі өткір тісшесі бар.

- салатқа арналған қасық ас қасығына қарағанда үлкенірек. Домалақ пішінді.

- ожау бірінші және кейбір тәтті тағамдарды порциялап құюға арналған.

- соус қасығы суустарды порцияға бөліп салу үшін созылмалы ұшы бар.

- ұзын сапты қасық аралас сусындарды, коктейль, содамен виски даярлауда қолданылады.

- фигуралы қасық кайнатпаларды розеткаға бөліп салуға арналған.

- үлкен кондитерлік қысқыштар ұннан даярланған кондитер өнімдерін салып алуға, ал кішкентай кондитерлік қысқыштар қант, шоколад ассортиін салып алуға арналған.

- жаңғақ шағуға арналған қысқыштар жайпақ бұдырлы тістері бар.

- қант кесектерін шағуға арналған қысқыштар өткір және берік жүзді болады.

- мұзға арналған қысқыштар тот баспайтын металдан (тот баспайтын болат, мельхиор) жасалады, екі қалақшасы бар қысқыш болып табылады.

- спаржаға арналған қысқыш тәрелкеге спаржаны салып алуға қолданылады, спаржаға арналған тормен бірге жинақта шығарылады.

- уылдырық қалақшасы жайпақ күрекшеге ұқсас, уылдырық салғыштан тәрелкеге түйірлі немесе кета уылдырығын салуға арналған.

- паштет қалақшасы паштет, турамаланған майшабақ салып алуға арналған.

- тік төртбұрышты қалақша ет және көкөніс тағамдарын салып алуға қолданылады.

- кесіктері бар фигуралы қалақша балықтан дайындалған ыстық және суық тағамдарын, құймалы балық салып алуға арналған.

- үлкен фигуралы қалақша кондитерлік өнімдерді салуға арналған, үшбұрышты пішінді болуы мүмкін.

### 3.7. Асжаулықтар сипаттамасы

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында залды безендіру және тұтынушыларға қызмет көрсету үшін әртүрлі дастарқандар қолданылады. Дастарқан, майлықтар, қол орамалдар, сүлгілер асжаулықтар тобына жатады.

Дастарқандар негізінен кенеп және мақта матадан жасалады. Кенеп маталар мақта матаға қарағанда ұстап көргенде берігірек және тығыздау.

Кенеп маталар гигиеналы, себебі олардың гигроскопиялылығы мақта матаға қарағанда жоғары, беті тегістеу, соның салдарынан аз кірленеді, жеңіл жуылады, ақтығы мен жылтырлығымен ерекшеленеді. Кенеп тез мыжылатынын ескеріп, қазіргі кезде оған мақта мата немесе синтетикалық талшықтар қосуға негізделген арнайы технологиялар құрылған. Осылай алынған жартылай кенеп аз мыжылады және күтімді қажет етпейді.

Элиталы мейрамханаларда жоғары сапалы ұзын талшықты мақта матадан жасалған, жууға және үтіктеуге төзімді дастарқандар қолданылады. Банкеттер ұйымдастырғанда нәзік пастель реңді гүлді дастарқандар; ашық көгілдір, қызғылт және т.б; ұлттық аспаздықты кәсіпорындарда ұлттық оюмен, әртүрлі колөнерімен дастарқандар, майлықтар және қол орамалдар қолданылады.

Жаңа заманғы маталарға акрил, полиэстир, пластификаттан және т.б. жасалған синтетикалық маталар жатады. Олар жеңіл жуылады, мыжылмайды, атмосфера әсеріне төзімді, онша күтімді қажет етпейді, сондықтан күнделікті қолдануға жақсы жарайды.

Асжаулықтар таңдау кезінде түстік психологиялық әсеріне көңіл бөлу керек. Мейрамхана жұмысының таңғы уақытында ашық түстер, түскі ас үшін нақты сызықтар мен суреті бар бейтарап реңдер, кеш үшін бір реңді немесе ұсақ суретті жылы реңді қолданылған жөн.

Дастарқан түсі жыл мезгіліне байланысты өзгеруі мүмкін. Суық түстерді (көгілдір, жасыл, күлгін, сұр, ашық қоңыр) жылы климат немесе ыстық жыл мезгілінде зал терезелері оңтүстікке, оңтүстік-батысқа шыққанда таңдайды. Жылы түстерді (сары, қызыл-сары, қызыл, қызғылт, қоңырдың көбі) егер суық климат немесе суық жыл мезгілі болғанда немесе зал терезелері солтүстікке қарағанда немесе аса ұзын болғанда қараңғы залда қолданылады.

Қазіргі кезде үстелге жаюға астыңғы және үстіңгі дастарқандар наперондар кең тарағандар. Олардың контраст принципі бойынша суық реңді жылы реңмен немесе жылы реңді суық реңмен жауып немесе ак түсті ашық, көк қою қызыл түспен үлестіріп таңдайды.

Дастарқандар жеке немесе майлықтармен немесе наперонмен жинақта шығарылуы мүмкін. Наперондар синтетикалық (полиэстер) немесе жартылай синтетикалық (вискоза-мақта-полиэстер) болады. Наперондарды банкет және фуршет үстелдерінде жаюда қолданылмайды. Олар үстелдер сияқты квадрат, тік төртбұрышты, дөңгелек, овал болуы мүмкін. Үлкен тік төртбұрышты үстелдерге бірнеше наперондар төсеуге болады, олардың бұрышын үстел шетіне және үстел осі бойымен негізгі дастарқан үстінен орнатады. Егер үстел беті жылтырлатылған болса, онда дастарқан астынан бір түсті мақта мата фланельдан төсегіш (мольтон) жаяды. Мольтон дастарқанды созылып кетуден сақтайды, сонымен қатар үстел жайғанда ыдыс сыңғырын азайтады.

Тағайындалуы бойынша дастарқандар қарапайым және банкеттік болады.

Қарапайым дастарқандар әртүрлі өлшемді болады. Кең тараған дастарқандар тік төртбұрышты үстелге арналған: ені 130 см және ұзындығы 150, 160, 230 см және 280 см; дөңгелек үстелдерге арналған дастарқандар диаметрі 130, 150, 160 см. Кішкентай дөңгелек үстелдерге екі квадрат дастарқан жаюға болады. Овал үстелге арналған ерекше пішілген дастарқандар бар. Бір үстелге 2–3 астыңғы дастарқан және 4-тен 10-ға

дейін үстінгі дастарқанға тапсырыс береді.

Банкет дастарқандарының ені 173 см және ұзындығы 208, 250, 280 және 500 см болуы мүмкін. Банкет үстелдерін жайғанда 4,5–6 м дейін үлкен өлшемді дастарқан қолданылады. Көбіне бір үстелге бірнеше дастарқан жаяды. Оларды жасауға жасанды (вискозамен полиэстер), орташа жеңіл мата қолданылады.

Фуршет дастарқандары алдын ала салынған және тігілген қыртыстармен өндіріледі, ішкі жағына жабысқақ таспа тігіледі. Желпілдеген жағы үстел бетінде жатқан дастарқан түсінен және фактурасына ерекшелену мүмкін. Арнайы клипсымен үстел тақтайына бекітіледі. Оған желпілтекті кигізіп, жапсырмамен бекітеді.

**Майлықтар** негізінен мақта матадан және әртүрлі өлшемді болады. 32x32 өлшемді майлықтар таңғы аста қолданылады.

46x46 см және одан жоғары өлшемді ас майлықтары ақ немесе түсті өрнекті және өрнексіз болуы мүмкін. Дастарқан мен майлықтар суретті бірдей болуы керек. 50x50 мақта мата майлықтарын үстел безендіретін әртүрлі композиция құруға болады. Залда бір орынға 4–10 дейін ауыстырылатын майлық есептеледі.

Жылтырлатылған үстелдерге немесе гигиеналық жабылған үстелдерге үлкен өлшемді (55x55 см) дастарқан әзірлеу майлықтары қолданы-

лады. Олардың түрі көрнекті және материал тығыздығы жоғары (полиэстер немесе қоспа маталар) болу керек. Подностарға өлшемі поднос өлшеміне сәйкес мақта матадан жасалған жұмсақ майлықтар төсейді.

**Қол орамалдар** (ручник) ақ кенеп матадан жасалды. Төртке бүктелген 40x80 см өлшемді қол орамал тағамдарды ұсыну үшін қолданылады.

Ыдыстар мен аспаптарды жылтырату үшін арналған **сүлгілер** 100x40 см өлшемді болады, ылғалды тез сіңіретін жұмсақ мақта матадан жасалады. Қол орамалға карағанда сүлгілерді жалпақ сызықты немесе ірі торлы ақ матадан тігеді.

Жаңа ас жаулыққа бір бұрышына жуылмайтын бояумен кәсіпорын мөрін басады немесе қолдану күні көрсетіліп өнбейтін түсті жіппен белгі тігеді. Банкет дастарқандарына екі белгі қояды (дастарқанның диагональ бойынша екі ұшында бір-бірден) және метр есебімен ұзындығын белгілейді. Белгі басылған жаңа ас жаулықтарды қолданар алдында жуады.

Жуу бөлмесінен алынатын ас жаулық жақсы крахмалданған, мұқият

үтіктелген болу керек. Дастарқандар арнайы тәсілдермен бүктелді; мысалы, үтіктелген дастарқанды ұзындығы бойынша бүктейді; бірінші (негізгі) қыртысын үтіктейді, содан соң тағы да ұзындығы бойымен екіге бүктейді, содан соң ортасыннан бастап екі рет көлденеңінен бүктейді. Ас жаулықтар сақтайтын бөлмеде таза және қолданылған ас жаулықтарды жеке-жеке сақтауды қарастыру керек.

**Қағаз дастарқандар мен майлықтар** бір рет және көп рет қолданылатын болуы мүмкін. Мата материалдардың түсі мен фактурасын сақтай отырып, бұл дастарқандар суға, майға ерекше тұрақты. Қағаз дастарқандарға полимерлер қосып жасайды, бұл жоғары тығыздық береді, жеңіл жуылады, экологиялық таза, аса берік. Қағаз дастарқандардың стандартты өлшемі 84x84 және 120x180 см. Қағаз негізде қарапайым (48x18), үш қабатты (24x24; 40x40 см) майлықтар, банкеттік орамалдар (125x125), фуршет дастарқаны өндіріледі.

### Бақылау сұрақтары

1. Асханалық аспаптар қандай материалдардан жасалады?
2. Асханалық аспаптардың жіктелуі.
3. Негізгі аспаптарға не жатады?
4. Негізгі аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?

5. Қосымша аспаптарға не жатады?
6. Қосымша аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?
7. Майлықтардың түрлері.
8. Дастарқандардың тағайындалуы.



## 4-тарау. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ҮРДСІН АҚПАРАТТЫҚ ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ

### 4.1. Ақпарат құралдары

Ақпарат құралдары – тұтынушыға кәсіпорынның фирмалық аталуы, оның орналасқан жері, кәсіпорын типі мен класы, оның мамандануы, жұмыс істеу тәртібі, көрсетілетін қызметтер, қызмет көрсету кезінде тұтынушыларға өткізілетін аспаздық өнімдер мен дайын тауарлар туралы

мәліметтерді жеткізуге бағытталған құралдар (4.1-сурет).

Ақпарат құралдары келесі мақсаттарды қарастырады: тұтынушыға ұсынылатын тағамдар, сусындар және қоғамдық тамақтандырудың қосымша қызметтерінің тізімін көрсету, мейрамхананың жалпы идеясын (концепциясын) айқындау, барлық мүмкіндіктерді толық өткізу.



4.1-сурет. Ақпарат құралдары

Маңдайшадағы жазу маңызды жарнама тасушы болып табылады. Жарнаманың сыртқы құралдарына витриналар, әртүрлі жарнамалық-ақпараттық стендтар және панно жатады. Осы ақпарат құралдарын көркемдік безендіргенде фирмалық символиканың (қызмет көрсету белгісі, фирмалық блок, фирмалық түстер) негізгі элементтерін айқын бөліп көрсетеді. Мейрамхана ғимаратының сыртқы фасадында орналасқан фирмалық маңдайша жазу, витрина және панно, қызмет көрсететін персоналдық формалық киімі – тұтынушылар үшін кәсіпорын имиджін (бейнесін) құрайтын фирмалық стилінің құрамдас элементтері болып табылады.

**Маңдайша жазуда** кәсіпорын типін, класын, қызметін ұйымдастыру түрін, заңды тұлғаның фирмалық аталуын (меншік иесінің орналасқан жерін), жұмыс істеу тәртібі және көрсетілетін қызметтер туралы ақпарат көрсетіледі.

**Ішкі фирмалық жарнама құралдарына** буклеттер, плакаттар, ақпараттық парақтар, кәсіпорынның фирмалық символикасы кең қолданылатын сувинирлер (значек, оттық, шырпы, қалам, күлсалғыш, кілт ілгіш, майка, сөмке және т.б.) жатады.

Мейрамхана, кафе, барларда қызмет көрсету үрдісін орындауды қамтамасыз ететін негізгі жарнама құ-

ралдарына **ас мәзірі мен шараптар, коктейльдер картасы** жатады.

Ас мәзірінің басты мақсаты – қызықты түрде ақпарат беру, мейрамхана, кафе, бардың стилін ашып көрсету.

Тұтынушылар ас мәзірі мен шарап картасын шамамен 3 минут қарайтынын ескерсек, тағамдар мен сусындар туралы ақпарат ас мәзірінде түсінікті және жетімді түрде мазмұндалу керек. Бұл тұтынушыға ас мәзірімен және шараптар, коктейльдер картасымен тез танысуға, мейрамхана, бар немесе кафе жұмысының мәнін түсінуге, оның тақырыптық бағытын бағалауға мүмкіндік береді.

#### 4.2. Ас мәзірін құру принциптері мен тағайындалуы

*Ас мәзірі* – тұтынушыларға аспаздық және кондитерлік тауарлар, сусындар және басқа тауарлар ассортименті, олардың мөлшерлік сипаттамасы (тағам шығымы, бағасы) туралы ақпарат беруге арналған құжат. Кез келген құжат сияқты ас мәзірінде Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны қызметін орындаушы, қызмет көрсету белгісі (бар болса) туралы ақпарат, сонымен қатар жауапты адам қолы мен кәсіпорын мөрі болуы керек.

Ас мәзірі құжат функциясын орындайды, бұл белгілі бір міндетті талаптарды қадағалауды көздейді. Бұндай

талаптар қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету ережелерімен бекітіледі.

Оларға төмендегілер жатады:

- тағам даярлау әдісі мен құрамына кіретін құрамдас бөліктер көрсетіліп, ұсынылатын қоғамдық тамақтандыру өнімінің фирмалық аталуы;

- қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің дайын тағамдары порциясы массасы туралы ақпарат.

Аталған қызметтен басқа ас мәзірі жарнама тасушының визит карточкасы болып, әртүрлі ақпараттық функцияларды атқарады.

*Ас мәзірін құру принциптері:* үйлесімділік, өзара алмасымдылық, үнемділік қауіпсіздік, ас мәзірінде тағамдардың орналасу реттілігі.

*Үйлесімділік* – функционалды және әлеуметтік тағайындалуын жоғалтпай, өнім үрдісі немесе қызметтің үйлесімді қолдану жарамдылығы анықтайтын принцип. Мысалы, таңғы ас, түскі ас, кешкі ас тағамдары ассортиментті рационалды тамақтану принциптерімен және әртүрлі тәулік уақытында организмнің тағамға деген қажеттіліктерімен үйлесуі; сусындардың тісбасарлармен үйлесуі; ыдыстардан тағам порциясы көлемімен үйлесуі.

*Өзара алмасымдылық* – бір функционалды тағайындалуын орындау үшін бір объектінің басқа объектінің орнын алмасу қаблетіне негізделген

принцип. Мысалы, егер қонақ жеңіл тағам ұсынуды сұраса, даяшы бұға пісірілген балғын камбала немесе өз сөліне де пісірілген көкөністермен тауық канаттарын ұсына алады.

*Үнемділігі* – тамақ өнімдерін рационалды шығындаудан тұратын принцип. Әртүрлі жас категориялы және әртүрлі тәулік уақытында тапсырыс берушілердің сұранысын қанағаттандырудан шығатын тағамдардың мөлшерлі сипаттамасын анықтауда көрінеді. Мысалы, балаларға арналған порция, ересек адамдарға арналған порциядан кіші болуы мүмкін. Аса үлкен порцияларда адамдар тұтына алмайды, нәтижесінде өнімдер рационалсыз қолданылады. Түзілетін тамақ қалдықтары қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының итке жем алуға шақырту, кейде қоқыс шығару шығымдарын қажет етеді. Соңғы жағдайда жерге көму немесе тұрмыстық қалдықтармен жинау қоршаған ортаны ластайды.

*Қайыңсіздігі* – өнім немесе қызметтің адам өміріне, денсаулығына және мүлкіне зиян келтіру мүмкіндігімен байланысты рұқсат етілмейтін тәуекелдің болмауына негізделген басты принциптердің бірі.

*Ас мәзірі тағамдардың орналасу реттілігі* – тағамдарды ұсыну ретін ескеріп, дәмтағамдар мен тағамдарды қосу ережелеріне негізделген принцип.

Ас мәзіріне келесі тағамдар тобы енгізіледі: суық тағамдар мен дәм-тағамдар, ыстық дәмтағамдар, көжелер және суық тағамдар мен дәм-тағамдар, ыстық дәмтағамдар, көжелер және екінші ыстық тағамдар, тәтті тағамдар, ыстық және салқын сусындар, ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер.

Әрбір тағамдар тобынан тағамдар мөлшерін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорыны өндірістің мамандануы мен тұтынушылар тілегін ескеріп орнатады.

Ас мәзірінің бірінші бетінде шеф-аспаздан тағамның арнайы ұсынысы немесе сол күнгі тағам, содан кейін фирмалық тағамдар тізімі, содан кейін ұсыну ретіне қарай тағамдар тізімі келтіріледі. Ас мәзірінде дәм-тағамдар мен тағамдардың араласу реті төменде келтірілген:

#### *Суық тағамдар мен дәмтағамдар*

Бекіре балықтарының түйірлі уылдырығы, майда уылдырық

Албырт балықтарының кета уылдырығы.

Аз тұздалған балық (арқан балық, албырт балық лимонмен)

Суық балық тағамдары:

Гарнирмен пісірілген балық (бекіре, ақбалық, кортпа)

Құймалы балық

Толтырылған балық

Маринад астындағы балық

Майонез астындағы балық

Балық гастрономиясы және дәм-тағамдық консервілер:

Лимонмен шпроттар

Суық және ыстық ысталған балық  
Гарнирмен, шабылған табиғи май-шабақ

Балық емес теңіз өнімдері

Балық салаттары

Суық ет тағамдары мен дәмтағамдар:

Піскен ет, құйылған ет

Толтырылған ет

Шпигтелген ет

Қуырылған ет

Ет гастрономиясы

Ет салаты

Суық құс және жабайы құс еті:

Піскен құс және жабайы құс еті

Құйылған құс еті

Толтырылған құс еті

Қуырылған құс және жабайы құс еті

Құс және жабайы құс етінен салаттар

Көкөніс және саңырауқұлақ дәм-тағамдары

Көкөніс салаттары

Тұздалған көкөністер, маринадтар (саңырауқұлақ, қияр, қызанақ)

#### *Ыстық дәмтағамдар*

Балық, балық емес теңіз өнімдерінен даярланған еттен даярланған

Субөнімдерден даярланған

Құс етінен және жабайы құс етінен даярланған (жульендер)

Көкөніс және саңырауқұлақтан даярланған

Жұмыртқадан және ұннан даярланған

**Көжеселер**

Мөлдір

Езбе тәрізді

Ас қатық қосылған

Сүт, салқын, тәтті

**Ыстық балық тағамдары**

Пісірілген, өз сөлінде пісірілген балық

Қуырылған балық

Көмбелеп пісірілген балық

**Ыстық ет тағамдары**

Пісірілген ет

Ірі және порциялық кесектермен қуырылған ет

Соустағы ет (бефстроганов, поджарка)

Аунатылған күйде қуырылған ет

Қуырылған субөнімдер

Бұқтырылған және көмбелеп пісірілген ет

Шабылған ет және котлет массасынан даярланған тағамдар

**Үй құсы мен жабайы құс етінен даярланған тағамдар**

Пісірілген, өз сөлінде пісірілген ет

Толтырылған құс

Қуырылған құс және жабайы құс еті

Бұқтырылған құс етінен даярланған тағамдар

Шабылған құс етінен даярланған тағамдар

**Көкөністерден, жарма, бұршақтылар, макарон өнімдері, ұннан даярланған тағамдар**

**Жұмыртқа және сүзбеден даярланған тағамдар**

**Тәтті тағамдар**

Ыстық (қуырылған қамырға салынған алма, гурьев боткасы, пудингтер, қайнатпамен блинчиктер және т.б.)

Салқын (кисельдер, мустар, желе, самбуктар, кремдер, балмұздақ, толтырғыштармен бұлғанған кілегей, балғын және консервіленген жемістерден компоттар)

Балғын және сірнедегі жемістер, жидектер

**Ыстық сусындар**

Шай, кофе, какао, шоколад

**Өздері даярлаған салқын сусындар**

Жемістер мен жидектер (мүкжидек морсы, квас)

Коктейльдер (алкогольсіз)

**Ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер**

Әртүрлі ассортиментте пирожныйлар, торттар, кекстер, пирогтар, бәліш

**Нан**

Қарабидай және бидай

Маманданған кәсіпорындарда ас мәзірін сол кәсіпорынға тән тағамдар мен сусындардан бастайды: жалпы типті, балалар, жастар кафесінде – ыстық сусындардан, кафе-кондитерлікте – ұннан даярланған кондитерлік өнімдерден, тұшпараханада – тұшпарадан, шайханада – шайдан және т.б.

Ас мәзірін өндіріс басқарушысы, ал мейрамханада – метрдотельмен бірге құрастырып, содан соң тағамға сату бағасын анықтау үшін калькуляторға және бекіту үшін директорға береді. Тағамға сату бағасын анықтау үшін калькуляциялық карта құрайды.

Ас мәзірін құрудың бірінші кезеңі дәстүр мен жаңалықпен үйлесетін, қарапайым күнделікті тағаммен бірге фирмалық және жеңсік тағамдардан тұратын тағамдар мен сусындардың оңтайлы ассортиментін құру болып табылады. Бұл кезде үнемі өзгертін тұтынушылар талғамын үздіксіз қадағалау керек, қай тағамдар сатылатынын, қайсысы өтпейтінін зерттеу керек, соған сәйкес ас мәзірін өзгерту қажет.

Тағамдардың оңтайлы құрамын таңдау мұқият зерттеуді және шығармашылық ойлауды қажет етеді. Егер белгілі бір тағамға сұраныс болмаса, одан бас тарту керек. Рационалды ас мәзірі тұтынушылар талғамын қанағаттандыру керек. Сол сияқты белгілі бір аспаздыққа немесе тағамға мамандану мейрамханаға бөлініп көрінуге және пайданы арттыруға мүмкіндік береді. Тұтынушылар тілегін анықтап болған соң, ас мәзірін құрудың екінші кезеңіне көшеді де, қай тағамды ас мәзірінде бөліп көрсету қажеттілігін анықтайды.

Ас мәзірін құрастыруда әрбір тағамды, оның табыстылығы мен танымалдылығын талдаудан бастайды.

Бүкіл әлемде көптеген мейрамханалар арнайы жіктеуді қолданады, оған сәйкес тағамдарды 4 топқа бөледі: жұлдыздар, жұмбақтар, сүйікті аттары және үйсіз иттер. Жұлдыздар – жоғары табысты және танымал тағамдар, әдетте бұл фирмалық тағамдар. Жұмбақтар – көп табыс алып келетін, бірақ онша танымал емес тағамдар. Сүйікті аттар өте танымал бірақ табыс алып келмейтін тағамдар. Үйсіз иттер – пайдасыз және танымал емес тағамдар. Тағамдардың танымалдылығын айқындаған соң, жоғарғы класс мейрамханалардың ас мәзірін жұлдыздар мен жұмбақтар үшін ұлғайтып, сүйікті аттар мен үйсіз иттер мәнін азайтып құрастыру керек.

Тағамға көңіл аударту үшін оның суретімен атын және жарнамалық мәтінді ас мәзірі бетінде бағана үстіне немесе үстінгі оң жақ бұрышына орналастыру қажет. Тағамға көп көңіл бөлсе, соғұрым жақсы сатылады.

Ас мәзірінің саудалық тиімділігін арттыру үшін бағасын тағам атауының қасына емес, тағам туралы жарнама мәтінінен кейін орналастыру керек. Әйтпесе келушілер тағамда оның бағасына қарай тапсырыс береді.

Маусым алмасуы, өнімдерге баға ауытқуы және тұтынушылардың өзгертін талғамы ас мәзіріне қосылатын тағам ассортиментін өзгертуді талап етеді. Бұған персоналды компьютерлерді, ас мәзірін құруға ар-

налған бағдарламалар және оларды басып шығаратын принтерлер ықпал етеді. Қағаз түсті мен сапасын дұрыс таңдауы, шрифтер гарнитурасы графикалық ас мәзіріне эстетикалық түр береді, оның тиімділігін арттырады.

### 4.3. Ас мәзір түрлері

Тұтынушылар контингентіне, кәсіпорын типіне және қабылданған қызмет көрсету түріне байланысты ас мәзірі келесі түрге бөлінеді;

- тағамдар еркін тандалатын ас мәзірі;
- кешенді түскі ас (таңғы ас, түскі ас) мәзірі;
- бизнес-ланч мәзірі;
- жексенбілік бранч мәзірі;
- күндізгі рацион мәзірі;
- банкет мәзірі;
- тақырыптық шаралар (жаңа жыл) мәзірі.

Арнайы ас мәзірі түрлеріне; вкладыштар, шеф-аспаздан тағамдар мәзірі, дегустациялық ас мәзірі, негізгі ас мәзіріне қосымша ұлттық аспаздығымен ас мәзірі, гурмандарға арналған ас мәзірі және тағы басқа жағдайда.

Әрбір ас мәзірінде үш графа болады: тағам шығымы, оның аты және бағасы. Гарнирмен және соуспен бірге даярланатын салаттар мен екінші тағамдар үшін (мысалы, авокадомен көкөніс салаты; порей соусында

көмбелеп пісірілген теңіз алабұғасы; шарап соусындағы сиыр еті) тағам шығымын бір цифрмен көрсетеді. Гарнирмен және соуспен өткізілетін тағамдар үшін, шығымын бөлшекпен көрсетеді (негізгі өнім соус, гарнир) негізгі өнім шығымы 50, 75, 100, 125 г, соус – 50, 75, 100 г, гарнир 100–150 г болуы мүмкін. Күрделі гарнирмен өткізілетін тағамдар үшін әрбір гарнир түрінің массасын көрсетеді.

Ас мәзірі мазмұнында үш басты элементті бөліп көрсетеді: тақырыбы, тағам аты және оның сипаттамасы. *Тақырыптар* категориядан (ыстық тағамдар, сусындар), тақырыпшадан (ыстық балық тағамдары, ет тағамдары, ыстық құс және жабайы құс ет тағамдары, ыстық көкөніс тағамдары) тұрады. *Тағам аталуы* қарапайым, тағамды толық сипаттайтын (мысалы, қуырылған картоппен бұзау етінен даярланған эсколоп), күрделі немесе ерекше (балғын құлпынай мен пістелермен нәзік лайм суфлесі) болуы мүмкін. *Сипаттамасы* қонақтарға тағам құрамы және аспаздық өңдеу әдісі туралы ақпарат береді.

Ас мәзіріндегі тұтынушылық ақпарат: кәсіпорын мекен жайынан, телефон нөмірінен, жұмыс істеу тәртібінен, аспаздық ерекшелігінен, орынға алдын ала тапсырыс беру жағдайынан, қызметтерге төлеу ретінен тұруы мүмкін. Тұтынушылық

ақпарат кәсіпорын тарихы туралы қызықты мәліметтермен немесе жеке тағамдар туралы мәліметтермен толықтырылуы мүмкін.

*Тағамдар еркін таңдалатын ас мәзірін* ортақ қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарда (мейрамханада, асханада кафеде, дәмханада) қолданылады. Ас мәзірінде көжелер үшін порция және жарты порция құнын көрсетеді.

Тағамдар еркін таңдалатын ас мәзірінің бір түрі *тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі* болып табылады, ал әдетте мейрамханада қолданылады. Тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірінде фирмалық тағамдар, салқын тағамдар мен дәмтағамдар, көжелер, екінші ыстық тағамдар мен тәтті тағамдар, ыстық және салқын сусындар, ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер болады. Барлық фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамдар тұтынушы тапсырыс бойынша даярланады. Фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамдарды ұсыну кезінде ыдыстардың дұрыс таңдалуына және тағамдардың безендірілуіне көңіл бөлу керек.

*Кешенді түскі ас (таңғы ас және түскі ас) мәзірі* жұмысшылар, студенттер, оқушылар және басқа тамақтанатын контингентке құрылады. Кешенді түскі ас (таңғы ас және кешкі ас) мәзірін құруда рационалды тамақтану нормаларымен қатар,

рацион құны, тағам құрамына кіретін өнімдердің алуан түрлілігі мен дұрыс таңдауы ескеріледі. Кешенді ас мәзірі құрамына салқын дәмтағам, көже, екінші ыстық тағам және десерт кіреді. Ас мәзірі тағам құрамы мен бағасы бойынша ерекшеленетін алдын ала екі нұсқауда құру ұсынылады. Жұмысшы студент және оқушылар асханаларында кешенді түскі ас (таңғы ас және кешкі ас) мәзірін 7–10 күнге арнап құрастырады, бұл тағамдар ассортимент апта немесе декада күндері бойынша түрлендіру мүмкіндігін береді.

*Бизнес-ланч мәзірі* мейрамханада арнайы белгіленген уақытта (әдетте 12–16 дейін) тұттынушыларға жылдам қызмет көрсету үшін құрылады. Бизнес-ланч үшін өз өндірісінің жартылай фабриканттары қолданылады. Бұл ас мәзірі түрі іскерлік кездесу қатысушыларына, сонымен қатар жақын орналасқан кеңселер банкеттер қызметкерлеріне арналған. Егер бизнес-ланч үш тағамнан тұрса, онда келуші төрт курстан жинақ тандайды: бірінші курс – салқын және ыстық дәмтағамдардың бірнеше нұсқасы; екінші курс – көжелер; үшінші курс – негізгі ыстық тағамдар және төртінші – десерттер.

Қосымша жинақ құнына кара кофе немесе шай кіруі мүмкін. Бизнес-ланч мәзірі апта сайын өзгереді, бірақ апта бойын оның құны тұрақты болады және ас мәзіріне тағам-



дар еркін таңдалатын ас мәзіріндегі тағамдар қосылу керек, бірақ жеке тапсырысқа карағанда бағасы төмен болуы керек.

*Вегетариан ланчының ас мәзірі* көкөністер, саңырауқұлақтар, ірімшіктен даярланатын тағамдардан тұрады.

*Құрама ланч мәзірі* кішігірім жинақтан тұруы мүмкін: салат порциясы, кішкентай пицца не сэндвич. Бұндай жинақ тез тамактануды қажет ететін тұтынушыларға арналған.

*Жексенбілік бранч мәзірі* жексенбі күні сағат 12.00-ден 16.00-ге дейінгі аралықта халыққа отбасылық түскі ас пен қызмет көрсетуге арналған. Мейрамханаларда бранч мәзіріне дәмтағамдардың (балық тағамы, құйылған балық, балық гастрономиясы, сорпалар, езбе көжелер, блинчиктер және т.б.) кең ассортиментінен тұратын швед үстелі кіреді. Жеке шай, жеміс немесе десерт үстелдері ұайымдастырылады. Бранч құны алдын ала келісілген, оған міндетті түрде шарап немесе шампан бокалы кіреді.

*Күндізгі рацион мәзірі* симпозиум, жиналыс, конференцияға қатысушыларға құрылады. Бұл ас мәзірін құру кезінде қызмет көрсетілетін тұтынушылар контингентінің ерекшелігі (жасы, ұлттық, әрекет түрі) ескеріледі. Күндізгі рацион калориялығы 2000-нан 5000 ккал дейін аутқиды. Ас мәзірі тағамдары еркін таңдала-

тын немесе алдын ала жинақталған (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) болуы мүмкін. Соңғысын бір күнге тамактанудың жоспарлы құнын ескеріп құрады.

Рационалды тамактану талаптарынан, мысалы, *таңғы ас мәзіріне* табиғи шырын немесе сүтқышқылды өнімдер (ряженка, айран, және т.б.), сары май, гастрономдық өнімдерден немесе көкөністерден даярланған салқын дәмтағам, жеңіл даярланатын ыстық тағам, ыстық сусындар (шай, сүтпен немесе кілегеймен кофе, какао), джем, ұннан даярланған кондитерлік өнім, нан немесе тост кіру керек.

*Түскі ас мәзіріне* дәмтағамдар, бірінші тағам, екінші ыстық тағам және тәтті тағам, нан қосылу керек. Бірінші немесе екінші тағамдарды таңдағанда салқын тағамдар мен дәмтағамдардың калориялығын ескереді. Егер дәмтағам балықтан даярланса (белокка бай), онда бірінші тағам көкөніс, ал екінші тағам гарнирі жарма болуы мүмкін. Десерт ретінде тәтті тағамдардың кең ассортименті – кисельдер, мустар, балғын жемістер, жеміс шырындары, компоттар қолданылуы мүмкін. Егер түскі ас мәзіріне көкөніс дәмтағамы (қызанақ, қияр салаты, кәді уылдырығы және т.б.) болса, онда бірінші және екінші тағамдар калориялы (етті тұз көже, балық сұйық көже, харчо және т.б.) болуы керек.

*Кешкі ас мәзірі* дәмтағамдардан, ыстық тағамнан және сусынан, наннан тұру керек. Кешкі ас күні бойы тағам қабылдауды аяқтайтын ас болып табылады. Оған жақсы сіңетін тағамдар: пісірілген және өз сөлінде пісірілген балық, құс еті, көкөністер сүзбеден даярланған тағамдар енгізеді. Сусындардан сүт және сүт қышқылды сусындар немесе десертке табиғи жемістер ұсыну керек, ал сонында қызыл емес ыстық сусын (лимонмен шав және т.б.) беріледі. Кешкі асқа қуырылған өткір тағамдарды, саңырауқұлақтан даярланған тағамдар ұсынбаған жөн, себебі олар организммен ақырын сінеді және шөлдеу тудырады.

*Банкет мәзірін* әрбір нақты жағдайда тапсырыс беруші тілегін, банкет түрін және оны жүргізу уақытын ескеріп, тапсырыс қабылдаған кезде құрайды. Мысалы, даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас болуы мүмкін. Бұл ас мәзірі кезінде ескеріледі. Түскі ас-банкет мәзіріне бірнеше салқын дәмтағамдар, бір ыстық дәмтағам, көже, бір-екі екінші ыстық тағам (балықтан, еттен, құс етінен, көкөністен), десерт тағамы, жемістер, ыстық сусындар (кофе, шай) қосылады.

*Даяшылар ішінара қызмет көрсететін ас мәзіріне* адам басына шаққанда  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$  немесе  $\frac{1}{4}$  есебімен салқын дәмтағамдардың кең ассорти-

менті, бір ыстық дәмтағам, бір-екі екінші ыстық тағам, десерт, жемістер, ыстық сусындар кіреді. Бұндай ас мәзірі той, туған күн, мерейтой, жеңіс күні және басқа мерекелер үшін құрылады. Ас мәзірін құруда әрбір жоспаларланатын банкет қатысушысына жалпы тағамдар мен сусындар мөлшері ескеріледі.

*Тақырыптық шаралар мәзірі* жаңа жыл, дәстүрлі мерекелерді тойларда құрастырылады.

*Гурмандарға арналған ас мәзірі* қонақтарға француз аспаздығының құпияларын ашуға мүмкіндік береді.

#### 4.4. Шарап картасы

*Шарап картасы* – сусындар мен олардың бағасы туралы ақпаратты жеткізуге арналған алкогольді сусындар және басқа сәйкес тауарлар тізімі. Алкогольді сусындар тізімі негізгі ассортимент болып табылады. Сонымен қатар ас мәзіріне сыра, алкогольсіз сусындар, темекі өнімдері, кондитерлік өнімдер (кәмпит, шокалад және т.б.) кіреді.

Шарап картасын құруда кәсіпорын ерекшелігін ескереді (ұлттық, еуропалық аспаздық). Бұл факторлар сусындардың жеке топтарының орналасу ретін анықтайды. Мысалы: *орыс аспаздығымен мейрамханаларда* арақ-шарап өнімдері тізімі арақ, ащы тұндырмалар, құймалардан бас-

талады. Содан кейін жүзім шараптары, көпіршікті шараптар, сонымен қатар коньяктар, ликерлар көрсетіледі. Содан кейін сыра, салқын сусындар, шырындар, минералды сулар көрсетіледі. Құйылып сатылатын сусындар үшін 100, 50, 40 немесе 20 г бағасы көрсетіледі. Сонымен қатар темекі өнімдері мен кондитерлік өнімдер (шоколад, кэмпиттер және т.б.) косылады.

*Еуропа аспаздығымен мейрамханаларда* алкогольді сусындар тізімі өндірілген жері мен қасиеттінің сипаттамасы қысқаша түсіндіріліп, шараптардан басталады, содан кейін күшті алкогольді сусындар, мысалы, әртүрлі виски, джин, текила, ром, арақ, сыра, алкогольсіз сусындар, темекі, кондитерлік өнімдер көрсетіледі.

*Арнайы мамандалған сыра мейрамханалар мен барларда* алдымен сыра сорттары мен атаулары беріледі, содан кейін күшті алкогольді сусындардың, әртүрлі шараптардың, алкогольсіз сусындардың кішігірім ассортименттері беріледі.

**Ас мәзірі мен шараптар картасын рәсімдеу.** Мейрамхана немесе кафеде тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі баспа әдіспен қалың қағазда басылады. Шрифт суреті анық, нақты, жеңіл оқылатын болуы керек. Барлық ас мәзірі түрлеріне міндетті түрде директор, өндіріс басшысы және калькулятор қол қою керек. Ас мәзірін алмастыруды немесе түзету

енгізуді тек қол қойған тұлғалар ғана жүзеге асыра алады. Баспа тәсілімен басылған, бағасы көрсетілген ас мәзірі қатаң есептелетін құжат болып табылады. Олардың сақталуына метрдотель жауапты. Жұмыс соңында ол тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі мен шарап картасы бланктары салынып, толтырылған папкаларды санайды.

Шетел туристерінде қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында ас мәзірі орыс, ағылшын, француз және неміс тілдерінде басылады.

#### 4.5. Мейрамханалардың коктейль картасы

Мейрамхананың коктейль картасы ас қабылдауды ашатын, тәбет арттыруға ықпал ететін коктейль-аперитивтен басталады. Бұл джин, виски, арақ, ром және ароматы шараптар негізіндегі классикалық коктейльдер. Содан кейін күн сусыны, мейрамхананың фирмалық коктейльдері, әйел адамдарға арнайы ұсыныс немесе «сомельден сыйлық» көрсетіледі. Белгілі бір коктейльді күн сусыны деп хабарлау картаға қонақтар қызығушылығын тудыру мүмкін. Мейрамхана атынан қонаққа сыйланған коктейль-аперитив залдағы адамдарға жақсы көңіл күй қамтамасыз етумен қатар, тәбет ашады. Содан соң кар-

таға ұзын аралас сусындар, сосын ас қорытуға ықпал ететін коктейль-дид-жестивтер мен ас қабылдауды аяқтайтын ыстық аралас сусындар (hot drinks) көрсетіледі.

Мейрамхананың коктейльдер картасы анық және нақты басылған болу керек. Оны құруда орфографиялық

және мәнінің қателігі болмау керек. Картада даярланған коктейльдердің порция көлемі мен олардың бағасы болуы керек. Коктейль құрамына кіретін сусындар аталуы түпнұсқа тілінде бөтелкедегі затбелгіге сәйкес көрсетілуі тиіс, бірақ аудармасы да жасалуы мүмкін.

### Бакылау сұрақтары

1. Қоғамдық тамақтандыру қызметтері туралы ақпарат құралдары қандай?
2. Ас мәзірін құру принциптері мен тағайындалуы.
3. Ас мәзір түрлері, әрқайсысына сипаттама беріңіз.
4. Шарап картасы деген не?
5. Мейрамханалардың коктейль картасы деген не?

## 5-тарау. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ КЕЗЕҢДЕРІ

**Қызмет көрсету үрдісі** келесі кезеңдерден тұрады: дайындық, негізгі және соңғы.

Дайындық кезеңі төмендегідей негізгі операциялардан тұрады:

- сауда бөлімдерін күнделікті тазалау;
- жиһаздарды орнату;
- қосымша үстелдерді, серванттарды, жылжымалы арбаларды, бар тұрағын, айна және шыны витриналарды, панноны сүрту;
- ыдыстарды, аспаптарды және ас жаулықтарды алу және дайындау;
- бар тұрағында шыны ыдыстармен қажетті құрал-саймандарды орналастыру;
- үстелдерді алдын ала жаю;
- персоналды қызмет көрсетуге дайындау.

Негізгі және соңғы кезеңдер тұтынушы келуінен бастап, оның мейрамханадан кеткенде аяқталады. Әртүрлі тұтынушылар әртүрлі қызмет көрсету әдістерін таңдауды талап етеді.

### 5.1. Саудалық бөлмелерді тазалау

Вестибюльді, саудалық және банкет залдарын, косалқы сауда бөлімдерін кәсіпорын жұмысының таңғы

және кешкі уақытында тазалайды. Ол әртүрлі шаңсорғыштарды қолданып, ылғалды және де құрғақ тазалау болуы мүмкін. Тазалау реті еден жабындысына байланысты. Егер еденде линолеум, паркет немесе синтетикалық материал төселсе, алдымен жиһаздардың, жабдықтардың, шынтак сүйеніштердің, панельдердің, декоративті торлардың, жабылатын жылыту батареяларының шаңын сүртеді, гүлдерге су құяды, содан соң зал еденін жуады.

Егер едендерде кілем, алаша төселсе, онда алдымен құрғақ тазалау, содан кейін ылғалды тазалау жүргізеді. Тазалап болған соң желдетеді. Тазалауды кәсіпорын ашылғанға 2 сағат қалғанға дейін аяқтайды.

Даяшылардың жұмыс күні де бөлмелерді тазалаудан басталады. Олар серванттарды, үстел, орындық аяқтарын, шамдарды, залдағы декоративті заттарды (суреттер рамасын, қуыстар және т.б.) сүртеді. Егер үстел беті жылтырлатылған және дастарқан жайылмаса, онда майлықтар-торлар қолданылады, оларды қолданғаннан кейін міндетті түрде қайта сүртеді. Даяшылар жылжымалы арбаларды, косалқы үстелдерді, серванттарды жұмысқа дайындайды.

Туристер тобына қызмет көрсетіні залдарда арбалар көп қабатты болуы мүмкін және оларға үстел жаюға арналған барлық қажетті ыдыстарды орналастырады. Төменгі қабатта мата майлық төселген подноста ас аспаптары, ортаңғы қабатта тәрелкелер, қағаз майлықтарға арналған вазалар, тіс тазалағыштар салынған түпқоймалар, дәмдеуіштер салынған аспаптар, күлсалғыштар, гүл салынған құмыралар және үстел безендіруге арналған басқа да заттар қойылады; үстіңгі қабатта беті мата майлықпен жабылып, төмен қаратылған шыны ыдыстар қойылады.

Қосалқы үстелдерде кішігірім дастарқандар төселеді, олардың түс гаммасы интерьердің стильдік шешіміне сәйкес келеді.

Серванттарды жұмысқа дайындаған кезде барлық ашылатын жәшіктер, сөрелердің іші-сыртын мұқият сүртіп, мата майлықтар төсейді. Серванттардың ашылатын жәшіктеріне асхана аспаптары, ал сөрелерде бөлек-бөлек фарфор, шыны ыдыс, ас жаулықтар қойылады.

## 5.2. Залда жиһаздарды орналастыру

Залдағы жиһаз интерьердің бір элементі болып табылады. Жиһаздарды орналастыру кезінде зал конфигурациясын (тік төртбұрышты, квадрат, дөңгелек) есіктер, терезелер, баға-

налар, эстрада және т.б. орналасуын ескереді.

Залдар ыңғайлы көріну үшін және демалуға ыңғай таныту үшін үстелдерді шахмат ретте, ассиметриялы, диагональ бойынша, қатарлап орналастырады.

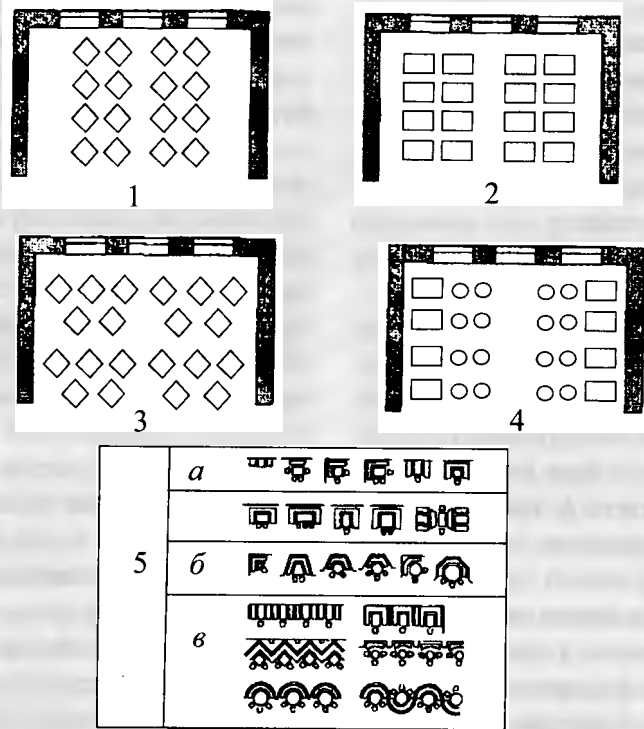
Залда әртүрлі өлшемді және пішінді үстелдерді қолданғанда, үстелдерді орналастырудың құрама әдісін қолданады. Үлкен ауданды залдарда қабырғалық биік арқалы дивандар мен әртүрлі пішінді үстелдерді қолданып, жиһаздарды қаре әдісімен орналастырады. Залда жиһаздарды орналастыру нұсқалары 5.1-суретте келтірілген.

Үстелдерді негізгі және қосымша өтпелі жолдармен бөлінген қызмет көрсету аймағында орналастырады. Негізгі өтпелі жолдар ені зал сыйымдылығы ескеріп, 1,2-ден 4,5 м дейін шекте орнатылады. Қосымша өтпелі жолдар тұтынушылар ағынын тарату үшін қажет, олардың ені 0,9-дан 1,2 м дейін шекте орнатылады. Өтпелі жолдар ені орындықтар, креслолар арқасы арасындағы қашықтықпен анықталады.

Қабырғалар жанында және бағаналар жанында үстелдерді диагональ бойымен орналастырған жөн, бұл қызмет көрсетуде ыңғайлылық туғызады. Тік төртбұрышты үстелдерді көбінесе қабырға жанында, дөңгелек және квадрат үлестерді зал ортасында қояды.

Үстелдерді кіре беріс есікпен бір жолда орналастыру ұсынылмайды. Қабырғадан 10–20 см қашықтықта орналастырады, орындықтардың отырғыш шеті үстел шетімен бір орналасатындай етіп қояды.

Даяшылар жұмысы ыңғайлы болу үшін залда серванттар, қосалқы үстелдер қойылады, оларды қабырға, бағана жанында, бұрышта орналастырған жөн.



5.1-сурет. Залда жиындарды орналастыру нұсқалары:

1 – диагональ бойынша; 2 – қатар бойынша; 3 – шахмат терпен; 4 – құрама; 5 – бұрыштарда (а); қуыстарда (б), кабиналарда (в)

### 5.3. Ыдыстар мен аспаптарды алу және дайындау реті

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарда ыдыстар, аспаптар, ас жаулықтар сақталуына жауапкершіліктің екі

түрі бар: индивидуалды және бригадалы.

Индивидуалды түрде әрбір жұмысшының дербес жауапкершілігі қарастырылады. Даяшы сервис және ас жаулықтар бөлмесінен ведо-

мость бойынша қолхатпен асхана ыдыстарын, аспаптар және ас жаулықтар алады.

*Бригадалық жауапкершілікте* ыдыстарды, аспаптарды және ас жаулықтарды ведомость бойынша қолхатқа метродель, даяшылар бригадирі немесе бас даяшы алады. Ыдыстар, аспаптар, ас жаулықтар алған кезде олардың сапасына көңіл аудару керек. Ыдыс шытынамаған, сынбаған, аспаптар деформацияланбаған, майлықтар, дастарқандар, қол орамалдар таза, крахмалданған, үтіктелген болу керек.

Дастарқан жаю алдында даяшылар белгілі бір ережелерді қадағалап, ыдыстар мен аспаптарды сүлгілермен сүрту (жылтырату) керек. Тәрелкелерді сүрту кезінде шетін сол қолмен сүлгі арқылы ұстап, оң қолмен біртіндеп айналдыра отырып, сүлгінің екінші ұшымен сүртеді. Аласа аяқты шыны ыдысты аяғын сол қолмен сүлгі арқылы ұстап, оң қолмен сүлгінің екінші ұшымен іші-сыртын сүртеді. Тар бокалдарды ішіне оң қолдың бас бармағымен сүлгіні ішіне тығындап сүртеді. Биік аяқты бокалдарда сол қолмен аяғын қол орамалмен ұстап сүртеді. Шанышқы, қасық, пышақтардың әрқайсысын кезектеп сүртеді. Сүлгінің бір ұшымен сол қолға бірнеше шанышқы, пышақ немесе қасық алып, сүлгінің қалған бөлігінен оң қолмен сүртеді. Ас аспаптарын сүрткен кезде пышақ жүзін

тысқары, шанышқы тістерін қаратып сүртеді.

Содан соң дәмкосарлар салынған аспаптарды дайындайды. Тұз сауыттарының 3/4 көлемін еленген тұзбен толтырады. Ылғалдылығы жоғары бөлмелерде тұз сауыты түбіне бірнеше күріш дәндерін салады, ол ылғал сіңірілуіне ықпал етеді. Бұрышты бұрыш сауыттың 3/4 көлемін толтырып салады. Тұтынушылар тілегі бойынша үстелге қыша салынған қалақшасы бар қыша сауытын, шарап сірке суымен, зәйтүн майымен және әртүрлі тұздықтармен: тобаско, кетчуп және т.б. бөтелкелер қойылады. Дәмкосарларға арналған аспаптарды күнделікті жуып, құрғатып сүртеді.

#### 5.4. Подноспен жұмыс істеу

Ыдыстарды, тағамдарды, сусындары тасымалдау үшін үлкен, орташа және кішентай подностар қолданылады. Диаметрі 50 см үлкен дөңгелек поднос көп тұтынушыларға, туристерге қызмет көрсеткенде және асханадан залға дейін қашықтық үлкен болғанда аса ыңғайлы. Дөңгелек подносқа міндетті түрде мата майлық төсейді, оның пішіні мен өлшемі поднос өлшеміне сай келу керек. Майлық подносқа қойылатын заттар жылжып кетпеу үшін және олардың тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін қажет.



Биік және үлкен заттарды поднос ортасына қояды. Даяшы өзіне жақын жакқа бөтелкеде сервис-бар өнімдерін, аса қымбат және тұрақтылығы төмен заттарды, ал аласа және жеңіл заттарды поднос шетіне қарай қояды. Подноспен жұмыс істегенде ол біртекті жүктелуін қадағалау керек.

Қолданған ыдысты дұрыс жинау, оны сұрыптау ыдыстарды тасымалданған кезде қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Подноско тәрелкелерді бірінің үстіне бірін қояды. Алдын ала бір тәрелкеге тағам қалдықтарын жинап, бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкеге қояды. Бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелер саны 10 данадан аспау керек. Егер шұңғыл тәрелкелер мен шыны-аяктарда көп мөлшерде сұйықтық қалса, онда оларды бірінің үстіне бірін қоюға болмайды. Салат салғыштарды, табактарды, науашаларды да түрі бойынша сұрыптап, 4–5 данадан аспайтындай етіп бірінің үстіне бірін жинайды.

Дастарқан жаюда, тағамдарды ұсынғанда және тұтынушыларға қызмет көрсеткенде келесі ережелерді қадағалау керек: шыны ыдыстар мен тәрелкелерді подноста бөлек тасымалдайды, бұнда тәрелкелерді барлық беті бойынша аздап бірінің үстіне бірін қояды; шыны ыдыстарды бірінің үстіне бірін қойып подноско қоюға болмайды; шыныдан жасалған заттарды көп мөлшерде тасымал-

дағанда, оларды түрі бойынша бөледі (фужерлар, бокалдар, рюмкалар және т.б. жеке-жеке).

Бір подноста ұсынылатын тағамдар мен сервис-бар өнімін бірге қоюға болмайды. Подносты сол қолда білек деңгейінде тасыған дұрыс. Оны кең жайылған алақанда ұстайды. Жеңіл подносты сол қолда бес саусақ ұшымен білек деңгейінен сәл жоғары, бірақ иықтан жоғары көтермей ұстайды.

### 5.5. Дастарқан жаюдың жалпы ережелері

**Дастарқан жаю** (фр. *Servis* – қызмет көрсету) келесі мәнге ие: үстелді таңғы асқа, түскі асқа, кешкі асқа дайындау, үстелде ыдыстарды, аспаптарды, ас жаулықтар дұрыс орналастыру.

Дастарқан жаюға қойылатын негізгі талаптар:

– қызмет көрсету түріне сәйкес келуі: таңғы ас, бизнес-ланч, тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі бойынша түскі немесе кешкі ас;

– эстетикалық бағыты (тәрелке пішіні мен өлшемінің үстел пішінімен өлшеміне сәйкес келуі, олардың дастарқан мен майлықтарды бүктеу түрімен үйлесуі);

– дастарқан жаю заттары зал интерьерінің декоративті шешімімен сәйкес келуі;

– ас ыдыстарының ұсынылатын тағамдар, дәмтағамдар, сусындар асортиментіне сәйкес келуі;

– зал мен үстелдің ұлттық ерекшеліктер мен тақырыптық бағытын бейнелеу.

Дастарқан жаюдың екі түрі бар: алдын ала және қосымша. **Алдын ала дастарқан жаю** мейрамхана залын тұтынушылар келгенге дейін көрсетуге дайындау кезінде жүзеге асырылады, бұл қызмет көрсету үрдісін тездетеді және залға мерекелік салтанаттылық береді.

**Қосымша дастарқан жаю** қабылданған тапсырысқа сәйкес және ұсынылатын тағамдар, сусындар асортименті ескеріліп жүзеге асады.

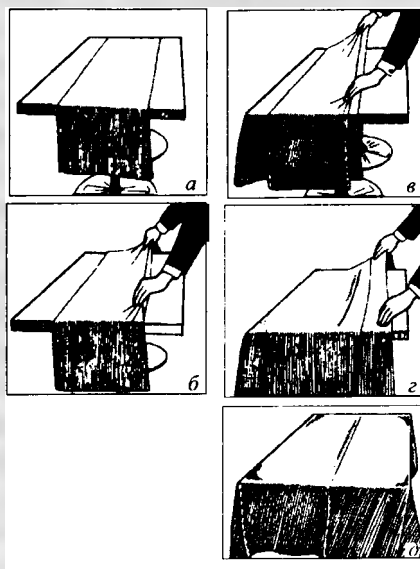
Алдын ала дастарқан жаю мына ретпен жүреді:

- үстелге дастарқан жаю;
- тәрелкелерді қою;
- аспаптарды қою;
- шыны ыдыстарды қою;
- майлықтарды орналастыру;
- дәмқосарлар мен аспаптар, гүл салынған құмыраларды және басқа заттарды қою.

Аталған реттелік дастарқан жаю тездігін және ыдыстар сақталғыштығын қамтамасыз етеді. Үстелге дастарқан жаю келесі түрде жүзеге асады. Алдымен үтіктелген, ұзындығы бойымен төртке бүктелген дастарқанды жаяды, оны ашып жайып, үстел ұзындығы бойынша орналастырады (5.2, а-сурет). Екі қолмен бір

жақ шетін алып (5.2, б-сурет), қаққан сияқты күрт қозғалыспен көтеріп, үстел бетіне түсіреді (5.2, в-сурет). Дастарқан мен үстел беті арасында түзілген ауа қуысы оны қажетті жағдайда жаюға мүкіндік береді (5.2, г-сурет).

Мұнда орталық қыртысы үстел орталығымен (5.2, д-сурет) сәйкес келу керек, перендикуляр қыртысы да үстел ортасынан өту керек.



5.2-сурет. Үстелге дастарқан жаю реті

Дөңгелек және квадрат үстелге дастарқан жаю кезінде шеттері барлық жағында бірдей үстел шетінен 25–30 см аз емесе түсіп тұру керек, бірақ үстел отырғышымен төмен болмау керек. Дастарқан бұрыштары үстел аяқтары бойымен оларды жа-

уып тұру керек. Тік төртбұрышты үстелдерге дастарқан жайғанда торцов дастарқандардың түсіп тұруы 35–40 см дейін болу керек.

Дастарқандарды ұшынан тартып немесе бетін қолмен сипап түзетуге болмайды. Үстелдерге дастарқан жайып болған соң орындықтар (креслолар) қойылады, олар үстел бетіне тәрелкелерді дұрыс қоюға бағыт болып табылады.

Дастарқан бетінде дақ түзілген жағдайда алмастырады. Даяшы үстел шетіне тұрып, дастарқанды өзіне қарай қарама-қарсы дастарқан шеті үстел шеті бойымен сәйкес келгенше тартады, содан соң үстелге төртке бүктелген алмастырылатын дастарқанды қояды, оның ортасы төмен қарап тұру керек, таза дастарқанның төмен жағын үстелдің қарама-қарсы жағына түсіреді; сұқ саусақпен және бас бармақпен таза дастарқанның орта шетін ұстап, ортаңғы және аты жоқ саусақпен кірленген дастарқанды ұстайды. Біртіндеп лас дастарқанды алып, бір мезгілде таза дастарқанды өзіне қарай тартып төсейді. Дастарқанды алмастыру кезінде үстел бетіндегі тағамдар мен сусындар қосалқы үстелдерге қояды. Егер дақ кішкентай болса, оны сүлгімен сорып, майлықпен жауып қояды.

Қызмет көрсету үрдісінде ас үстелдеріне жақындатып қойылатын қосалқы үстелдерді арнайы тігілген

дастарқандармен немесе үлкен майлықтармен жабады.

*Үстелге тәрелкелерді қою.* Қызмет көрсету түріне байланысты дастарқан жаюды әзірлеу (сервировочные), дәмтағамдық немесе бәліш тәрелкесін коюдан бастауға болады. Тәрелкелерді (әзірлеу, дәмтағамдық) әр орындықтың (креслоның) қатаң орталығына үстел шетінен 2 см қашықтықта, бәліш тәрелкесін – үстел шетінен 5–10 см қашықтықта және дәмтағамдық тәрелкенің сол жағына 5–10 см қашықтықта қояды. Тәрелкедегі кәсіпорын логотипі үстел шеті жағына қарама-қарсы орналасу керек.

Әзірлеу тәрелкелермен үстел жайғанда даяшы бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелерді сол қолға алып, оң қолмен қоя бастайды. Бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелер астына сол қолға төртке бүктелген қол орамал немесе майлық қойса болады. Әр тәрелкені сол қолдың бас бармағымен сәл алға қарай итеріп, оң қолмен кезектеп алып үстелге қояды. Тура солай дәмтағамдық тәрелкелерді әзірлеу тәрелкелері үстіне қояды. Екі жағдайда да даяшы сағат тілі бойымен қозғалады. Содан кейін оң қол алақанында бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелерді ұстап, сол қолмен сол жағына бәліш тәрелкелерін қойып шығады. Бұл кезде даяшы үстел бойымен солдан оңға қарай жылжиды.

*Үстелге аспаптарды қою.* Дайындау жұмыстарынан (қол орамалмен сүрту, жылтырату) кейін даяшы майлық төселген орташа подноста немесе конверт түрінде бүктелген майлық төселген кішкентай ас тәрелкесінде аспаптарды қояды. Аспаптарды подноскиа үстелге жайылу ретімен орналастырады. Егер аспаптарды тәрелкеге қойылатын болса, онда конверт майлықтың оралған бұрышы астына ас және дәмтағамдық шанышқыларды қояды.

Үстелге аспаптарды конверт түрінде бүктелген қол орамал ішінде ұстап орнатуға болады.

Алдымен үстелге қол орамалды сол қолда ұстап пышақ пен қасықтарды, содан соң аспап салынған қол орамалды сол қолда ұстап, шанышқыларды қояды. Тәрелкелер (әзірлеу және дәмтағамдық) оң жағына жүзін тәрелкеге қаратып, үстел шетінен аспап сабына дейін 2 см қашықтықта пышақтарды мына ретпен қояды: ас пышағы, ас қасығы, дәмтағамдық пышақ. Тәрелкенің сол жағына пішшелерін жоғары қаратып шанышқыларды мына ретпен (оңнан солға қарай) орналастырады: ас шанышқылары, дәмтағамдық шанышқылар. Тәрелке мен аспаптар арасындағы қашықтық және аспаптар арасындағы қашықтық 0,5 см аспау керек. Барлық аспаптар үстелде бір-біріне параллель орналасу керек.

*Үстелге шыны ыдыстарды қою.* Мата майлық төселген подноскиа 4 және одан көп фужерлер қойылады. Даяшы үстелге келіп, оң қолмен әзірлеу немесе дәмтағамдық тәрелке осі бойынша фужерді қояды. Бұндай орнатуды **орталық орнату** деп атайды. Фужерді тәрелкенің оң жағына оның үстіңгі шетінің бірінші пышақ ұшымен қиылысу жеріне қоюға болады. Шыны немесе хрустальді бұлай орналастыру **оң жақты орналастыру** деп атайды. Тәрелке мен фужер арасы 0,5 см болу керек.

Төрт фужерді сол қол саусақтары арасында аяқтарынан төмен қаратып ұстап (алақан жоғары қарап тұрады) шыны ыдыстарды үстелге қоюға болады. Шыны ыдыстарды үстелге қою кезінде даяшы подноспен сағат тілі бойымен жүріп, үстел шетіне оң жаққа тоқтап, оң қолмен фужер аяғынан ұстап, оң жақтан үстелге қояды.

*Майлықтарды қою.* Майлықтар – дастарқан жаюдың міндетті құралы. Ол жақсылап үтікелген және әдемілеп бүктелген болу керек. Тығыз майлық көп крахмалданбау керек. Қолдануға жартылай жұмсақ майлық ыңғайлы. Майлықтарды бүктеген кезде, жайылған кезде мыжылған түрде болмайтындай етіп қарапайым әрі ыңғайлы бүктейді.

Үстел жайғанда даяшы майлықтарды дәмтағамдық тәрелкелерге

қояды, олар болмаса, үстелге аспаптар арасына қояды.

Тұтынушыларға күнделікті қызмет көрсеткенде таңғы асқа немесе бизнес-ланчка үстел жайғанда кейде қағаз майлықтар қойылады. Әрбір майлықты әдемілеп бүктеп, құмырашаға, түпқоймаға және тікелей үстелге қояды. Қағаз майлықтарды бөліктерге кесіп, құмырашаға, түпқоймаға салмаған жөн.

*Дәмқосарлар салынған аспаптарды қою.* Даяшы конверт түрінде бүктелген мата майлық төселген кішкентай ас тәрелкесіне тұз және бұрыш сауыттарын, майлықтың бүктелген шетінің астына күлсалғышты қойып, кішігірім үстелдің ортасына жақын немесе ось бойынша жерге дәмқоспа-лар аспабын, ал күлсалғышты қарама-қарсы үстел шетіне жақын жерге орналастырады. Бұл кезде тұз сауыты мен бұрыш сауытын оң қолда бас бармақ, ортаңғы және сұқ саусақтар арасында, олардың үстіңгі бөлігіне тимей ұстау керек. Алты және одан көп адамдар отырған үстел басына екі және одан да көп дәмқосарлар аспабы қойылады. Оларды үстелде ассиметриялы түрде екі жақта бөліш тәрелкесінен кейін фужерлармен бір сызықта орналастырады. Көбінесе дәмқосарлар аспабын арнайы түпқоймаларда орнатады. Олардың қасына сірке суына, өсімдік майы және өткір тұздықтар құйылған флакондарды қоюға болады.

## 5.6. Майлықтарды бүктеу түрлері мен пішіндері

Қолдану мақсатына қарай майлықтардың әр түрлісі қолданылады. Біреуі жеке дастарқан жаюдың міндетті құралы болып табылады; екіншісі – әзірлеу, оны үстелдің үстін жая бастағанда тарелкенің астына қояды; үшіншісі – коктейльге арналған; төртіншісі – ерін сүртуге арналған. Әдемі қойылған майлықтар үстел атмосферасын мерекелі қылып, интерьердің стиліне салтанаттық және көркемдік сән береді.

**Жеке** майлықтар тамақ ішу уақытында киім былғанбауына арналған.

**Әзірлеу** майлықтары (сервировочные) үстелдің дастарқан жайғанда қолданылады. Оларды үстел жапқыштың үстіне, тәрелке және құралдардың астына жаяды. Бұл кішкене (мини) үстел жапқыштарды тез ауыстыруға болады, сонда қонақтардың алды әрқашан таза және әдемі көрініп тұрады. Сервировкалық майлықтарды таңғы аста, бизнес-ланч күткенде қолданады.

**Коктейльдерге арналған майлықтар** жай жеке майлықтарға қарағанда өлшемі кішірек және де жұқа материалдан тігіледі. Банкет алдындағы аперитив жібергенде, фуршет анкетасы және коктейльдерде жиі қолданылады.

**Ерінге арналған майлықтар** – ол қағазды майлықтар. Олар гигиеналық. Таңдау көп болғандықтан үстелге, сервизге және декоративті элементтерге қою жеңіл.

**Майлық салатын сақиналар** мельхиор, күміс, мрамор, фаянстан және фарфордан жасалуы мүмкін. Қолдан жасалған маржаннан және тірі немесе кепкен гүлден жасалған сақиналарда әдемі көрінеді.

**Майлықтардың қойылуы.** Майлық үстелдің сервировкасында міндетті түрде қойылатын зат. Ол жақсы үтіктелген және әдемі қойылған болуы керек. Тығыздалған майлық өте қатты крахмалданған болмау керек. Жартылай жұмсақ майлық қолданған өте ыңғайлы. Майлықты ашқан кезде оның мыжылмауын ескеру керек.

Майлықты қоюдың күрделі және жай формалары болады. Таңғы ас және бизнес-ланчка дастарқан жаюда майлықтың жай түрі қолданады, ал мәзір бойынша берілетін түскі ас немесе кешкі асқа күрделі формасы қойылады.

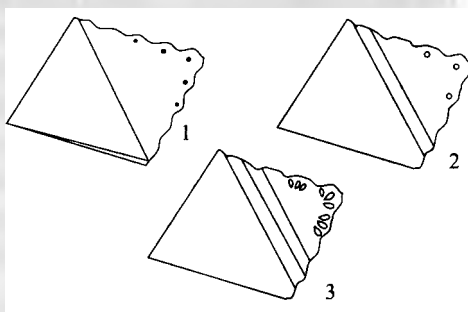
**Майлықтарды бүктеудің аласа түрлеріне** жай қалта үш бүктелген қалта, жабық кітап, тосынсый, қос рожок, смокинг, бинокль, жакет, күзгі

жапырақ, спаржа, дельтаплан, көгілдір бахтақ, кебіс (башмачок) сияқты бүктеу түрлері жатады.

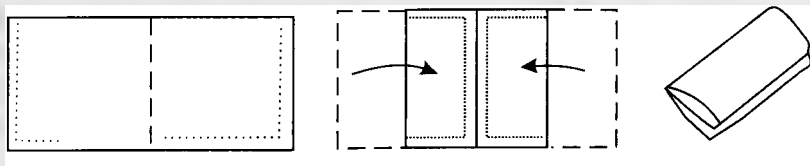
*Жай қалта* – төртке бүктелген майлықтың үстіңгі шетін ішке қарай бүктейді.



*Үш бүктелген қалта* – жай қалта ішінде келесі екі жоғарғы бұрышын кезектеп бүктейді де, қонаққа майлықтың бұрышы ашылады (2).

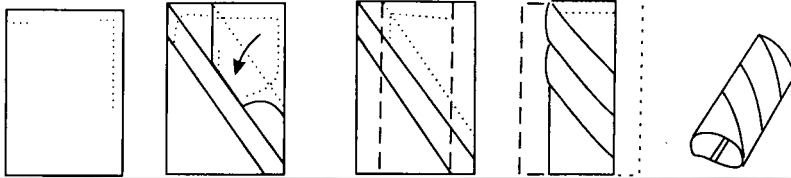


*Жабық кітап* – екі бүктелген майлықта үтіктелген қыртысы жағынан бұрыштарын бүктейді, майлықты мыжымай сол бағытта тағы да екі бүктеп тарелкеге қояды (3).



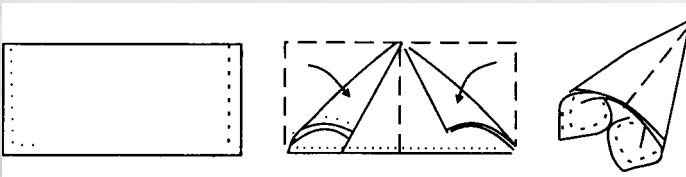
*Тосынсый* – төрт бүктелген майлықтың бір бұрышын диагональ бойынша бүктейді. Содан кейін майлықтың карама-қарсы бұрышынан

екі бұрышын жартылай бүктейді. Бүктелген майлықтың екі басқа бұрышын бүктеп, дөңгеленген пішінге келтіріп тарелкеге қояды (4).



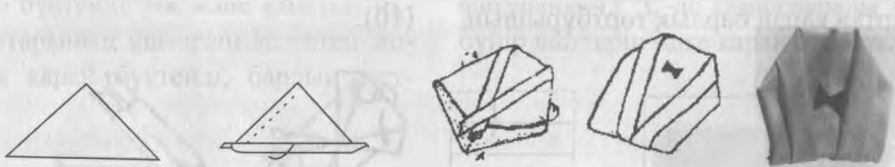
*Қос мүйіз* – екі бүктелген майлықтың екі жағын симметриялы төмен қарай бүктеп, олардан кулек

орайды. Содан кейін майлықты айналдырады (5).



*Смокинг* – майлықты бүктеудің бұл түрі тойда күйеу баланың орнын белгілеуге арналған. Майлықты үлкен бұрышын жоғары қаратып үшбұрышты етіп бүктейді. Төменгі шетіне параллель жоғары қарай таспаны бүктейді. Майлықты айналдырады.

Оң бұрышын төмен бүктеп, симметриялы түрде сол бұрышын бүктейді. Шығып тұрған оң және сол бұрыштарын артқа қарай бүктейді. Төменгі бөлігін артқа қарай бүктейді. Көбелекті кара қағаздан бетіне қою керек (6).



*Бинокль* – екі бүктелген майлықты екі карама-қарсы жақтан орап, сол күйде тарелкеге қояды (7).



*Жакет* – майлыққа үшбұрыш түрін береді. Қыртыс ұштарын шамамен 2–3 см-ге жоғары қарай бүктейді. Майлықты айналдырып, бүйір

ұштарын өткір жағына келтіреді. Содан кейін бүйір ұштарын артқа қарай бүктейді. Гүл немесе бант жакетті толық аяқтайды (8).



a)



б)



в)



г)



д)

*Күзгі жапырақ* – үшбұрышты қыртыстармен жинақтайды. Төбесі астын-

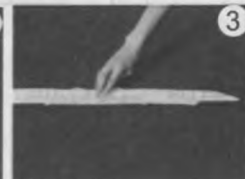
да болады да, бүктелген бұрыштары күзгі жапыраққа ұқсас болады (9).



1



2



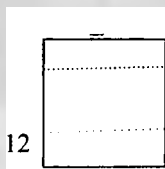
3



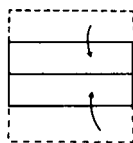
4

*Спаржа* – жайылған майлықтың жоғарғы және төменгі шеттерін ортасына қарай орайды. Содан кейін сыртқа қарай барлық төртбұрышын,

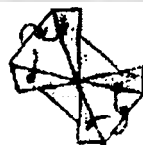
суретте көрсетілгендей, сыртқа қарай айналдырады. Содан соң майлықты ортасына қарай бүктейді (10).



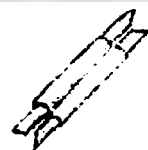
a)



б)



в)



г)



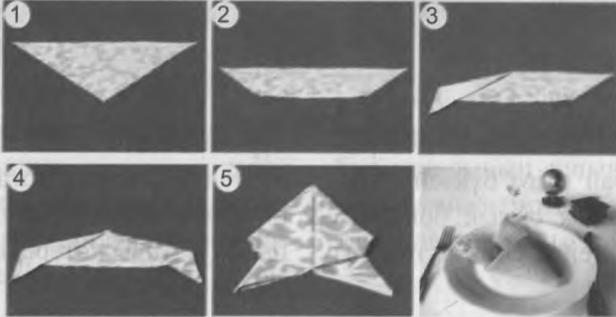
*Дельтаплан* – майлықты екі рет екіге бүктейді де, орталық бұрышымен төмен қаратып жатқызады. Сол және оң бұрыштары алға қарай бүктейді. Майлықты айналдырады,

оң және сол бұрыштарын алға қарай бүктейді. Оң және сол жағындағы бұрыштарын сыртқы қарай созады. Фигураны айналдырып, трапецияны жоғары қаратып, тарелкеге қояды.



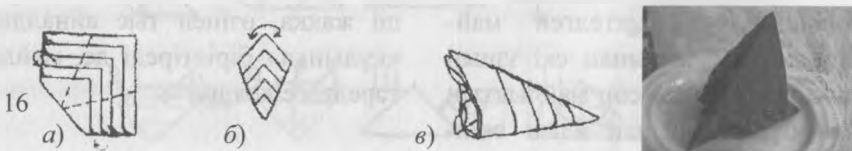
*Көгілдір бахтақ* – майлықты жоғарыдан төмен қарай диагональ бойынша бүктейді (а). Төменгі бұрышын жоғары бүктейді (б). Шығып тұрған оң және сол жақ

бұрыштарын төмен қарай бүктейді (в). Сол және оң жағын фигураның орталық вертикаль сызығына дейін бүктейді (г). Фигураны айналдырып, кішігірім ракушкамен безендіреді (д).



*Кебіс (башмачок)* – ақ майлықты қызыл майлыққа төсеп, оны екі рет екіге бүктейді. Ақ және қызғылт бұрыштарының ұштарын кезектеп жоғары қарай бүктейді, барлық шет-

тері көрініп тұруы керек. Қызғылт майлықтың соңғы бұрышын бүктеп, фигураны 45 °С-де айналдырады да, бүйір шеттерін ішке қарай орайды.



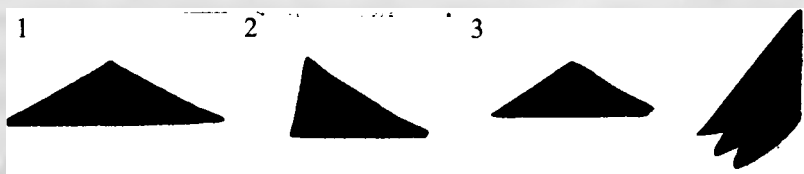
**Майлықтарды бүктеудің биік тәсілдеріне** космос утес, қалпақша, монашка, салазки, майшам, обелиск, тәж, раушан, шығыңқы желпуіш сияқты бүктеу тәсілдері жатады.

*Космос* – майлықтардың жоғарғы бұрыштарын ортасына бүктемей келтіреді. Төменгі бұрыштарын бір-біріне жинақтап, майлықты тәрелкеге қояды.



Утес – жоғарғы сол жақ бұрышының жоғарғы қабатын солға төмен

жылжытып, майлықты тәрелкеге қояды.



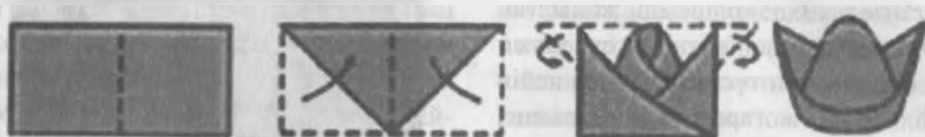
*Қатақша* – майлықты жоғарыдан төмен қарай екіге бүктейді. Оң бұрышын орталық сызық бойынша солға қарай бүктейді. Оң жақ төменгі

бұрышын диагональ бойынша солға бүктейді. Сол жақ жоғарғы бұрышын оң жақ төменгі бұрышының төрт қабатын жоғары көтереді. (3)



*Монашка* екі бүктелген майлықтың қыртыс жағынан екі ұшын айналдырады. Содан соң майлықтың төменгі бұрыштарынан алып екін-

ші жаққа, өзінен тыс айналдырып, «кұлыпқа» біріктіреді де, майлықты тәрелкеге қояды.



*Майшам* – майлықты үшбұрыштап бүктейді, содан кейін үшбұрыш төбесін бүктеу сызығынан төмен түсіріп, бүктелген ұшын жоғары шетін сәл шығып тұратындай жоғары көтереді. Жалын түрін келтіретін қыртыс салады.

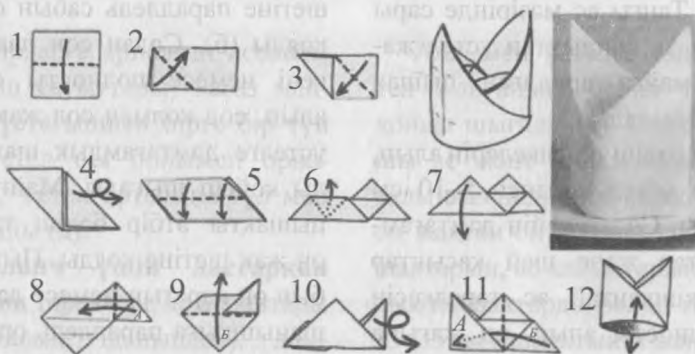
Жалыннан төмен жағынан оң жағына солға қарай бүктейді.

Бүктелген жерден бастап, майлықты орап, майшам түріне келтіреді. Майшам өз пішінін сақтау үшін оны бокалға орнату керек.



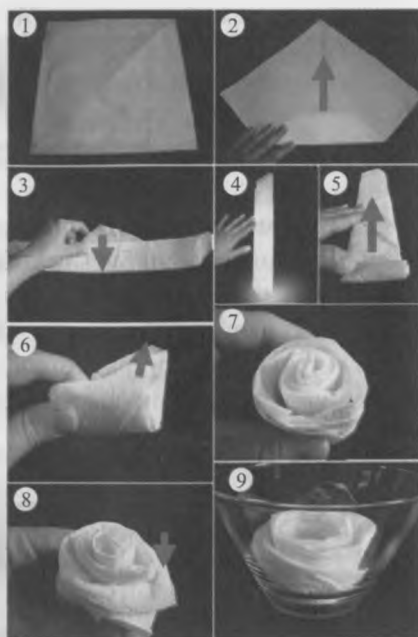
*Тәж* – үтіктелген жағымен төмен қаратып екіге бүктейді. Сол жақ жоғарғы бұрышын ортасына қарай төмен түсіреді, оң жағын қарама-қарсы жағының ортасына жоғары қарай келтіреді. Майлықты теріс

қаратып, екі қарама-қарсы сәйкес келетіндей екіге бүктейді. Майлық бұрыштарының ұшын босатып, түзілген манжет артына «құлыпқа» келтіреді де, тәрелкеге қояды.



*Раушан* 3x35 өлшемді жайылған гүлді майлықтың жоғарғы екі ұшын 1/3 еніне төмен түсіреді. Содан кейін майлықтың жоғарғы және төменгі шеттері сәйкес келетіндей төменгі екі ұшын жоғары көтереді, ал жоғары екі ұшын олар бірігу үшін төмен түсіреді. Содан кейін майлықты ұштарынан алып, өзінен қарама-қарсы жаққа айналдырады, бұрыштарын «құлаптар», майлықты тәрелкелерге қояды.

**Майлықтарды бүктеудің мерекелік тәсілдеріне** шлейф, мегафон, оңтүстік кресті, джонка, сөмке, артишок, теңіз кірпісі, эверест, көлденең саше, жабо, колонна, патша лилиясы, патша мантиясы, құмды сағат сияқты бүктеу тәсілдері жатады.



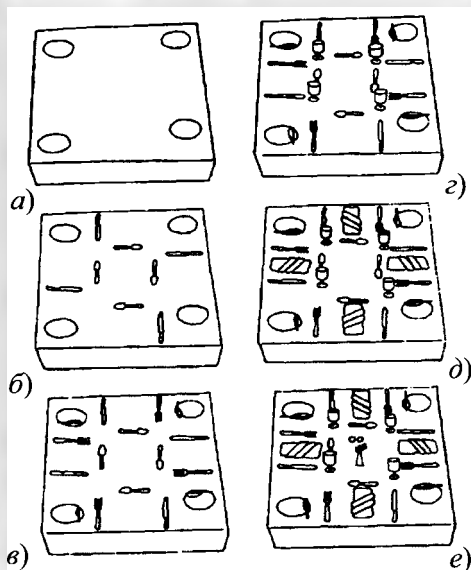
### 5.7. Алдын ала дастарқан жаю нұсқаларының сипаттамасы

**Таңғы асқа дастарқан жаю** үшін бәліш тәрелкесі, дәмтағамдық аспап, шай қасық, фужерлар және мата майлықтары қолданылады (5.3-сурет). Таңғы ас мәзірінде сары май косылады, сондықтан үстел жабдығында майға арналған пышақ қосымша қойылады.

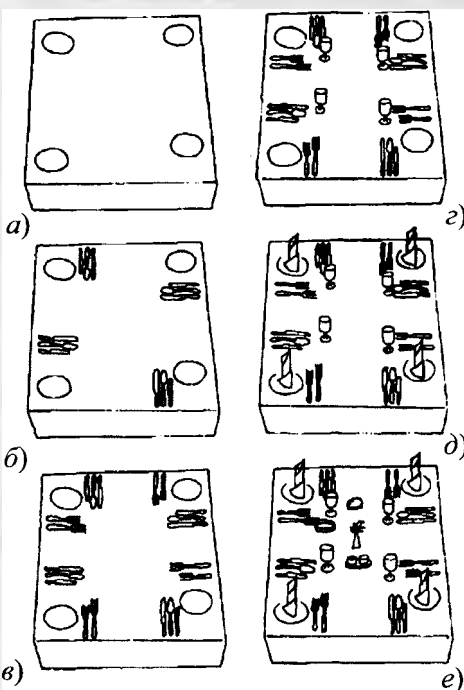
Оң қолға бәліш тәрелкелерін алып, сол қолмен үстел шетінен 5–10 см жерге қояды. Содан кейін дәмтағамдық аспаптар және шай қасықтар салынған кішкентай ас тәрелкесін немесе подносты алып, оң жағына

оң қолмен дәмтағамдық пышақтарды бәліш тәрелкесінен 26–25 см және үстел шетінен 2 см қашықтықта қояды және шай қашықтықтарды үстел шетіне параллель сабын оң қаратып қояды (б). Содан соң даяшы тәрелкені немесе подносты оң қолына алып, сол қолмен сол жақтан бастап үстелге дәмтағамдық шанышқыларды қойып шығады. Майға арналған пышақты әтбір бәліш тәрелкесінің оң жақ шетіне қояды. Пышақтың сабын оң қаратып немесе дәмтағамдық шанышқыға параллель орнатады (в).

Үстелге фужерларды подностан алып қояды. Фужерді оң жаққа оң қолмен шай қасықтың алдына немесе пышақ жүзіне қарсы қояды (г). Мата майлықтарды бәліш тәрелкесінің үстіне немесе әр қонақтың алдына қояды.



5.3-сурет. Таңғы асқа дастарқан жаю



5.4-сурет. Бизнес-ланчка дастарқан жаю

Дәмкосарларға арналған аспапты (тұз, бұрыш сауыттары) қағаз майлықтарды ұстағышпен бірге бір түп қоймада үстел осі бойымен орналастырады. Үстел ортасына гүл мен құмыра қояды (д).

**Бизнес-ланч үшін дастарқан жаюда** бәліш тәрелкесі, ас аспаптары (пышақ, қасық, шанышқы), дәм-

тағамдық аспап, фужер, мата майлық, дәмкосарлар аспабы (тұз, бұрыш сауыттары), гүл салынған құмыра қолданылады (5.4-сурет).

Алдымен үстелге таңғы асқа үстел жайғандай бәліш тәрелкелерін қойып шығады (а). Содан кейін даяшы ас және дәмтағамдық аспаптар салынған подносты сол қолына алып, оң жақтан оң қолмен үстелге ас пышақтарын, ас қасықтарын, дәмтағамдық пышақтарды бәліш тәрелкесінен 33–35 см қашықтықта және үстел ше-

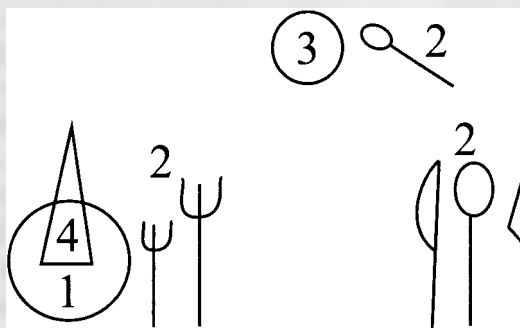
тінен 2 см қашықтықта қойып шыға-  
рады (б). Содан соң даяшы подносты  
оң қолына алып, үстелге сол жақтан  
бастап сол қолмен ас және дәмтағам-  
дық шанышқыларды қойып шығады  
(в). Үстелге фужерларды подностан  
қойып шығады. Фужерді оң қолмен  
оң жаққа пышақ жүзіне қарсы қояды  
(г). Мата майлықтарды подностан  
қойып шығады, оларды бәліш тәрел-  
кесіне (д) немесе қонақ алдына орна-  
ластырады.

Дәмқосарлар аспабын (тұз, бұрыш  
зауытын) және күлсалғышты бір мез-  
гілде қоюға болады. Ол үшін кішкен-  
тай ас тәрелкесіне конверт түрінде  
бүктелген мата майлықты төсеп, іші-  
не дәмқосарлар аспабын салып, май-  
лықтың жоғарғы шетін кері қаратады  
да, тәрелкеге күл салғышты қояды.  
Үстелге дәмқосарлар аспабын бір  
жағына, күл салғышты қарама-қарсы

жағына қояды. Үстел ортасына гүл  
салынған құмыра қойылады.

**Кешенді түскі ас үшін дастарқан  
жаюда** бәліш тәрелкесі, ас және дәм-  
тағамдық аспаптар, шай қасық, фу-  
жер, мата майлық, дәмқосарлар мен  
татымдықтармен аспап (тұз, бұрыш,  
қыша сауыттары), гүл салынған құ-  
мыра қолданылады.

Дастарқан жаю реті: таңғы асқа  
және бизне-ланчка дастарқан жаюдағы  
сияқты бәліш тәрелкелерін үстелге қойып шығу; подностан немесе кішкен-  
тай ас тәрелкесінен ас және дәмтағам-  
дық пышақтар, ас қасықтарды қойып  
шығу (оң жақтан оң қолмен); үстелге  
ас және дәмтағамдық шанышқыларды  
қойып шығу (сол жақтан сол қолмен);  
үстелге фужерлер мен мата майлықтар-  
ды қойып шығу (сол жақтан оң қол-  
мен); үстелге дәмқосарлар аспабын,  
гүл қою (5.5-сурет).



**5.5-сурет.** Кешенді түскі асқа дастарқан жаю нұсқасы.

1 – бәліш тәрелкесі; 2 – аспаптар (ас, дәмтағамдық); 3 – фужер; 4 – майлық

**Тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаюда** әзірлеу, дәмтағамдық және бәліш тәрелкесі, ас және дәмтағамдық аспаптар, фужер, мата майлықтар, дәмқосарлар аспабы (түз, бұрыш сауыттары), гүл салынған ваза қолданылады (5.6-сурет).

Даяшы үстелде сервировочные тәрелкелерді қойып шығады (оң жақтан бастап оң қолмен) (а), содан кейін сол қолға дәмтағамдық тәрелкелермен конверт түрінде бүктелген мата майлықта ас және дәмтағамдық пышақтар, ас қасықтар салынған кішкентай ас тәрелкесін алып, оң жақтан оң қолмен дәмтағамдық тәрелкені сервировочный тәрелке үстіне қояды, үстел шетінен 2 см қашықтықта ас пышағын, ас қасығын және дәмтағамдық пышақты қояды (б).

Бұл кезде даяшы үстел бойымен сағат тілі бойымен қозғалады. Үстелге бәліш тәрелкелерін, ас және дәмтағамдық шынышқыларды даяшы бәліш тәрелкесімен шанышқылар салынған кішкентай ас тәрелкесін оң қолда ұстап, үстел бойымен сағат тіліне қарсы жылжып қояды (в), фужерларды кейде шарап рюмкаларын мата майлық төселген подностан оң қолмен алып оң жақтан бастап қояды. Үстелге алдын ала, ерекше бүктелген майлықтарды да подностан алып қояды (д).

Дәмқосарлармен аспап пен күлсалғышты үстелге конверт түрін-

де бүктелген мата майлық төселген кішкентай ас тәрелкесіне қойып, бизнес-ланчка дастарқан жаюда қолданылатын техникалық тәсілдерді қолданып қояды (е).

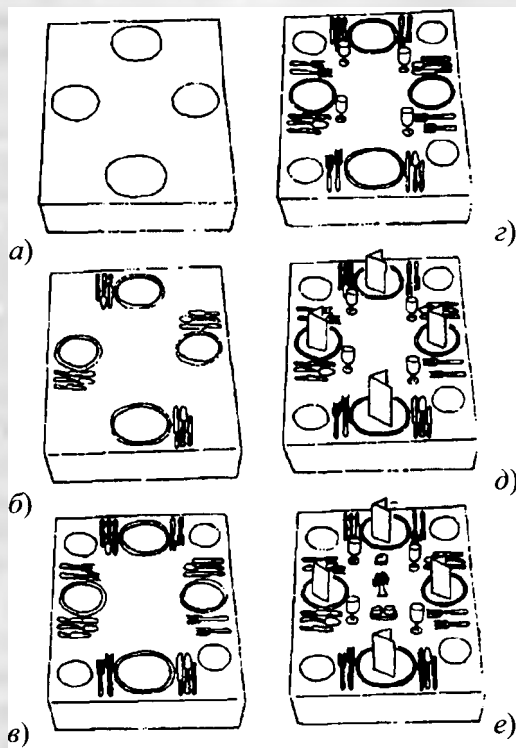
**Кешкі асқа дастарқан жаюда** әзірлеу, дәмтағамдық және бәліш тәрелкелері, дәмтағамдық және ас аспаптары (пышақтар мен шанышқылар), фужерлар, ерекше бүктелген мата майлықтар қолданылады. Дастарқан жаю реті тапсырысқа берілетін ас мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаюға сәйкес жүргізіледі.

Жұмыс барысында даяшы тұтынушыдан тапсырыс қабылдаған соң, үстелдің тапсырысқа сәйкес жайылуын тексереді, жетіспеген аспаптармен толықтырады, артығын алып тастайды. Қабылданған тапсырысқа сәйкес дәл келтірілген алдын ала дастарқан жаю толық дастарқан жаю деп аталады. Егер қонақ дәмтағам мен ыстық балық тағамын тапсырса, онда ас аспабы (пышақ пен шанышқы) балық аспабымен алмастырылады. Қажет болса қызмет көрсету барысында тапсырылған мәзірге сәйкес қосымша аспаптар берілуі мүмкін.

**Үстелді қосымша (толық) жаю** алдын ала құрылған тапсырыс мәзірі бойынша жүргізілетін дастарқан жаю, ол әдетте банкеттерде, шетел туристеріне, әртүрлі делигацияларға, мәжілістерге қатысушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезінде қолданылады.

Тапсырыс мәзірі бойынша дастарқан жаюдың көп нұсқасы бар. Дастарқан жаюға қолданылатын аспаптар саны ұсынылатын тағамдар ассортиментіне байланысты. Артық

құралдардың болуы немесе қажетті құралдардың болмауы тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын төмендетеді.



5.6-сурет. Тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаю

### Бақылау сұрақтары

1. Қызмет көрсету үдерісінің дайындық кезеңінде қандай іс-әрекеттер жүргізіледі?
2. Залда жиһаздарды қалай орналастыруға болады?
3. Алдын ала дастарқан жаю мен қосымша дастарқан жаюға сипаттама беріңіз.
4. Алдын ала дастарқан жаюдың қандай нұсқалары бар және ерекшелігі неде?
5. Майлықтарды бүктеу әдістерін сипаттаңыз.



## 6-тарау. МЕЙРАМХАНАДА ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### 6.1. Қызмет көрсетудің негізгі элементтері

Мейрамханада қызмет көрсету келесі элементтерден тұрады:

– қонақтарды қарсы алу, оларды залда орналастыру;

– ас мәзірі мен шарап картасын, аперитив ұсыну;

– дәмтағамдар, тағамдар, сусындар таңдауда ұсыныс жасау;

– тапсырысты қабылдау, рәсімдеу және нақтылау;

– тапсырысты өндіріске жіберу;

– қабылданған тапсырысқа сәйкес дастарқанды қосымша жаю;

– сусындар, дәмтағамдар мен тағамдар ұсыну;

– қонақтармен есеп айырысу.

**Қонақтарды қарсы алу және орналастыру.** Мейрамханаға кіре берісте қонақтарды швейцар қарсы алады, ол мейрамхана мен барға қысқаша сипаттама береді, ұсынылатын сусындар мен тағамдар ассортименті ерекшеліктерін айтады.

Залға кіре берісте қонақтарды hostess қарсы алады, ол олармен сәлемдесіп, залда үстел мен орындар алуға ұсынады, даяшымен таныс-

тырады да, өз жұмыс орнына қайтып барады, қызмет көрсету аяқталған соң, қонақжайлы қожайын сияқты қонақтарды шығарып салады, олармен қоштасып, мейрамханаға қайта келуге шақырады.

Мейрамханада hostess лауазымы болмаса, оның қызметін метрдотель атқарады. Ол қонақтарды қарсы алады, қанша адамға үстел дайындау қажеттігін, залдың қай бөлігінде орын алғысы келетінін сұрайды. Қонақтар келісімін алған соң, метрдотель оларды үстел басына шақырады. Ол олардың алдына шығып, ыңғайлы жол көрсетуі тиіс. Кішігірім компанияларға қызмет көрсету үшін бірнеше квадрат немесе тік төртбұрышты үстелдерден ортақ үстел құрылуы мүмкін.

Үстел жанында қонақтарды даяшы қарсы алады, олармен сәлемдесіп, өзін таныстырады, орындықты сәл жылжытып, үстел басына отыруға көмектеседі. Әйел адам ер адамның оң жағына отырады. Егер қонақтар үстел басына отырып қойса, оларды тұрғызып орын ауыстыруға рұқсат етілмейді.

Даяшыда кәсіби дағдылар болу керек, қонақтармен сөйлесуде ілтипатты және сыпайы болу керек.

Қонақтар көбінесе өзімен бірге гүлдер алып келеді. Даяшы сұрауын күтпей, су құйылған құмыра алып келіп, оған гүлдерді салып, үстелге қою керек.

Даяшының сыртқы түрі мен өзін ұстауы өте маңызды. Оның еңсесі көтеріңкі, жеңіл қозғалуы тиіс. Қолын қалтаға салып, үстел немесе сервантқа сүйеніп, қолын кеудесіне айқастырып немесе олармен сілтеп тұрмау керек, артық және күрт қимылдар жасамау тиіс, залда жүгірмеу керек. Дұрыс жүріс көбіне аяқ киіміне байланысты. Аяқ киімі ыңғайсыз, аса биік немесе қисық болса, жүрісі ауырланады, даяшы тез шаршайды.

Әйел адамдар шектеулі бояну керек. Зергерлік бұйымдардан неке сақинасы немесе тассыз жалпақ емес сақина, кішігірім шынжыр, кішкентай сырға тағу рұқсат етіледі.

Даяшы-ер адам қырынған, шаштары алынған, тырнақтары таза болуы керек.

Даяшыда блокнот, кілт, бөтелке ашуға арналған штопор немесе сомелье пышағы, қалам, оттық немесе шырпы болу керек.

**Тапсырыс қабылдау және рәсімдеу.** Тапсырыс қабылдау алдында метрдотель немесе hostess ұсынбаған жағдайда даяшы қонаққа ас мәзірін беру керек.

Қонаққа ас мәзірін ұсынғанда тағамдарды таңдауға әйел адам құқылы екенін ұмытпау керек. Сондықтан ас мәзірі әйел адамға, ал егер көп болса, үлкеніне ұсынылады. Егер үстел басында ер адамдар ғана болса, жасы үлкеніне, мерейтой иесіне және т.б., ал әскери адамдар ішінде лауазымы үлкеніне ұсынылады. Қонақтар үстел басына екі жақты отырғызылса, қонақтар тез танысуы үшін ас мәзірінің екінші данасы ұсынылады. Ас мәзірін қонаққа сол жақтан ұсынады. Қатты қаптамада болса, ас мәзірін шеф-аспаз немесе фирмалық тағамдар көрсетілген бірінші бетін ашып ұсынады. Ас мәзірін ұсынумен қатар тапсырыс берушіге шарап картасымен танысу ұсынылады.

Тапсырысты тапсырыс берушінің оң жағында тұрып қабылдау ыңғайлы, бірақ егер даяшыға ыңғайлы болса, сол жақта тұруға да болады. Тапсырыс берушіні есте сақтаған жөн, себебі туындаған сұрақтарды тек онымен ғана келісіледі. Даяшы тапсырыс қабылдау үрдісінде тапсырыс берушінің барлық тілегін қабылдайды, қажет болса ұсыныс жасайды. Даяшы ас мәзірді жақсы білу қажет. Ас мәзірінде тағам құрамы мен даярлау ерекшелігі туралы жазба болмаса, оны даяшы айту керек.

Саудалық залда тапсырысты Posterминал (интеллектуалды кассалық аппарат) арқылы жүзуге асырған жөн,

ол компьютерлік жүйеде тапсырысты автоматты түрде қабылдау және сақтауға, тапсырысты автоматты түрде өндіріске жібереді (мысалы, кейінірек даярлау, тұссыз даярлау және т.б.), төлеу түрін таңдауға (қолма-қол, кредиттік карта немесе қолма-қол емес) мүмкіндік береді.

Pos-терминал қолданғанда даяшы тапсырысты қабылдап, блокнотқа жазып алады, содан соң қонақ есебін басып шығарады автоматтандыру жүйесі болмаса, даяшы тапсырысты қабылдау үшін кітапша түрінде есеп-айырысу бланктері және қаламы болу керек. Есеп-айырысу бланктерімен кітапшаны ашып даяшы міндетті түрде қателеспеу үшін тұтынушыға қайталап оқиды.

Даяшы қонақты тапсырыстың орындалу уақыты туралы ескеру керек және тағамдарды ұсыну уақытын нақтылап алу керек.

Тапсырысты қабылдаған соң даяшы оны орындау жоспарын құру керек: дәмтағамдар мен тағамдарға өндіріске тапсырыс беру; оларды даярлау мен ұсынуға ыдыстарды таңдау; дәмтағамдар, тағамдар мен сусындарды ұсыну реті. Алдын ала ойластырылған нақты жоспар даяшының қызмет көрсетуін тездетеді.

**Сомелье жұмысы. Шараптарды таңдау және ұсыну жөнінде ұсыныстар.** Сомелье (франц. тілінен *sommelier*) – мейрамханада сусындар ұсынуға жауапты, шараптар мен су-

сындар 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.

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, дәмтағамдармен үйлесуі, сусындарды тұтыну уақыты, жиілігі және реті оларды тұтыну мәдениетін анықтайды.

Әрбір арақ-шарап өнімі үшін белгілі бір ұсыну ережесі бар. Тәбетті ашатын сусындарды тағамдарды қабылдау алдында ұсынады. Аперитив ретінде күшті алкогольді, сол сияқты алкогольсіз сусындар қолдануға болады. Тапсырысқа және оны орындау уақытына байланысты аперитивке салқындатылған арақ, сонымен қатар бөлме температуралы виски, 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 иісін жұмсарту үшін сумен, шырынмен сұйылтауға 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 шырындар (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 ащы тұндырмаларды салқын дәмтағамдарға, әсіресе

өткір дәмтағамдарға және ыстық дәмтағамдарға ұсынады. Бұл сусындарды 10 °C дейін суытып ұсынады, сұйылтпай тұтынады, арақ рюмкаларына 1/3-тен 1/2 көлеміне дейін құяды. Кейбір салқын және ыстық дәмтағамдарға 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, Циннандали, Шабли және т.б.) 10–18 °C дейін суытып, балық және теңіз өнімдерінен даярланған салқан дәмтағамдар мен ыстық балық тағамдарына ұсынылады, себебі оларда балық иісін азайтатын қасиеті бар. Ақ ас шараптарын 100 см<sup>3</sup> сыйымдылықты рюмкаларға құяды, олар түрлі түсті болуы да мүмкін.

Қызыл ас шараптары (Каберне, Мукузани, Сапериави, Бордо, Божелле және т.б.) ет гастрономиясынан даярланған салқын дәмтағамдарға, 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 түрпойма немесе себет қолданып үстелге қояды. Түрпойма болмаса құю негізінде мата майлыққа орайды. Сыйымдылығы 125 см<sup>3</sup> рюмкаларға құйылады.

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 бөтелкеден графинге құюды айтады. Жылдар бойы түзілген тұнба бөтелке ішінде қалатындай етіп деканттайды. Декантация сонымен қатар шарапты оттегімен байытады, бұл шарап сапасына он әсер етеді. Ескі қызыл шараптарды деканттауда бөтелкеде ащы және қою (тығыз және ауыр) шарапта болатын пигменттер қалу керек. Декантация алдында бірнеше күн бұрын бөтелкелерді тігінен қояды да, тұнба түбіне түседі. Декантация шарап температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Қайта құю кезінде сыртқы ауа температурасы есебінен бірнеше градусқа қызуы мүмкін. Егер бөтелкені ашқан кезде оған тығын түйірлері түсіп кетсе, онда оны да графинге құйып алады. Графин сыйымдылығы бөтелке сыйымдылығына немесе магнумға сәйкес келу керек (1, 5 л).

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

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

Содан кейін бөтелке мойнын жұмсақ майлықпен сүрту керек, себебі жылдар бойы сақтау кезінде шаң жиналады. Қатты крахмалданған майлықты қабылданбаған жөн. Бөтелке мойнын сүрткенде сомелье қолында бөтелке 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. Бөтелкені айналдырмай, шарапты графин қабырғасын жуатындай етіп құяды. Графинді үстелге қойып, қасына бөтелкені қояды.

Ақ және қызғылт ас шараптарын ақ нәзік етті құс етінен даярланған тағамдарға және көкөніс тағамдарына ұсынады. Оларды 10 °С дейін сәл салқындатып сыйымдылығы 100 см<sup>3</sup> 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 тағамдар мен жемістерге ұсынылады, оларды мадера рюмкаларына құяды.

**Брют, 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 °С дейін суытады да, мұз салынған сыйымдалықта (шампанды суытуға арналған шелекте) ұсынады. Көпіршікті шараптарды әртүрлі пішінді 150 см<sup>3</sup> сыйымдылықты бокалдарға құяды.

**ХО, Экстра, тұрғызылған француз коньяктарын**, сонымен қатар маркалы коньяктарды бөлме температуралы күйде сыйымдылығы 25 см<sup>3</sup> коньяк рюмкасына құйып кара 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.

**Тапсырысты өндіріске жіберу.** Мейрамханада қызмет көрсету келесі сызба бойынша өтеді: залдан даяшы сервис бөлмесіне барып, салқын дәмтағамдар мен тағамдарға арналған ыдыстарды таңдап, оны суық цехтын

тарату бөліміне алып келеді де, өндіріске тапсырыспен бірге әрбір вазаға, табаққа, салат салғышқа қанша порция салу керектігін және тағам даярлау жөнінде қонақтар тілегін хабарлайды. Қонақтар тобына қызмет көрсетуде тағамдарды көрсетуде тағамдарды көп порциялы ыдыста: вазада, салат салғышта және т.б. жөнелтеді және үстелге қояды, олардың сыйымдылығы порция санына сәйкес келуі керек. Бұл аспаздарға тағамды көрнекті безендіруге, ал даяшыларға оны үстелге ыңғайлы қоюға мүмкіндік береді.

Суық цехтан даяшы ыстық цехқа барып, ыстық дәмтағамдарға, бірінші және екінші тағамдарға, кейбір десерттерге тапсырыс береді және аспаздарға тікелей сол ыдыста даярланатын тағамдарға арналған ыдыстарды (кокотница, кокольница, порциялық таба; бұқтырылған тағамдарға арналған қыш ыдыстар және т.б.) береді.

Тапсырысты өндіріске жіберген соң, даяшы залда тапсырысқа сәйкес дастарқан жайылуын толықтырады, қажет емес ыдыстар мен аспаптарды жинап алады.

## 6.2. Залда қызмет көрсету үрдісін ұйымдастыру

Сервис-бардан алкогольсіз сусындарды алған кезде оның аталуы, ассортимент толықтығы, сапасы

бойынша тапсырысқа сәйкес келуіне көңіл аудару керек. Сусын бөтелкелері таза, шытынамаған, сынбаған болу керек, бүтін зауыттық тығыны мен затбелгі болу керек, онда сусын аты мен сипаттамасы көрсетілуі тиіс. Сусындар температурасына, оларды сақтау шарттарын қадағалануына көңіл аудару керек. Даяшы сусын сапасының нашарлау белгілерін жақсы білу керек. Мысалы, сыра, шырынды сулар бұзыла бастағанда біртекті лайлана бастайды, ал бөтелке түбіне тұнба түсуі бұл сусындардың бірталай бұзылғанын көрсетеді.

Алкоголсіз сусындар бұзылғанда құю кезінде көбік пайда болады, ол сыра бұзылғанда ашытқылардың өткір иісі сезіледі.

Мейрамханаларда арақ-шарап және сыра өнімдерін сервис-бардан бөтелкеде, банкада немесе құйып жөнелтеді. Жеке тапсырыста 50 г арақ немесе 100 г шарапты, сусындарды рюмкаға немесе кішкентай графинге құйып ұсынады, ал қонақтар тобына қызмет көрсеткенде графинде немесе бөтелкеде ұсынады.

Шырындарды құмырада ұсынады. Мұзды жеке шелекке немесе мұзға арналған құлерге салып ұсынған жөн. Шырындар мен салқын сусындардың ұсыну кезінде температурасы 8–12 °С болу керек.

Даяшы сервис-бардан алынған өнімді майлық төселген подносқа қойып алып келеді. Майлық поднос-

та заттардың жылжуын азайтады және ыдыстардың ықтимал сынуын болдырмайды. Сервис-бар өнімі қойылған подносты даяшы залда қосалқы үстелге немесе сервантка қояды.

Ең алдымен салқын сусындар (газбен және газсыз су), сыра шырындар, нан ұсынылады. Су, сырасы бар бөтелкелерді, шырын пакетін ашар алдында оны тапсырыс берушіге көрсету керек. Екі бөтелке суды (газбен және газсыз) даяшы аты жоқ саусақта қол орамал ілінген сол алақанына орнатады. Бөтелкенің біреуі алақанның бір бөлігін алып, аты жоқ саусақпен шынашаққа тіреледі. Екіншісі қасына қойылып, бас бармақ, сұқ саусақ және ортан терекпен ұсынылады. Бөтелке затбелгісі қонаққа қарап тұруы керек, сусынмен екі бөтелкені аузынан да ұстауға болады. Бұл жағдайда қол орамал білекте немесе шылдыр шүмекте (аты жоқ саусақ) ілініп тұруы мүмкін.

Даяшы су бөтелкелерін қосалқы үстелде немесе сервантта ашады. Бөтелке аузын таза майлықпен сүрткен соң, қонақтар рұқсатымен әйелдерден бастап қонақтың сол жағынан фужерге құя бастайды. Фужерді  $\frac{3}{4}$  көлемін толтырады. Сумен бөтелкені фужер шетіне тимей сәл жоғары ұстап құю керек, ал сырамен бөтелкені көбік түзілу үшін жоғарырақ ұстау керек.

Банкада немесе бөтелкеде сыра ұсыну алдында даяшы фужерді сыраға арналған бокалға алмастырады да, сусынды қонақтың оң жағына қояды. Егер сыраны құйып жіберетін болса, онда фужерді сыраға арналған бокалға немесе сапты аякқа алмастырады.

Шырынды қосалқы үстелде пакеттен құмыраға құяды. Алдымен үстелге гадалка түрінде бүктелген майлық төселген дәмтағамдық тәрелкені қояды, содан соң даяшы шырынды қонақтарға құйып, құмыраны алдын ала дайындалған тәрелкеге қояды.

Даяшы нанды үстелге бәліш тәрелкесінде ұсынады. Қонақтың сол жағына келіп, сол қолымен үстелдегі бос бәліш тәрелкесін алып, оң қолдағы тәрелкемен алмастырып, нан салған тәрелкені сол қолмен үстелге қояды.

Қысқыштар көмегімен дәмтағамдық тәрелкедегі нанды қонақтардың бәліш тәрелкесіне нанды салуға да болады. Бұл жағдайда даяшы сағат тіліне қарсы жүріп, оң қолмен қысқыштармен нанды салып шығады, бұнда карабидай нанның бәліш тәрелкесіне қонаққа жақын жағына салады, ал бидай нанын қырын сыртқа қаратып қасына қояды.

Топтық қызмет көрсетуде нанды төрт бүктелген майлық төселген қант салғышқа салып ұсынуға болады.

### 6.3. Мейрамханада тағамдарды ұсыну тәсілдері

Тапсырысты орындауға кірісерде даяшы барлық тағамдар мен сусындарды ұсыну ерекшеліктерін білу керек, сонымен қатар тапсырылған тағамдарды қандай тәсілмен ұсыну қажеттілігін ойлау керек.

Мейрамханада тағамдарды ұсырудың келесі тәсілдері бар:

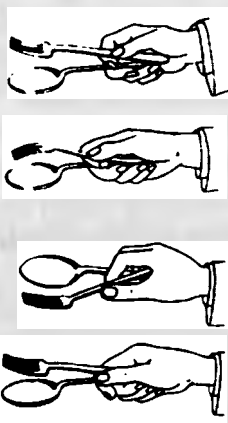
- француз;
- ағылшын;
- орыс;
- еуропалық;
- құрама.

**Француз тәсілінде** тағамдарды тасып ұсынады, яғни тағамдарды қонақ тәрелкесіне салады. Бұл тәсіл қызмет көрсету техникасы жоғары даяшылар жұмысында қолданылады.

Даяшы жұмысының техникасы келесіден тұрады. Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсыну кезінде даяшы сол қол алақанына бүктелген қол орамалын қояды, оған табақ пен салуға арналған аспабын қояды, қонаққа сол жағынан келіп, сәл еңкейіп сол қолындағы тағам салынған табақты тәрелке шетінің үстінде болатындай бұрышпен түсіреді. Оң қолмен даяшы салуға арналған аспапты алып, тағамды салады. Тәжірибе жүзінде тағам салуға арналған әмбебап аспаптың орналасуының төрт нұсқасы қолданылады:



– *классикалық тәсіл* – ас қасығы мен шанышқысын оң қолда ұстайды, порциялап салу кезінде шанышқы козғалысын бақылау үшін сұқ сау-сақты аспаптар арасына орнатады (6.1-сурет). Бұл тәсілді көкөніс гарнирмен балық немесе ет порциясынан тұратын тағамдарды ұсыну кезінде қолданылады: балық ассорти, патшаша балық, үй ет дәмтағамы (толтырылған бөдене, шаруа буженинасы, сүт торайынан даярланған орма);

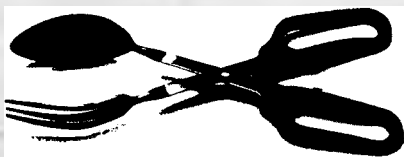


**6.1-сурет.** Тағамдарды порцияға бөліп салудың классикалық тәсілі:

*а – әмбебап аспапты порцияға бөліп салуға дайындау; б – тағамды порцияға бөліп салу кезінде аспап күйі*

– *жазық тәсіл* – ас қасығы мен шанышқысын аспаптар сабы оң қол алақанында, ал бас бармақ аспаптарды бірігу жерінде ұстап, қалақша тұрады, бір жазықтықта орналастырады (6.2-сурет). Бұл тәсілді

жұмсақ консистенциясы тағамдарды (піскен балық, «тон астындағы» майшабақ, қаз бауырынан паштет) ұсынғанда қолданылады;



**6.2-сурет.** Тағамдарды салудың жазық тәсіліне арналған қысқыш

– *қысқышты тәсіл* – порциялау үшін аспаптарды бір-біріне қатысты сәл ашылған түрде оң қол алақанында ұстайды. (6.3-сурет). Бұл тәсілді тығыз консистенциясы тағамдарды (толтырылған) ұсынуда қолданылады;



**6.3-сурет.** Тағамдарды салудың қысқышты тәсілі

– даяшы тағамды қонаққа ұсынады, ол өз-өзіне қызмет көрсетеді. Қонақ порцияға бөліп салуға арналған аспаптармен тәрелкесіне балық, ет немесе басқа тағам порциясын салып алады.

Француз тәсілін сонымен қатар соуссыз екінші ыстық тағамдарды немесе соус бөлек берілетін тағамдарды (фри алабұға еті, арқан балық стейкі, лобстермен арқан балық орамасын, бұзау еті сүзбесінен бифштекс, сиыр етінен медальон, сарымсақ қырымен қой етінен даярланған котлеттер) ұсынуда қолданылады.

Даяшы майлықты төселген подноста мельхиор ыдыстағы екінші ыстық тағамдар мен қыздырылған кішкентай ас тәрелкесін алып кетеді, подносты қосалқы үстелге қояды, үстел басынан қолданған ыдыстарды жинап алады, қонақ алдына қол орамалмен ұстап кішкентай ас тарелкесін қояды. Негізгі өнім үстіне салуға арналған аспапты сабын даяшының оң қолына қарай ыңғайлап, ыдыс шетінен шығарып қояды. Табақты қол орамалмен оң қолмен алып, сол қол алақанына қол орамал үстіне қояды, қол орамал жеңін жауып тұру керек және алақанда күйден сақтау керек. Даяшы қонақтың сол жағына тұрып, сол аяғын алға сәл жылжытып және оң қолын арқасына қойып, еңсесін алға түсіріп, тағамды қонаққа көрсетеді. Бұл кезде негізгі өнім (ет, құс не-

месе балық) қонақ жақта болу керек. Содан кейін даяшы табақты тәрелкеге жақындатып, қолмен үстелге тимей және сүйенбей қонақ тәрелкесіне аспап көмегімен алдымен қонаққа жақын жағына негізгі өнімді, содан кейін негізгі өнім артынан оңнан солға қарай бөліктерге порциялап гарнирді салады.

**Ағылшын тәсілі** үстел сервант немесе арбашаны қолдануды қарастырады, онда тұтынушыға тікелей жақын жерде тағамдарды даярлайды, салқын тағамдарды порцияға бөледі, екінші тағамдара гарнир салады.

Ағылшын тәсілімен күрделі салынатын екінші тағамдарды (орли көксерке, кольбер бекіресі, қауаптар, киевтік котлеттер) соусты тағамдар (тұздықтағы бекіре, буға піскен сүйрік, мадера соусындағы сүбе). Күрделі салынатын ыстық тағамдарды даяшы залға қыздырылған кішкентай ас тәрелкесі мен порциялап салуға арналған аспаптармен бірге алып келеді.

Өнім салынған табақты қосалқы үстелдің сол жақ бөлігіне қояды. Содан кейін тәрелкелерді қояды, олардың логотипі даяшыға қарай бұрылып тұру керек. Даяшы тағамды тұтынушылар үстеліне алып келіп, қол орамалмен ұстап тұрып тапсырыс берушіге сол жағынан көрсетеді. Рұқсат алған соң даяшы қосалқы үстелде тағамды қонақтар тәрелкесіне салады. Күрделі гарнир құрам-

дас бөліктерін бір-біріне араластырмай мұқият салу керек. Ең алдымен барлық тәрелкелерге гарнирдің бір түрін, содан кейін екіншісін және т. с. с., біртекті, түс үйлесімін кұрып салады. Егер тағамда соус болса, оны негізгі өнім үстіне құяды.

*Қосалқы үстелде жұмыс істеу. Приставной* үстелге дастарқан жаяды да, түскі ас үстелінің қасына барлық қонақтар даяшы әрекетін бақылай алатындай етіп орнатады. Ағылшын тәсілі тағамдарды порциялаудың әртүрлі әдістерін қарастырады:

1. *Әртүрлі заправкалармен салаттарды порциялау.* Даяшы қосалқы үстелдің жоғарғы жағына шыны ыдысқа салынған салатқа арналған әртүрлі құрамдас бөліктерді бөліктерді және оған арналған суустар орналастырылады, төменгі жағына дәмтағамдық тәрелкелер қойылады. Оған тапсырысқа сәйкес даяшы әртүрлі өнімдерді салып, суустар қатады.

2. *Суустағы ыстық тағамдарды порциялау* (бефсторганов, поджарка). Даяшы залға баранчикке салынған суустағы тағамдарды, порциялық табадағы гарнирлерді, қыздырылған кішкентай ас тәрелкелерін, салып алуға арналған аспаптарды алып келіп, қосалқы үстелге орналастырады: гарнирлерді – оң жағына, тағамды – сол жағына, тәрелкелерді – ортасына. Тағамды қонақтарға көрсетпей, оны келесі түрде салады: ең алдымен

гарнирді порциялап салады, содан соң қол орамал көмегімен баранчик қақпағын ашып және қыздырған кішкентай ас тәрелкесін қояды да, даяшы оң қолына қасық, ал сол қолына шанышқы алып, тағамды тәрелкеге абайлап салады. Содан кейін даяшы тәрелкені қол орамал арқылы бас бармағы тәрелке шетінде болатындай ұстап, тұтынушы алдын ала үстелге қояды (оң жағына).

3. *Көмбелеп пісірілген және күрделі салынатын тағамдарды порциялау* кезінде даяшы өнімді залға мата майлық төселген подносқа қойылған металл ыдыстарда алып келеді. Тағамдарды қонақтар тәрелкесіне қояр алдында оны тапсырыс берушіге көрсету керек, ол үшін оң қолмен қол орамал көмегімен тағам шетін көтеріп, сол қолмен қол орамалды тағам астына алақанды күюден сақтау үшін төсейді. Тағамды тапсырыс берушіге сол жағынан көрсеткен соң, даяшы қосалқы үстелде немесе сервантта тағамды қыздырылған кішкентай ас тәрелкелеріне қасықты оң қолына, шанышқыны сол қолына ұстап салады. Алдымен негізгі өнімді, содан кейін гарнирді салады.

4. *Екінші ыстық және десертті тағамдарды даярлау* үшін сервантта немесе қосалқы үстелдерде үстелге қойылатын плита орнатады немесе газ оттығы бірге құйылған жылжымалы арбалар қолданылады. Бұл жағдайда тағамдарды арнайы табаларда

даярланып, содан соң қонақтар көзінше траншерлі (кесуге арналған аспаптармен) порциялап, қыздырылған кішкентай немесе десертті тәрелкелерге салады.

5. Қонақ тобына қызмет көрсетуде үстел ортасына металл поднос, газ оттығы және табақты қояды. Табақ үстіне салып алуға арналған аспапты қойып, қонақтар өздеріне көрсетеді.

**Орысша әдіс** әдемі рәсімделген және бүтін түрінде даярланған тағамдарды үстелге орнату, сонымен қатар ұлттық тағамдарды қыш ыдыста ұсынудан тұрады. Егер қонақтар салқын тағамдардың кең ассортиментін тапсырыс жасаса, оны үстелде вазаға, овал және дөңгелек фарфор ыдыста қояды.

Барлық тағамдарға салып алуға арналған аспаптарды қояды: шанышқыны – тісін төмен қаратып, ал үстіне қасықты қояды, аспап сабы қонақтар жағына қаратады. Пісірілген, өз сөлінде пісірілген, қуырылған тағамды салып алуға шанышқы, ал көмбелеп пісірген тағамдар үшін қалақша қолданылады. Үстелге сәйкес тәрелкелер (дәмтағамдық, кішкентай ас немесе десертті) және тағам түрі мен даярлау әдісіне байланысты аспаптар қойылады. Оның оң жағына дөңгелек баранникте, қыш ыдыста немесе порциялық табада салып алуға арналған аспаппен бірге тағамды алып келеді. Қонақ өзі тәрелкесіне салып алады. Аспаздық өнімдерді овал мельхиор

ыдыста ұсынса, оның астына мата майлық төселеді.

**Еуропалық әдісі** аталған әдістерден дастарқан жайылумен ерекшеленеді. Үстелге ас және дәмтағамдық аспап, бәліш тәрелкесі, қонақ алдында қойылатын мата майлық, шыны ыдыстар, татымдықтар арналған аспаптар, гүл қойылады.

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

Люкс және жоғары класс мейрамханаларда **құрама қызмет көрсету әдістері** қолданылады.

#### **6.4. Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсыну реті мен ережесі**

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тағамдарды қабылдауды салқын тағамдар мен дәмтағамдардан бастайды. Оларды дәм қасиеттері жоғары және сыртқы түрі көрнекті болу керек. Көкөністер (аскөк,

ақжелек, салат жапырақтарын), консервілеген және балғын көкөністер қолданып рәсімделген және дұрыс даярланған тағамдар рационды дәрумендермен байытады, тәбетті ашады, ас қорыту сөлінің бөлінуін күшейтеді, организмді негізгі тағамды қабылдауға даярлайды. Салқын тағамдар мен дәмтағамдар татымдықтар, дәмқосарлар, тұздықтар қосылып, кішігірім порциялармен жіберіледі. Олар өткір немесе татымды дәмге ие болуы мүмкін. Оларды ұсыну температурасы 10-нан 14 °С дейін.

Өндірістен салқын дәмтағамдар мен тағамдарды жіберу үшін овал немесе домалақ фарфор ыдыстар, фарфор вазалар, салат салғыштар, уылдырық сауыты, науашалар қолданылады.

Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ас мәзірін құру ережелерін қарастырылған ретте үстелге ұсынады.

### **Салқын балық дәмтағамдары**

Бекіре балықтарының түйірлі, майда уылдырығы

Албырт балықтарының кета уылдырығы

Сары май

Аз тұздалған балық (ақсерке, албырт, балық)

Пісірген балық (ақсерке, ақбалық, қортпа, көксерке)

Толтырылған балық

Маринад астындағы балық

Майонез астындағы балық  
Балық гастрономиясы (консервілер мен ыстамалар)

Майшабақ

Балық салаттары

Теңіз өнімдері (шаян, креветкалар, таңқышаяндар, омар, лангустар, устрицалар, медузалар, терпангтар)

### **Салқын ет дәмтағамдары**

Пісірілген ет

Құйылған ет

Толтырылған ет

Шпигталған ет

Қуырылған ет

Ет гастрономиясы (шұжық, ыстамалар)

Ет салаттары

### **Құс және жабайы құс етінен даярланған дәмтағамдар**

Пісірілген құс және жабайы құс еті

Құйылған құс еті

Толтырылған құс

Қуырылған құс

Құс және жабайы құс етінен салаттар

### **Көкөніс және санырауқұлақ дәмтағамдары**

Табиғи көкөністер

Көкөніс салаттары

Тұздалған көкөністер, маринадтар

### Тұздалған кияр, қызанақ Зәйтүн

Салқын тағамдар мен дәмтағамдар ұсыну кезінде әрбір қонақ алдына дәмтағамдық және бәліш тәрелкелерін, дәмтағамдық аспаптар, фужер және майлық қойылған дастарқан жайылады, тек еуропалық әдісте қонақ алдына дәмтағамдық тәрелке қойылмайды, себебі дәмтағам алдын ала тәрелкеге порциямен салынып немесе бокалда (коблерде) ұсынылады.

Дәмтағамдар ұсыну кезінде даяшы артық қимыл жасамау керек. Салқын дәмтағамдарды ұсынудың алдын ала ойластырылған техникалық тәсілдері қызмет көрсетудің жоғары деңгейі қамтамасыз етеді. Егер қонаққа бірнеше салқын дәмтағамдар мен оларға қосымшалар ұсынғанда, алақанға қол орамалды салып немесе білегіне іліп даяшы алақанына табақта қояды, оның үстіне табақ шетіне соус сауытымен бәліш тәрелкесін қойып, оны бас бармағымен ұстайды, екінші қолда даяшы ең алдымен ұсынатын тағамды ұстауына болады.

Егер салқын дәмтағамдар тәрелкеге салынып берілсе, қол орамалды сол қол алақанында ұстайды.

Егер тапсырыста сары май, табиғи көкөністер, устрицалар болса, онда оларды мұз кесектерімен сәйкес ыдысқа порция мөлшеріне байланысты салып ұсынады: сары майды розеткада немесе бәліш тәрелкесінде,

көкөністер – салат сауытында немесе фарфор вазада, устрицаларды алған кезде даяшы өнім құрамына, оның мөлшері мен сапасына, тағамды рәсімдеу эстетикасына көңіл аудару керек. Ыдыс өлшемі салынған өнімдер шетінен төгілмейтіндей болуы керек.

Биік ыдыстарға (вазаларда) салынған дәмтағамдарды үстел ортасына, уылдырық сауытындағы, фарфор ыдыстағы, науашалардағы, салат салғыштағы дәмтағамдарды қонаққа жақын орналастырады.

Өндірістергі гарнирмен бірге фарфор ыдыста жіберілетін балық дәмтағамдарды (ассорти, маринад, майонез астында балық) үстелге салып алуға арналған аспаптармен бірге қояды: шанышқы тістерін төмен қаратып, оның үстіне ас қасық. Аспап саптары қонақ жағында және ыдыс шетінен аздап шығып тұру керек.

Салат салғыштар, уылдырық сауытын, соус сауыттарын ұсынар алдында порция мөлшеріне байланысты бәліш немесе дәмтағамдық тәрелкеге қойып береді.

Егер бірнеше салқын дәмтағамдар тапсырысқа берілсе, онда алдымен балық (уылдырық, аз тұздалған балық, пісірілген, құйылмалы балық немесе маринадтағы балық және т.б.), содан соң ет, құс еті, көкөніс және т.б. дәмтағамдары ұсынылады. Тапсырысқа табиғи көкөністер қосылса, оларды май мен уылдырықтан кейін беріледі. Балық және ет дәм-

тағамдарын ұсынып болған соң дәм-тағамдық тәрелкелерді ауыстыру туралы ұмытпаған жөн.

Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсыну реті 6.1-кестеде келтірілген.

6.1-кесте

Салқын тағамдар мен дәмтағамдардың аталуы	Салқын тағамдар мен дәмтағамдардың аспаздық сипаттамасы, ұсынылатын гарнирлер мен соустар, косалқы заттар	Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсынуға арналған ыдыстар	Салуға арналған жинақтар
1	2	3	4
Түйірлі, кета уылдырығы	Бекіре және арқан балықтар уылдырығы	Хрусталь розеткасын тағамдық мұзбен толтырылған	Уылдырыққа арналған қалақша немесе шай қасықты астына қойылған тәрелкеге сабын оң қаратып қояды.
Майда уылдырық	Бекіре балықтарының уылдырығы. Тұздаған соң оны сығымдайды, орама түрінде қалыптайды, ұсыну барысында порциялық кесектерге бөледі. Әрбір уылдырық түріне бөлек май, көк пияз, балық растегаи, жұқа құймақтар, ыстық қалаштар мен тосттар, лимон, ақжелкен көгін ұсынуға болады.	Балық науашасына уылдырықты ром, эллипс түрінде салады. Майға арналған розетканы астына қоятын тәрелкеге қойып, уылдырық салғыштың сол жағына орналастырады. Ыстық қалаштар немесе тосттарды бәліш тәрелкесіне мата майлыққа салады.	Уылдырыққа, паштетке арналған қалақша
Тұздалған балық (арқан балық, бекіре), суық ысталған балық, балық	Порцияға 2–3 жұқа тілімдермен кеседі. Гарнирсіз ұсынылады	Балық науашасы немесе овал фарфор тәрелке	Гастрономдық немесе ас қасық немесе дәмтағамдық шанышқы
Ыстық ысталған балық (кортпа, бекіре)	Гарнирмен (кияр, балғын қызанақ, көк салат, консервіленген асбұршақ, пісірілген сәбіз және картоп, қырыққабаттан дайындалған салаттар)	Балық науашасы немесе овал фарфор тәрелке	Ас немесе дәмтағамдық шанышқы және қасық

Шпроттар және басқа балық консервілері	Лимонмен және көкпен безендіреді	Балық науашасы	Шпрот шанышқысы
Табиғи майшабақ	Туралған майшабақ сүбесін ажжелкен көгімен безендіреді. Бөлек пісірілген картоп, май ұсынады	Балық науашасы. Картопқа дөңгелек барашек, майға розетка	Гастрономдық немесе дәмтағамдық шанышқы. Картопқа арналған қасық, майға арналған
Гарнир мен майшабақ	Кесектерге туралған майшабақ сүбесін басымен және құйрығымен бірге бүтін балық түрінде салады	Майшабаққа арналған фарфор науаша немесе балық науашасы	Гастрономдық немесе дәмтағамдық шанышқы, ас немесе десертті қасық
Гарнирмен пісірілген балық	Пісірілген бекіре, корытпа, көксерке балығының порциялық кесектері. Балғын қызанак пен қиярдан, салаттан және желе кесектерінен дайындалған гарнирмен бірге ұсынылады. Түбіртамырдан дайындалған соус ұсынуға болады.	Балық науашасы немесе овал фарфор табак. Фарфор соус сауыты бәліш тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады	Қасық және шанышқы немесе арнайы фигуралы қалақша, шай қасық
Құйылмалы балық	Пісірілген бекіре, көксерке кесектерінің (порцияға 1 кесек) үстіне мөлдір балық желесін құяды. Көкөністерден дайындалған гарнирмен бірге ұсынылады. Бөлек сіркесу қосылған түбіртамырдан дайындалған соус немесе соус-майонез беріледі.	Овал фарфор табак. Соусқа арналған соус сауыты бәліш тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады	Қасық және шанышқы немесе арнайы фигуралы қалақша, шай қасық
Балық ассорти	Әртүрлі балық өнімдері түрлері (3–4 түрі): уылдырық, арқан балық немесе бекіре, шпроттар, пісірілген арқан балық және т.б.	Фарфор овал табак немесе балық науашасы	Қасық және шанышқы немесе арнайы фигуралы қалақша
Маринад астындағы балық	Қуырылған бекіре, көксерке және т.б. порциялық кесектерінің үстіне маринад құйылады және көк себіледі	Фарфор овал табак немесе балық науашасы	Қасық және шанышқы немесе арнайы фигуралы қалақша



Майонез астындағы балық	Пісірілген бекіре, көксерке және т.б. порциялық кесектерін майда текше түрінде туралған және майонезбен араластырылған гарнир үстіне қойылады, үстіне желесі бар майонез соусы құйылады	Фарфор овал табақ немесе балық науашасы	Қасық және шанышқы немесе арнайы фигуралы қалақша
Таңқышаяндар, лангустар, омарлар, шаяндар	Бөлек майонез-соусы беріледі	Салат салғыш немесе фарфор ыдыс. Қолды жууға арналған су құйылған шыныаяқ (тәрелкенің сол жағына әрбір қонаққа қойылады)	Арнайы қысқыштар немесе шанышқы
Табиғи көкөністер	Балық, ет, құс етінен дайындалған тағамдарға ұсынылады. Тағамдық мұзбен бірге ұсынылады	Шыны, хрусталь немесе фарфор салат салғыштар, вазалар	Ас шанышқы мен қасық
Маринадталған көкөністер мен саңырауқұлақтар	Өз сөлінде маринадталған киярлар, қызанақ, патиссондар және басқа көкөністер. Салқын және ыстық ет және балық тағамдарына гарнир немесе дәмтағам ретінде беріледі.	Шыны, хрусталь немесе фарфор салат салғыштар, вазалар	Саңырауқұлақтар мен қызанақ үшін десертті немесе ас қасық, қалғандарына – ас немесе дәмтағамдық шанышқы
Салаттар мен винегреттер	Пісірілген, өз сөлінде пісірілген, қуырылған немесе консервіленген әртүрлі көкөністерден, көктем, саңырауқұлақтардан, ет, балық өнімдерінен, құс етінен дайындалады.	Шыны, хрусталь немесе фарфор бір немесе екі порциялық салат салғыштар, салат вазалары.	Қасық салат салғышқа сабын оң қаратып салады.
Салат-коктейльдер	Әртүрлі өнімдерден – көк-өністерден, саңырауқұлақтардан, ет, балық және теңіз өнімдерінен, құс етінен дайындалады, қою коктейль консистенциялы болады.	Фужерлер немесе аласа бокалдар қағаз майлық төселген астына қоятын тәрелкеге қойылады.	Десертті қасық астына қойылатын тәрелкеге сабын оң қаратып қойылады.
Ростбиф	Қуырылған вырезкадан кесілген 2–3 жұқа тілімдер. Балғын қызанақтан, корнишоннан және түбіртамырдан гарнир ұсынылады. Бөлек корнишон қосылған майонез соусы беріледі	Фарфор овал немесе дөңгелек табақта гарнирмен немесе гарнирсіз ұсынылады. Соусқа арналған соус сауыты бәліш тәрелкесіне қойылады.	Ас шанышқы мен ас қасық, шай қасық

1	2	3	4
Ет ассорти	3–4 ет өнімдері түрлерін (буженина, пісірілген ет, сиыр еті, шикілей ысталған шұжық) және корнишондардан, маринадталған жемістерден, балғын қызанақтан, желе кесектерінен және үгілген түбіртамырдан дайындалған гарнир. Бөлек пикули және каперс қосылған майонез соусы беріледі.	Фарфор овал немесе дөңгелек табакка гарнирмен немесе гарнирсіз салалы. Соуска арналған соус сауыты бәліш тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады.	
Пісірілген және қуырылған құс еті, құс еті ассорти	Пісірілген немесе қуырылған күркетауық, қаз, қырғауыл, үйректі порцияға екі кесектен тұрайды, рябчик пен куропатканы бүтін түрде қалдырады немесе екіге бөледі. Гарнир ретінде маринадталған жемістер мен жидектер, корнишондар, салат жапырақтары, желе кесектері беріледі, көкпен безендіреді. Құс етіне бөлек корнишондар қосылған майонез соусы, жабайы құс етіне жеміс-жидек соусы беріледі.	Фарфор овал немесе овал табакта гарнирмен немесе гарнирсіз ұсынылады. Соуска арналған соус сауыты бәліш тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады	Шанышқы мен қасық, шай қасық
Толтырылған орама	Ет турамасы салынған қатпарлы қамырдан дайындалған қаусырма	Фарфор овал табак немесе науаша	Арнайы қалақша немесе шанышқы мен қасық
Толтырылған көкөністер	Жұмыртқа және пияз, ет немесе балық салаты салынған қызанақтар, көкөністер салынған тәтті бұрыш, баялды	Фарфор салат салғыштар немесе табактар	Ас немесе десертті қасық
Ірімшік ассорти	Ірімшіктің әртүрлі сұрыптарына кезектеп салалды – нәзік дәмнен өткір дәмге дейін. Жүзіммен, жанғақпен, алма, кепкен өрікпен, балғын багетпен және крекермен бірге ұсынылады	Ағаш тақта, өрілген поднос, фарфор табак немесе жайпақ шыны ыдыс	Ірімшікті кесуге арналған арнайы пышақ
Қатты ірімшік	Туралған ірімшік	Бәліш тәрелкесі немесе кішкене тәрелке	Ірімшікті кесуге арналған арнайы пышақ

Сары май	Әртүрлі салқын және ыстық тағамдарға ұсынылады.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған бәліш тәрелкесі немесе розетка	Арнайы пышақ
Канәпе	Кішігірім фигуралы бутербродтар. Дайындау кезінде қырсыз нан немесе кішігірім фигуралы крутондар (негізінен қатпарлы қамырдан дайындалған) және әртүрлі өнімдер (балық, ет және т.б.) қолданылады.	Дөңгелек (овал) фарфор табақ немесе кішігірім поднос	Қалақша немесе түйрегіштер
Себетшелер (тарталеткалар), валовандар	Себетшелерді (тарталеткалар) шығымы 12–25 г майқоспалы немесе қатпарлы қамырдан, валовандар шығымы 20–40 г қатпарлы қамырдан дайындалады, оларға әртүрлі өнімдер салынады: себетшелерге – салат, паштет, таңқышаяндар және кальмарлар; валовандарға уылдырық, арқан балық, тауық, салат.	Дөңгелек фарфор табақ	Қалақша немесе шанышқы мен қасық

### 6.5. Ыстық дәмтағамдарды ұсыну реті

Ыстық дәмтағамдарды әдетте оларды даярлаған ыдыста (кококница, кокильница, проциялық таба) беріледі. Оларды әрбір қонақ алдына дәмтағамдық тәрелке үстіне майлық төсеп қояды. Ыстық дәмтағамдарды беру температурасы – 85–95 °С.

Көбінесе ыстық дәмтағамдарды банкеттерде, мерекелерде және түскі астарда ұсынады.

Ыстық дәмтағамдар үшін тұтынушы пышақпен қолданбас үшін өнімдерді майдалап турады.

Keң тараған ыстық дәмтағамдарға: балық кокилі (көксерке); қабыршағында көмбелеп пісірілген мидиялар; пісірілген шаяндар, криветкалар; табада дайындалған балық солянкасы; томат соусында таңқышаяндар қосылған буда пісірілген арқан балық; томат соусындағы тефтельдер; қаймақтағы шампиньондар жатады.

Ыстық дәмтағамдарды ұсыну реті 6.2-кестеде келтірілген.

## Ыстық дәмтағамдарды ұсыну реті

Ыстық дәмтағамдардың аталуы	Ыстық дәмтағамдардың аспаздық сипаттамасы, ұсынылатын гарнирлер мен соустар, қосалқы заттар	Ыстық дәмтағамдарды ұсынуға арналған ыдыстар	Салуға арналған жинақтар
1	2	3	4
Уылдырық, қаймақ және май салынған жұқа құймақтар	3 мм қалыңдықта жұқа құймақтарды пісіреді	Астына қоятын тәрелкеге қойылған порциялық табалар немесе баранчиктер. Уылдырықты хрусталь розеткаларға салып, тағамдық мұз салынған уылдырық салғышқа орнатады. Қаймақ соус сауытында беріледі. Май астына қоятын тәрелкеге қойылған бәліш тәрелкесіне немесе розеткаға салынады.	Жұқа құймақтарға арналған шанышқы. Уылдырыққа арналған қалақша немесе шай қасық, оны астына қоятын тәрелкеге сабын оң қаратып қояды. Майға арнайы пышак беріледі.
Қаумақ соусында көмбеленген балық	Булы соуспен қыздырылған балық кесектерін, пісірілген саңырауқұлақтармен кокильницаларға салып, үстіне сүт соусын құйып көмбелейді.	Кокильницаларды майлық төселген астына қойылатын тәрелкеге сабын оң қаратып орнатады.	
Бекіре балықтан, құс етінен, жабайы құс етінен, саңырауқұлақтан дайындалған жульен	Майдалап туралған бекіре, құс, жабайы құс, саңырауқұлақтарды кокотницада қаймақ соусымен көмбелеп пісіреді (порцияға 1–2 дана)	Астына қойылатын тәрелкеге кокотницалар орнатады. Сабына папильотка кигізіледі	
Соустағы фрикаделькалар	Котлет массасынан дайындалатын түйірлерді қуырып, үстіне соус (томат, қызыл негізгі) құйылады	Майлық төселген астына қойылатын тәрелкеге порциялық таба немесе дөңгелек баранчиктер қойылады.	Ас шанышқысы мен ас қасық

### 6.6. Көжелерді ұсыну реті

Көжелер түріне байланысты сорпа шыныаяғында көже тәрелкелеріне, қыш құмырашаға құйылып беріледі. Егер шыныаяқ бір сапты болса, онда оны табақшаға сабын сол қаратып қояды, оң жағына қасық қойылады. Ұлттық көжелер қыш құмырашада берілу мүмкін, оны майлық жабылған кішкентай бәліш тәрелкесінің үстіне қояды. Көжелерге жеке әртүрлі ватрушкалар, бәліштер, гренки жеке бәліш тәрелкеде берілу мүмкін.

Көжелерді ұсыну температурасы:

- ыстық – 65–75 °С
- салқын – 8–10 °С.

Көжелерді:

- мельхиор шыныаяқта (ас қатықты),
- кішкентай тәрелкелерге қойылған сорпа шыныаяқтарында (мөлдір, езбе көжелер);
- 6–10 порцияға арналған фарфор көже сауыттарында ұсынылады.

Тәжірибеде көжелерді ұсынудың бірнеше тәсілдері бар:

*Бірінші тәсіл.* Даяшы көже құйылған тәрелкелерді подноста алып келеді, сервантта оларды кішкентай ас тірелкесіне қояды. Бұл ұсынудың кемшілігі 60–70 °С ұсыну температурасын сақтай алмай.

*Екінші тәсіл.* Даяшы көжені көже шыныаяғында подноста алып келеді, сервантта ожау көмегімен шұңғыл тәрелкелерге құйып береді. Бұл кез-

де алдымен қою бөлігін, содан соң сорпасын құю керек. Құйып болған соң ожауды көже шыныаяғына салу керек. Көжені қонақтың оң жағынан ұсынады.

*Үшінші тәсіл.* Даяшы подноста көже шыныаяғында көжені алып келеді. Ожаумен тәрелкеге қою бөлігін құяды, содан соң ожауды бәліш тәрелкесіне қояды да, қолына көже шыныаяғын алып, сорпасын тәрелкелерге құйып шығады.

*Төртінші тәсіл.* Даяшы көже құйылған көже шыныаяғын залға алып келіп, үстелге қояды, содан соң ожау көмегімен қонақтар өздері шұңғыл тәрелкеге құйып алады.

*Бесінші тәсіл.* Даяшы көп порциялы көже шыныаяғы немесе фарфор көже шыныаяғы көмегімен тасып құйып береді. Ол үшін көже шыныаяғын мата майлық қойылған сол қол алақанына ұстап, ожаумен бірінші қою бөлігін, содан соң сорпасын құйып береді. Көжелерге арналған ватрушкаларды, крупениктерді даяшы бәліш тәрелкесіне салып, көже құйылған тәрелкенің сол жағына орнатады.

*Алтыншы тәсіл.* Даяшы қыш ыдыста дайындалған көжелерді ұсынады. Егер тұтынушы одан тамақтанғысы келмесе, ол өзі көжені қыш ыдыстан жанында тұрған шұңғыл тәрелкеге құйып алады.

*Мөлдір сорпаларды* тарату бөлімінде ұсыну алдында құйып береді.

Шыны аяқты тәрелкеге қойып, даяшы тұтынушы алдына қояды. Сорпа қасығын шыныаяқ алдына сабын оң қаратып орналастырады.

*Езбе көжелерді* сорпа шыны аяқтарына құйып, сабын оң қаратып тәрелкеге орнатады. Езбе көжеге арналған гренкиді бәліш тірелкесіне қойылған салат салғышта ұсынады.

*Ас қатықты көжелерді* сорпа шыны аяқтарында ұсынады, оны даяшы қосалқы үстелде кішкентай ас тәрелкелеріне қояды да, поднос көмегімен қонақтың оң жағынан ұсынады.

*Тәуліктік шиді* әдетте қыш ыдыстарда ұсынады. Содан соң оларды кішкентай ас тәрелкесіне қойылған шұңғыл ыдыстарға құяды.

Кейде тұтынушы оны өзі құйып алады. Қаймақты соус сауытта бәліш тәрелкесіне қойып береді.

*Сүт, тәтті және салқын көжелерді* ұсыну кезінде көже шыны-аяқтары қолданылады. Егер қызмет көрсету күндіз жүргізілсе, бұл көжелерді шұңғыл ас тәрелкелерінде беріледі.

*Тәтті көжелерді* жазда салқын, қыста ыстық күйінде береді. Тәтті көжелерге құрғақ бисквит, кекс немесе құрғақ печенье беріледі.

*Салқын көжелерді* көже шыны-аяқтарынан шұңғыл ас тәрелкелерге құйып, оны кішкентай ас тәрелкесіне қояды.

6.3-кестеде кейбір бірінші тағамдарды ұсыну реті толық сипатталған.

6.3-кесте

### Бірінші тағамдарды ұсыну реті

Бірінші тағамдардың аталуы	Бірінші тағамдардың сипаттамасы, ұсынылатын гарнирлер мен соустар, қосымша өнімдер	Бірінші тағамдарды ұсынуға арналған ыдыстар	Салуға арналған жинақтар
1	2	3	4
Жұмыртқа қосылған сорпа	Ет сорпасында дайындалады. Гарнир ретінде «қалтада» пісіріліп, аршылған жұмыртқа қолданылады. Бөлек гренки беріледі.	Кішкене тәрелке мен түпқоймалық тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғында ұсынылады, қасына сабын оң қаратып, десертті қасық қойылады немесе сорпа мискасында ұсынылады	

Көкөністер косылған сорпа	Ет сорпасында дайындалады. Гарнир ретінде түтікшелеп туралған әртүрлі көкөністер колданылады.	Кішкене тәрелке мен түпқоймалық тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғында ұсынылады, қасына сабын оң қаратып, десертті қасық қойылады немесе сорпа мискасында ұсынылады	
Өткір гренки косылған борщ	Сүйек сорпасына қызылша шырыны мен сіркесу қосылады. Бөлек өткір гренки (ірімшікпен немесе томат пастасымен) ұсынылады	Кішкене тәрелке мен түпқоймалық тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғында ұсынылады, қасына сабын оң қаратып, десертті қасық қойылады. Гренки бәліш тәрелкесіне салынады.	
Балық сорпасы	Балық сорпасына балық кесегі салынады. Бөлек лимон тілімі мен майдалап туралған көк беріледі.	Кішкене тәрелке мен түпқоймалық тәрелкеге қосылған сорпа шыныаяғында ұсынылады, қасына сабын оң қаратып, десертті қасық қойылады. Розетка түпқойма тәрелкесіне қойылады.	
Балғын қырыққабаттан дайындалған щи	Ет пен қырыққабат қосылып дайындалған сорпаға шала қуырылған тамырлар мен пияз қосылады. Бөлек қаймақ, аскөк және ақжелкен көгі қосылады.	Түпқойма тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғы, шұңғыл тәрелке, ас қасық. Соусқұйғыш түпқойма тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып десертті қасық қойылады. Розетка түпқойма тәрелкесіне қойылады.	Ожау
Украин борщы	Ет сорпасына қызылша, қырыққабат, картоп, томат, тәтті бұрыш, пияз қосылып көже дайындалады, көк және шошқа майымен езгіленген сарымсақ қосады. Бөлек пампушки, қаймақ және көк қосылады.	Түпқойма тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғы, шұңғыл тәрелке, ас қасық. Соусқұйғыш түпқойма тәрелкесіне қойылады, қасына сабын оң қаратып десертті қасық қойылады. Бәліш тәрелкесіне пампушки салынады.	Ожау

## 6-тарау. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсету

Тауық етінен дайындалған езбе көже	Тауық сорпасына езгіленген тауық еті салып, льезон мен май қатып дайындалған көже. Бөлек ақ наннан дайындалған гренки ұсынылады.	Кішкене тәрелке мен түпқоймалық тәрелкеге қойылған сорпа шыныаяғында ұсынылады, қасына сабын он қаратып, десертті қасық қойылады. Гренки бәліш тәрелкесіне салынады.	
Вермишель қосылған сүт көжесі	Сүт және вермишель негізінде дайындалған сорпа. Май және қант қатады.	Түпқойма тәрелкесіне қойылған қыздырылған бір порциялық көже шыныаяғы немесе шұңғыл тәрелке, ас қасық	Ожау
Етті жинақтық окрошка	Сиыр еті, шұжықшалар кесектері қосылған нан қвасы негізіндегі салқын көже	Түпқойма тәрелкесіне қойылған көже шыныаяғы немесе шұңғыл тәрелке, ас қасық	Ожау
Жеміс-жидек көжесі	Балғын немесе консервіленген жемістер немесе жидектер, күріш жармасы қосылған сұйық кисель түріндегі көже. Қаймақпен немесе кілегеймен бірге ұсынылады	Шұңғыл десертті тәрелке немесе фарфор көже шыныаяғы, ас қасық немесе десертті қасық	Ожау

### 6.7. Екінші тағамдарды ұсыну реті

Екінші ыстық тағамдар бастапқы өнімдер түрімен аспаздық өңдеу әдісіне байланысты әртүрлі. Ыстық тағамдарды берер алдында даяшы қолданған ыдыстарды, аспаптарды жинап үстелге қосымша аспаптарды тапсырысқа сәйкес алып келеді. Егер балық және ет тағамдары тапсырылса, онда тәрелке қасына асханалық аспап, содан кейін балық аспабы қойылады. Екінші ыстық тағамдарды беру температурасы 85–90 °С құрайды. Қажетті темпе-

ратураны сақтау үшін даяшы тарату бөлмесін ет тағамдармен бір уақытта қыздырылған кішкентай асханалық тәрелкелерді алып келеді. Екінші тағамдарды да берудің кең тараған әдісі подноска қызмет көрсету болып табылады. Балық немесе ет тағамдарын үстелге мельхиор овал табакта немесе жеке гарнирмен бірге алып келеді. Гарнир көп порциялы немесе жеке «баранчикте», күрделі гарнир дәмтағамдық тәрелкеде болуы мүмкін. Тұздықты бөлек алып келеді. Егер бұқтырылған тағам тапсырылса, оны құмырашада соуспен бірге немесе овал мельхиор «баранчикте»



алып келеді. Кәуап істіктерде овал мельхиор табаққа салынып әкелінеді. Жеке салат салынған гарнир алып келеді. Көкөніс тағамдарын порциялық мельхиор табада немесе домалақ баранчикте алып келеді.

Екінші тағамдарды ұсыну алдында тапсырысқа сәйкес дастарқанды жаяды: ас және балық аспаптарын қояды. Егер балық аспаптары болмаса, екі ас шанышқысын қоюға болады: бір шанышқыны тәрелкенің сол жағына, екіншісін оң жағына орналастырады.

Тәжірибеде екінші тағамдарды ұсынудың бірнеше тәсілдері қолданылады.

*Бірінші тәсіл.* Даяшы тағамды қонақтарға көрсетеді де, оны қосалқы үстелге қойып, қыздырылған кішкентай ас тәрелкелеріне салады.

*Екінші тәсіл.* Даяшы тағамды (баранчикте, табада және т.б.) тікелей үстел басына салып алуға аспаптармен бірге қояды. Тұтынушы алдына қыздырылған ас тәрелкелерін дәмтағамдық тәрелкелерінің үстіне қойып шығады.

*Үшінші тәсіл.* Кең тараған тәсіл болып табылады. Даяшы таратудан тапсырылған тағамды алып, оны тұтынушыға ұсынады.

Дәмтағамдардан кейін екінші балық тағамдары ұсынылады, оларға әртүрлі ыдыстар қолданылады.

Пісірілген балықты овал баранчикте немесе овал табақта, өз сөлінде

пісірілген балықты қақпағы бар овал баранчикте, қуырылған балықты овал мельхиор табақта, көмбелеп пісірілген балықты овал мельхиор табада немесе қабыршақта ұсынады.

*Тұздықтағы балық* — өз сөлінде пісірлен балықтың порциялық кесегі қақпағы бар овал баранчикке салынады. Балық үстіне тұздық соусы құйылады. Ұсыну кезінде балыққа лимон дөңгелектері қойылады және көк себіледі. Тұтынушыға сол жағынан көрсетеді де, кішкентай ас тәрелкесіне ас қасықпен және шанышқымен салынады.

*Фри қуырылған балық.* Овал мельхиор табақта фри картоппен ұсынылады. Ұсыну кезінде лимон тілігімен, көкпен безендіріледі. Сол жағынан фарфор соус сауытта соус ұсынылады. Тұтынушыға сол жағынан көрсетеді де, кішкентай ас тәрелкесіне салынады.

Екінші балық тағамдарынан кейін ет, құс, көкөніс, жарма, жұмыртқа, сүт және ұннан даярланған тағамдар ұсынылады.

Ет тағамдарын ұсыну үшін әртүрлі ыдыстар қолданылады. Табиғи ет өнімдерін (бифштекс, сүбе және т.б.) дөңгелек мельхиор табақта немесе дөңгелек баранчикте; аунатылған тағамдар (ұрғыланған котлеттер, шницель және т.б.) мельхиор табақта, бұқтырылған тағамдар (рагу, тұмшаланған сиыр еті және т.б.) қақпағы бар дөңгелек баранчикте ұсынылады.

*Кавказ кәуабын* істікте алып келеді. Даяшы үстелге ұсыну алдында кәуапты шанышқымен немесе пышақтың екінші жағымен тәрелкеге салады.

Ет тағамдарын ұсыну кезінде даяшы сол қолында алып келіп, қонақтың сол жағынан ұсынады. Табақтың шеті кішкентай ас тәрелкесінің шетіне сай келу керек. Оң қолмен алдымен негізгі өнімді, содан соң гарнирді салады.

Соустағы ет тағамдарын алдын ала қонаққа көрсетіп болған соң, қосалқы үстелде салған ыңғайлы.

*Гарнирмен ростбифті* мельхиор табақта бір порцияға 2–3 кесектен салып береді. Қасына гарнир: қуырылған картоп, сәбіз, жасыл бұршақ, гүлді қырыққабат және т.б. салынады. Тағамды қосалқы үстелде қыздырылған тәрелкеге салады. Оң қолмен қонақтың оң жағынан ұсынылады.

*Пиязбен бифштекс* шойын порциялық табада ұсынылады. Ұсыну кезінде табаны тағанчикке орнатады.

Бефстроганов баранчикте ұсынылады. Гарнир ретінде бөлек дөңгелек баранчикте немесе порциялық табада пісіріліп қуырылған картоп беріледі. Қосалқы үстелде тәрелкеге салып беріледі.

*Құс және жабайы құс* табақтарда, оған арналған салаттар салат салғышта ұсынылады.

*Пісірілген тауық еті* порциялық кесек түрінде мельхиор овал табақта күрішпен беріледі. Тағамды қонаққа көрсеткен соң, қыздырылған кішкентай ас тәрелкесіне салынады.

*Табака балапанды* овал мельхиор табақта ұсынылады. Қонаққа көрсеткен соң, қосалқы үстелде қыздырылған кішкентай ас тәрелкесіне салынады да, қонақтың оң жағынан ұсынылады.

*Киевше котлеттер* мельхиор табақта ұсынылады. Котлетті крутон үстіне қояды, қасына тарталетқаға фри картоп пен жасыл бұршақ салынады.

*Пожарский котлеттерін* овал табақта ұсынады, қасына картоп, күріш ботқасы немесе макарондар беріледі, үстіне май немесе соус құйылады. Тағамды қосалқы үстелде ас тәрелкесіне салып, оң жақтан ұсынады.

*Пісірілген көкөніс тағамдары* дөңгелек мельхиор табақта немесе порциялық табады; көмбелеп пісірілген көкөністер мельхиор табада; сүт соусында пісірілген көкөністер дөңгелек мельхиор баранчикте ұсынылады.

Екінші тағамдарды ұсыну ережесі 6.4-кестеде келтірілген.

## Екінші тағамдарды ұсыну ережесі

Екінші тағамдардың аталуы	Екінші тағамдардың аспаздық сипаттамасы, ұсынылатын гарнирлер мен соустар, қосалқы өнімдер	Екінші тағамдарды ұсынуға арналған ыдыстар	Салуға арналған жинақтар
1	2	3	4
Гарнирмен пісірілген балық	Татымды қайнатпада пісірілген балық порциялары. Пісірілген картоппен ұсынылады. Бөлек поляк немесе голланд соусы беріледі	Фарфор овал табақ немесе овал баранчик астына қоятын тәрелкеге қойылады. Картопка дөңгелек баранчик, астына қоятын тәрелкеге металл соус сауытына сабын оң қаратып шай қасық салынады.	Ас қасық пен шанышқы, шай қасық
Қуырылған балық	Балықтың порциялық кесектерін ұнға аунатып, майда қуырады. Гарнир – қуырылған картоп, май қосып пісірілген көкөністер. Бөлек соус (қызыл негізгі, томатты, көкөністер қосылған томат соустары) ұсынылады	Фарфор немесе мельхиор дөңгелек (овал) табақ, астына қоятын тәрелкеге металл соус сауыты қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады. Сол жағына сүйектерді салуға арналған тәрелке қойылады.	
Қамырда пісірілген балық	Сүбе кесектерін 20–30 минут сіркесу, дәмқосарлар, көк, май қосып маринадтайды; сұйық қамырға (клярға) батырып, фритюрде қуырады. Бөлек корнишондар қосылған майонез немесе томат соусы ұсынылады.	Металл овал табақ. Томат соусы үшін металл соус сауыты (майонез соусы үшін фарфор соус сауыты) астына қоятын тәрелкеге қойылады, оған сабын оң қаратып шай қасық қойылады.	Ас қасық пен шанышқы, шай қасық
Мәскеуше көмбеленген балық	Қуырылған балықтың порциялық кесектерін тілімдерге туралған картоппен, пісірілген жұмыртқамен, қуырылған санырауқұлақтармен, шала қуырылған пиязбен бірге қаумақ соусында көмбелейді.	Астына қоятын тәрелкеге порциялық мельхиор таба қойылады	Қасық пен шанышқы

6-тарау. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсету

Балықтан дайындалған тельное	Балық турамасына пияздан, піскен жұмыртқадан және саңырауқұлақтардан дайындалған салманы салып, ай түрінде қалыптайды, кепкен нанға аунатып, майда қуырады. Гарнир – қуырылған картоп, жасыл бұршақ. Бөлек томат соусы ұсынылады.	Мельхиор овал табақ. Металл соус сауыты астына қойылатын тәрелкеге қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады	Ас қасық және шанышқы, шай қасық
Гарнирмен піскен ет, тіл	Піскен еттің порциялық кесектерін піскен картоппен, сусымалы ботқамен, пісірілген көкөністермен, картоп еzbесімен бірге ұсынылады. Соустар – қызыл негізгі, жұмыртқа қосылған ақ соус.	Екі металл дөңгелек баранчиктерді (негізгі тағамға және гарнирге арналған) астына қойылатын тәрелкеге немесе мельхиор овал табаққа қойылады. Металл соус сауыты астына қойылатын тәрелкеге қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады.	Ас қасық пен шанышқы, шай қасық
Пісірілген құс еті, жабайы құс, қоян еті	Пісірілген ұшаларды порцияға бөледі. Гарнир – сусымалы ботқалар, жасыл бұршақ, пісірілген картоп. Үйрек пен қаз үшін бұқтырылған қырыққабат, көмбеленген алма.	Дөңгелек металл баранчик астына қоятын тәрелкеге қойылады немесе бөлек дөңгелек табаққа салынады.	Ас қасық пен шанышқы
Қуырылған ет	Қуырылған порциялық кесектер (порцияға 1–2 кесек). Гарнир – сүтте пісірілген картоп, күрделі гарнирлер, пісірілген бұршақтылар.	Мельхиор овал табақ	Ас қасық пен шанышқы
Пияз қосылған бифштекс	Қуырылған пияздан (фри) дайындалған гарнирмен қуырылған еттің порциялық кесегі. Гарнир – қуырылған картоп немесе картоп-фри.	Мельхиор овал табақ немесе тағанчикке орнатылған порциялық таба	Ас қасық пен шанышқы
Гарнирмен соустағы сүбе	Қуырылған порциялық кесек үстіне шараптан дайындалған соус құйылады. Гарнир-фри картоп.	Сүбені дөңгелек баранчикке салынады, гарнир-порциялық табаға салынып, астына қоятын тәрелкеге қойылады.	Ас қасық пен шанышқы

ромштекс	Порциялық кепкен нанда аунатылып қуырылған ет кесегі. Көкөністермен немесе қуырылған картоппен ұсынылады.	Фарфор (мельхиор) овал немесе дөңгелек табак.	Ас қасық пен шанышқы
Табиғи котлеттер	Сиыр, шошқа немесе қой етінің қабырғалармен бірге алынған корейкасы. Қуырылған котлеттерді көкөністерден және қуырылған картоптан дайындалған гарнирмен бірге ұсынылады.	Фарфор (мельхиор) овал немес дөңгелек табак.	Ас қасық пен шанышқы
Бұқтырылған ет	Үлкен бұқтырылған ет кесегінен кесілген еттің порциялық кесектеріне, өз соусы құйылады. Гарнир – картоп немесе макарон, әртүрлі көкөністер, сусымалы ботқа.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған дөңгелек баранчик.	Ас қасық пен шанышқы
Чанахи	Сорпада бұқтырылған қой еті, картоп, құйрық май мен бұрыш салынған пияз, баялды мен қызанақ.	Бір немесе екі порциялы қышш ыдысты астына қоятын тәрелкеге қояды.	қасық
Кәуап	Маринадталған ет кесектерін істікке түйреп қуырады. Гарнир – балғын қызанақ, көк пияз, ақжелкен көгі. Бөлек ткемали соусы немесе өткір томат соусы беріледі.	Фарфор овал немесе дөңгелек табак. Металл соус сауыты астына қойылатын тәрелкеге қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады.	шанышқы
Бөфстроганов	Майдалап туралған ет пиязбен бірге қуырылып, қаймақ соусы қосылады. Гарнирге қуырылған картоп ұсынылады.	Ет үшін – дөңгелек баранчикті астына қоятын тәрелкеге қояды, гарнир үшін – астына қойылған тәрелкеге қойылған порциялық таба.	қасық
Азу	Соусты тағам, құрамына томат соусында пиязбен және сарымсақпен, қуырылған картоппен және тұздалған қиярмен бұқтырылған бөліктерге кесілген ет кіреді.	Астына қоятын тәрелкеге қойылған дөңгелек баранчик.	қасық
Палау	Кішігірім қой еті кесектерін күрішпен, томатпен және пиязбен бұқтырады.	Астына қоятын тәрелкеге қойылған дөңгелек баранчик.	қасық

6-тарау. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсету

Табака балапан	Сығымдағыш астында табада қуырылған балапан. Гарнир – салат немесе сарымсақ соусы қосылған тұздалған көкөністер.	Фарфор (металл) табак немесе кішкентай ас тәрелкесі, астына қойылатын тәрелкеге қойылған салат салғыш. Металл тұздық сауытын астына қойылатын тәрелкеге қояды, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады. Жылы су құйылған пияла және лимон тілігі астына қойылатын тәрелкеге қойылады, мата майлық.	Ас қасық және шанышқы, шай қасық
Қуырылған жабайы құс еті, коян еті	Құс, жабайы құс, коян етінің порциялық кесектерін қуырып, қуыру кезінде бөлінген сөлін құйып ұсынады. Гарнир – қуырылған картоп, салат және қияр.	Металл немесе фарфор табак, салат салғыш астына қойылатын тәрелкеге қойылады.	Қасық және шанышқы
Киевше котлеттер	Сүйегі бар тауық сүбесінің ішіне тоназытылған сары май кесегін салып, екі рет аунатпаға аунатып, фритюрде қуырады. Гарнир – қуырылған картоп түтікшелері, жасыл бұршақ	Металл немесе фарфор табак, салат салғыш астына қойылатын тәрелкеге қойылады.	Қасық және шанышқы
Қуырылған көкөністер	Табада қуырылған көкөністер	Фарфор дөңгелек табак	қасық
Көмбеленген көкөністер	Табада көмбеленген көкөністер	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба	қасық
Жасыл бұршақ, консервіленген жүгері	Баранчикте немесе порциялық табада қыздырылған жасыл бұршақ, консервіленген жүгері	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба	қасық
спаржа	Тұзды суда пісірілген спаржа таяқшаларын спаржаға арналған торға салынады. Бөлек голланды немесе кепкен нан-майлы соус ұсынылады.		
Сүт соусындағы көкөністер	Текшелеп туралған көкөністер пісіріліп, сүт қосып пісіріледі. Май қатады.	Дөңгелек баранчик немесе астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба	қасық

Картоп крокеттері	Пісіріліп, езгіленген картопка май қосып, түйіршік, алмұрт, цилиндр түрінде қалыптайды. Ұнға, кепкен нанға аулатып, фритюрде қуырады. Соустармен – томат немесе саңырауқұлақ соустармен ұсынылады	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған металл табақ немесе порциялық таба. Астына қойылатын тәрелкеге металл соусник қойылады, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады	Ас қасық немесе шанышқы, шай қасық
Қаймақта көмбеленген варениктер	Варениктер үстіне қаймақ құйылып, көмбеленеді.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған қыш ыдыс	Қасық
Көмбелер	Қаңылтыр бетте немесе табада көмбелеп пісірілген майдалап туралған немесе езде тәрізді тағам	Фарфор дөңгелек табақ. Астына қойылатын металл соус сауыты, қасына сабын оң қаратып шай қасық қойылады.	Қалақша
Бекон, шұжық салынған қуырылған жұмыртқа	Шұжық немесе беконның туралған кесектерін табада жұмыртқамен қуырады	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба	Қасық пен шанышқы
Омлет	Жұмыртқаны сүтпен араластырып, табада қуырады	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған таба	Қасық пен шанышқы

### 6.8. Тәтті тағамдарды ұсыну реті

Тәтті тағамдарын алып келу уақытын даяшы қонақтармен келісу керек. Десертті алып келу алдында үстелден барлық қолданылған ыдыстарды, аспаптарды, татымдықтарды, нанды жинайды. Үстелге десертті аспаптарды алып келеді. Көптеген салқын тәтті тағамдарды жеке шыны, хрусталь немесе металл креманкада алып келеді. Креманканы тәрелке үстіне майлықпен бірге қойып, оң қолмен қонақтың оң жағынан ұсынады. Десертке аралас сусындар – десерт коктейльдер,

пунштар, глинтвейн ұсынылу мүмкін.

Тәтті тағамдар салқын және ыстық болуы мүмкін. Салқын тәтті тағамдарға шараппен сироптағы жемістер, компоттар, кисельдер, желе, мустар, самбуктар, кремдер, әртүрлі толтырғыштар мен балмұздақ жатады. Ыстық тәтті тағамдарға суфле, тосаппен жұқа құймақтар, қамырдағы алма, Гурьев ботқасы жатады.

Салқын тәтті тағамдарды 8–10 °С, ыстық тәтті тағамдарды 65–70 °С температурада ұсынылады.

Десертті ұсыну алдында даяшы қолданған ыдыстар мен аспаптарды жинап алады, тапсырыс берушінің

келісімімен қалған дәмтағамдар мен нанды жинайды.

*Балмұздақ, компоттар, тәтті салаттар, желе, мустар, балғын жидектер* креманкада ұсынылады, олар кішкентай немесе бәліш тәрелкесіне қойылады, қасына креманка өлшеміне байланысты десертті немесе шай қасық сабын оң қаратып қойылады.

*Пудинг* порцияға кесіліп, десертті тәрелкеде соуспен ұсынылады. Десерт шанышқысы мен пышағын тағамды ұсынып болған соң қояды.

*Суфлені* дайындаған ыдысында ұсынады. Бұл порциялық таба немесе баранчик болуы мүмкін. Дастарқанға шұңғыл десертті тәрелке мен десертті қасық қойылады. Сүт құйғыштағы сүт немесе кілегей құйғыштағы кілегей бәліш тәрелкесінде оң жағынан қойылады. Суфлені ұсыну алдында даяшы алдымен шұңғыл тәрелкеге сүт немесе кілегей құяды. Содан соң суфле шетін қалақшамен ақырын кесіп, үстел басына сол жақтан келіп сол қолмен қалақшамен суфлені тәрелкеге төнкереді.

Ассортиментте жемістер ең жақсы десерт болып табылады. Тұтынушылар тобы мен банкетте қызмет көрсету кезінде жемістерді хрусталь вазада ұсынады. Вазаға үйіп әртүрлі жемістерді салады да, үстел ортасына қояды. Дастарқанға десертті тәрелкелер, десертті пышак және шанышқы қояды. Вазаға салынған жемістерді қонақтарға сол жағынан келіп тасып ұсынуға болады.

Индивидуалды қызмет көрсету кезінде жемістерді бөліп, аршып кішкентай десертті тәрелкеде ұсынуға болады, оны қонақтың алдына қояды. Десертті пышакпен және шанышқымен жейді. Егер жемістер (алма, алмұрт, банан, шабдалы, апельсин, нектарин) бөлінбеген түрде ұсынылса, онда қонақтар өздері жемістерді аршып, сүйегінен ажыратады. Саусақтарды шаю үшін жылы сумен раушан жапырақтары салынған ыдыс ұсынады.

Егер жемістерді бүтіндей ұсынса, онда дастарқанға жеміс аспабы (пышак және шанышқы) қойылады.

Грейпфрут пен памелланы десертті тәрелкеде екі жартыға бөліп ұсынады. Оң жағынан розеткада шай қасық пен қант ұнтағы беріледі.

Манго кішкентай десертті тәрелкеде беріледі. Манго салынған тәрелкені қонақтың оң жағына қояды. Дастарқанға кішкентай десертті тәрелке және жеміс аспабы қойылады. Саусақтарды шаю үшін жылы сумен ыдыс беріледі. Қонақ мангоны қабығынан аршып, қолын шаяды, мата майлыққа сүртіп, содан соң шанышқымен жеміс сүйегін ұстап, пышакпен жұмсағын кесіп алады.

Карамболла – жұлдызша түрінде қияр ағашының жасыл қышқыл жемістері, кішкентай десертті тәрелкеде тәтті тағамдарды безендіруде қолданылады.



Киви, інжір екіге бөлінген түрде кішкентай десертті тәрелкеде ұсынылады. Қонақ алдына қойылады. Жұмсағын қабығынан ажыратып, десертті немесе шай қасықпен жейді.

Өрік, алхоры десертті тәрелкеде ұсынылады. Оң жағына сүйекке арналған бәліш тәрелкесін қояды.

Құлпынай, таңқурай, қойбүлдірген креманкада ұсынылады. Жидектер үстін бұлғанған кілегеймен безендіруге болады. Креманканы қағаз

майлық төселген бәліш тәрелкесіне қойып, қонақ алдына қояды.

Егер жидектерді салқындатылған кілегеймен немесе сүтпен ұсынылса, дастарқанға шұңғыл және кішкентай десертті тәрелкелер мен десертті қасық қойылады. Сүт пен кілегейді сүт құйғышта немесе кілегей құйғышта оң жағына бәліш тәрелкесінің үстіне қояды.

Ананасты дөңгелектеп турап соуспен креманкада ұсынады.

Тәтті тағамдарды ұсыну ережесі 6.5-кестеде келтірілген.

6.5-кесте

### Тәтті тағамдарды ұсыну ережесі

Тәтті тағамдардың аталуы	Тәтті тағамдардың аспаздық сипаттамасы, ұсынылатын гарнирлер мен соустар, қосымша заттар	Тәтті тағамдарды ұсыну ережелері мен ыдыстар	Салуға арналған жинақтар
1	2	3	4
Пуддинг	Күрішке, кепкен нанға және басқа өнімдерге сүт және жұмыртқа қосып дайындалған тағам. Арнайы қалыптарда көмбелеп пісіріледі. Жеміс немесе жидек соусы ұсынылады.	Индивидуалды қызмет көрсетуде десертті тәрелке немесе топтық қызмет көрсетуде фарфор немесе мельхиор дөңгелек табак. Тұздық сауытты астына қойылатын тәрелкеге сабын сол қаратып қояды, қасына сабын оң қаратып шай қасық қояды.	Қалақша, шай қасық

6-тарау. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсету

Суфле	Бұлғанған кілегейден, кантпен араластырылған сарыуыздан, ұннан және хош иісті өнімдерден дайындалған жеңіл қаусырма. Бөлек кілегей немесе сүт ұсынылады.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба. Астына қойылатын тәрелкеге соус сауыты немесе сүт құйғыш, қасына сабын оң қаратып қасық қойылады.	Қалақша, шай қасық
Гурьев ботқасы	Тәтті сүтті ұнтақ жарма ботқасы табада көмбеленеді. Бөлек өрік соусы ұсынылады.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған порциялық таба. Астына қойылатын тәрелкеге соус сауыты немесе сүт құйғыш, қасына сабын оң қаратып қасық қойылады.	Ас қасық, шай қасық
Қамырға салынған алма	Аршылған алмаларды сұйық қамырға батырып қуырады. Ұсыну алдында қант себеді.	Индивидуалды қызмет көрсетуде десертті тәрелке немесе топтық қызмет көрсетуде фарфор немесе мельхиор дөңгелек табак.	Шанышқы немесе қасық, қысқыштар
Компот	Балғын немесе сиропта консервіленген жемістер мен жидектерден дайындалады.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған креманкалар, десертті қасық.	
Кисельдер	Әртүрлі жемістер мен жидектер езбесі, шырындар мен сироптар, сонымен қатар сүт, квас негізінде суда езілген крахмал және қант қосып дайындайды. Ұсыну алдында жидек сиропын құяды.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған креманкалар. Астына қойылатын тәрелкеге соус сауыты немесе сүт құйғыш, қасына сабын оң қаратып қасық қойылады.	Шай қасық
Желе	Жеміс-жидек шырындары, сироптар негізінде желатин, сонымен қатар ликер немесе десертті жүзім шарап қосып дайындайды.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған креманкалар, оған сабын оң қаратып десертті (шай) сабын оң қаратып қояды.	Фигуралы қалақша

Мусс	Желе сияқты дайындалады, бірақ суыған кезде көлемді массаға бұлғанады. Ұсыну алдында сироп құяды.	Астына қойылған тәрелкеге қойылған креманка немесе шұңғыл тәрелке, қасына сабын оң қаратып десертті (шай) қасық қойылады	
Самбук	Өрік немесе алма езбесіне желатин, жұмыртқа ақуызы және қант қосып дайындайды.	Астына қойылған тәрелкеге қойылған креманка немесе шұңғыл тәрелке, десертті (шай) қасық қойылады	
Крем	Қант, желатин, жұмыртқа-сүт қоспасы, ароматты және дәмдік өнімдер қосып, бұлғанған қою кілегей негізінде дайындалады.	Астына қойылған тәрелкеге қойылған креманка, қасына сабын оң қаратып десертті (шай) қасық қойылады.	
«Сюрприз» балмұздағы	Овал металл табаққа пісірілген бисквитті салады, үстіне кесілген апельсиндерді немесе консервіленген жемістерді, балмұздақ түйірлерін салады, бүйір жағынан бисквитпен жабады. Үстінен кондитерлік қап арқылы бұлғанған кілегейді жабады. Тез көмбелейді де ұсынады. Ұсыну алдында шетінен коньяк құяды.	Мельхиор овал табак. Дастарқанға кішкентай десертті тәрелкелер мен десертті пышақ пен шанышқы қойылады.	Фигуралы қалақша
Десертті балмұздақ	Балмұздақты әртүрлі толтырғыштармен ұсынады: консервіленген жемістер, жанғақтар, сироптар, тосап.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған креманкалар, балмұздаққа арналған қасық.	
Парфе	Қантпен бұлғанған қою кілегейден дайындалған балмұздақ. Әртүрлі дәмдік және хош иісті заттар қосылады дөңгелек табак.	Астына қойылатын тәрелкеге қойылған шұңғыл десертті тәрелке немесе креманка, десертті қасық.	

Жемістер	Жуылып кептірілген жемістер	Көп порциялы таба.	
Жеміс салат	Аршылып туралған жемістерге қант сиропы құйылады.	Астына қойылған тәрелкеге қойылған креманкалар, десертті қасық.	
Табиғи жидектер	Жидектерді жуып, торда кептіреді. Бөлек қант ұнтағы ұсынылады.	Астына қойылған тәрелкеге қойылған десертті тәрелке немесе креманка. Астына қойылатын тәрелкеге қойылған розетка.	
Сүт немесе кілегейге салынған жидектер	Жидектерді жуып, кептіреді. Бөлек сүт немесе кілегей ұсынылады	Шұңғыл десертті тәрелке, десертті қасық. Астына қойылатын тәрелкеге қойылған соус сауыты немесе сүт құйғыш, оған сабын оң қаратып десертті (шай) қасық қойылады.	

### 6.9. Сусындарды ұсыну реті

Ыстық сусындарды (кофе, шай, какао, шоколад) десерттен кейін беріледі.

*Шайды* табақшамен шай шыны аяғында алып келеді. Жеке қант салғышта қысқышпен бірге қант шақпақтары беріледі. Лимонды домалақтап кесіп, кішкентай науашада екі мүйізді шанышқымен бірге алып келеді де, оң жағына қояды.

*Қара кофені* табақшамен кофе шыны аяғында кофелік қасықпен бірге алып келеді. Керегінше кофеге сүт құйғышта кілегей немесе ша-

нышқымен розеткада кесілген лимон алып келеді.

*Түрікше немесе шығыс кофесі* джезведе даярланады. Даяшы джезвені подноста кофе шыныаяғымен және суық сумен бірге алып келеді.

*Веналық кофе* (бұлғанған кілегеймен) және варшаваша кофе (сүтте дайындалған) шай шыныаяқта құйылады.

*Балмұздақпен кофе (глясе)* келесі түрде ұсынады. Стаканға, фужерге балмұздақ домалақшасы салынады, үстіне салқындалатын қара кофе құйылады да, бірден ұсынылады. Шай қасық және түтікше беріледі.

Минералды суларды ас сусындары ретінде жазғы уақытта 10–12 °С дейін салқындатылып ұсынылады.

Жеміс жидек шырындарын құмыраға құйып ұсынады, содан соң ұзын конусты стақандарға құйылады.

### 6.10. Қонақтармен есеп айырысу

Қонақтармен есеп айырысу – қызмет көрсетудің соңғы кезеңі. Нақты кәсіпорында қабылданған тәртіпке байланысты қонақтармен есеп айырысу салқын дәмтағамдарды берген соң немесе қызмет көрсету аяқталған соң жүргізіледі. Есепті берер алдында даяшы қосымша тапсырыс жасалмайтынын нақтылап, есеп айырысу үшін есепті дайындауға келісім алуы керек. Есеп екі дана толтырылады. Онда мейрамхана аты, даяшы тегі, қызмет көрсету күні, тағамдар, дәмтағамдар, десерттер, буфет өнімдері аты мен саны, әр порция бағасы және барлық тапсырыс сомасы көрсетіледі. Есепке даяшы немесе бригададағы бас даяшы қол қояды. Есепті рәсімдеуді даяшы қызмет көрсетуден бос уақытта жүзеге асырады. Егер қонақ бірден есеп айырысатын болса, даяшы үстел жанынан кетпей, ақшаны алып, артық ақшасын береді.

### 6.11. Дастарқанды жинау және қолданған ыдыстар мен аспаптарды алмастыру

Қызмет көрсету барысында даяшы қолданған ыдыстар мен аспаптарды жинап және таза ыдыстармен алмастырып, үстелді келесі тағамды ұсынуға тез дайындау керек.

Бір қонаққа қызмет көрсету кезінде даяшы қосалқы үстелде немесе сервантта тәрелкені (дәмтағамдық немесе кішкентай ас тәрелкесін) дайындайды, оған пышақ пен шанышқыны қояды, бұл кезде пышақ жүзі тәрелкеге қарап оң жағында, ал шанышқы тістері жоғары қарап сол жағында және аспап ұштары қиылысып орналастыру керек. Таза тәрелкені аспаптармен бірге даяшы оң қолына алып, қонақтың сол жағынан келеді де, рұқсат алған соң сол қолмен қолданған ыдыстарды алады да, оң қолмен таза ыдыстарды қояды.

Қонақтар тобына қызмет көрсету кезінде алдымен қолданған ыдыстар мен аспаптарды техникалық тәсілдермен жинап алады да, содан кейін таза ыдыстар мен аспаптарды қояды.

Қолданған ыдыстарды жинаудың бірнеше тәсілі бар. Индивидуалды қызмет көрсету барысында қолданған ыдыстарды сол жағынан жинайды. Қонақтар тобына қызмет көрсету барысында ыдыстарды жинау екі тәсілмен жүзеге асады.

**Бірінші тәсіл** даяшы қол ормалды сол қол саусақтарына іледі (6.4-сурет). Содан кейін оң қолмен аспаптармен бірге қолданған ыдысты алып, сол қолына алмастырады, тәрелке түбі алақан қыры мен оңға қарай созылған сұқ саусақта орналасу керек, ал тәрелке шеті бас бармаққа тірелу керек. Бас бармақ оңға қарай тәрелке шетіне тірелгенде, оның тепе-теңдігін қамтамасыз етеді (а). Содан соң даяшы оң қолмен келесі қонақтың аспаптармен бірге тәрелкесін алып, сол қолға бірінші тәрелкеден төмен, алақанмен тіреліп, астыңғы жағынан ортаңғы, аты жоқ саусақ және шынашақпен ұсталатын-

дай алмастырады (б). Тәрелке түбіне тірелетін сұқ саусақтың және бас бармақтың дұрыс орналасуы екі тәрелкені горизонталь күйде тербелтпей ұстауға мүмкіндік береді. Даяшы оң қолмен үстіңгі тәрелкедегі аспаптарды төменгі тәрелкеге ауыстырып қойып, оған шанышқымен тағам қалдықтарын салады. Пышақтарды бір-біріне параллель орналастырады. Шанышқыларды пышаққа перпендикуляр орналастырады. Келесі қонақтың тәрелкесін бас бармаққа, жоғарғы тәрелкенің қарама-қарсы шетіне қояды, пышақ пен шанышқыны, жоғарыда айтылғандай, төменгі тәрелкеге алмастырады және тағам қалдықтарын ысырады (в).



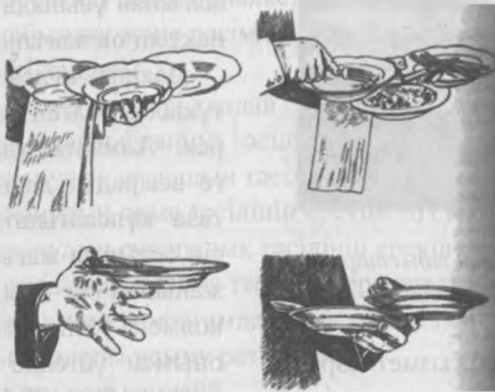
6.4-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі

Егер сол қолда екі-үш тәрелке болса, оның қол орамалмен жауып, залдан алып кету керек. Егер көп тәрелкелер жиналатын болса, онда аспаптармен төменгі тәрелкені оң қолмен алып, жиналған тәрелкелер үстіне қойып, қол орамалмен жабады.

**Екінші тәсіл.** Ауырлау, соның ішінде дәстүрлі емес пішінді тәрелкелерді (алты қырлы, квадрат және т.б.) келесі тәсілді қолданып жинаған ыңғайлы (6.5-сурет). Даяшы қол орамалды сол қол саусақтарына іліп, оң қолмен аспаптар салынған қолданған ыдыстарды созылған сұқ саусақ пен ортаңғы саусақтар тәрелке түбіне тірелетіндей және бас бармақ оның шетін үстіңгі жағынан ұстап тұратындай етіп алмастырады. Қарама-қарсы жағынан тәрелкені шынашакпен және аты жоқ саусақпен тірейді. Келесі аспаптар қойылған тәрелкені бас бармаққа қойып, шынашак пен аты жоқ саусақпен тірейді (а). Аспаптар-

ды төменгі тәрелкеге алмастырып салады, бұл кезде пышақ сабы алақанға қарай, ал шанышқылар оған перпендикуляр, сабы даяшыға қарай орналасу керек. Үшінші тәрелкені үстіңгісіне қояды (б). Бұл тәсілді эзірлеу тәрелкелерін және табақшалармен сорпа шыны-аяқтарын жинауда да қолдануға болады.

**Үшінші тәсіл** үш тәрелкені жинауда қолданылады. Алдымен даяшы қол орамалды сол қол саусақтарына орналастырып, аспаптар салынған тәрелкені сол қолына алады, екінші тәрелкені сол қол алақанына орналастырады (6.6-сурет). Төменгі тәрелкедегі аспаптарды жоғарғы тәрелкеге алмастырады, пышақ сабы даяшыға қарай, ал шанышқылар тістері даяшыға қарай пышаққа перпендикуляр орналасу керек. Үшінші тәрелкені созылған бас бармаққа қояды, тәрелке шеті қол шынтағына тірелетіндей етіп қолын бұрады.



6.5-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі



6.6-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі

Қонақтар тобына қызмет көрсету кезінде үстелге таза тәрелкелерді қою бірінші тәсілмен ыдыстарды жинау

техникасына ұқсас. Даяшы аспаптарды бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелердің үстіне қойып, содан соң оң қолмен тәрелкені аспаппен бірге қонақ алдына қояды, қонақтың өзі аспаптарды орналастырып алады.

### 6.12. Темекі өнімдерін ұсыну реті

Ашылмаған темекі қорабын даяшы қонақтың сол жағынан келіп, бүтіндігін, акцизді маркасының болуын көрсетеді. Қорапты сол қолда (бас бармақ жоғарғы жағында, қалған саусақтар төменгі жағынан) ұстайды. Рұқсат алған соң даяшы қосалқы үстелде қорапты ашып, 2–3 темекіні алға қарай шығарады. Кішкентай подносқа қорапты, қасына шырпы немесе оттық салады. Темекіні шырпымен ұсынса, оны қонақтың сол жағынан, ал оттықпен ұсынса оң жағынан ұсынады. Құлсалғышты қонақтың оң жағына үстелге қояды.

Даяшы құлсалғышта бір темекі тұқылы болған кезде алмастыру керек. Алмастыруды келесідей жүзеге асырады: даяшы сол қолына екі таза құлсалғышты алады, төменгісін астыңғы жағынан сұқ саусақпен, жанынан бас бармақпен ұстайды. Оң қолмен үстіңгі құлсалғышты алып, онымен үстелде тұрған құлсалғыш бетін жабады. Екі құлсалғышты алып тастаған соң, сол қол алақанына ал-



мастырады да, үстелге үшіншісін тазасын қояды.

**Сигараларды ұсыну.** Шарап картасында әртүрлі өлшемді бірнеше маркалы сигаралардың болуы қонақтар үшін қосымша ұсыныс болып табылады. Мейрамханалар мен барларда сигараларды дұрыс сақтау үшін арнайы жабдық – *хьюмидорлар* (The Humidor) колданылады. Сигараларға қажетті ылғалдылық сақталатын ағаш қораптарда қонақтарға сигаралар түрлері ұсынылады. Хьюмидорларды мейрамхана интерьеріне сәйкес таңдайды.

Сигараларды кофе барысында ғана тартады. Сигара әуесқойлары үшін қабылдауда немесе банкеттерде кофе ұсынуға арналған залдарда

жеке үстел дайындауға болады. Сигараларды секатор және оттықпен бірге кішкентай подноста оң жақтан ұсынады. Қонақ немесе даяшы сигараның орамасын ашып, ұшын секатормен кесіп, оттықпен тұтатады.

Сигараларды ұзақ уақыт тартатындықтан, күлсалғыштарды ауыстырмайды. Егер сөндірілген сигара күлсалғышта жатса, күлсалғышты жинап алу керек деген сөз емес. Кетерде қонақ сигараны алып кетуі мүмкін. Сигараларды хьюмидорда ұсыну кезінде даяшы қонаққа сол жағынан келіп, ашық қораптан сигараны таңдауға ұсынады.

Осылайша дәмі мен хош иісі әлсіз айқындалған кішігірім сигараларды ұсынады.

### Бақылау сұрақтары

1. Қызмет көрсету элементтері қандай?
2. Қонақтарды қарсы алу және орналастыру ерекшелігі қандай?
3. Тапсырысты қабылдау және рәсімдеу қалай жүргізіледі?
4. Сомелье міндеті қандай?
5. Тағамдарды ұсыну тәсілдері қандай?
6. Тағамдарды ұсынудың француз тәсілінің ерекшелігі қандай?
7. Тағамдарды ұсынудың ағылшын тәсілінің ерекшелігі қандай?
8. Тағамдарды ұсынудың орыс тәсілінің ерекшелігі қандай?
9. Тағамдарды ұсынудың еуропалық тәсілінің ерекшелігі қандай?
10. Тағамдарды ұсынудың құрама тәсілінің ерекшелігі қандай?
11. Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды ұсыну реті мен ережесі қандай?
12. Ыстық дәмтағамдарды ұсыну ретін атаңыз.
13. Көжелерді ұсыну реті қандай?
14. Екінші тағамдарды ұсыну реті қандай?

6-тарау. Мейраиканада тұтынушыларға қызмет көрсету

15. Тәтті тағамдарды ұсыну реті қандай?
16. Сусындарды ұсыну реті қандай?
17. Тұтынушылармен есеп айырысу қалай жүргізіледі?
18. Дастарқанды жинау және ыдыстарды ауыстыру қалай жүргізіледі?

## 7-тарау. ҚАБЫЛДАУЛАР МЕН БАНКЕТТЕРДЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### 7.1. Қабылдаулар мен банкеттер түрлері

**Қабылдау** – белгілі бір ресми тұлға немесе оқиғаға арнап жүргізілетін мерекелік таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас. Қабылдаулар лауазымды тұлғалардың, шетел және отандық фирма өкілдерінің ресми келуі, халықаралық жәрмеңкелерінің ашылуы мен жабылуына, саудалық келісімшарттар орнатуға, ұлттық мерекелерге байланысты жүргізіледі. Қабылдаулар іскерлік сипатқа ие, олар байланыстарды кеңейту және тереңдету мақсатында жүргізіледі.

Қазіргі кезде халықаралық тәжірибеде ресми қабылдаулардың бірнеше түрі бар, олардың әрқайсысына барлық қатысушыларға міндетті өз этикеті сәйкес келеді. *Ресми қабылдаулар* күндізгі және кешкі, үстел басында және үстелсіз жүргізілетін қабылдаулар болады.

- күндізгі қабылдаулар – бұл жұмысшы таңғы асы. Бокал шампан, бокал шарап, таңғы ас;

- кешкі-түскі ас. Түскі ас – буфет, кешкі ас – фуршет, Коктейль, Шай, Жур фикс, Кәуап (Барбекю)

- Үстел басына отырғызылып жүргізілетін қабылдаулар – Таңғы ас, түскі ас және кешкі ас сияқты қабылдаулар,

- Үстел басында отырғызылмай жүргізілетін қабылдауларға А ля Фуршет, Коктейль, Жур-Фикс, Барбекю жатады.

Шетел өкіліне арнап немесе оның қатысуымен жүргізілетін қабылдау *дипломаттық қабылдау* деп аталады. Халықаралық тәжірибе дипломаттық қабылдаулар түрлерін, оларды дайындау әдістерін, барлық қатысушылар қадағалауға міндетті этикетті орнатты.

*Дипломаттық хаттама* – халықаралық қатынаста өкіметпен, шетел істері жөнінде ведомстволар, дипломаттық өкілдер мен ресми тұлғалармен қадағаланатын жалпы қабылданған ережелер, дәстүрлер және шарттар жиынтығы.

Қазіргі кезде халықаралық қатынастардың нормаларын анықтайтын негізгі құжат дипломаттық қатынастар туралы Веналық конвенция болып табылады. Осы құжатқа сәйкес сыртқы саясат саласында заңдар мен нормативті актілер әзірленеді.

15. Тәтті тағамдарды ұсыну реті қандай?
16. Сусындарды ұсыну реті қандай?
17. Тұтынушылармен есеп айырысу қалай жүргізіледі?
18. Дастарқанды жинау және ыдыстарды ауыстыру қалай жүргізіледі?

## 7-тарау. ҚАБЫЛДАУЛАР МЕН БАНКЕТТЕРДЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### 7.1. Қабылдаулар мен банкеттер түрлері

**Қабылдау** – белгілі бір ресми тұлға немесе оқиғаға арнап жүргізілетін мерекелік таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас. Қабылдаулар лауазымды тұлғалардың, шетел және отандық фирма өкілдерінің ресми келуі, халықаралық жәрмеңкелерінің ашылуы мен жабылуына, саудалық келісімшарттар орнатуға, ұлттық мерекелерге байланысты жүргізіледі. Қабылдаулар іскерлік сипатқа ие, олар байланыстарды кеңейту және тереңдету мақсатында жүргізіледі.

Қазіргі кезде халықаралық тәжірибеде ресми қабылдаулардың бірнеше түрі бар, олардың әрқайсысына барлық қатысушыларға міндетті өз этикеті сәйкес келеді. *Ресми қабылдаулар* күндізгі және кешкі, үстел басында және үстелсіз жүргізілетін қабылдаулар болады.

- күндізгі қабылдаулар – бұл жұмысшы таңғы асы. Бокал шампан, бокал шарап, таңғы ас;

- кешкі-түскі ас. Түскі ас – буфет, кешкі ас – фуршет, Коктейль, Шай, Жур фикс, Кәуап (Барбекю)

- Үстел басына отырғызылып жүргізілетін қабылдаулар – Таңғы ас, түскі ас және кешкі ас сияқты қабылдаулар,

- Үстел басында отырғызылмай жүргізілетін қабылдауларға А ля Фуршет, Коктейль, Жур-Фикс, Барбекю жатады.

Шетел өкіліне арнап немесе оның қатысуымен жүргізілетін қабылдау *дипломаттық қабылдау* деп аталады. Халықаралық тәжірибе дипломаттық қабылдаулар түрлерін, оларды дайындау әдістерін, барлық қатысушылар қадағалауға міндетті этикетті орнатты.

*Дипломаттық хаттама* – халықаралық қатынаста өкіметпен, шетел істері жөнінде ведомстволар, дипломаттық өкілдер мен ресми тұлғалармен қадағаланатын жалпы қабылданған ережелер, дәстүрлер және шарттар жиынтығы.

Қазіргі кезде халықаралық қатынастардың нормаларын анықтайтын негізгі құжат дипломаттық қатынастар туралы Веналық конвенция болып табылады. Осы құжатқа сәйкес сыртқы саясат саласында заңдар мен нормативті актілер әзірленеді.

Сонымен қатар хаттаманың негізгі ережелерін қадағалай отырып, әр ел ұлттық ерекшеліктері мен салттарын ескеріп, өз түзетулерін және қосымшаларын енгізеді.

Ресми қабылдауларға қарағанда банкеттер *ресми емес* сипатқа ие. Олар достардың кездесуі, отбасылық мерекелер, той және басқа дәстүрлі мерекелерге орай жүргізіледі.

### *7.1.1. Күндізгі дипломаттық қабылдаулар*

**Жұмысшы таңғы ас** қабылдауы ресми тұлғалардың шетелге қабылдаушы елдің іскерлік адамдарымен кездесуі үшін бару барысында жүргізіледі. Жұмысшы таңғы ас 8<sup>00</sup>–8<sup>30</sup> да ұйымдастырылып, бір сағатқа дейін созылады. Тостар мен арнайы сөз сөйлеу жүргізілмейді.

**Бокал шампан және Бокал шарап** қабылдаулары ұлттық мерекеге орай, шетел делегацияның келуі, өкілдің кетуі және т.б. байланысты жүргізіледі. Қабылдау сағат 12-де басталып, сағат 13-ке қарай аяқталады, тұрып жүргізіледі. Бокал шампан қабылдауында қонақтарға шампан, шырындар, қуырылған жаңғақтар, кішкентай бәліштер, шоколад ұсынылады.

Бокал шарап қабылдауында шарап, шырындар, минералды сулар, канәпе, салмалармен, тартар ұсынылады. Бұл

қабылдаулар аз уақытқа созылады және күрделі дайындықты қажет етпейді.

**Таңғы ас** қабылдауы сағат 12 мен 15 аралығында ұйымдастырылады. Таңғы ас әдетте бір жарым сағат созылады, оның 45–60 минутында қонақтар үстел басында отырады, 15–30 минутында кофе немесе шай ішеді (кофе, шай сол үстел басына немесе қонақтар бөлмесінде ұсынылу мүмкін). Таңғы аста бір-екі салқын дәмтағам, бір балық немесе ет ыстық тағамы және десерт беріледі. Таңғы аста ыстық дәмтағам немесе бірінші тағам ұсынылу мүмкін.

Таңғы ас алдында қонақтарға аперитив ұсынылады, таңғы ас аяқталған соң, шай, кофе беріледі, оған ликер немесе коньяк ұсынылады.

Халықаралық хаттамалық тәжірибеде күндізгі қабылдаулар кешкі қабылдауға қарағанда мерекелік сипаты аз, сондықтан қонақтардың киімі егер шақыруда арнайы киім формасы көрсетілмесе, күнделікті костюм немесе көйлек.

### *7.1.2. Кешкі дипломаттық қабылдаулар*

**Коктейль қабылдауы** 17 және 18 сағат аралығында басталады. Қабылдау ұзақтығы – 2 сағат. Қабылдау тұрып жүргізіледі. Шақыруда қабылдаудың басталу және аяқталу уақыты

көрсетіледі (17<sup>00</sup>–19<sup>00</sup>, 18<sup>00</sup>–20<sup>00</sup>). Қонақтар көрсетілген уақыттың кез келген сағатында келіп-кетуіне болады. Қабылдау кезінде даяшылар подноста бокалға құйылған сусындарды ұсынады. Кейде спирттік ішімдіктермен бар тұрағын ұйымдастырады. Дәмтағам ретінде ірімшік немесе ветчина мусымен, паштеттермен, балық немесе ет гастрономиялық өнімдермен канапе, әртүрлі салмалармен валовандар немесе себеттер, крекерлер, тәтті және тұзды бадам, жемістер ұсынылады. Сонымен қатар кішкентай бәліштер, печенье, кофе, шай беріледі.

**А ля фуршет қабылдауы** Коктейль қабылдауы жүргізілетін уақытта жүргізіледі (17<sup>00</sup>–19<sup>00</sup>–20<sup>00</sup>). Қабылдау тұрып өтеді. Залда әртүрлі дәмтағамдармен фуршет үстелдері және алкогольді және алкогольсіз сусындармен бар тұрағы орнатылады.

Салқын дәмтағамдарды «шанышқыға ілінетін» кішкентай порциялармен табақтарға салады. Ыстық дәмтағамдарды кокотницаларда, кокильницаларда, металл табақтарда (балық, кішкентай сосискалар, люля кебаб, кішкентай котлеттер) ұсынады. Ыстық дәмтағамдардан кейін қонақтарға десерт (балмұздақ, желе, жемістермен ірімшік және т.б.), ал қабылдау соңында кофе ұсынады. Қонақтар өз-өзіне қызмет көрсетеді.

Киім түрі шақыруда басқасы көрсетілмесе күнделікті костюм немесе көйлек.

**Түскі ас** – қабылдаудың сыйлы түрі. Ол әдетте 19<sup>00</sup> мен 21<sup>00</sup> аралығында басталады. Ұзақтығы 1,5–2 сағат, соның ішінде үстел басында 1 сағат, қалған уақыты – қонақтар бөлмесінде өтеді. Ас мәзіріне 3–4 салқын дәмтағам, бірінші тағам, 1–2 екінші тағам, десерт кіреді. Түскі астан кейін басқа залда (қонақ бөлмесінде) кофе немесе шай ұсынылады.

Алкогольді сусындардан қонақтарға ас шараптары, десертке шампан, кофе немесе шайға коньяк, ликер ұсынылады.

Барлық тағамдар мен сусындарды даяшылар тасып ұсынады. Түскі ас алдында қонақтарға аперитив ұсынады.

Мерекелік қабылдауда киім түрі – мерекелі. Шақыруда (сол жақ төменгі бұрышында) «White tie» – ақ галстук, яғни фрак дегенді білдіреді немесе «Evening dress» – кешкі киімі, яғни фрак; «Black tie» – кара галстук, яғни смокинг дегенді білдіреді. Әйел адамдар бұл кезде кеш киімдерін киеді.

**Түскі ас-буфет** – түскі астың бір түрі. Оны ұйымдастыру жеңілрек, себебі қонақтарды үстел басына отырғызу қажет емес. Бұл қабылдау түрі швед үстеліне ұқсас. Түскі ас жүргізілетін уақытта ұйымдастырылады. Үстелді қабырға жанында немесе зал ортасына қояды, еденге дейін жететін дастарқан жайылады. Үстел ортасына салқын дәмтағамдар, тұздықтар, әртүрлі салаттар, нан-тоқаш өнім-

дері, салқын сусындар қойылады. Үстелге дәмтағамдық тәрелкелер, дәмтағамдық аспаптар, шыны ыдыс, мата майлықтар қойылады.

Түскі ас-буфетке қатысушы үстелге келіп, дәмтағамдық тәрелкені алып, оған дәмтағамдар салып алады, дәмтағамдық аспапты қояды. Қонақ оң қолымен шарап немесе шырын құйылған бакал алып, үстелден кетіп, кішкентай үстел басына барып отырады. Шарап немесе басқа алкагольді сусындар бар тұрағында қойылады.

**Кешкі ас** қабылдауы сағат 21<sup>00</sup> және одан кеш басталады. Түскі астан ерекшелігі басталу уақыты және ас мәзірінде бірінші тағамның болмауы. Даяшылар ортақ залда немесе қонақ бөлмесінде қонақтарға салқын және ыстық дәмтағамдар, екінші ыстық тағамдар, десерттер, салқын және алкагольді сусындар, кофе немесе шай тасып қызмет көрсетеді.

Киім түрі шақыруда көрсетіледі – қою түсті костюм, смокинг немесе фрак; әйелдер үшін кеш көйлегі.

**Шай** қабылдауы әдетте әйелдер үшін сағат 17<sup>00</sup>-ден 19<sup>00</sup>-дейін ұйымдастырылады. Шақырылған адамдар саны оннан аспау керек, оларды гүлді дастарқан немесе нәзік майлықтар жабылған дөңгелек немесе овалды үстелдер басына отырғызады. Шайға кішкентай бутербродтар, тәтті салмалармен бәліштер, печенье, кекстер, пирожныйлар, торттарға шо-

колад кәмпиттері, жемістер, лимон ұсынылады. Қонақтар тілегі бойынша кофе берілуі мүмкін. Киім түрі – күнделікті костюм немесе көйлек.

**Жур фикс** қабылдауы (франц. белгілі бір уақытта) – шетел министрлігінің немесе басқа өкімет мүшесінің әйелі немесе өкіл әйелі барлық күз-қыс маусымы бойы аптасына бір рет белгілі бір күнде және сағатта ұйымдастырылады. Бұндай қабылдауға шақыру (сәрсенбі, бейсенбі немесе жұма) күзгі маусым басында бір рет таратылады және қысқы маусым аяғына дейін, үзіліс туралы арнайы ескерту түспесе, кейде жаз бойына дейін әрекет етеді. Жүргізу уақытына, тағамдар және киім түріне байланысты шайдан ерекшеленеді. Кейде бұндай қабылдау әдебиет немесе музыкалық кеш сипатына ие. Жур фикс қабылдауына ер адамдар да шақырылуы мүмкін.

**Кәуап (барбекю)** – ресми емес және дипломаттарға ұнамды жазғы қабылдау түрі. Қабылдау қаладан тыс үй бағында ауада жүргізіледі. Бұндай қабылдауға қонақтар отбасымен келуі мүмкін. Үй иесі от жағып, етті даярлап, кәуап пісіреді. Бұл кезде қонақтарға сусындар (сыра, шарап, минералды су және т.б.), тұзды печенье, жаңғақтар, табиғи көкөністер ұсынылады. Кәуапқа әртүрлі соустар: томат, кетчуп, нашараби және т.б.; десертке жемістер ұсынылады. Барбекю үшін киім түрі – спорттық. Шақырылған адамдар саны көп емес.



**Ірімшікпен бокал шарап** қабылдауы соңғы кездері танымал бола бастады. Бұндай қабылдауды ұйымдастыру салыстырмалы жеңіл және иесіне әртүрлі шараптар мен ірімшіктерді таңдауда тапқырлық көрсетуге мүмкіндік береді. Бұл қабылдауды ұйымдастырғанда үстелді ортаға немесе қабырға жанына қояды. Үстелді безендіру үшін торлы дастарқандар мен майлықтар, кою және ашық түсті ағаш тақтайлар қолданылады. Үстелді кантри (ауыл) стилінде немесе ақ кружевные дастарқандар мен богема шынысын қолданып, сәнді, таңдаулы стильде безендіруге болады. Ірімшікті арнайы ірімшікке арналған тақтайларға ірі кесекпен қояды. Әрбір ірімшік кесегі қасында ірімшік пышағын қояды. Ірімшік бөлме температуралы болуы керек. Оның қасына нандар, сары май, балғын және кепкен жемістер, жаңғақ, зәйтүн, табиғи көкөністер, ақжелкен, салат, аскөк жапырақтары қойылады.

Қабылдау кезінде қатты ірімшіктерден эменталь, чеддер; жұмсақ камамбер, моцарелла; жартылай жұмсақ – эдем, рокфор; ферментсіз – рикотта, эдыгей ірімшіктері таңдалады. Ірімшіктерді ірімшік тақтайында жеке-жеке қойылады. Ферментсіз ірімшіктерге салат және жаңғақ майының қоспасы ұсынылу мүмкін, райхан, зәйтүн және қызанақ себілуі мүмкін. Үстелге зәйтүн, корнишондар, көк пияз салынған салат салғыштар

қойылады. Жемістерді арнайы ірімшік сұрыпы қасына қояды: алма, апельсиндер – қатты ірімшіктермен, көк өрік, шабалды, өрік – жұмсақ ірімшіктермен.

Ірімшіктерге асханалық қызыл құрғақ шараптар – Бордо, Божеле, Мукузани, Мерло, Саперави ұсынуға болады.

## 7. 2. Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет

Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкеттер ресми болып табылады. Олар таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас болуы мүмкін. Қонақтарды үстел басына отырғызу және қызмет көрсету реті хаттамамен анықталады. Көбінесе 10-нан 50-ге дейін, кейде 100 және одан көп адам шақырылады. Банкетте қызмет көрсету ерекшелігі – барлық тағамдар, сусындар және жемістерді даяшылар тасып ұсынады. Банкет ұзаққа созылмайды, 1–1,5 сағатқа созылады. Банкетте қызмет көрсетілетін даяшылар саны 6–8 қонаққа екі даяшы есебінен анықталады және арасындағы міндеттер келесі түрде бөлінеді: тағамдар ұсынатын даяшылар және сусын ұсынатын даяшылар.

*Ісекрлік хаттама* әртүрлі елдер өкілдері арасында негізгі қатынас ережелерін қарастырады. Бұл ереже-

лер дипломаттық хаттамамен және этикетпен тығыз байланысты. Олар қарсы алу және шығарып салу ретін, сөйлеу жүргізуді, қабылдауды ұйымдастыруды бекітеді.

Қабылдау жүргізу алдында мұқият дайындық жүргізіледі: қабылдау түрін таңдау, шақырылғандар тізімін құру, шақыруды тарату, үстел басына отырғызу, жоспарын құру, ас мәзірін құру, үстел жаю және қонақтарға қызмет көрсету, сонымен қатар тосттар мен сөздер дайындау. Соңынан қабылдау жүргізу сызбасы құрылады.

Қонақтар үстел басында өз орнын оңай табуы үшін банкет залына кіре берісінде үстел жоспары (картасы) ілінеді. Онда әрбір қонақтың орны көрсетіледі. Сонымен қатар үстелде әрбір аспап жанында қонақ тегі көрсетіліп куверт карточкасы қойылады.

**Қабылдауда үстел басына отырғызу.** Түскі ас, түскі ас немесе кешкі ас типті қабылдауларда қонақтар үстел басына рангіне сәйкес және хаттамаға сәйкес отырғызылады. Үстел басындағы орындар сыйлы және аз сыйлы болып бөлінеді.

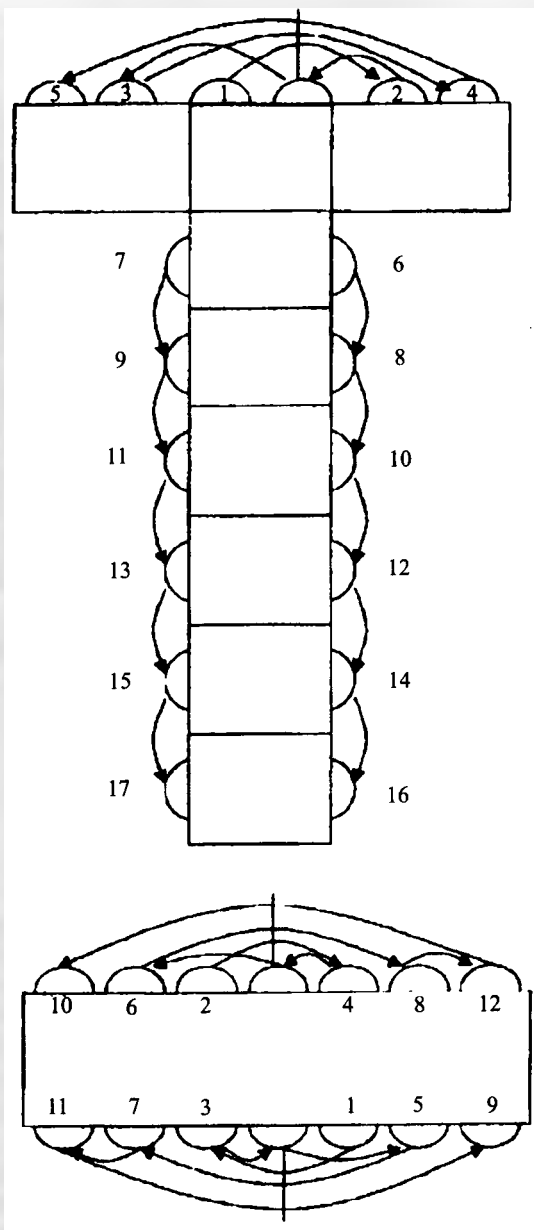
Ең сыйлы орын – қожайынның оң жағы (әйелдер қатысуымен қабылдауда) және қожайынның оң жағы (ер адамдар қатысуымен қабылдауда), содан кейін бикенің сол жағы мен қожайынның сол жағы. Қожайын мен бикеден алыстай беретін орындар аз сыйлы саналады.

Үстел басына отырғызу кезінде келесі ережелерді қадағалайды: би-

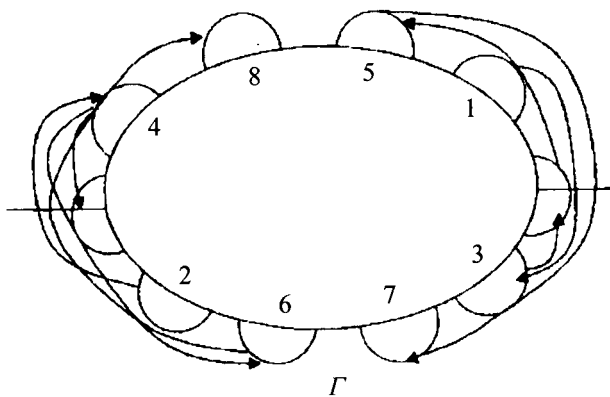
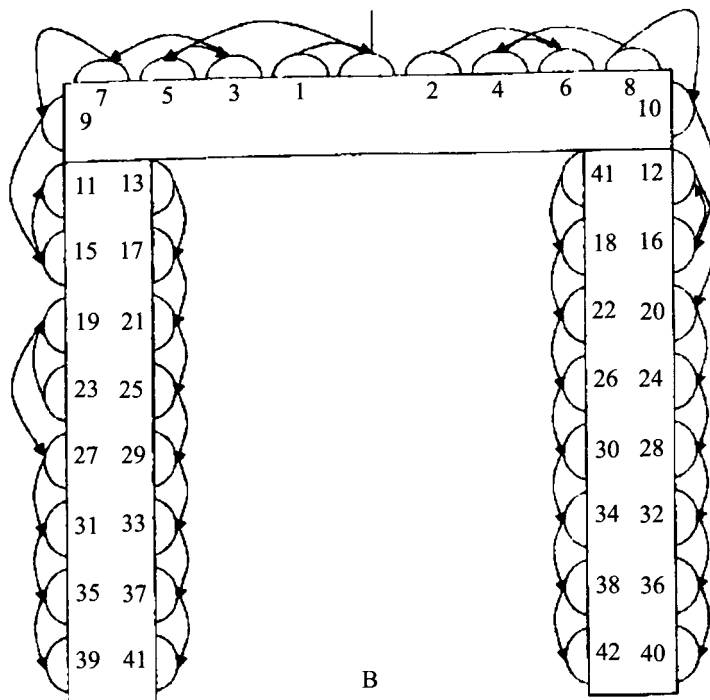
кенің оң және сол жағына ер адамдарды отырғызады, қожайынды әйел адамдар қоршайды, содан кейін орындар кезектеседі (әйелдер қасына ер адамдар отырғызылады және керісінше), күйеуін әйелімен бірге отырғызбайды; шеткі орындарға фирма қызметкерлері отырғызылады, бірақ әйелдер емес. Қабылдау аяқталған соң, үстел басынан бике бірінші тұрады, 7.1-суретте қонақтарды үстел басына отырғызу нұсқасы және хаттамаға сәйкес қызмет көрсету кезегі көрсетілген.

**Қабылдау мәзірін құру** кезінде қонақтар талғамын, олардың ұлттық және діни дәстүрлерін ескеру керек. Ас мәзіріне салқын дәмтағамдар (толық порциялар) 4–6 атауы; ыстық дәмтағам, көже, түскі асқа міндетті 1–2 атауы) (таңдауға); екінші ыстық тағамдар 1–2 атауы, десерт және жемістер (адам басына 200–250 г), ыстық сусындар (шай, кофе таңдауға), салқын сусындар, шырындар қосылады.

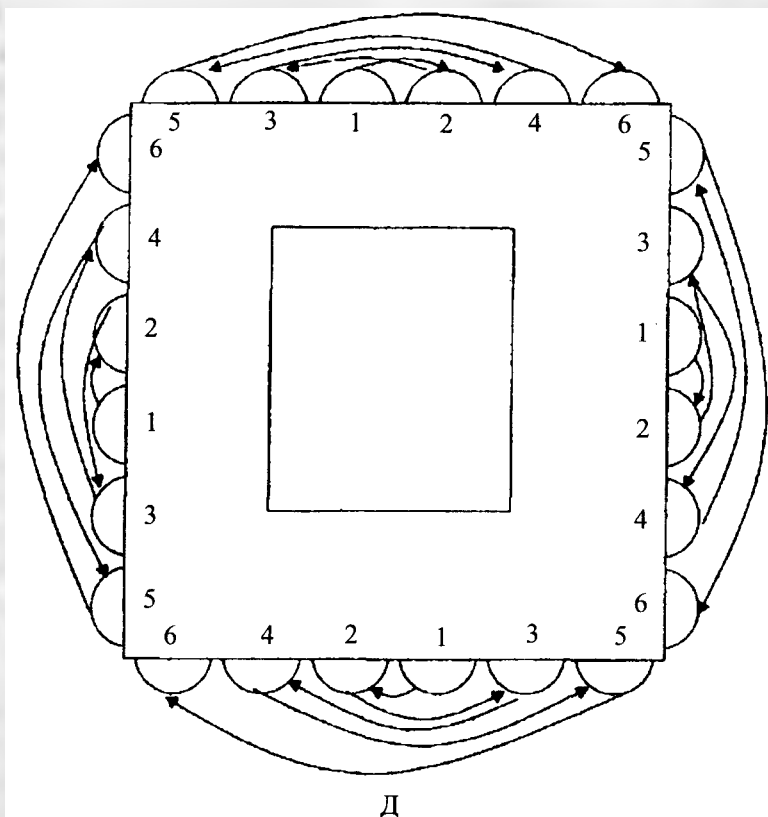
Тапсырыс қабылданған соң, метрдотель ас мәзірі мен даяшы санына сәйкес банкетке есеп-тапсырыс, тәрелкелер мен аспаптар алмастырылуы ескеріліп, үстел жаю мен тағамдар ұсыну үшін ыдыстар мен аспаптарға дәмтағамдар мен тағамдар салуға арналған ыдыстарға есеп-тапсырыс құрады. Шыны ыдысқа тапсырыс алкогольді және салқын сусындар ассортименті ескеріліп құрылады.



7.1-сурет. Қонақтарды үстел басына отырғызу нұсқалары және хаттамаға сәйкес қызмет көрсету реті



**7.1-сурет (жалғасы).** Қонақтарды үстел басына отырғызу нұсқалары және хаттамаға сәйкес қызмет көрсету реті



Д

**7.1-сурет (жалғасы).** Қонақтарды үстел басына отырғызу нұсқалары және хаттамаға сәйкес қызмет көрсету реті: А – үстел басында тек ер адамдар, оларға үш даяшы қызмет көрсетеді және үш даяшы сусындарды ұсынады;

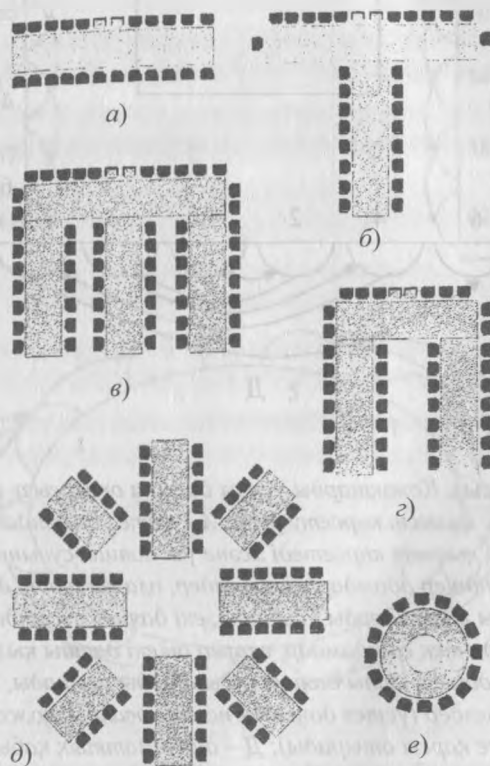
Б – үстел басында ер адамдар мен әйелдер, оларға төрт даяшы қызмет етеді; екі даяшы тағамдарды ұсынады, екі даяшы сусындарды ұсынады.

В – үстел басында тек ер адамдар, оларға он екі даяшы қызмет көрсетеді: алты даяшы тағамдарды, алты даяшы сусындарды ұсынады; Г – үстел басында ер адамдар мен әйелдер (үстел дөңгелек немесе овалды, қожайын мен зайыбы

бір-біріне қарсы отырады); Д – дипломаттық қабылдауда шетел мемлекеттері өкілдері қатысады. Бір делегация мүшелері екінші делегация мүшелеріне қарсы отырады. Қонақтарға сегіз даяшы қызмет көрсетеді: төртеуі тағамдарды ұсынады, төртеуі сусындарды ұсынады

**Жиһаз.** Банкетке ені 1,2–1,5 м арнайы үстелдер аса ыңғайлы. Олардың жалпы ұзындығы әр қонаққа 0,8 м есептеледі. Үстел ұзындығы даяшы жұмысын қиындатпау үшін 10 м аспау керек. Арнайы банкет үстелдері болмаса, оларды үстел беті өлшемі мен биіктігі бірдей бірнеше мейрамхана үстелінен жинақтайды. Оларды тегістеп, фланель жабады да,

үтіктелген шеті үстел осі бойынша өтетіндей банкет дастарқанын жабады. Дастарқан қонақтар жағынан 25–30 см, алдыңғы жағынан 50–60 см салбырап тұру керек. Зал пішініне оның ауданына, банкетке қатысушылар санына байланысты банкет үстелдері түзу сызық (бір немесе бірнеше), сонымен қатар Т, П, Ш әріптері түрінде қойылу мүмкін (7.2-сурет)



**7.2-сурет.** Банкет үстелдерін орналастыру сызбасы:  
а – бір сызыққа; б – Т әрпі түрінде; в – Ш әрпі түрінде;  
г – П әрпі түрінде; д – шеңбер бойымен орналастыру; е – домалақ

Сыйлы қонақтарға арналған үстелді басқаларына перпендикуляр орналастырады. Оны бір жағына ғана дастарқан жаяды және ені 0,7 м аз болмауы керек. Бұл үстелде зал жағына қараған жағында дастарқан еденнен 10 см болу керек. Үстел бұрышы дастарқан ұшы еденге тимеу керек. Зал жағындағы дастарқан бүктеп бекітеді. Қабырға, бағана, зал бұрыштарында немесе залға жақын бөлмелерде қосалқы үстелдер немесе серванттар қойылады.

Үстелдерге дастарқан жайылған соң, ыдыс-аяқтар қойылады. Үстел жаюды астына қойылатын тәрелке (дәмтағамдық тәрелкелер, сорпа немесе көже шыны аяқтары астына) әзірлеу тәрелкелерді қоюдан бастайды. Әзірлеу тәрелкелерді (5–8 дана) сол қолда ұстап, оң қолмен үстелдің екі жағынан бір мезгілде бір-бірінен 0,6–0,8 м қашықтықта үстел ортасынан бастап қояды. Сервировочные тәрелкелерді қоюға 20–25 см интервалмен қойылған креслолар, жартылай креслолар немесе орындықтар бағыт болады. Үстел жаю алдында оларды ары жылжытып қояды. Әрбір әзірлеу тәрелкеге әзірлеу майлық, оның үстіне дәмтағамдық тәрелкелерді үстелдің алдыңғы жағынан бастап қояды. Тәрелкедегі логотип қонақ алдында болу керек. Содан кейін мата майлық төселген подностан аспаптарды мына ретте қояды: сервировочный тәрелкенің оң жағына оң қолымен ас және балық

пышағын, ас қасығын және дәмтағамдық пышақты қояды.

Әзірлеу тәрелке артына десертті пышақ пен шанышқы қояды, ал жеміс пышағын шынылар тобына жақын сабын оң қаратып қояды. Үстел соңына жеткен соң даяшы кейін бұрылады да, подносты оң қолына алып, сол жақтан сол қолмен қоя бастайды. Алдымен әзірлеу тәрелкенің сол жағына ас, балық, дәмтағамдық шанышқылар қойылады. Әзірлеу тәрелке артына сабын оң қаратып десерт шанышқысын жеміс пышағына параллель қояды. Үстелге аспаптарды қоюды екі даяшы жүзеге асыра алады. Подноста аспаптар келесі ретте орналасуы ұсынылады (солдан оңға қарай) ас пышақтар, балық пышақтары, ас қасықтары, дәмтағамдық пышақтар. Подностың жоғарғы жағында пышақтар артына десерт пышақтары мен қасықтарын, жеміс пышақтарын салады.

Екінші подноста шанышқыларды алдын ала үстел жаюға дайындайды, оларды оннан солға қарай ас, балық, дәмтағамдық шанышқылар, ал үстіне десерт немесе жеміс шанышқыларын қояды. Содан кейін даяшы оң қолына бәліш тәрелкелерін алып, үстелге сол жақтан бастап сол қолмен қояды. Бәліш тәрелкесінің шетіне үстел шетіне параллель немесе перпендикуляр майға арналған индивидуалды пышақтар қойылады.

Үстелге шыны (хрусталь) ыдыстарды мата майлық төселген поднос-

тан оң жақтан оң қолмен үстелдің алдыңғы жағынан бастап қояды. Подноста шыныны солдан оңға қарай қояды: фужерлар, шампанға арналған бокалдар, лафиттілар, рейнвей, арақ рюмкалары. Алдымен әзірлеу тәрелке артына фужер аяғының негізгі сервировочный тәрелкенің осьтік сызығымен сәйкес келетіндей және тәрелке шетінен 3–5 см қашықтықта болатындай етіп фужер қойылады. Фужерден оң жақта (үстел шетіне параллель немесе кішкентай бұрышпен) шарапқа арналған лафитті рюмканы, ал одан оңға қарай арақ рюмкасы қойылады.

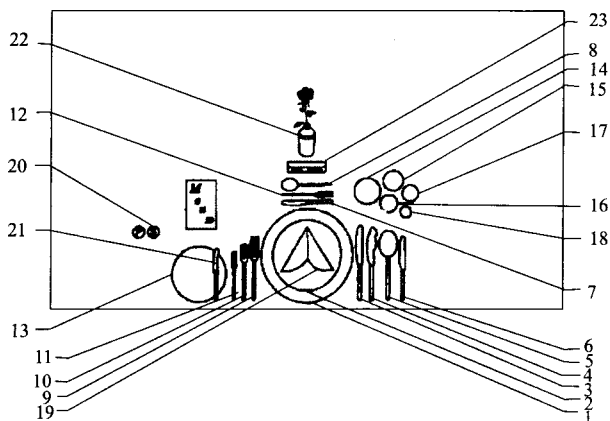
Екінші қатарда фужер мен лафитті рюмка арасына шампанға арналған бокал, оның оң жағына ақ-шарапқа

арналған рейнвейлі рюмканы қояды. Бұндай үстел жаю орталық үстел жаю деп аталады.

Оң жақтық үстел жаюда фужерді ас пышағы жүзіне қарсы орналас-тырады, одан оңға қарай (бірақ екінші қатарда) шампанға арналған бокал, ал оның алдында (бірінші қатарда) лафитті рюмканы, ол лафитті рюмканың оң жағына арақ рюмкасын қояды (7.3-сурет).

Үстел жайғанда коньяк және ликер рюмкаларын қоймайды, оны кофеге немесе шайға ұсынады.

Егер мәзірде балықтан даярлана-тын ыстық тағам болмаса онда үстел жайғанда рейнвейлі рюмка қолданылмайды.



7.3-сурет. Даяшылар толық қызмет көрсететін банкетте дастарқан жаю сызбасы:

- 1 – кішкентай ас тәрелкесі; 2 – дәмтағамдық тәрелке; 3 – ас пышағы; 4 – балық пышағы; 5 – ас қасық; 6 – дәмтағамдық пышақ; 7 – десертті пышақ; 8 – десертті қасық; 9 – ас шанышқысы; 10 – балық шанышқысы; 11 – дәмтағамдық шанышқы; 12 – десертті шанышқы; 13 – бәліш тәрелкесі; 14 – фужер; 15 – шампанға арналған бокал; 16 – лафитті рюмка; 17 – рейнвейн рюмкасы; 18 – арақ рюмкасы; 19 – майлықтар; 20 – татымдықтар; 2 – майға арналған пышақ; 22 – гүл салынған құмыра; 23 – куверт карточкасы



Үстелге шыны ыдыстарды қойып болған соң, үстелдің алдыңғы жағынан бастап мата майлықтарды қояды. Майлықтармен подносты сол қолда ұстайды. Майлықтарды ракета, желкен, космос түрінде бүктеп, әр қонаққа дәмтағамдық тәрелкесіне қояды.

Содан кейін үстелге подноспен дәмқосарлар (тұз, бұрыш сауыттары) қойылады. Оларды үстелге қосарлап, шыны сызығы бойымен, бәліш тәрелкесінің сол жағына, бұрыш сол жағына қойылады.

Үстел жайғанда үстелдің сол жағына бәліш тәрелкесінің артына әрбір қонаққа банкет мәзірін қояды. Мәзірде банкет түрін (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас), дәмтағамдарды, тағамдар мен сусындарды ұсыну ретін көрсетеді. Сол мезгілде үстелге куверт карточкаларын орналастырады. Даяшыда подноста ас мәзірлері мен қасында куверт карточкалары болады. Үстелдің алдыңғы жағынан бастап, сол жақтан сол қолмен ас мәзірін қояды және десерт немесе жеміс аспаптарынан кейін куверт карточкаларын орналастырады.

Үстелді безендіру үшін балғын гүлдерден икебаналар қолданылады. Гүл композицияларын үстел ортасына немесе шеті бойымен қойып шығады. Үстелді май шамдармен кандеабралармен, жалаулармен және басқа заттармен безендіруге болады.

Қонақтарды үстел басына шақырып алдында бірнеше минут бұрын үстелге нан қояды. Оны бәліш тәрелкесіне қысқыштармен тәрелкенің сол жағына жоғарғы қырын солға қаратып екі-үш тілік қарабидай нанын салады.

Егер түйірлі немесе кета уылдырығына растеган, қулебяка, тост берілетін болса, оларды әрбір қонаққа нанның алдына бәліш тәрелкесіне немесе бұдырлы қағаз майлықпен дәмтағамдық тәрелкеге алдын ала салуға болады. Содан кейін креслоларды, жартылай креслоларды немесе орындықтарды үстелге жақынлатып жылжытады да, қосалқы үстелдерді қызмет көрсетуге дайындайды. Қосалқы бөлмеде дастарқан төселген үстелдерге алмастырылатын және тағамдарды салуға арналған ыдыстар, аспаптар, мата майлықтар ас мәзіріне тағамдарды ұсыну реті мен қонақтарға қызмет көрсету сызбасы ескеріліп қойылады.

Қажетті ыдысты (кішентай ас тәрелкелерін, сорпа шыныаяқтарын) алдын ала марметте немесе жылулық шкафта қыздырып алады.

Банкет басталардан 15–30 минут бұрын метрдотель бұйырумен қолға сусындарды (шампан, коньяк, ликердан басқа) кіргізеді. Бөтелкелерді алдын ала сүртеді, аузын фольгадан, сургучтан және шайырдан тазалайды, тығындарын алып тастайды.

Сусындарды қосалқы үстелдерге қойып таза мата майлықпен жабады.

Банкет жүргізу үшін барлығы дайын болған соң, метрдотель барлық даяшыларды шақырып, оларды жұмысқа дайындығын (сыртқы түрін) тексереді, банкетті жүргізу және қызмет көрсету ерекшеліктері, сусындар мен кейбір тағамдарды ұсыну, ұлты, жынысы, жасы бойынша банкетке қатысушылардың саны мен құрамы туралы нұсқаулар береді. Ол даяшаларды үстел басына хаттамамен орналастырумен таныстырады, оларды қызмет көрсету секторы бойынша бөліп, біреуіне шараптар ұсынуды, екіншісіне тағамдар ұсынуды жүктейді. Даяшылар зейінді, қонақтармен тактикалы болуын, қатаң сызба бойынша қызмет көрсетуін, нақты, синхронды жұмыс істеуін ескертеді.

Даяшылар жұмысын басқару үшін метрдотель секторлар мен нөмірлерін белгілеп, үстел жоспарын құрады, әрқайсысына даяшы бекітеді. Бір уақытта даяшылар арасында қосалқы үстелдерді бөледі.

Метрдотель тағамдар мен шараптар ұсынатын әрбір даяшылар тобы арасында міндеттерін бөледі: кім және қашан қонақтарға тағамдар, тұздықтар, сусындар таситынын, кім және қашан қолданған ыдыстар мен аспаптарды алмастыратынын анықтайды, қолға тағамдарды алып кіретін және ыдыстар мен аспаптарды

алып шығатын даяшылар қозғалысы маршрутын анықтайды.

Егер хаттамамен қарастырылса, метрдотель аперитив дайындау мен ұсыну үшін, жеке залда десерт пен кофе ұсынып қонақтарға қызмет көрсету үшін негізгі залда банкет үстелін жинайтын даяшыларды тағайындайды.

Банкетке қатысушыларға қызмет көрсетуге дайындау барысында метрдотель міндетті түрде қызмет көрсететін персоналға тағам ішіп алу үшін уақыт бөледі.

Банкетке дайындалу кезінде және қызмет көрсету үрдісінде метрдотель даяшылардың барлық жұмысын басқарады, қызмет көрсету сызбасының орындалуын бақылайды, кезекті тағаммен немесе сусынмен залға кіріуіне даяшыларға бұйрық береді.

Қатысушылар саны көп банкетті ұйымдастыру кезінде метрдотель жеке учаскелерде даяшылар жұмысын басқару және өндіріспен байланысу үшін 1–2 даяшыны көмекке алады.

Қызмет көрсететін персоналдың аталған ұсыныстарды орындауы қызмет көрсететін секторлар нөмірі кезегіне сәйкес залға даяшылардың бір мезгілде және уақытылы кіруін ұйымдастыруға, қонақтарға синхронды қызмет көрсетуге, қолданған ыдыстармен, аспаптармен даяшылардың залдан шығуына ықпал етеді.

### 7.3. Фуршет-қабылдау

**Фуршет-қабылдау** а ля фуршет француз сөзінен шыққан, «шанышқыға» дегенді білдіреді. Фуршет қабылдаудың салыстырмалы шектеулі уақытта (1–1,5 сағ.) қонақтардың көп санын қабылдауда қажет. Оны мейрамханада да, ұйымдарда да жүргізеді. Бұл қабылдауда қонақтар үстел қасында тұрып тағам қабылдайды немесе дәмтағамдарын алып, бір шетке барып тұтынады.

Бұл қабылдаудың артықшылығы:

- кішігірім зал ауданында көп шақырылғандар санына қызмет көрсету мүмкіндігі;

- қабылдауға қатысушылардың залда орнын еркін таңдауы, сөйлесу үшін кез келген қонаққа бару мүмкіндігі, өздігінен дәмтағамдар, сусындар, жемістер және т.б. алу;

- шақырылғандар қабылдаудан кез келген уақытта аяқталғанын күтпей кетуі мүмкін;

- үстел басындағы банкетке қарағанда бір адам басына шаққанда шығындар аз.

Бұндай қабылдауда бір даяшы 15–20% қонақтарға қызмет көрсетеді.

Фуршет-қабылдауды ұйымдастыру кезінде жай үстелдерге қарағанда биігірек және кеңірек арнайы үстелдер қолданылады. Оларды биіктігі – 0,9–1 м, ені – 1,2–1,5 м. арнайы үстелдер болмаса, қарапайым мейрамхана үстелдері қолданылады, олардың

биіктігін арттыру үшін қалқандар қояды, көп дәмтағамдар мен сусындар орналастыру ыңғайлы болу үшін үстелдерді ені бойынша бір сызық бойымен қояды.

Үстел ұзындығы: үстелді екі жақты қолдану кезінде 6–8 қонаққа 1 м, бір жақты қолданғанда 3–4 қонаққа 1 м есебімен анықталады.

Үстелдердің қойылу және пішіні қабылдау жүргізілетін зал ауданы мен конфигурациясына байланысты. Үстелдерді бір сызық бойымен, бірнеше қатармен немесе П, Т, Ш әріптері түрінде қояды. Сонымен қатар дөңгелек немесе овал үстелдер қолданылады. Үстел орналастырылғанда залда орталық орын құрметті қонақтарға арналады. Үстелдер залға негізгі және қызметтік кіру жолдарына кедергі болмау керек. Үстелдер арасы және үстел мен зал қабырғалары арасындағы қашықтық 1,5 м аз болмау керек. Қабырға жанында немесе бағана арасында, бұрыштарда қонақтарға арналған кішігірім үстелдер орналастырады, олар дастарқанмен жабылып, оған күлсалғыш, темекі, шырпы, үстел оттықтары, кішігірім гүл композициялары қойылады. Қызмет көрсету үрдісінде қонақтар оған қолданған ыдыстарды қоюына болады. Сонымен қатар залда даяшылар жұмысына арналған серванттар қойылады.

Фуршет-қабылдау мәзіріне адам басына шаққанда  $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$  порция есе-

бімен салқын дәмтағамдардың кең ассортименти (12–16 түрі) енгізіледі. Өртүрлі өнімдермен – балық, ет, құс еті, көкөністермен канапе бутербродтары; волованда түйірлі немесе кета уылдырығы; пісірілген, аз тұздалған, суық және ыстық ысталған, толтырылған және бүтін түрде даярланған балық; сүбе; тіл; бүтін түрде жылтыратылған торай орамасы; корнишондармен карбонат; құйма; саңырауқұлақ немесе кепкен өрікпен толтырылған күркетауық; жаңғақ соусындағы жабайы құс еті; ірімшік; саңырауқұлақ немесе бекон ассорти; толтырылған баклажан; табиғи немесе маринадталған көкөністер; табиғи немесе маринадталған көкөністерден даярланған дәмтағамдық ассорти; паштет салынған себетшелер, ветчиналық муспен воловондар, таңқышаян; креветка, кальмар немесе теңіз тарақшалар салынған себетшелер; әртүрлі салаттар салынған себетшелер, зәйтүн, лимон, қуырылған бадам ұсынылады. Барлық салқын дәмтағамдарды көкөністер; жемістер; көктен жасалған букеттермен рәсімдейді.

Ас мәзіріне кокотница немесе кокильницада даярланған ыстық дәмтағамдар енгізіледі: көксеркеден даярланған кокиль; көмбелеп пісірілген устрицалар; Теңіз деликатесі дәмтағамы; үй құсы немесе жабайы құс етінен даярланған жульен; қаймақта көмбелеп пісірілген шампиньондар.

Ас мәзіріне 2–3 екінші ыстық тағам енгізіледі, олардың әрқайсысын кішкентай порциямен даярлайды (бекіреден кәуап, орли балық, сүбеден, қой етінен кәуап, люля-кебаб, Пожарский котлеттері. Қой саны, күркетауық, үйрек, қаз, торай, қабан).

Десертке жаңғақпен балмұздақ немесе кремдер, бүтін жемістер, жеміс ассорти немесе жеміс салаттар беріледі.

Ыстық сусындардан ас мәзіріне кара кофе, қантпен лимонмен шай енгізіледі, оларға қосып ассортиментте кішкентай малюткалар беріледі.

Ас мәзіріне салқын сусындар қвас, медовуха, мүкжидек морсы енгізіледі. Салқын сусындардан газдалған және газдалмаған минералды су, жеміс сусынның 2–3 түрі адам басына шаққанда 0,1–0,15 л есебімен енгізіледі.

Алкогольді сусындар (арак, коньяк) адам басына шаққанда 100–150 г; ақ және қызыл ас шараптары 150–200 г; шампан 80–100 мл есебімен алынады.

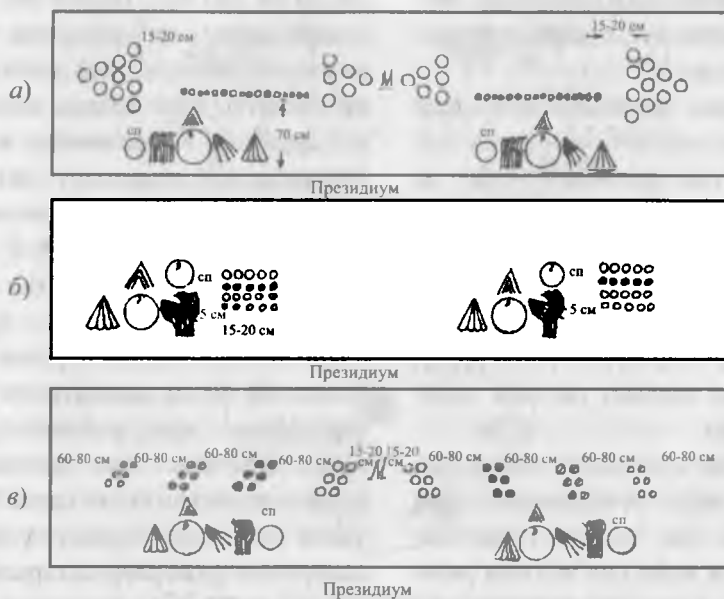
#### **Фуршетке дастарқан жаю.**

*Шыны ыдыстарды қою.* Фуршет үстеліне шыны ыдыстарды тапсырысқа берілген алкогольді және алкогольсіз сусындар ассортиментіне байланысты қойылады. Үстелге шампанға арналған бокалдар, коньяк және ликер рюмкалары қойылмайды.

Фуршет үстеліне шыны ыдыстарды қою нұсқалары бар (7.4-сурет):

Президиум үшін шыныларды бір сызық бойымен қойып бір жақты дастарқан жаю. Үстел осі бойымен екі жақтан шетінен 15–20 см қашықтықта фужерларды 10, 15–21 данамен үшбұрыштап қояды: бірінші фужерді үстел осі бойымен қояды, екіншісі мен үшіншісін біріншісі арасында орналасатындай етіп қояды, осылайша қалған фужерлерді қойып шығады. Фужерлерден 15–20 см шегініп үстел шетінен 70 см қашықтықта бір сызық бойымен бір-екеуден әр түрлі алмастырып қояды, мысалы, рейнвейлі – лафитті – арақ және т.б. рюмкалар арасындағы қашықтық 1,5–2 см. Егер үстел орта-

сында микрофон орнатылса, оның қасына 3–6 данадан екі үшбұрыш түрінде фужерлерді қойып шығады. Бұндай дастарқан жаю түрінде жемістер және гүл салынған вазаларды, сонымен қатар алкогольді сусындарды рюмкалар артына, қасына қояды; салқын сусындарды фужерлермен үшбұрыш бойымен бір-екі-үш қатарға қояды. Бөтелке затбелгісі қонаққа қарап тұруы керек. Алкогольді сусындармен бөтелкелерді әр түрлерін 2–3 данадан бірдей интервалмен тобымен қойып шығады. Тәрелкелер мен аспаптарды, дәмтағамдарды қонақтар жағынан рюмкалар алдына қойып шығады (а).



7.4-сурет. А – бір сызықтық; б – өкілдік; в – топтық

Президиум үстелі үшін фуршет үстелін өкілдік және топтық шыны ыдыстарын қою қолданылу мүмкін. *Бір жақты өкілдік дастарқан жаяуда* үстелге алдымен 8–12 данадан үйіп дәмтағамдық тәрелкелер бір-бірінен 1, 5–2 м және үстел шетінен 1,5–2 м қашықтықта қойылады. Бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелердің оң жағына дәмтағамдық аспаптар: желпуіш тәрізді пышақтар қорымен шанышқылар қойылады. Аспаптар 5–6 см шегініп және үстел шетінен 15–20 см қашықтықта шыны ыдыстары параллель немесе 30° бұрышпен орналастырады. Алдымен арақ рюмкаларын (лафитті, рейнвейлі), содан кейін шарап рюмкаларын, содан кейін фужерлер қойылады. Фужерлерден кейін сусындармен бөтелкелер қойылады (б).

*Бір жақты топтық дастарқан жаяуда* үстел осі бойымен үстел шетінен және топ арасында 60–80 см қашықтықта бір қатарға әрбір түрлі шынылар 2–3 данадан қойылады. Әр топтағы рюмкалар арасындағы қашықтық 1,5–2 см, қалған рюмкалар мен фужерларды үстел осіне 45 бұрышпен шахмат ретімен орналастырады (в).

Егер үстел ортасында микрофон орнатылса, онда фужерларды оның екі жағынан екі топпен орнатады, одан кейін оң және сол жағына рюмкалар тобын: рейнвейлі, лафитті, арақ рюмкаларын қояды.

*Екі жақты дастарқан жаяу* (7.5-сурет). Шыны ыдыстарды екі сызық бойымен қойғанда фужерлерді 10-15-20 данамен үшбұрыш түрде орналастырады, үстел шетіне үшбұрышқа дейін қашықтық 15–20 см. Егер үстел ұзындығы 7 м артық болса, онда фужерларды, сонымен қатар үстел ортасына 9 данадан екі топпен қойып шығады, үстел осі бойымен топ арасындағы қашықтық 30–40 см құрайды. Фужерларды үстел ортасына 6–10 данадан екі үшбұрыш түрінде қоюға болады. Үшбұрыштар арасындағы қашықтық үстел осі бойымен 15–20 см құрайды,

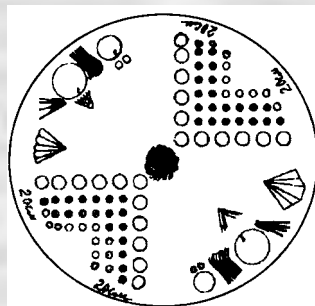
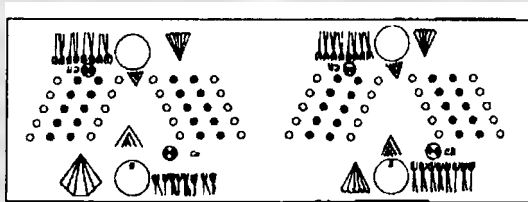
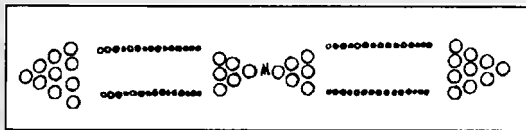
Рюмкаларды фужерлар үшбұрыштарының арасында әр үшбұрыштан 15–20 см шегініп, белгілі бір ретпен алмастырып, екі қатармен қойып шығады. Мысалы, екі рейнвейлі – екі лафитті, төрт араққа арналған – екі лафитті – екі рейнвейлі және т.б. Рюмкаларды алмастыру екі жақта да бірдей болу керек. Рюмкалар арасындағы қашықтық 1, 5–2 см, ал сызықтар арасы 30–40 см (а).

*Шыныларды топпен орналастыру* кезінде алдымен үстел осі бойымен 60–80 см қашықтықта рюмкалар тобын – арақ, рейнвейлі, фужер қойып шығады. Оған шахмат ретін қадағалап, оңнан солға қарай бағытта үстел осімен 45° бұрыш түзіп, рюмкалар мен фужерлер қатарын қойып шығады. Келесі рюмкалар тобын сол сияқты, бірақ солдан оңға қа-

рай бағытта орнатады және т.б. Бұндай дастарқан жаюда дәмтағамдар салынған овал табақтарды үстел осіне шыны қойылған бұрышпен қояды. Сусындар мен бөтелкелерді шыны ыдыстардың әр тобы артына сол бұрышпен қатарлап қояды.

Шыны ыдыстарды шырша тәрізді қояды үлкен дөңгелек фуршет үстелдеріне қолданған жөн. Шыны ыдыстарды үстел ортасына 45° бұрышпен төбесі бар екі сегмент түрінде орналастырады. Бірінші ка-

тар – фужерлер, екінші – шарап рюмкалары, үшіншісі – сегмент ішінде орналасқан арақ рюмкалары. Рюмкалар қатары мен әр қатардағы рюмкалар арасындағы қашықтық 1,5–2 см. Бұндай дастарқан жаюда сусындар мен бөтелкелерді фужерлер арасына қояды. Дәмтағамдық тәрелкелер мен аспаптарды әр шырша ішіне үстел шетінен 2 см қашықтықта орналастырады. Дәмтағамдар салынған овал табақтарды үстелге 45 °С бұрышпен орналастырады.



7.5-сурет. Екі жақтық дастарқан жаю:  
а – екі сызықтық; б – топтық; в – шырша тәрізді

Шырынға арналған стакандарды құмырамен бірге бір немесе екі қатарға дөңес түрде орналастырады.

**Үстелге тәрелкелер, аспаптар, майлықтар қою.** Фуршет үстелдерге дәмтағамдық тәрелкелер (бір қонаққа шаққанда 2–2,5 дана) және жемістер, пирожное салу үшін бәліш тәрелкелері (бір қонаққа шаққанда 0,5–0,75 дана) қойылады. Дәмтағамдық тәрелкелерді 8–12 данадан бір-бірінен 1,5–2 см, үстел алдынан 50–70 см және оның шетінен 1,5–2 см қашықтықта қояды. Тәрелкелер бір-біріне параллель орналасу керек. Бәліш тәрелкелерін 4–6 данадан және жеміс пышақтарын жеміс және пирожныйға арналған сауыттар қасында түпқоймаға екі жағынан қояды.

Фуршет үстеліне аспаптарды қоюдың бірнеше нұсқасы бар:

- 1-нұсқа – дәмтағамдық тәрелкелерді желпуіш түрінде тәрелкелер оң жағына жүзін тәрелкелерге қаратып және үстел шетінен 1,5–2 см шегініп орналастырады. Дәмтағамдық тәрелкелерді бүйірімен тәрелкелердің сол жағына, тістерін тәрелкеге қаратып, үстел шетінен 4,5–2 см қашықтықта орналастырады.

- 2-нұсқа – дәмтағамдық пышақтарды тәрелкелер оң жағына желпуіш түрінде қояды, ал шанышқыларды бүйірімен пышақ жүзінің үстіне қояды.

- 3-нұсқа – дәмтағамдық пышақтар мен шанышқыларды тәрелкелерден

оңға қарай, тәрелкелерге қаратып, бүйіріне қояды.

- 4-нұсқа – дәмтағамдық шанышқыларды кезектеп тәрелкелердің оң жағына тістерін жоғары қаратып қояды, әрбір екінші шанышқыға пышақ жүзін салып қояды.

- 5-нұсқа – тәрелкелер оң жағына, конверт түрінде бүктелген мата майлыққа пышақтарды желпуіш түрінде қойып, одан кейін шанышқыларды бүйірімен қояды.

Мата майлықтарды қонақ санынан 30% есебімен алады, жоғары тәсілдердің бірімен бүктеп қояды. Әрбір дәмтағамдық тәрелкелердің артына үстелге 3 данадан қояды. Оларды бірінің үстіне бірін әртүрлі бағытқа қаратып қояды.

Сонымен қатар қабылдауларда қағаз майлықтар (қонақтар санынан 70%) қолданылады, дәмтағамдық тәрелкелердің сол жағына космос түрінде (немесе басқа) бүктеп қояды немесе желпуіш түрінде қояды. Қағаз майлықтар қоры қосалқы үстелдерде болу керек.

Нан салынған дәмтағамдық тәрелкелерді үстелге шанышқылар жағынан қояды, оның қасына татымдықтар мен аспаптар қойылады.

Үстелге жемістер, гүлдер, алкогольді және салқын сусындарды, темекі өнімдерін қою. Сервис-бардан өнімді алып, даяшылар оны үстелге қояр алдында дайындайды. Жемістерді жуып, орамалмен сүрте-



ді. Банан түбін кеседі, үлкен жүзім тармақтарын қайшымен кішкентай бөліктерге кеседі. Дайындалған жемістерді вазаға лотос түрінде бүктелген мата майлық үстіне салады. Вазаларға көп жеміс салмаған жөн, керісінше олардың мөлшерін көбейткен жөн.

Кейбір жемістерді тікелей өндірістен алады: екіге бөлінген киви жемістері; текшеге немесе бөліктерге бөлініп шпаккаларға ілінген алма, алмұрт, апельсин. Әртүрлі кесілген жемістерді ұсыну үшін кабачек вазасын (екі-үш қабатты этажерка) қолданады.

Алкогольді және салқындатылған сусындар мен бөтелкелерді алдымен ылғалды, содан кейін құрғақ орнамалмен сүртеді, үстелге акцизді маркасымен бірге жабық түрде қояды, тапсырыс беруші тапсырыстың дұрыс орындалғанын нақтылаған соң ашады. Рұқсат алған соң қосалқы үстелде қонақтар келуінен 10–15 минут бұрын бөтелкелерді ашады. Шырындарды құмыраларға құйып, лотос түрінде бүктелген мата майлыққа дәмтағамдық тәрелкеге қояды да, үстелдің алдыңғы жағына орналастырады.

Жемістер салынған вазаларды екі жақты дастарқан жаюда үстел осі бойымен рюмкалар арасына; бір жақты дастарқан жаюда шыны ыдыстар артына; топтық, шырша тәрізді және өкілдік дастарқан жаюда рюм-

калар арасындағы интервалға қояды. Жемістер салынған вазаларды қою кезінде үстел басында симметрия қадағалау керек, егер үстелдер бір-біріне параллель орналасса, барлық үстелде бірдей кашықтық ұстану керек.

Банкет залдарын ваза немесе себеттерге салынған гүлдермен безендіреді. Гүлдер композициясын құрастырған кезде ең жақсы түс үйлесімін қамтамасыз ету керек. Себетке немесе үлкен вазаға салынған гүлдерді банкет залында кішігірім үстелдерге, сервантқа қоюға болады.

Салқын сусындар үнемі фужерлар тобы қасында, олардың артына қояды. Бір жақты дастарқан жаюда сусындар затбелгісі қонақтарға қарап тұру керек, екі жақты дастарқан жаюда – бөтелкелер қатарының жартысы бір жаққа, екінші жартасы қарама-қарсы жаққа қаратылып қойылады.

Алкогольді сусындарды сәйкес сызығы немесе тобы артына қояды.

Темекі өнімдерінің фильтрін төмен қарап, темекі салғышқа салады, оларды жеке үстелдерге күл салғыш, шырпы, оттық немесе майшам жанына қояды. Сигараларды хьюминдорға салып ұсынады.

**Салқын тағамдар мен дәмтағамдарды қою ережесі.** Үстелге жеміс салынған вазалар гүл композициясын, сусындарды орналастырып болған соң, қабылдау басталардан 1–1,5 сағат бұрын салқын тағамдар

мен дәмтағамдар қойылады. Барлық дайындық жұмыстары қонақтарды үстел басына шақырудан 20–30 минуттан бұрын аяқталу керек.

Салқын дәмтағамдар мен тағамдарды қоюды бүтін түрде даярланған тағамдардан бастау керек, мысалы, бүтіндей толтырылған аксерке, бүтіндей жылтыратылған тіл және үлкен дөңгелек табақтарға (әртүрлі өнімдермен канапе) салынған дәмтағамдар, ірімшік ассорти салынған плато вазаларын қояды. Үстелге ең соңында майонез құйылған тағамдар, құймалар қойылады.

Салқын тағамдар мен дәмтағамдар тағам даярланған шикізат түрі мен түс гаммасын ескеріп, келесі түрде алмастырып қояды: балық, ет, құс және т.б.

Биік ыдысқа салынған дәмтағамдарды (фарфор вазалар, биік салат салғыштар) үстел ортасына жақын, ал аласа ыдыстарға дәмтағамдарды үстел шетіне жақын орналастырады. Овал табақтарды шыны ыдыстарды қою ерекшеліктерін ескеріп, үстел осіне 30–45 ° бұрышпен қояды. Әрбір тағамға салып алуға арналған аспап қойылады: құймалы – қалақша, гарнирмен тағамдарға – ас қасығы мен шанышқысы; түйірлі немесе кета уылдырығына – уылдырыққа арналған қалақша; сары майға – пышақ. Соустарды сәйкес салқын тағамдары мен дәмтағамдар жанына қояды.

Қарабидай және бидай нанын кішігірім өлшемді бөліктерге кеседі (бидай батонын ұзыннан кесіп, содан кейін әрбір жарты бөлікті 5–8 мм қалыңдықты бөліктерге бөледі; қарабидай нанын ұзыннан бөліп, жарты бөліктерді жұқа тіліктерге кеседі, оларды содан соң екіге бөледі. Нанды үстелге дәмтағамдық тәрелкелерге салып қояды. Қарабидай және бидай тіліктерін шахмат ретпен немесе нан қырын жоғары қаратып қарабидай және бидай нан тіліктерін алмастырып бірнеше қатармен салады. Үстелге шеті (25–30 см) қонақтар дәмтағам салынған тәрелкелерін қоя алатындай бос қалу керек.

Банкет залын қонақтарды қабылдауға дайындаумен байланысты барлық жұмыстар аяқталған соң, даяшылар тамақ ішіп алу үшін және формалық киімін ретке келтіру үшін уақыт бөлінеді. Метрдотель қызмет көрсетуге дайындалған үстелдерді қабылдап, даяшылардың сыртқы түрін тексереді. Нұсқау жүргізіп, қызмет көрсету персоналы қабылдау-фуршет жүргізу ерекшелігі мен сусындарды ұсыну ретімен таныстырады, даяшылар міндеттерін тағайындайды. Тағамдар мен сусындарды ұсыну ерекшеліктерін түсіндіріп, техникасын көрсетіп, даяшылармен тренинг жүргізеді. Содан кейін залды және қолданған ыдыстарды тазалау жөнінде міндеттерін бөледі.

Қабылдау басталардан 10–15 минут бұрын даяшылар салқын сусындар бөтелкесін ашады. Қонақтарды шақырардан бірнеше минут бұрын даяшылар өздеріне бекітілген үстел жанына тұрып, фуршет үстелі басына шақырылған қонақтарды күтеді.

**Фуршет-қабылдау қатысушыларына қызмет көрсету.** Егер қабылдау-фуршетте аперитив қарастырылса, даяшылар авзалда қонақтарға подноста стақандарға құйылған сусындар (апельсин, томат, шие, грейпфрут шырындары); рюмкаларға құйылған алкогольді сусындар (арак, коньяк), сонымен қатар джин-тоник, виски-содовая кампари орандж, мартини-джуз ұсынады. Аперитивке креманкаға салынған қуырылған жаңғақ, зәйтүн, крекер беріледі.

Содан соң қабылдауға қатысушылар банкет залға фуршет үстелдеріне бағытталады, онда оларды даяшылар қонақжайлы қарсы алып, сусындар, дәмтағамдар таңдауға көмектеседі.

Барлық қонақтар бірден үстел басына жақындай алмайтын және бір бөлігі бұрышта немесе қосымша үстелдер жанында тұратынын ескеріп, даяшылар оларға сусындар мен дәмтағамдарды тасып ұсына алады.

Егер қонақтар шетте немесе қосымша үстелдер жанында тұрса, даяшы подноско бір-екі дәмтағам, соус, таза тарелкалар мен аспаптар салып алып, қонақтарға тасып қызмет көр-

сетеді, тарелкеге дәмтағам салып алуын ұсынады немесе даяшы сол қолында подносты ұстап тұрып, оң қолмен дәмтағам салып береді.

Босаған подноско даяшы қолданған ыдыстарды жинап алып, қосалқы бөлмеге апарды. Қабылдау-фуршет барысында даяшылар қолданған ыдыстарды жинайды, тәрелке, аспаптар қорын толтырады, нан, майлықтар қосады, қажет болса сусындар ашады, күлсалғыштарды алмастырады. Банкетке қатысушылар саны көп болса, бұл жұмыс үшін жеке даяшыларды бөледі.

Қонақтар дәмтағамдарды тұтынып болған соң (қабылдау басталғаннан шамамен 20–30 минуттан кейін), даяшылар метродотель айтуымен ыстық дәмтағамдар, содан кейін ыстық тағамдар ұсынады.

Егер банкет үстелдері қатармен орналасса, онда дәмтағамдар, тағамдар, сусындарды бір мезгілде ұсынады. Бұл кезде залға алдымен кіре берістен алыс орналасқан үстелдеаге қызмет көрсететін даяшы кіреді.

Әдетте кокотницада ұсынылатын ыстық тағам ұсынылады (қаймақтағы саңырауқұлақ соустағы таңқышаян, тауық бауыры). Бұл жағдайда майлық төселген подноско кокотницалар, кокотница санына сәйкес кокот шанышқы немесе шай қасығы, майлықтар қойылады. Бәліш тәрелкелерін де ұсынуға болды.

Кішкентай ас тәрелкелердегі ко-котницалардың бір бөлігін банкет үстеліне қояды, қасына кокот шанышқысы немесе шай қасық қояды. Кішентай порциямен жасалған ыстық тағамдарды (сосискалар, люля-кебаб, фрикаделькалар, лангет және т.б.) қыздырылған табаққа үйіп салып, үстіндегі порцияларға шпажка түйрейді. Қалған шпажкаларды кішігірім стақанда табақ соңына қояды, табақтың қарама-қарсы жағына соус сауытына құйылған соус қояды. Қонақтарға қызмет көрсетуде даяшы сол қолда қол орамал мен табақты ұстап тұрады, ал қалған шпажкаларды салуға арналған бәліш тәрелкесін оң қолда ұстайды.

Егер фуршетте ыстық тағам бүтін түрде даярланып, ұсынылатын болса, онда залда кішігірім үстел қойып, дастарқан төсейді, үстелге даярланған тағаммен банкеттік металл табақ қойылады, оны аспаз бөледі. Үстелдің алдыңғы жағына даяшылар дәмтағамдық тәрелкелер мен шанышқылар қояды, үстел шеті бойымен гарнир салынған баранчиктер мен салып алуға арналған ас қасық, соус құйылған соус сауыттары мен шай қасық қояды. Аспаз егті тіліп береді, қонақ өзі дәмтағамдық тәрелкеге гарнир салып алады, соус құйып, үстелден ары қарай кетеді.

Ыстық тағамнан кейін креанкаға салынған десерт (пломбир, бұлғанған кілегей, жеміс салаты және т.б.)

ұсынылады, оларды майлық төселген подносқа қояды, қасына десертті қасықтар қойылады. Даяшылар десерт ұсынады, басқалары қонақтарға шампан ұсынады. Қосалқы бөлмеде немесе банкет залында қосалқы үстелдерде бақалдарға 2/3 көлеміне шампан құйып, оларды майлық төселген подносқа қояды. Подносты оң қолмен тіреп, сол қолда ұстап қонақтарға тасып ұсынады.

Қызмет көрсету әдетте қара қантсыз кофе ұсынуден аяқталады (кішкене мөлшерде тәтті етіп даярлайды). Шыны аяқтарды майлық төселген подносқа қояды, сол жерде шетіне шыныаяқ санына сәйкес кішкентай тәрелкелер қойылады. Қонақ өзі шыны аяқты алып кішкентай тәрелкеге қояды не болмаса оны даяшымен орындайды.

Қонақтар кеткен соң даяшылар метрдотель басшылығымен банкет үстелдерін мына ретпен жинайды: бөтелкелер, жеміс және гүл салынған вазалар, мата майлықтар, аспаптар, фарфор ыдыстар, шыны ыдыстар. Ыдыстарды жинаған кезде оны түрі бойынша сұрыптайды. Бұл жинауды және жууды жеңілдетеді, сыну азаюына ықпал етеді. Содан соң майлықтардан щеткамен (немесе майлықпен) нан қоқымын тәрелкеге жинап алады да, дастарқанды жинайды, еденді сыпырып, бөлмені желдетеді.

#### 7.4. Коктейль қабылдау

Коктейль қабылдауда фуршетке карағанда үстелдер қойылмайды, ал барлық дәмтағамдар мен сусындарды даяшылар қонақтарға табақтан немесе подностан ұсынады.

Маңызды коммерциялық келісімге отыруда, әртүрлі фирмалар презентацияларын жүргізгенде коктейль-қабылдауы ұйымдастырылады. Бұндай қабалдаулар іскерлік сипатқа ие және кішігірім залда біршама көп қонақтар санына қызмет көрсетуіне мүмкіндік береді. Коктейль қабылдау 17:00-ден 20:00-ге дейін интервалда жүргізіледі және 1 сағатқа созылады. Егер қабылдау демалу мақсатында ұйымдастырылса, онда ол 2 сағатқа созылады.

Коктейль қабылдау артықшылықтары:

- ірі ақша қаражатын қажет етпейді;
- үлкен мейрамхана залдары жалданбайды;
- қажетті қонақтар санын шақыру мүмкіндігі бар;

Ас мәзіріне адам басына  $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$  порция есебімен 8–12 салқын дәмтағам қосылады. Олар кішкентай тіліктерге кесілу керек, себебі шпакмаген түйрейді. Сонымен қатар әртүрлі пішінді (квадрат, ромб, дөңгелек, үшбұрыш) канапе бутербродтары, салатпен, паштетпен, ірімшік немесе ветчина мусымен воловандар, себетше-

лер; әртүрлі салмалармен кішкентай бәліштер; ірімшік ассорти, табиғи көкөністер болады.

Ас мәзірге 3–4 түрлі ыстық дәмтағамдар қосылады. Мысалы, камырда қуырылған балық; люля-кебаб, сосискалар, кішігірім өлшемді Пожарский котлеттері. Десетрке креманға салынған балмұздақ, жемістер ұсынылады, қабылдау соңында шампан, содан кейін ыстық сусындар ұсынылады, оларға ассортиментте кішкентай пирожныйлар беріледі.

**Коктейль қабылдауға дайындалу.** Банкет залында еденге кілем алшалар немесе кілем төселеді, бұл ыңғайлылық түзуге және демалу атмосферасын құруға ықпал етеді. Қабылдау өтетін залда қабырға жанында дастарқан жайылған кішігірім үстелдер немесе шыны үстелдер қойылады, оған темекі, сигара, шырпы, оттық немесе майшам, күлсалғыш және гүл және майлықтар салынған вазочкалар қойылады.

Банкет залында немесе аванзалда бар тұрағын немесе еденге дейін дастарқан төселген үстелдер қойылады. Үстел ұзындығы 2 м-ге дейін, ені – 1,5 м.

Тапсырысқа берілген сусындар ассортиментіне байланысты, бар тұрғындарда немесе үстелде шыны ыдыстар қойылады – оң жағына – фужер, бокал, шарапка, күшті сусындарға арналған, коньяк, ликер рюмкалары; сол жағына – коктейль рюмка-

лар (коктейль, мартини, маргарита), тумблер, олд-фешенд, шот стакандары қойылады. Шыны ыдыстарды бір қонаққа шаққанда бар тұрағында немесе үстелде үш дана және подноска екі дана есебімен алады.

Шыны ыдыстары барменнің жұмыс орнынан оң және сол жаққа қонақтар жағынан үстел шетінен 30–40 см және үстелдің бүйір жағынан 10–15 см қашықтықта қояды. Жұмыс ыңғайлылығынан қамтамасыз ету үшін шыны ыдыстарды әртүрлі 1–2 қатармен үстелдің екі жағына биігінен бастап, үстел ортасына аласа ыдыстарды қояды. Кішігірім қабылдауда шыны ыдыстарды үстелде үшбұрыш немесе ромб түрінде топтап қоюға болады.

Үстел ортасына дөңестеп зат-белгісін қонақтарға қаратып сусындар, құмыраға құйылған шырындар лотос түрінде бүктелген майлық төселген дәмтағамдық тәрелкелерге қойылады. Крюшон немесе пунш ұсынылатын жағдайда боуль (крюшонница) және ожау және шыны аяқтары бар пуншка арналған жинақ қойылады.

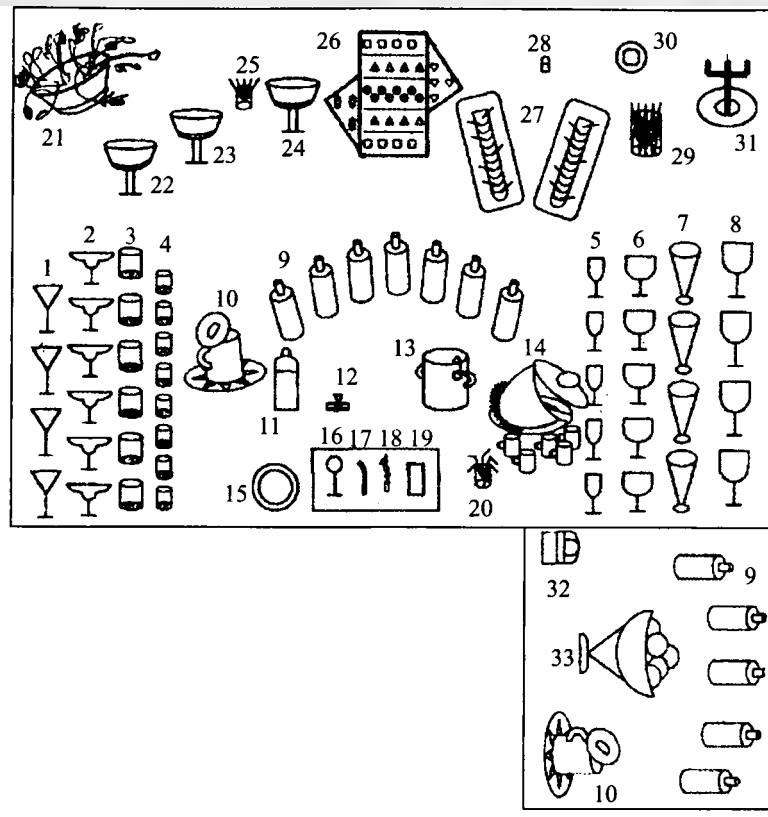
Барменнің оң жағына мұзбен күлер және қысқыштар қойылады. Сол жағына даярланған сусындарды қонақтарға ұсыну үшін арналған қағаз майлықтар салынған кішкентай поднос қойылады. Бармен алдына мата майлық төселеді, оған бар жабдықтары: сомелье пышағы, бар

қасығы, бар пышағы, су құйылған стаканға салынған джиггер, коктейль даярлауға арналған шейкер, түтікшелер салынған стакан қойылады.

Қонақтар жағынан үстел бұрыштарына гүл, майшаммен канделябр, оттық немесе шырпы, темекі, күл-салғыш, жаңғақ, крекер, зәйтүн салынған креманкалар, тұз сауыты, лимон салынған науаша мен екі мүйізді шанышқы, коктейль шпаяқалармен стакан, қорапта ашылған кәмпиттер қойылады. Кейде қонақтар жағына канапе, кесілген және шпаяқмен түйрелген жемістер, плато вазасына салынған кішкентай пирожныйлар, қораптағы кәмпиттер қойылады.

Негізгі үстелдің оң жағына барменге кішкентай үстел қойылады, оған гейзерлі тығынмен бөтелкедегі даярланған сусындар болған сығылған құмыраға құйылған шырындар, вазаға салынған цитрусты жемістер, шырынсыққыш қойылады (7.6-сурет). Сусындар қоры қорапка салынып, үстел астына қойылуы мүмкін.

Бар тұрағында жұмыс істеу үшін сервис-бардағы сусындар ерекшелігін жақсы білетін және белгілі бір ретпен және рецептураға сәйкес коктейль жасай алатын тәжірибелі бармен тағайындалады. Бармен міндетті – бар тұрағына немесе үстеліне келген қонақтарға сусындар ұсыну және құю.



7.6-сурет. Коктейль қабылдауда барменнің жұмыс орнын ұйымдастыру сызбасы:  
 1 – мартини рюмкасы; 2 – маргарита рюмкасы; 3 – олд-фэшенд рюмкасы; 4 – шот  
 стақаны; 5 – күшті сусындарға арналған рюмка, 6 – шарапқа арналған рюмка;  
 7 – шампанға арналған бокал; 8 – фужер; 9 – бөтелкелердегі сусындар; 10 – шырын  
 құйылған құмыра; 11 – шейкер; 12 – су құйылған стақандағы джиггер; 13 – мұз  
 салынған және қысқышы бар кулер; 14 – ожау және шыныаяқтары бар боуль;  
 15 – сусындарды ұсынуға арналған кішкентай поднос; 16 – бар қасығы; 17 – бар  
 пышағы; 18 – сомелье пышағы; 19 – қол орамал; 20 – түтікшелер салынған стақан;  
 21 – гүлдер; 22 – жаңғақтар салынған ыдыс; 23 – зәйтүн салынған ыдыс;  
 24 – жасыл зәйтүн салынған ыдыс; 25 – қос мүйізді істіктер салынған стақан;  
 26 – қорапқа салынған шоколадтар жинағы; 27 – лимон салынған науашалар мен  
 қос мүйізді шанышқылар; 28 – тұз сауыты; 29 – темекі салғыш; 30 – күлсалғыш;  
 31 – майшам қойылған канделябр; 32 – шырынсыққыш; 33 – майлық төселген және  
 цитрустылар салынған ваза

Қонақтар тілегі бойынша бармен рюмкаларға сусындар толтырып, оны кішігірім подноста ұсынады 3–5 рюмкадан ұсынады.

Барменге көмекші тіркеледі, ол жетіспей жатқан сусындар, мұз, таза ыдыс алып келеді, сонымен қатар барменге сусындарды рюмкаға, бокалға, фужерге құюға көмектеседі және қажет болса подноспен қонақтарға ұсынады.

Даяшылар саны 10–15 қонаққа бір даяшы есебімен аныкталады. Әдетте даяшылар жұбымен жұмыс істейді: біреуі сусын ұсынады екіншісі – дәмтағамдар ұсынады. Қолданған ыдыстарды жинау үшін арнайы даяшы бөлінеді. Зал шартты түрде секторға бөлінеді, әр секторға сусын, дәмтағамдар ұсынатын және ыдыстарды жинайтын даяшылар бекітіледі.

Қонақтар қызмет көрсетуді аперитив: салқын сусындар (газбен минералды су және газсыз, жеміс суы, шырындар) ароматталған гранаттар (вермут, биттер) ұсынылады. Даяшылар қосалқы бөлмеде алдын ала майлық төселген подносқа белгілі бір ретпен шыны ыдыстарды қояды: ортасына биіктерін, шетіне аласа ыдыстар. Шыны ыдыстарды подносқа қоюдың кең тараған әдісі – сәуле түрінде орналастыру. Поднос орталығына фужерлер (5 дана) қойылады. Одан әртүрлі шыны түрлері тарайды (әр қатарға бір түрін).

Сонымен қатар шыны ыдыстарды өсу немесе кему ретімен қоюға болады. Тік төртбұрышты подносқа қолдану кезінде биік ыдысты даяшыға жақын, аласасы одан ары 1–2 см интервалмен қойылады.

Қабылдау басталардан 15–20 минут бұрын даяшылар сусындар бөтелкелерін ашып, фужерлерге, бокалдар, стақандарға, рюмкаларға  $2/3$  көлеміне толтырып құяды. Ең алдымен аперитив ұсынуға дайындалған подносқа шыны ыдыстарға құяды. Бар тұрағында немесе үстелде қойылған шыны ыдыстардың 50% толтырылады.

Залға кіре берісте қонақтарды қабылдауды ұйымдастырушылар қарсы алады. Сусындар ұсынатын даяшылар қонақтарға аперитив тасиды. Подносты сол қолда шынтақ деңгейінде ұстап, сусындарды ұсынуға оларды атайды. Сусындарды ұсынғанда даяшы қай сусындар қонақтарда көп сұраныста екенін бақылап, оны залға көп мөлшерде алып келу керек.

Қолданған ыдысты сусындар құйылған рюмкалар тұрған подносқа қоюға ұсынылмайды. Даяшы қолданған ыдысты алып, ыдыс жинап жүрген даяшы подносқа қою керек.

Салқын дәмтағамдарды (канапе бутербродтары, воловандар, тарталеткалар және т.б.) даналық фарфор табақтарда ұсынылады (олар овал табақтарға қарағанда ыңғайлы). Алдын



ала дайындалған дәмтағам салынған табақтар саны оларды залда ұсына-тын даяшылар санынан 2–3 есе көп болу керек.

Дәмтағамдарды ұсынудан кейін босаған фарфор табақтарды қосалқы бөлмеге апарып, қайта толтырады.

Ыстық дәмтағамдарды ұсыну үшін қыздырылған металл овал табақтар қолданылады. Дәмтағамдарды үйіп салады. Жоғарғы қатардағы әрбір өнімге пластмасса немесе ағаш шпажка шаншылады; табақтың бір бұрышында аласа тұрақты стаканға шпажкаларды салып қояды; табақтың екінші бұрышында соус құйылған соус сауыты қойылады.

Ыстық дәмтағамдарды қонақтарға ұсынады даяшы табақты сол қолда, ол қолданған шпажкаларды салуға арналған бәліш тәрелкесін оң қолға ұстайды.

Қонақтардың залда орналасу жеріне тәуелсіз сусындар мен дәмтағамдарды ұсыну барлық даяшылармен барлық секторда бір мезгілде бірінші қонақ келгеннен соңғы қонақ кеткенше дейін жүзеге асу керек.

Ыстық дәмтағамдарды ұсынып болған соң қонақтарға креманкаға салынған десерт ұсынады. Оларды подносқа қояды, креманка қасына шай қасық қойылады. Десерттен кейін қонақтарға шампан ұсынылады.

Қабылдау соңында қонақтарға ыстық сусындар ұсынады (кофе, шай). Ыстық сусындар құйылған

шыны аяқтарды майлық төселген подносқа қояды және қасына кішкентай тәрелкелер мен шай немесе кофе қасықтар қойылады. Даяшылар жұбымен жұмыс істейді: біреуі қонақтарға шай, екіншісі кофе ұсынады.

Даяшы кішкентай тәрелкені подносқа қойып, оған сусын құйылған шыныаяқты және қасына қасықты қойып, қонаққа ұсынады. Қонақ сусын құйылған сусын құйылған шыныаяқты подностан өзі ала алады.

Ыдыс жууға бекітілген даяшылар үнемі қолданған рюмкалар, шпажкалар, қағаз майлықтарды жинап, күлсалғышты алмастырады.

## 7.5. Банкет-шай

Шайға шақыру немесе банкет-шай көпғасырлық дәстүрге ие. XVIII–XIX ғғ. кейбір елдерде шайға шақыру уақыты да анықталды. Англияда 17:00 (Five o'clock tea).

Шай ішудің әдетте үш түрі бар: отбасылық мерекелерде қызмет көрсетуде мейрамхана мен кафеде ұйымдастырылатын банкет-шай; шай үстелі басындағы ресми қабылдау, жазда демалуда бақтағы шай ішу.

**Банкет-шай** – иесі әйел адам болатын және әйелдер үшін жүргізілетін банкет түрі. Бірақ ер адамдар да қатысуы мүмкін. Бұндай банкетті түстен кейін, әдетте 16-дан 18 сағатқа дейін жүргізеді. Ұзақтығы 2 сағатқа

дейін. Қатысушылар саны 6–12 адам, одан көп болуы да мүмкін (30–40). Банкет-шайда қызмет көрсетуде 8–10 қонаққа екі даяшы есебімен даяшы саны анықталады.

Банкет-шай үшін ашық жарықпен және ерекше интерьермен кішігірім ыңғайлы зал таңдалады. Залда дөңгелек немесе овал үстелдер қойылады, әр үстел басына 4–6 адам орналасуы мүмкін. Дөңгелек немесе овал үстелдер болмаса квадрат немесе тік төртбұрышты үстелдер қойылады, олардың қасына орындықтар, жартылай кресло, банкеткалар, кішігірім дивандар қойылады. Үстелдерді зал ортасына немесе қабырға жанына орналастырады. Үстелдер арасындағы қашықтық қонақтар мен даяшы өтуіне жеткілікті болу керек. Даяшы жұмысы ыңғайлы болу үшін қосалқы үстелдер қойылады, оған темекі және шырпы қойылады. Үстелге жұқа гүлді дастарқан жайылады. Қарапайым ақ дастарқандар қолдануға болады, үстіне нәзік гүлді оюлы дастарқан жаяды. Дастарқан етегін раушан гүлдестесі мен таспа бантымен безендіреді. 35x35 см өлшемді майлықтарды дастарқанға сәйкес түстес таңдайды. Майлықтар түрлі түсті болып, бірақ дастарқан гүлімен үйлесуі мүмкін. Егер банкет-шайға жылтыратылған үстел қолданса, онда дастарқан жаймайды, арнайы дастарқан жаюға арналған майлықтар қолданылады.

Банкет-шайға дастарқан жаю үшін десертті тәрелке, десертті және жеміс аспаптар, коньяк және ликерға арналған мадера рюмкалары, шампанға арналған бокалдар, фужерлер, шай және кофе шыныаяқтарын, қант салғыш және қантқа арналған қысқыштар, лимонға арналған науалар, лимонға арналған шанышқылар, тосап салуға арналған кішкентай вазалар мен розетка, жемістер мен кондитерлік өнімдер салуға арналған вазалар, салып алуға арналған аспаптар қолданылады.

Шай үстеліне тәтті тағамдар (бисквит пен бұлғанған кілегей, алма салынған блинчик, толтырылған алма, балмұздақ, суфле, крем, самбук және т.б.), тосап, кәмпиттер, шоколад жинағы, бәліш, торт, пирожное, кекстер, печенье, бисквит, жемістер, жидектер қойылады. Салқын сусындарды минералды және жеміс суы; алкогольді сусындардан минералды және жеміс суы; алкогольді сусындардан – десертті шараптар, ликерлер, коньяк болуы мүмкін.

Егер банкет-шай белгілі бір мерекеге орай ұйымдастырылса, үстелге шампан ұсынылуы мүмкін. Бұл жағдайда үстелге шампанға арналған бокалдар қойылады.

Шайға дастарқан жаю нұсқалары тәтті тағамдарды ұсыну әдісіне байланысты:

- *1 нұсқа* – тәтті тағамдарды тасып ұсынады және қонақ десертті тәрелкелерден тұтынады.

Даяшы дастарқан жайғанда әр қонаққа кішкентай десертті тәрелке қояды, оң жағына десертті пышақ пен қасық, сол жағына десертті шанышқы мен десертті тәрелке мен пирожныйға арналған шанышқы қояды, десертті тәрелкеден кейін жеміс аспаптары қойылады. Мадера рюмкасын десертті пышақ жүзіне қарсы қояды.

Қонақтың оң жағына шай қос шәйнекпен берілген жағдайда тәрелкесімен шай шыныаяғын қояды. Шыныаяқ сабын солға қаратып қояды. Кішкентай тәрелкеге сабын оң қаратып шай қасық қояды. Шыныаяқ астына кішкентай тәрелкеге кішкентай дөңгелек қағаз майлық төселеді. Десертті тәрелкеге раушан, орама, конфет немесе сакиналы білек түрінде бүктелген мата майлық қойылады.

• *II нұсқа* – тәтті тағам, мысалы, суфле кішкентай десертті тәрелкеде, ал мусс-креманкада ұсынылады. Бұл жағдайда үстелге әрбір қонақ алдына бос орын қойылады. Тағамды еуропалық әдіспен ұсынады. Десертті шанышқы мен десертті пышақпен десертті тәрелкені қонақтың сол жағына үстел шетінен 15–20 см қашықтықта қояды. Десертті тәрелке алдына немесе аспаптар үстіне бүктелген майлық қойылады. Ортасына мадера рюмкасын, оның ортасына жеміс аспабын қояды. Қонақтың оң жағына кішкентай тәрелкесімен және шай қасықпен шыныаяқ қойылады.

Кез келген дастарқан жаю нұсқасында жемістерге арналған тәрелкелерді 4–6 данадан жеміс салынған ваза жанына қояды. Үстел ортасына плато вазасын қояды, онда порцияға бөлінген торт, десертті қалақшасымен салынады. Үстелге вазаға салынған орамсыз кәмпиттер мен печенье қойылады. Бәліш тәрелкесіне қойылған шыны немесе хрусталь вазаға тосап салады және салып алуға арналған қасығы болады. Бірнеше түрлі тосапты менажницада қоюға болады. Тосап салынған ваза немесе менажница қасына 4–6 данадан резеткалар қойылады. Шоколад жиынтығының қақпағын алып, оны төмен қаратып үстелге қояды, үстіне қақпағына белгілі бір бұрышпен шоколад ассортиін қояды. Ең соңында үстелге шарап, науада лимон екі мүйізді шанышқымен қояды.

Шайды екі әдіспен ұсынады: самаурынмен немесе қос шәйнекпен (акқұман және шәйнек). Самаурынды подноста негізгі үстелге қабылдау иесінің сол жағына немесе негізгі үстелге жақындатып қойылған қосалқы үстелге қояды. Алдын ала демделген шаймен фарфор шәйнек пен шыныаяқтарды самаурын жанына қояды. Қабылдау иесі (хозяйка) қонақтарды қарсы алады. Қонақтар үстел басына отырған соң, даяшылар тәтті тағамдар, содан кейін шарап ұсынады. Егер екі түрлі шарап ұсынылатын болса, шарап ұсынатын даяшы сол

жақтан шарап бөтелкесін көрсетеді де, таңдау жасалған соң қонақтың оң жағынан құяды. Қызмет көрсетуді сыйлы қонақтардан бастайды, содан кейін жасы үлкендерден және қалғандарына қызмет көрсетеді. Креманқаға салынған десертті тағам бөліш тәрелкесінде және оған десертті қасық сабы оң қаратылып қойылып беріледі. Қонақ алдына оң жақтан оң қолмен ұсынылып қойылады.

Содан кейін даяшылар ыстық сусындарды ұсынуға дайындайды (үстелден қолданған ыдыстарды жинайды), кілегей, сүт алып келеді. Самаурыннан шайды йесі құяды. Даяшылар шайды алыс отырған қонақтарға ұсынуға, таза шыныаяқтар мен акқұман алып келуге көмектеседі. Қабылдау иесі сұрауымен шайды қонақтарға даяшылар құйып ұсыну мүмкін. Шай қасық сабын оң қаратып, тәрелкесімен шыныаяқты қонақ алдына оң жақтан оң қолмен ұсынып қояды. Десертті тәрелке қонақтың сол жағында қалады, ол оған пирожное, кэмпит, печенье салып алады.

Екі шәйнекпен шай ұсыну кезінде даяшылар қосақтап жұмыс істейді. Бірінші даяшы сол қолға мата майлық төселген тәрелке немесе кішкентай поднос ұстап тұрады.

Қол орамалды аты жоқ саусақта ұстайды. Тәрелке немесе подносқа акқұман қойылады. Даяшы қонаққа оң жақтан келіп, шыны шыныаяққа демделген шайды құяды. Содан кейін

акқұман аузын қол орамалмен сүртіп, оны тәрелкеге қойып келесі қонаққа бағытталады. Оның артында екінші даяшы жүріп, шәйнекпен, сол сияқты шыныаяққа қайнаған суды құяды.

Шай ұсынған соң, даяшылар қонақтарға ликер ұсынады. Ликерді ликер рюмкаларына құяды. Қосалқы үстелде рюмкаларға құйылған ликерді кішігірм подносқа қойып қонақ алдына шай шыныаяғының артына қояды.

Үстел басында шайды толтыру ұсынылмайды. Шайды қосымша үстелде таза шыныаяққа құйып, қонаққа оң жақтан оң қолмен ұсынады, алдын ала сол жақтан сол қолмен қолданған ыдысты жинап алады.

Қонақтар тілегі бойынша подносқа шыныаяққа кофейниктен кофе құйып ұсынады. Шыны аяққа кофейниктен кофе құйып болған соң оны мата майлық төселген десертті тарелкеге қояды. Егер қонақ тағы да кофе ішкісі келсе, оны шыныаяқты үстелден алмай құйып береді. Кофеге қонақтарға ликерға: кофейлік, кэролайн, бейлис немесе коньяктар: Армения, Тблиси, Хеннеси ХО ұсынады.

Банкет-шайда суға арналған фужерлерді үстелге қоймайды. Сондықтан банкет басқалардан бұрын қосымша үстелге дайындайды, бөтелкедегі сулармен фужерлерді қояды. Даяшылар қонақтар сұрауы бойынша фужерлерді үстелге қойып,

қонаққа оң жақтан оң қолмен салқын су құяды.

Үстел басынан ең алдымен қонақтар тұрады.

**Шайға ресми шақыру** кешкі қабылдауға жатады. Олар әдетте сағат 17-ден 19-ға дейін, кейде 20-ға дейін жүргізіледі. Қазақстандық хаттама тәжірибесінде бұл қабылдау түрі Қазақстан Республикасы Президенті жұбайының басқа мемлекет басшыларының ресми сапарлары барысында шетел қонақтары жұбайларын және басқа әйелдерді шақыру кезінде жүргізіледі.

Шайға 7–10 әйелге дейін шақырылады, оларды бір үстел басына отырғызылады. Қонақтарды үстел басына қабылдау иесі шақырады.

Қабылдау алдымен тәтті тағамдар, одан кейін қонақтар таңдауымен шараптар немесе шампан ұсынады. Қызмет көрсетуді сыйлы қонақтан бастайды.

Ас мәзірін балмұздақ, жеміс салаттары немесе карамель астында десерт, сонымен қатар бутербродтар, ұннан даярланған кондитерлік, өнімдер, кәмпиттер, печенье, жемістер, ыстық сусындар енгізіледі.

Жылтыратылған үстелге гүлді мата майлықтар төсеуге болады, оларды әрбір қонақ алдына төсеп, оған ыдыс-аяқтарды қояды, ол кезде үстел ортасына жіңішке таспа төселеді, оған бутербродтар, ұннан жа-

салған кондитерлік өнімдер салынған тәрелкелер, печенье, кәмпит, жемістер салынған ваза қойылады.

Ыстық сусындарды ұсынар алдында кейде темекі өнімдері ұсынылады. Әйел адамдарға темекілерді темекі салғышта ұсынады, оны кішкентай подносқа қояды, қасына жанып тұрған майшам және бірнеше күлсалғыш қояды. Даяшы әйел адамға сол жағынан келіп, темекі ұсынады. Ол темекіні алып, тұтатады. Содан кейін даяшы оң жақтан келіп, оң қолмен үстелге күлсалғыш қояды.

Ыстық шайды банкет-шайда ұсынғандай беріледі.

Қызмет көрсету барысында үстел басынан босаған ыдыстар мен аспаптарды жинайды, қызмет көрсету аяқталған соң үстел ортасында орналасқан биік ыдыстарды (жеміс және гүлдерге арналған вазалар, плато вазасы), содан кейін майлықтар, десертті тәрелкелер шанышқылар мен шыныаяқтар, рюмкалар жиналды.

## 7.6. Аралас (күрама) банкеттер мен қабылдаулар

**Аралас банкет** — бір мезгілде ұйымдастырылатын екі-үш банкеттен тұратын банкет түрі. Бұндай банкеттерді конференцияға, жиналысқа, симпозиумға, фестивалға, әртүрлі фирмалар презентацияларына, халықаралық жәрмеңкелерге қатысушылар

үшін жүргізіледі. Аралас банкет бір мезгілде бірнеше залда жүргізілуі мүмкін. Аванзалда қонақтарды қарсы алып аперитив ұсынады, екінші залда дәмтағамдар, тағамдар, сусындар ұсынады, үшіншісінде темекі өнімдері, ыстық сусындар ұсынады

Аралас банкеттер күндізгі және кешкі уақытта жүргізіледі, ұзақтығы – 2–3 сағат. Аралас банкеттердің негізгі түрлері:

- коктейль-фуршет;
- фуршет-кофе;
- коктейль-фуршет-кофе;
- даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет – қонақ бөлмесінде кофе.

**Коктейль фуршет** ерекшелігі кішігірім залда көп қонақтарға қызмет көрсету. Бұл банкетті симпозиум немесе халықаралық жарнама ашылу күні жүргізеді. Қонақтар бір залдан екінші залға еркін жүреді, банкетке тағайындалған уақыттан кешігіп келе алады және аяқталмай жатып қоштаспай кете алады.

Қонақтарға қызмет көрсету екі банкет залында жүзеге асады. Бірінші зал қонақтарды қарсы алуға арналған. Ол жерде бра, торшер, үстел шамдары көмегімен жарығы көмескі болады; банкет залында жарықтау болады, ол люстралар, фуршет үстеліне қойылған майшамдар мен канделябрлар арқылы жүзеге асады. Қонақ бөлмесінде жергілікті жарық емес жарық майшамдар немесе жүзбелі

майшамдар арқылы қамтамасыз етіледі.

Барлық залда әртүрлі түсті және пішінді перделер; декоративті қабырға безендірулер (панно, сурет), кілемдер қолдану есебімен интерьері әртүрлі болады. Үстел жаю үшін және тағамдар мен сусындар үшін пішіні мен түсі бойынша үйлесетін ыдыстар қолданылады.

### **7.7. Даяшылар ішінара қызмет көрсететін үстел басындағы банкет**

Осылай қызмет көрсетілетін банкеттер кең тараған және ресми емес сипатқа ие. Олар отбасылық мерекелер, тойлар, достардың кездесуі, мерейтой және т.б. орай жүргізіледі. Даяшылар толық қызмет көрсетілетін үстел басындағы ресми банкетке қарағанда ресми емес банкетте қонақтар үстел басына еркін отырады. Бірақ үстел ортасындағы орындар сыйлы қонақтарға және банкет ұйымдастырушыға арналған.

Егер банкетте көп қонақ шақырылып, оларға бірнеше үстелдер қарастырылса, онда сыйлы қонақтар мен банкет иесі жеке, орталық үстелге отырады.

Банкет мәзіріне алуан түрлілігін қамтамасыз ету үшін әр қонаққа  $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$  порция есебімен салқын дәмтағамдардың кең ассортименти қосылады.

Сонымен қатар қонақтарға ыстық дәмтағам, бір-екі ыстық тағам, десерт, жемістер ұсынылады. Банкет кофе, шай және кондитерлік өнімдер ұсынумен аяқталады. Қонақтар келенге дейін ыдыс-аяқтармен жайылған үстелге салқын дәмтағамдар, сусындар, жемістер қояды. Бір даяшы 12–15 қонаққа қызмет көрсетеді.

Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет сияқты алдын ала ыдыстар, дастарқан есебі жүргізіледі. Бұл банкет ерекшелігі салқын дәмтағамдарға арналған табақтар, салат салғыштар және т.б. саны мен сыйымдылығы тағамдар ұсынатын даяшылар санынан емес, банкетке қатысушылар саны, дәмтағамдар мөлшер мен ассортименті, банкет үстел өлшемі мен санына байланысты аныкталады.

Бірдей дәмтағамдар салынған табақтар, вазалар, салат салғыштар 6–10 орыннан кейін қайталанатын. Үстел басында отырған адамның өзі немесе көршісін сұрап, табақтан кез келген дәмтағамды ала алады. Үстелдерді орнату, дастарқан жаю, ыдыс-аяқтарды қою толық қызмет көрсетілетін банкеттегі сияқты жүзеге асады. Әрбір қонаққа үстелге әзірлеу, дәмтағамдық пышақ және бәліш тәрелкалары қойылады, дәмтағамдық пышақ пен шанышқы, екінші ыстық тағамға арналған аспап (ет немесе балық) шарап және араққа арналған фужер мен рюмка қойылады.

Десертті аспаптарды үстелге алдын ала қоюға болады, әдетте оны десертпен бірге ұсынады. Үстелді гүлдермен безендіреді. Салқын дәмтағамдарды үстелге қызмет көрсету басталардан 30–60 минут бұрын қояды.

Метрдотель тапсырысқа, үстел санына және үстел басындағы қонақтар санына сәйкес алдын ала тағамдарды қай ыдыста, қанша порциямен ұсыну қажеттілігін, жалпы табақтар, вазалар, салат салғыштар және т.б. санын анықтап, даяшыларға хабарлайды. Ыңғайлы болу үшін бұндай есебін метрдотель банкет залындағы бос үстелге қою мүмкін.

Дәмтағамдар салынған ыдыстарды үстелге белгілі бір ретпен қояды. Дәмтағамдарды қоюды үлкен ыдыстардан бастайды, үстел ортасына жақын вазаға (биік аяқта) немесе биік ыдыста (салат салғышта) салынған дәмтағамдар қойылады. Аласа ыдыстағы кішігірім сыйымдылықтағы дәмтағамдарды үстел басындағы жайылған ыдыс-аяқтарға жақын орналастырады. Дәмтағамдар бір еніне, дәмтағамдар санына, ыдыс өлшеміне байланысты.

Әрбір табаққа салып алуға арналған аспаптар қойылады. Уылдырық салғышты, салат салғышты бәліш немесе дәмтағамдық тәрелкеге қояды. Тұздықтарды соус сауытына құйып, бәліш тәрелкесінде арналған тағамның сол жағына қояды. Бәліш

осі бойымен жемістер, гүл салынған вазалар қойылады.

Қонақтар рюмкалары тобы арасындағы аралықта біртекті үстел бойымен сусындармен бөтелкелер қойылады. Бөтелке затбелгісі үстел шетіне қарау керек, қонақтар қажетті сусынды таңдап құйып ала алады. Бөтелкелерді қояр алдында дайындайды: кол орамалмен сүртеді, тығынын, акцизді маркалар, затбелгі болуын тексереді. Тапсырыс берушінің келісуімен бөтелкелер бөлігін ашып, аузын сүртіп, басқа тығынмен тығындайды.

Сусындарды орналастырған соң бәліш тәрелкелерге нан салады. Егер тост, кулебяка, растегаилар қарастырылса, онда оны бәліш тәрелкесіне нанды сәл итеріп қояды.

Даяшылар қонақтарды қарсы алып, үстел басына отыруға көмектеседі. Қонақтарды отырғызған соң, даяшылар сыйлы қонақтардан бастап қызмет көрсетеді. Банкет үстеліндегі бөтелкелерді алып сусындарды құя бастайды. Қалған қонақтарға даяшылар сусындарды әйелдерден бастап құяды. Содан кейін қонақтар тәрелкесіне ас мәзірінде негізделген ретте дәмтағамдарды салады.

Әдетте түйірлі немесе кета уылдырығы мен сары маймен аз тұздалған балық ұсынудан бастайды.

Оларды қонақтарға ұсынған соң табактарды қайтадан, банкет үстеліне қояды, ал босағанын залдан алып кетеді.

Содан кейін табиғи көкөністер, пісірілген немесе құйылған балық, балық ассортиін ұсынады, рюмкаларға сусындар толтырады. Балық дәмтағамдарын ұсынып болған соң үстелді жинайды (босаған табактар мен бөтелкелерді алып кетеді) және алдын ала қонақтан рұқсат алып дәмтағамдық тәрелкелер мен аспаптар алмастырады.

Бір даяшылар техникалық тәсілдерді қолданып, тәрелкелер мен аспаптарды жинайды. Басқа даяшылар үстелге таза дәмтағамдық тәрелкелер мен аспаптар қояды. Содан кейін қонақтарға ет дәмтағамдарын тасып ұсынады.

Ыстық тағамдар ұсынар алдында әдетте үзіліс жасайды. Үзілісте қонақтар билейді, темекі шегеді, сөйлеседі, ал даяшылар тапсырыс беруші рұқсатымен үстелді дайындайды – қолданған ыдыстарды, бөтелкелерді жинайды, тәрелкелер мен аспаптарды алмастырады, нан қосып сыйлайды және т.б. Егер қонақтар үстел басынан тұрмаса, онда үстелді олардың көзінше дайындайды. Үстелде балғын және маринадталған көкөністерді, май, ірімшік, яғни ыстық тағамдар ұсыну кезінде қонақтар ала алатын тағамдарды қолданылады. Тапсырыс беруші сұраушымен үстелде басқа дәмтағамдар қалуы мүмкін. Ыстық тағамдарды әдетте тәрелкеге салынған түрде ұсынады. Ыстық тағамды ұсынған соң шарап құяды.



Десерт ұсыну алдында (тапсырыс беруші рұқсатымен) үстелден дәм-тағамдар, тәттілер, ас аспаптары нан тамақтар, тұздықтар, жиналады. Үстелде жеміс салынған ваза және егер су қалдырылған болса, оған арналған фужерлер қалады. Босаған орынға плато вазасына салынған торт немесе пирожное және оны салып алуға арналған қалақша, кэмпит салынған вазалар, қант салынған крем-манкалар, науашаға салынған лимон қойылады.

Қызмет көрсету барысында даяшылар күлсалғыштар толуына қарай (1–2 темекі тұқылы) оларды алмастырады.

Ыстық сусындар берер алдында үстелден кішкентай десертті тарелкаларды аспаптармен немесе крем-манкаларды жинап, дастарқанға десертті тарелкелер мен қонақтың сол жағына үстелге пирожныйға арналған шанышқыларды қойып шығады.

Банкетте қызмет көрсету ыстық сусындар (шай немесе кофе) ұсынумен аяқталады.

### Бақылау сұрақтары

1. Банкеттер дегеніміз не?
2. Қабылдау дегеніміз не?
3. Күндізгі дипломаттық қабылдаулар.
4. Кешкі дипломаттық қабылдаулар.
5. Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкеттің ұйымдастырылуы.
6. Фуршет-қабылдау ерекшелігі.
7. Коктейль қабылдау ерекшелігі.
8. Банкет-шай ерекшелігі.
9. Аралас (құрама) банкеттер мен қабылдаулар.
10. Даяшылар ішінара қызмет көрсететін үстел басындағы банкет.

## 8-тарау. АРНАЙЫ ҚЫЗМЕТТЕР МЕН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ТҮРЛЕРІ

Арнайы қызмет түрлеріне симпозиумдар, конференциялар, семинарлар, жиналыстар, спорт жарыстары, демалыс аймағында мәдени-бұқаралық шараларға қатысушылар тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету; қонақ үй тұрғындарына қызмет көрсету, тапсырыс бойынша аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді жеткізу және кеңсе мен үйде тұтынушыларға қызмет көрсету; жолаушылар көлігінде (купеде, каютада, самолет салонында) қызмет көрсету жатады.

### 8.1. Симпозиумдар, конференциялар, семинарлар, жиналыстарға қатысушылар тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету

Симпозиум, конференциялар, семинарлар мен жиналыстар қатысушыларына қызмет көрсету тұрғын жерінде (қонақ үй) жүзеге асады. Тамақтану мейрамханаларда, кафе, барда ұйымдастырылады. Ол үш ретгі болу керек. Күндізгі рацион ас мәзірі (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) бір аптаға немесе декадаға құрылады.

Мейрамхана әкімшілігіне алдын ала симпозиум, конференция мерзімі мен жұмыс тәртібі, қатысушылар саны хабарланады. Мейрамханаға келу уақыты, күндізгі рацион құны мен есеп айырысу реті анықталады. Бұндай шараларға қатысушыларға арналған ас мәзірі алдын ала құрылады және тапсырыс берушілермен сәйкес ұйым өкілімен келісіледі. Кешенді таңғы ас, түскі ас, кешкі астар нұсқалары ұсынылуы мүмкін.

Мейрамхана әкімшілігі бір мезгілде уақыттары шектеулі көп адамдарға қызмет көрсету қажеттілігін ескеріп, даяшылардың жылдам және нақты жұмысын қамтамасыз ету керек. Осы мақсатта қызмет көрсететін персоналдың жұмысқа шығу графигі нақтыланады. Даяшылар саны бір мезгілде бір даяшы 8 адамға дейін қызмет көрсету есебімен анықталады. Ыдыстарды жинау үшін даяшыларға тек қонақтарға қызмет мүмкіндігін беріп, қосалқы жұмысшыларды бөлу ұсынылады.

Қызмет көрсету үшін дастарқан алдын ала жайылады. Таңғы ас пісірме, шай немесе кофеге арналған шыныаяқ, джем салынған разетка-

лар, қант, сүт қышқылды өнімдер қойылады. Қызмет көрсету кезінде қонақтар өздері құйып алу үшін шайды шәйнекте, кофені кофейникте ұсынуға болады. Нанды кесіп, тәрелкелерге немесе нан салғыштарға салып, мата майлықпен жауып, үстелге қояды.

Түскі асқа үстелге салқын сусындар мен бөтелкелер (салқындатылған және сүртілген жемістер, нан, тәтті тағамдар) компот, кисель, мусс, крем, желе) қойылады.

Қызмет көрсетуді тездетуге тікелей залға шығып тұратын қосымша тарату желілерін ұйымдастыру (суытылатын витриналар, бірінші тағамдарға арналған мармит) ықпал етеді.

Қатысушыларға қызмет көрсету қолма-қол есеп айырысу (талон) арқылы ұйымдастырылуы мүмкін. Даяшылар кассирге талонды ақша орнына тапсырады. Асхана мен сервис-бармен даяшы жіберілген тағамдарға кассалық чектермен есеп айырысу арқылы ұйымдастырылса, онда даяшы қалыпты реттеп есеп айырысады, яғни есеп беріп, ақшасын алады.

Отырыстар арасындағы үзілістерде жиналыс жүргізу орны бойынша ұйымдастырылатын банкет-фуршет жұмыс істеуі мүмкін.

Қатысушылар санына, бөлме ауданы мен түріне байланысты 2–3 м ұзындықты бір немесе бірнеше фур-

шет үстелдерін қояды. Қажет өлшемді үстелдер болмаса, квадрат немесе тік төртбұрышты үстелдерден құрастырады. Үстелге банкет-фуршетке арналған дастарқан жайылады. Үстелге кішкентай порциямен салқын дәмтағамдар (салат салғышта) нан, үлкен табақтарда порциялап салынған гострономдық тауарлар, бутербродтар, бәліштер, вазаға салынған жемістер, пирожныйлар қойылады. Үстел шетіне кофе, сорпалармен термостар, сорпа және кофеге арналған шыныаяқтар, шырын құйылған құмыралар қойылады.

Фуршет үстелдері қасында кішкентай үстелдерге дәмтағамдық және бәліш тәрелкелері, дәмтағамдық шанышқылар мен пышақтар, фужерлер немесе стақандар қойылады. Қосымша үстелдер қағаз майлықтар, сумен сырамен бөтелкелер, фужерлер, стақандар қойылады.

Әр үстелге үш даяшы қызмет көрсетеді: біріншісі өнім толықтығын бақылайды, екіншісі қолданған ыдыстар мен аспаптарды жинап, қорын толтырады, үшіншісі есеп айырысады.

Қызмет көрсетуді тездету үшін сорпа мен бәліштерді жіберетін жеке үстелдерді ұйымдастырады, ыстық сосискалар, бір порциялы табаларда, кокотницаларда ыстық дәмтағамды сатады. Бұл жағдайда тағамдарды аспаз жібереді де, даяшы есеп айырысады. Қосымша шай үстелі, балмұздақ сату ұйымдастырылады.

## 8.2. Қонақ үйлерде қызмет көрсету

Қонақ үйлердегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары таңертеңгі сағат сегізден кешікпей жұмысын бастайды да, 24 сағаттан асырмай аяқтайды. Егер қонақ үйде бірнеше барлар болса, онда жұмыс істеу уақыты дербес орнатылады және үзілістері сәйкес келмеуі керек.

Әдетте, барлар таңғы 7-ден жұмысын бастап, 22–23 сағатта аяқтайды, түскі үзіліс болады. Әрбір барға тағамдар, тауарлар мен сусындар ассортименті орнатылады. Оның ассортименті кең болмау керек, бірақ апта күні бойынша әртүрлі болуы керек.

Барлар кішігірім бөлмелерде орналастырылады, сондықтан тағам даярлау және тауар өткізу мүмкіндіктері шектеулі, олар өзіне-өзі қызмет көрсету әдісімен жұмыс істейді.

Әрбір бар залдан, қосалқы бөлмеден, ас ыдыстарды жуу бөлмесінен тұрады. Қабатты барларды экспресс-кофе қайнатқышы бар үстелмен, суытылатын витриналармен, тауар қоюға арналған қабырғалық витринамен жабдықталады. Сауда бөлмесінде үстелдер мен орындықтар қойылады. Қосалқы бөлме электр плитасымен, электр қайнатқышпен, тоңазыту шкафымен жабдықталады. Жұмысшылар штаты бармендер мен жинаушыдан (олар ыдысты да жуа-

ды) тұрады, жеке жағдайларда аспаз болады.

Ірі қонақ үйлерде барларда суытылатын сөреден (салқын тағамдар, сүт қышқылды өнімдер, шырындар үшін) және ыстық екінші тағамдар жіберуге арналған сөреден тұрады. Есеп айырысу орны алдында самаурын орнатылады, пісірілген өнімдер қойылады.

Қонақ үйлерде кешкі және түнгі уақытта музыкалық қызмет көрсетілетін, соның ішінде концерттік бағдарламалармен барлар жұмыс істейді. Бұл барларда шырындар, Минералды және жеміс сулары, бутербродтар (канапэ, сендвичтер) уылдырық салынған тарталеткалар, салат салынған себетшелер, пісірілген өнімдер, десертті пирожныйлар, жемістер, зәйтүн, бадам, балмұздақ, қара кофе ұсынылады.

Қонақ үй мейрамханаларында таңғы уақытта қонақтарға тағамдар ас мәзірі бойынша еркін таңдалылады, швед үстелі түрінде, континенталды таңғы ас ұсынылады.

Тағамдар еркін таңдалатын ас мәзірі бойынша таңғы ас қонақ үйде тұратын индивидуалды туристерге ұсынылады. Қонақтарға сүт қышқылды өнімдердің кең таңдауын, жай немесе жемісті йогурт, таңдауға екі түрлі жаңа сығылған шырын, үш түрлі жоғары сапалы басқа да шырындар, сары май, джем, мармелад және бал, бес түрлі cereals (құрғақ таңғы

ас), соның ішінде корн флекс (жүгері үлпектері) мен мюслидің бір түрін, суықпен ысталған бір балық түрі, ет гострономиясы, сосискалар мен әртүрлі сұрыпты жергілікті және шетел сырларының бес түрі; жұмыртқадан даярланған бес түрлі тағам; балықтан даярланған бір тағам, еттен даярланған бір тағам, жемістер, ыстық сусындар (кофе, шай); балғын кілегеймен сүт; нан-тоқаш өнімдері (круассан, дэниш, маффин) және екі түрлі нан (қарабидай және бидай), тосттар ұсынылады.

Швед үстелі түрінде таңғы ас немесе түскі асты мейрамханада жылдам қызмет көрсетуді қажет ететін іскерлік адамдарға ұйымдастырады. Орта есеппен таңғы асқа қонақтар 15–20 мин., түскі асқа 30–40 минут жұмсайды.

Швед үстелін өзіне-өзі қызмет көрсету типі бойынша ұйымдастырады. Даяшылар үстелге тек сусындар алып келіп, қолданған ыдыстарды жинайды. Барлық әлемде швед үстелін классикалық деп атайды, ал шведтер оны бутербродтық деп атайды. Барлық тағамды бір үстелге қойып дастарқан жаю дәстүрі Швецияда 16 ғасырда пайда болды. Қазіргі заманғы швед үстелінің прототипі арақ пен дәмтағамдарға арналған жеке үстел болды. Онымен 18 ғасырда отырысты бастаған. Бұндай үстелге әртүрлі арақтармен арақ тұндырмаларына арнап дәмтағамдар

қойылған: майшабақ, анчоустар, өткір сыр және нан. Дәмтағамдарды тұрып жеп, содан кейін түскі ас үстел басына отырған. Біртіндеп ас мәзіріне жаңа бағамдар қосып, 19 ғасырда бұндай үстел шведтер үшін бутербродтың басқаларға швед үстеліне айналды.

Мейрамханада швед үстелін ұйымдастыру үшін жеке зал немесе залдың бір бөлігі бөлінеді. Көрінетін жерде швед үстелінің жұмыс тәртібі таңғы ас, түскі ас және кешкі ас құны, швед үстеліндегі өнім ассортименті туралы хабарландыру іледі. Швед үстелін зал ортасына немесе залға кіре беріс жанында қабырға бойымен орналастырады. Швед үстелінің негізгі салқын дәмтағамдар мен салаттарға арналған суытылатын сөрелер болып табылады. Салқын дәмтағамдар мельхиор, металл және фарфор табақтарда, салаттар шыны салат салғышта ұсынылады. Аспаздық өнімдер салынған барлық табақтарға даяшылар сәйкес аспаптар қояды: ас қасықтар мен шанышқылар, шай қасықтар, қалақшалар, қысқыштар. Суытылатын сөрелер үстінде екі сөре болады; төменгісінде мөлдір шыны көп порциялы салат салғышқа салынған тұздалған және мариновандалған көкөністер мен саңырауқұлақтар және жоғарғы сөреде тоназыту қажет емес өнімдер: нан, тұздықтар, дәмқоспалар орналастырылады.

Глазунья – жұмыртқа, омлеттер даярлау үшін плитасы құрылған жылжымалы арбаны қолданады. Жұмыртқадан тағамдар тапсырыс берілгенде ғана даярлану керек және қонақтарға ыстықтай берілуі керек. Көжелерді, екінші тағамдарды, гарнирлерді жылыту үшін мармиттер қолданылады, олардың қасына тәрелкелерді жылытуға арналған жылжымалы арбалар орнатылады.

Арнайы жабдықтар болмаған жағдайда ұзындығы 3–4 м фуршет үстелі орнатылады, оған дастарқан жайылады. Үстелге ыстық тағамдарға арналған көже сауыты, шарфинг-диштер қойылады қасына топпен көже шыныаяғы, тарелкалар, кішкентай ас тарелкалары қойылады. Көже сауыттары мен шарфинг-диш алдына үстелге бәліш тарелкаларын қояды, оған көже құюға арналған ожау, соусты тағамдарға арналған ас қасықтар, сонымен қатар мата майлық төселген себеттерге нан мен тоқаш салып қойылады.

Швед үстелі өнімдерінің ассортименті қызмет көрсету уақытына байланысты (таңғы, түскі, кешкі ас) және әртүрлі дәмтағамдар мен тағамдардан тұрады, бұл қонаққа өз ерекшелігін ескеріп, рационын құруға мүмкіндік береді.

Ыстық тағамдар ассортиментін апта күндері бойынша ауыстыру керек, ұлттық аспаздық аптасын (орыс, грузин, қазақ және т.б.) жүргізу керек.

Таңғы ас мәзіріне 12–15 атаулы салқын дәмтағамдар; 5–6 сүт қышқылды өнімдер; 6–8 ыстық тағамдар; 4–6 cereals (құрғақ таңғы ас); бір түрлі мюсли; соустар мен өсімдік майы, зәйтүн майы; 5–6 тәтті мен жемістер; 4–6 ыстық сусындар; 4–5 салқын сусындар; 4–5 ұннан даярланған кондитер өнімдері; карабидай және бидай наны енгізіледі.

Түскі уақытта швед үстелі мәзіріне 12–16 салқын тағамдар мен дәмтағамдар, 2–3 бірінші тағамдар, 4–6 екінші тағамдар, соустар десерт (желе, компот, жемістер), ұннан даярланған кондитер өнімдері, ыстық сусындар, шырындар мен фирмалық сусындар енгізіледі.

Швед үстеліндегі салқын сусындардың минималды жинағында; жаңа сығылған апельсин және грейпфрут шырындары, екі түрлі жоғары сапалы басқа шырындар, газбен және газсыз минералды су; құрғақ таңғы асқа арналған табиғи және майсызданған сүт бөлу керек. Бесжұлдызды атель мейрамханасында ассортиментте келесі ыстық сусындар; қара кофе (жеке қаптамада), цейлон, үнді, ағылшын шайлары болуы керек.

Карабидай және бидай нандары 30 және 20 г массалы тіліктерге кесілуі керек, ұлттық және емдәмдік нан түрлерін (лаваш, қалаш, кебекпен тоқаштар және т.б.) 100 гр аспайтын массалы пісіріледі.

Швед үстелінде дәмтағамдарды, тағамдар мен өнімдерді келесі ретте қояды: шырындар, салқын сусындар, сүт өнімдері, май, салаттар мен винегреттер – салат барда; балықтан, еттен, субөнімдерден даярлаған салқын тағамдар – суытылатын сөреде; жұмыртқадан даярланатын ыстық дәмтағамдарды плита құрылған арбада даярлайды; содан соң жеке фуршет үстелінде көже сауытында бірінші тағамдар мен шарфинг – диште екінші тағамдарды қояды. Нан салынған себеттерді жем соңында орналастырған жөн, қонақтар таңдаған тағамына сай таңдап алады.

Десерт ұннан даярланған кондитер өнімдері; ыстық сусындар үшін жеке фуршет үстелін ұйымдастыруға болады, онда 8–10 данадан кішкентай десертті тәрелкелерді; 10–15 дана топпен шай шыныаяқтары мен блюдецелермен, шай қасықтарды желпуіш тәрізді қояды. Пирожныйларды плато вазасына немесе мөлдір қақпақпен жабылатын күміс табакка салады, тоқаштарды аласа фарфор вазаға, пирогтарды күміс немесе фарфор табакка салып, қасына бәліш тәрелкесін қалақша қояды. Самаурынды үстелге күміс подносқа қояды. Қасына кофе қайнатқыш, қант салғыш, қайнатпа, бал, 1–2 үйінді (6 данадан) разеткалар орналастырылады.

Алдын ала дастарқан жаю қызмет көрсету түріне: таңғы ас немесе түскі ас байланысты. Таңғы асқа

дастарқанға бәліш тәрелкелерін, дәмтағамдық аспаптар, шай қасықтар, фужерлер, мата майлықтар, татымдықтармен аспаптар, гүл салынған құмыралар қояды. Түскі асқа қосымша ас аспаптар (пышақ, шанышқы, қасықтар) қояды.

Залға кірер алдында клиент кассада таңғы ас немесе түскі ас құнын төлейді (егер ол қонақ үйде тұру құнына енгізілмесе). Кассалық чекті алған соң оны, администраторға береді. Қонақ суытылатын салаттар сөресіне келіп, таңдаған дәмтағам, салат салып алып, даярланған түскі ас үстел басына отырады.

Дәмтағамды жеп болған соң швед үстелінің сәйкес секциясына барады, аспаз глазунья жұмыртқа немесе басқа ыстық дәмтағам даярлап береді, көже құяды. Келесі келгенде қонақ өзі таңдайды да, аспаз негізгі тағам, гарнир, тұздық порциялап салып береді. Содан соң қонақ десерт үстеліне барып, даяшы үстелді десерт ұсынуға даярлап қояды. Таңғы ас немесе түскі ас ыстық сусынмен (шай немесе кофе) және пісірілген өнімдермен аяқталады.

Қонақ үй мейрамханасында швед үстелімен қатар туристерге континенталды таңғы ас ұсынылады, оның құны қонақ үйде тұру құнына енгізілген. Континенталды таңғы ас өнімі ассортименті швед үстеліне қарағанда шектеулі. Күнделікті таңғы ас мә-

зірі екі нұсқада құрастырылады, мысалы:

I нұсқа: апельсин шырыны, сары май, ресей ірімшігі, джем, круассан, кофе (шай), кант, карабидай, бидай нан.

II нұсқа: айран (йогурт), сары май, ветчина, джем, мейіз косылған тоқаш, кофе (шай), кант, карабидай, бидай наны.

### 8.3. Қонақ үй нөмірлерінде қызмет көрсету

Қонақ үй нөмірлерінде қызмет көрсету қонақ үй тұрғындары тапсырысы бойынша қосымша төлемге жүзеге асады. Әдетте ол есеп сомасының 15 пайызынан аспайды. Ауыратын адамдар қосымша төлемсіз нөмірде қызмет көрсетіледі.

Нөмірде қызмет көрсету тапсырыс қабылдау төмендегідей жүзеге асады:

– Қабаттағы барда немесе арнайы бөлмеде телефон орнатылады немесе даяшыны нөмірге шақыру үшін дабыл жабдықталады;

– Тікелей мейрамханада метрдотель арқылы (телефоны арқылы немесе тікелей).

Төрт және бесжұлдызды қонақ үйлерде room-servise арнайы бөлімі бар, олардың мақсаты қонаққа тағам жеткізу: нөмірге, кеңсеге, холға болып табылады. room-servise

арнайы ыдыстармен өз ас үйімен тағамның қажетті температурасын сақтауға мүмкіндік беретін жабдықтары болуы керек. Room-servise жұмысшысы бөлмесі арнайы стеллажбен жабдықталған, онда подностармен толтырылған. Әр подносқа алдын ала майлық төселеді де, жеке қаптамадағы джем, конфиюр, балмен шыны аяқ қойылады. Таңғы асты қонақ үй нөміріне тікелей жеткізер алдында подносқа балғын жемістер толтырылады.

Room-servise тәулік бойы жұмыс істейді. Бұл бөлім қызметкері (лауазым order taker деп аталады). Қонақ үй тұрғындарына тапсырыс қабылдайды. Ол арнайы мәзір бойынша тапсырысты қабылдап қана қоймай, тапсырыс берушімен тағам дайындау әдісін, ұсыну уақытын, дастарқан жаю түрін, қызмет көрсету ерекшелігін келіседі. Тапсырысты қабылдап болған соң order taker міндетті түрде даярлану уақытын айтады. Тапсырыспен бірге қонақ чек (қонақ үйден шығарда төлейді) «ас дәмді болсын» тілегімен және ыдысты қашан жинауға болатынын хабарлау өтінішімен карточкалар алады.

Әрбір қонақ үй нөмірінде міндетті түрде таңғы ас мәзірінің арнайы картасы бар. Онда континенталды, еуропалық, американдық, орыс, емдәмдік, вегетариандық таңғы астардың барлық ассортименті келтірілген. Қонақ



таңдалған тағамдармен сусындарды белгілейді. Таңғы ас мәзірі картасын нөмір есігіне іледі, ал түнде барлық мәліметтерді даяшылар жинайды. Жұмыс ыңғайлылығы үшін барлық мәліметтерді ас мәзірі картасынан арнайы бланкке көшіреді.

Континенталды таңғы ас мәзірі жоғарыда келтірілген

*Еуропалық таңғы ас* гастрономдық өнімдер ассортименті (шұжық, ветчина, әртүрлі сұрыпты сырлар) кеңейтілген және ыстық тағамы (шала піскен жұмыртқа немесе қуырылған жұмыртқа немесе омлет) бар континенталды таңғы ас жинағынан тұрады.

*Американдық таңғы ас* континенталды таңғы ас жинағынан, сонымен қатар сүтпен cereals (құрғақ таңғы ас ) жеміс йогурты немесе айраннан, шала піскен екі жұмыртқадан немесе беконмен, сосискамен, қызанақпен қуырылған жұмыртқадан немесе ветчинамен, сырмен, саңырауқұлақпен омлеттен; жемістерден (грейпфрут бөліктері, туралған банан) немесе жеміс салатынан тұрады.

*Орыс таңғы асы:* жаңа сығылған шырындар (апельсин, грейпфрут немесе сәбіз), сары май, лимонмен арқан балық еті, табиғи көкөністер, түйірлі уылдырықпен блины, джем, бал, кекс, тоқаш, себетке салынған балғын нан кофе, шай немесе ыстық шоколад.

*Емдәмдік таңғы ас:* ірі тартылған ұннан пісірілген тоқаштар; қантсыз, майсызданған маргаринмен немесе емдәмдік конфитюрмен қытырлақ нан; жаңа сығылған шырындар (апельсин жеміс салаты, кофе, шай, майсызданған сүтпен немесе лимонмен шай.

*Вегетариандық таңғы ас:* таңдауға шырын апельсин, грейпфрут, алма немесе қызанақ; көмбелеп пісірілген қызанақпен немесе буға пісірілген көкөністермен және картоппен вегетариандық омлет, балғын маусымдық жемістер, джем, мини-кекс, майсызданған сүтпен кофе немесе шай жеткізу үшін аса ыңғайлы.

Континенталды, еуропалық, емдәмдік және вегетариандық таңғы астар нөмірге жеткізу үшін аса ыңғайлы, себебі оларды тікелей подносқа жинақтайды және олар нөмірді көп орын алмайды. Американдық және орыс таңғы астары көп құрамдас бөліктерден тұрады, сондықтан даяшы тапсырысты дастарқан жаю үстелшесінде жинақтайды.

Room – servise түскі астың арнайы мәзірі салқын дәмтағамдардан (4–5 түр), салат (5–6), ыстық дәмтағамдардан (2–3), көжелерден (4–5), балықтан, еттен құс етінен, көкөністерден даярланған ыстық тағамдардан (8–16), десерттен (6), ыстық, салқын сусындардан тұрады. Түскі ас немесе кешкі ас мәзірі әртүрлі елден

келген қонақтардың ұлттық ерекшелігі ескеріліп құрылады.

Түскі ас немесе кешкі астың арнайы мәзірі бойынша қызмет көрсету үшін даяшы нөмірге арбада ыдыстар, аспаптар, дастарқан, кенеп минералды, жеміс майлықтар, минералды жеміс суларын, жемістер, темекі, шырпы алып келеді. Нөмірде даяшы үстелге дастарқан жайып ыдыс-аяқтарды қояды. Содан кейін мейрамханада тағамдарды алып келеді. Тапсырыс беруші қалауымен даяшы тағамдарды тәрелкеге салады, сусындарды құяды, яғни қызмет көрсетеді, орнатылған уақытта немесе шақыру бойынша ыдыстарды жинауға келгенше кетеді.

Қонақ үй нөмірлерінде мини-бар деп аталатын қосымша қызмет қолданылады. Room-servise қызметінде нөмірде мини барда қызмет көрсетумен айналысатын арнайы қызметкерлер бөлінген. Мини барды белгілі бір ассортиментті өнімдермен толтырумен супервайзер жүзеге асырылады. Әрбір қонақ үйде шарап картасы бар, ол танымал сусындардан тұрады, сонымен қатар майда қаптамадағы өнімдер; жаңғақтар, шоколад, түтікшелер (тұзды және тәтті), печенье бар. Қонақ үйде тұратын қонақ алған өнімдерін арнайы есеп парағында белгілеп, қонақ үйден шығар кезде жалпы есепке енгізу үшін өткізеді.

#### 8.4. Жаппай демалу орындарында қызмет көрсету

Күнделікті демалыс үшін аудан саябақтары, скверлер, жалпы қалалық демалыс аймақтары қолданылады. Жексенбі және мереке күндері маусымға байланысты халық пляжда, көрмелерде, спорт кешендерінде, жалпы қалалық демалыс аймақтарында демалады. Демалу кезінде қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын қызметтеріне үлкен сұраныс туындайды.

Демалу орындарында кафе, мейрамханалар, дәмханалардың тұрақты және маусымдық желілері қарастырылады. Желілердің негізгі бөлігін маманданған өзіне-өзі қызмет көрсету кәсіпорындары (бәлішхана, тұшпрахана, құймақхана және т.б.) және кіші бөлшек желілері (дүңгіршектер, бәліш, тоқаш, бутербродтар, сусындар, кондитерлік өнімдер сататын палаткалар) құрайды.

Демалушылардың сұранысын қанағаттандыру үшін жаппай демалу орындарында, сонымен қатар тасымалдау саудасы мен жылжымалы буфеттер арқылы қызмет көрсету ұйымдастырылады.

Қысқа мерзімде көп адамдарға қызмет көрсету үшін театр антрактында құрама қызмет көрсету әдісі қолданылады. Бірнеше буфеттер, соның ішінде кофе, шай, кондитер-

лік өнімдер, бутербродтар, балмұздақтар, шырындар, сулар сататын буфеттер ұйымдастырылады. Спектакль уақытында залды келесі тұтынушылар ағынына даярлайды.

### 8.5. Тақырыптық шараларда, тойларда қызмет көрсету ерекшелігі

Әрбір мерекелік кешті өткізуге белгілі бір тақырыпқа қатысты болады, оған сәйкес залды безендіреді, ас мәзірін құрастырады, дастарқан жаяды, музыкалық көрсетілім бағдарламасын құрады.

Мейрамхана алдын ала мерекелік күндер немесе кәсіби мерекелерге, той жүргізуге арналған жүргізілетін шараларды жарнамалау керек, газетте, радио, теледидар бойынша мерекені жүргізу реті, билет алу мерекелік кешкі ас құны туралы жарнамалық хабарлама беру керек.

Дайындау үрдісінде үстелдерді қою сызбасын, ас мәзірін құрастырады.

Шақыру билеттерін сату кезінде клиенттерді ас мәзірімен, зал жоспарымен таныстырады. Шақыру билетінде мейрамхана аты, мекенжайы, күні және уақыты, үстел нөмірі, мереке бағдарламасы көрсетіледі. Ас мәзірі шақыру билетінің ішіне салынуы мүмкін.

Үйлену тойларында қызмет көрсету үшін мейрамханаларда арнайы бөлме бөлінеді. Екі бөлме болғаны жөн: біреуі қонақтарды қарсы алу және жинау үшін, содан кейін билеу үшін; екіншісі – банкет үстелі үшін. Тек бір зал ғана болса, банкет үстелін кіреберісте қонақтарды қарсы алып, жинауға, билеуге болатындай етіп орнатады. Үйлену тойына арналған банкеттер үшін ас мәзіріне арналған арнайы рәсімделген қабы болу керек. Қапқа бланкке басылған, тағам құны көрсетілмеген мәзірді салады. Үйлену тойына арналған банкетке тапсырыс беру реті басқа банкеттерге ұқсас. Қосымша тапсырыс берушіден:

- Ұлттық дәстүрлерді ескеріп қызмет көрсету ерекшелігі;

- Сыйлықтарға арналған орынды қай жерден бөлу қажеттілігін;

- Ыстық тағамдарды ұсыну уақыты мен үзілісті;

- Шай үстелін жеке ұйымдастыру қажеттілігін және т.б. анықтайды

Халықта қабылданған дәстүрлерді қадағалап, тойды көңілді тойлау үшін қызмет көрсетуді ұйымдастыру жоспарын алдын ала құру керек.

Үйлену тойына арналған банкетті жүгізу және қызмет көрсетуге дайындау даяшылар ішінара қызмет көрсететін үстел басындағы банкеттегі сияқты. Даяшылар саны 9–12 шақырылған қонаққа бір даяшы есебінен анықталады.

Үйлену тойы банкетінің ерекшелігі уақыт бойынша ұзақтығы (5–6 сағат). Сондықтан мәзірге кең асортиментте салқын дәмтағамдар, жемістер, кондитерлік өнімдер қосу ұсынылады. Ыстық тағамдардың бір немесе екі түрін енгізеді. Тағамдардың кеңірек асортиментін қамтамасыз ету үшін әрбір банкетке қатысушыға 1/2 және 1/4 порциядан дәмтағамдар мен салаттар қарастырған жөн.

Метрдотель немесе басқа жауапты тұлға даяшыларда нұсқау жүргізіп, олардың міндеттерін бөледі, әрқайсысының қызмет көрсету секторын анықтап, тағамдарды, шампанды және т.б. ұсыну реті мен уақытын түсіндіреді.

Үстелдердің жалпы ұзындығы бір қонаққа 60–80 см және 1 м әрбір жас жұбайға есебінен анықталады.

Күйеу жігіт пен қалыңдық үшін төрт орындары беріледі. Олардан банкет үстелін жаюды бастайды. Дәмтағамдық тәрелкелер, содан соң бәліш тәрелкелері, аспаптар, фужерлер рюмкалар, майлықтар, татымдықтар, гүлдер қойылады.

Дәмтағамдар салынған табақтарды үстел осіне бұрыш жасап, бір-біріне параллель бір немесе екі қатарға орналастырады. Бірдей дәмтағамдар салынған табақтарды 4–5 орыннан кейін қайталайды. Үстел осі бойымен бірдей интервалдар арқылы жеміс салынған вазалар-

ды, уылдырық салғыштарды, салат салғыштарды қояды. Дәмтағамдар сапасы мен сыртқы түрін сақтау үшін оларды банкет басталардан 30–40 минут бұрын қояды. Сусындармен бөтелкелерді үстел ортасына қарай топтастырады. Шараптарды қосалқы үстелде алдын ала ашып, тығынмен қайта жауып үстелге қояды, суы бар бөтелкелер аузын ашпайды. Нанда даяшылар бәліш тәрелкесіне салады. Үстелді аса толтыру қажеті жоқ. Ол үшін дәмтағамдар мен сусындардың бір бөлігін тапсырыс берушінің келісімімен қосалқы үстелде қалдырып, қызмет көрсету барысында ұсынған жөн.

Егер қонақтарды жас жұбайлар қарсы алса, онда шампанды оларды құттықтап және гүлмен сыйлықтарды берген соң ұсынады. Шампанды қосалқы үстелде бокалдардың 2/3 бөлігін толтырып құяды. Егер жас жұбайлар қонақтардың үстел басына шақыру уақытына келсе, онда қонақтарды олардың ата-анасы немесе сенімді тұлғалар қарсы алады. Бұл жағдайда жас жұбайлардың келу уақытына қарай даяшылар подноста бокалдарды дайындап, жас жұбайлар мен қонақтарға ұсынады. Шампан тікелей үстел басында ұсынылуы мүмкін.

Банкет басталғаннан біраз уақыттан кейін қонақтар билеу үшін 30–40 минут үзіліс жасауы мүмкін. Бұл уақытта даяшылар банкет үстелін

ретке келтіріп, үзілістен кейін ыстық тағам ұсынады. Үйлену тойы тортын қонақтар ыстық тағамдарды тұтынып болған соң ұсынған жөн. Торт кесу үшін арнайы аспап беріледі. Оларды торттың қасына сабын қалыңдыққа қаратып қояды, себебі ол тортты кесіп, қонақтарға ұсынады.

Банкет ыстық сусындар мен кондитерлік өнімдер ұсынумен аяқталады.

#### 8.6. Темір жол жолаушыларына тамақтануды ұйымдастыру қызметтері

Жолаушыларға қызмет көрсету вокзалда, бекеттерде, перронда, пойызда жүзеге асады.

Вокзалда, бекеттерде, перрондарда жолаушыларға мейрамхана, кафе, буфеттер, сонымен қатар маманданған кәсіпорындар (тұшпарахана, сосискахана және т.б.) ішінде қызмет көрсетеді. Мейрамханаларда қызмет көрсетуді тездету үшін фуршет, шай үстелдерін, кешенді астарды ұйымдастырады. Ұзындығы 3–4 м фуршет үстелдеріне алдын ала аспаптар, нан, балық, ет, көкөніс, салқын тағамдар, бутербродтар, аспаздық өнімдер, жеміс және минералды сулар, сүт қышқылды өнімдер қойылады. Жолаушы үстелге келіп, салқын тағамдар, сусындар тандайды. Үстел басында

даяшы қызмет көрсетеді де, есеп айырысады.

Ұзындығы 2–3 м шай үстеліне шайға арналған ыдыстар, тәрелкелер, бутербродтар, ұннан даярланатын кондитерлік өнімдер мен аспаздық өнімдер, қант кәмпит және т.б. қойылады. Қосалқы үстелде немесе тікелей шай үстеліне 8–10 адамға арналған электр самаурыны қойылады. Үстел басында даяшылар қызмет көрсетеді.

Кешенді түскі астармен қызмет көрсетуге арналған үстелдерге алдын-ала дәмтағамдар, салқын тағамдар қояды, ас аспаптарын орналастырады. Даяшылар бірінші және екінші ыстық тағамдарды ұсынып, есеп айырысады. Бұндай қызмет көрсетуде жолаушылар тамақтануға 8–10 минут кетіреді.

Темір жол бекеттеріндегі мейрамханаларда құрама қызмет көрсету әдісі қолданылуы мүмкін. Ол үшін асханамен жанасатын қабырға бойымен, мүмкін болса, өзіне-өзі қызмет көрсету желісін орнатады, ол салқын тағамдарға, сусындарға, сүт қышқылды өнімдерге арналған жеке секциялар (тоңазытылатын сөре), ыстық тағамдарды порцияға бөлу мен жіберуге арналған қыздырылатын секциялары бар. Есеп айырысу орны желі соңында орналасқан. Құрама әдісті таңғы және күндізгі уақытта қолданады.

Вокзалдармен бекеттердегі буфеттерде ыстық сусындар, жеңіл даярланатын тағамдар, жеміс және минералды сулар, сүт қышқылды өнімдер, піскен жұмыртқа, жол жинақтарын және т.б. өткізеді. Перронда дүңгіршектерде, әртүрлі салмалармен бәліштер, тоқаштар, бутербродтар, бөтелкедегі сусындар сатылады.

Бір тәулік және оданда көп жүретін пойыздарға вагон-мейрамхана, бір тәуліктен аз жүретін пойыздарға купе-буфетпен вагон жалғасады.

Вагон-мейрамханада ас бөлмесі, жуу бөлмесі, салон, тарату орны бар. Ас бөлмесінде плита, тоңазыту шкафы, суық және ыстық су жүргізілген екі жуу ваннасы, тоңазыту шкафымен үстел тарату сөресі орналасады. Вагон-мейрамханада екі салон бар, оларда 48 орынға арналған орындықтармен 12 үстел, кассалық ақпаратқа арналған үстел орнатылған. Салонның бірінде витринасы бар буфет жабдықталған.

Қарапайым алыс сапар пойыздарында бір вагон-мейрамхана болады. Рейстік бригада тоғыз адамнан тұрады: директор, өндіріс менеджері, аспазшы, екі ас үй, асхана жұмысшысы, ыдыс жуушы, үш даяшы, оның ішінде бір даяшы тасушы. Ұзақ маршрутта (3 тәуліктен астам) бригада құрамына қосымша аспазшы және куәлігі мен медициналық анықтамасы, ал дикторда, өндіріс менеджерінің, асхана жұмысшыларында,

сонымен қатар вагон жабдығын қолдану құқығы куәлігі болу керек.

Даяшылар мен даяшы-тасушылар тікелей вагон-мейрамхана директорына бағынады. Даяшылардың негізгі міндеті салонда қызмет көрсету, вагондарға өнімдерді тасу, тауарларды тиеу-түсіру жұмыстарына қатысады, дастарқан жабады. Гигиеналық жабылған үтелдерге кенеп майлықтарын төсейді. Дастарқандар барлық жағынан бірдей түсіп тұру керек. Вагон-мейрамханаларда асханалық жаймалар: дастарқандар, майлықтар, қол ормалдар, сүлгілер болу керек. Алдын ала дастарқан жаю қолданылады. Үстелге төрт бәліш тәрелкесін, төрт фужер, татымдықтар (тұз, бұрыш); қағаз майлықтар салынған ваза, гүл салған ваза қойылады. Үстел шетіне ас мәзірін қояды. Үстелге алдын ала рюмкалар мен ас аспаптарын қою ұсынылмайды. Оларды тапсырылған тағамдар мен сусындарға байланысты қызмет көрсету барысында алып келеді.

Қызмет көрсету кезінде тапсырысты рәсімдеу, тағамдарды ұсыну, тұтынушылармен есеп-айырысу ретін қадағалау керек. Бір тәуліктен аспайтын жолда жүретін пойыздардың вагон мейрамханаларында бірінші тағамдардан басқа тұрақты әрекеттегі қысқартылған мәзір бойынша қызмет көрсетеді. Егер пойыз бір тәуліктен аса жүрсе, онда ас мәзіріне бірінші тағамдар кіреді. Екі тәулік-

тен аса жүретін пойыздардың вагон-мейрамханасында апта күні бойынша өзгеретін мәзір қолданылады.

Вагон-мейрамхана директоры тұтынушыларға қызмет көрсету жөнінде барлық жұмысты ұйымдастырушы және реттеуші болып табылады.

Вагон-мейрамхана залдарының шектеулі мүмкіндіктеріне байланысты пойыздарда тікелей вагондарда даяшы-тасушы арқылы жолаушыларға қызмет көрсету ерекше мәнге ие. Жолаушылардан кешенді түскі астар, сүт қышқылды өнімдер және т.б. жеткізуге тапсырыс қабылдау кең тараған.

Вагон-мейрамханалардың жұмыс көбінесе оларды тағам өнімдерімен қамсыздауды дұрыс ұйымдастырумен байланысты. Қамсыздау тіркеу орны бойынша базаларда және вагон-мейрамхана директорының алдын ала келісілген келісімшартқа сәйкес тапсырыс бойынша аралық бекеттерде жүргізіледі. Вагон-мейрамхана директоры қамсыздау орнына пойыздың келуіне дейін 12 сағаттан кешікпей базаға телеграфты тапсырыс бағыттайды, оның негізінде тауарларды таңдап, жинақтайды. Пойыз келуіне орай база жұмысшысы өнімдерді арнайы контейнерде автокар немесе арбада вагон-мейрамханаға алып келеді. База жұмысы тәулік бойы ұйымдастырылады. База жоқ

жерде қамсыздауды жол мейрамханасы жүзеге асырады.

Купе-буфеттерді буфет тұрағымен, витрина-шкафпен, кофе қайнатқышпен, өндірістік үстелмен, жуу ваннасымен, тоңазыту шкафымен жабдықтайды.

Купе-буфетте бригада үш адамнан тұрады: менгеруші және екі даяшы-тасушы. Купе-буфет арқылы өнімдердің шектеулі ассортиментін, соның ішінде бутербродтар, сүт қышқылды өнімдер, қуырылған котлет, тауық, сосискалар (сарделькалар), алкогольсіз сусындар, кофе, жемістер, шырындар, нан тоқаш өнімдері өткізіледі.

#### **8.7. Аэропортта және самолет бортында тамақтануды ұйымдастыру жөнінде тамақтануды ұйымдастыру жөнінде қызметтер**

Аэропорттарда жолаушылардың тамақтануы аэровокзалдар мен аэропорт қонақ үйлерінде орналасқан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында жүзеге асады. Жобалау нормалары бойынша азаматтық авиация ішкі желілерінде сағатына 30-дан 400 адамға дейін жолаушы ағынды аэровокзалдарда кафе және буфеттер, ол жолаушы ағыны 400 адамнан астам аэровокзалдарда-мейрамхана, кафе, буфеттер қарастырылады.

Авиация жолаушыларында уақыт шектеулігін ескерсек, мейрамханадан басқа барлық қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары өзін-өзі қызмет көрсету әдісі бойынша жұмыс істейді, сонымен қатар бәліш, тоқаш, бутербродтар, сүт қышқылды өнімдер, ұннан даярланатын кондитерлік өнімдер және ыстық сусындар, шырындар, минералды сулар сататын буфеттер ұйымдастырылады.

Рейс ұзақтығы 4 сағаттан астам самолетте жолаушыларға бір реттік ыстық тамақтану, ол 6 сағаттан астам самолетте екі реттік тамақтану ұсынылады.

Барлық рейстердегі жолаушыларға салқын сусындар ұсынылады.

Борттық тамақтану мейрамханада даярланады да, жолаушыларға бортпроводник рацион түрінде: ыстық таңғы ас (кешкі ас), салқын таңғы ас (кешкі ас), консервіленген таңғы ас (кешкі ас), шай және салқын сусындар ұсынылады.

Мейрамханада борттық тамақтану цехы ұйымдастырылады, ол рациондарды даярлау, жинақтау және самолетка жөнелту үрдістеріне механикаландыру үшін қажетті жабдықтармен жабдықталған.

Аэропорттар мейрамханаларды жиналмалы самолет жабдығымен, борттық ыдыстармен, ас аспаптармен, контейнерлермен және басқа құрал-саймандармен камтамасыз етеді. Жиналмалы жабдықтарды және

борттық ыдыстарды борттық тамақтану цехтарының жуу бөлімінде жуады. Тамақтар мен жабдықтарды самолетка тасымалдау және самолеттен түсіру автолифт көмегімен жүзеге асады.

Самолетка борттық тамақтануды даярлау және жөнелту аэропорттардың арнайы қызметтер тапсырысы бойынша жүргізіледі. Ұшатын күні қызмет мейрамханаға әрбір рейске жеке 3 сағат бұрын тамақтану мен жөнелтуге тапсырыс-талап жібереді.

Тапсырыс-талапта тамақтану рационның түрі, жолаушылар саны мен экипаж саны, рейс нөмірі көрсетіледі. Мейрамханалар самолетка аэропорт қызметінің тапсырысына сәйкес тамақтануды даярлап, жинақтап жөнелтеді.

Подноска сәйкес ыдыспен тағам, сонымен қатар қыздыруды немесе суытуды қажет етпейтін өнімдер (салқын дәмтағамдар, тоқаш-кондитерлік өнімдер, нан, шай немесе кофе, қант) қойылады да, контейнерге (әрқайсысында 10 подностан) салады. Ас аспаптары (шанышқы, пышақ, шай қасық) целлофан, полиэтилен пакеттерге оралып, қорапқа салынады да, контейнерге салынады. Самолетте шай немесе кофе даярлауға арналған қайнаған суды электрокайнатқышқа құяды. Қыздыруды қажет ететін тағамды арнайы сотейник салады.



Әр контейнерді пломбалап, пломбаға рацион түрі, порция саны, өткізу мерзімі, күні, рейс нөмірі көрсетілген жарлық ілінеді. Жарлықта мейрамхана мөрі мен жинақтаушы қолы болуы керек.

### 8.8. Автокөліктер мен су көлігі жолаушылар тамақтануын ұйымдастыру

Жолаушы автобекеттері қалааралық және қала шетінде маршруттардың соңғы және транзиттік аялдамаларда жолаушыларға арналған, оларды адамдар сыйымдылығы бойынша 25, 50, 75 адамға арналған болып жіктеледі.

Автовокзал қалааралық және қала маңындағы автобустардың соңғы және аралық пункттерінде қызмет көрсетуге арналған. Автовокзалдар адамдар сыйымдылығы бойынша жіктеледі – 100, 200, 300, 500, 700, 1000 және одан көп адам.

Жолаушыларға тамақтанумен қызмет көрсету үшін автобекеттерде 12, 16, 24 және 36 орынға арналған буфеттер, автовокзалдар 15-тен 100 орынға дейін кафелер қарастырылады.

Жеке жобалар бойынша құрылған үлкен сыйымдылықты автовокзалдарда мейрамханалар салынады. Кафе мен буфеттердің жұмыс істеу тәртібі автовокзал мен автобекет

жұмысының тәртібімен анықталады және тәулік бойы болуы мүмкін. Буфет ассортиментінде – дәмтағамдар, бутербродтар, сүт қышқылды өнімдер, ұннан даярланатын кондитерлік өнімдер, ыстық сосискалар, қуырылған жұмыртқа, кофе, шай болады. Кафе ассортиментінде, сонымен қатар сорпалап, жеңіл даярланатын екінші тағамдар, тәтті тағамдар, кондитерлік өнімдер, кофе болуы мүмкін. Автовокзалдағы мейрамханада тағамдар ассортименті кәсіпорын типіне сәйкес келу керек. Жаппай тасымалдау кезеңінде автобекеттер мен автовокзалдарда қосымша кіші бөлшек желісін (дүңгіршектер, палаткалар) ашады, сонымен қатар өзі өндірілген өнімдермен арбалардан сатуды ұйымдастырады.

**Су көлігінде қызмет көрсету.** Су көлігі жолаушыларын тамақтанумен қызмет көрсету. Теңіз және өзен порттарында, теплоходта, кемеде орналасқан мейрамханаларда, кафеде, итбуфетте, дүңгіршектер және бөлшек сауда желілері арқылы жүргізіледі.

Теплоходтар мейрамханаларында 150–200 орын буфет бары, сувенир сату жөнінде дүңгіршектері бар. Кемелерде буфеттер бар.

Техлопоттардағы мейрамханаларда тамақтануға абонементтік талондар сату, ұннан даярланған кондитерлік өнімдер, сусындар сату, каютада қызмет көрсету кең тараған.

Жағадағы қоғамдық тамақтан-дыру кәсіпорынның жұмыс тәртібі су көлігі жұмыс тәртібіне сәйкес келу керек.

### 8.9. Заманауи қызметтер мен қызмет көрсету түрлері

Заманауи қызметтер мен қызмет көрсету түрлеріне:

- Швед үстелі
- Тақырыптық буфеттер
- Үстел-экспресс
- Зал-экспресс
- Жексенбілік бранч
- Презентациялар
- Кофе-брейк
- Happy-hour
- Орыс-үстелі
- Linner
- Dinner жатады.

Қазіргі заманғы мейрамхана технологияларын тақырыптық швед үстелін ұсынады, олар қонақтарға сервистік қызметтер максимумын қамтамасыз етеді және кеңестік астармен салыстырмалы қымбат өнімдерден даярланған тағамдардың көп түрлерін татып көруіне мүмкіндік береді.

*Экзотикалық швед үстелі* саясатты жақсы көретін адамдарға ұсынады және үнді, тай және индонезия аспаздықтары тағамдарын таңдауға ұсынады. Бұл балғын көкөністерден даярланған үнді салаттары; таңқы-

шаяндарымен жапон сушилары; күнжітпен маринадталған тауық еті; тұшпара мен қуырылған күріш; жержаңғақты сары май; экзотикалық жемістерден даярланған үнді салаттар (киви, ананас, апельсин), манго соусымен кокосты бланмаже.

Аперетив ретінде қонақтарға коктейль ұсынады; Сингапур рислинг (джин, шие, ликері, лимон шырыны, ананас шырыны, содалы су); тоникпен джин немесе лайм шырыны және анар сірнесімен ананас шырынынан даярланған алкогольсіз тропикалық коктейль.

Қонақтарға алкогольді сусындар ішінде (қытай арағы), күшейтілген ақ шарап (құрғақ токай немесе бургунд), Бордо, Божоле қызыл шараптары, қызғылт шараптары ұсынылады.

Үстелдерді ұлттық стильде безендіреді. Мысалы, қытай стилінде дастарқан жайғанда қызыл матадан дастарқан төсеп, үстел бетіне қызыл және кара түсті дастарқан жабады, үшбұрышты кара түсті ыдыс және шыны керамикалы тәрелкелер қолданылады.

Индонезиялық стильде дастарқан жайғанда қанық күлгін қызғылт, жасыл, ашық көк және ақ сияқты жарқын, жылтыр түстерді қолданған жөн. Үстел бетін пальма жапырақтарымен, джунгли мативімен, жайпақ ыдыстарда жүзіп жүрген лалагүл гүлдерімен безендіріп, шығыс колоритін құруға болады. Тоқылған

себеттер, салуға арналған ағаш вазалар, терракоттық ыдыс, сонымен қатар қытай таяқшалары, желпуіштер шығыс үстелі экзотикасын толықтырады. Сушиды кара жылтыр подноста немесе арнайы осы тағамға арналған жапон ағашында ұсынған жөн.

*Балық швед үстелі* гумандар үшін аса танымал болып келеді. Ас мәзіріне ысталған бекіремен көктем салаты, балық паштеті, жас майшабақтан даярланған орамалар, картоппен және маймен табиғи майшабақ, тәтті бұрышпен маринадталған комбала енгізіледі. Дисертке рауғашпен құлпынай жилесі, клегеймен май қоспалы пирог беріледі. Аперетив ретінде холодное утка (құрғақ ақ шарап, минералдық су, минералды шампан, лимон); Салқындалатын алкогольсіз коктейль (жүзім және лимон шырындары, минералды су) ұсынылады.

Алкогольді сусындардан құрғақ ақ шарап (шабли, Рислинг) және Розд'Анжу қызғылт шарабын ұсынады. Кофеге ликер (Драмбуйе, Тма Мариа) және коньяк беріледі. Үстелге жасыл немесе көк рендің дастарқан жайылады. Декоративті элементтер ретінде теңіз тастары, раковиналар, теңіз жұлдыздары, кішкентай шыны түйіршіктер, балық табақтар мен падностар, кемелер қолданылады. Даяршылар теңіз формасын кию керек.

*Зал-экспресс* швед үстелі қолданылайтын мейрамханаларда тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуге арналған. Бұл қызмет көрсету түрінің негізгі қабырғадан 1,5 м қашықтықта ұзндығы бойымен орнатылған фуршет үстелі болып табылады. Үстелге салқын тіс басарлар (әртүрлі салаттар, балық, ет салқын тағамдары, ірімшік), сары май, жеке ормадағы сүт қышқылды өнімдер, шырындар, сулар, нан және нан тоқаш өнімдері қойылады. Қасына салып алуға арналған аспаптар, қасықтар мен пышақтар, қысқыштар қойылады.

Залға кірерде бақылау кассалық машинасы қойылады және мәзір нұсқалары ілінеді. Фуршет үстеліндегі дәмтағамдар құны әр бір таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас мәзір нұсқасы құнына кіреді. Тұтынушылар залға кіріп, мәзірмен танысады, мәзірдің бір нұсқасы бойынша чек алады да, үстел басына отырады, содан соң чекті қызмет көрсетуші даяршыға береді. Даяршы таратуға барып, көжелермен екінші тағамдарды алады. Бұл уақытта қонақтар фуршет үстеліне барып, салқын дәмтағамдар, шырындар, сулар таңдайды.

Дастарқан таңғы ас, түскі ас немесе кешкі асқа арналып, минималды жайылу керек. Даяшылар залға өнімдерді екі қабатты арбада немесе подноста алып келеді. Төменгі қабатында қолданған ыдыстар мен аспаптарды қояды, үстінгі қабатта тағамдарды

қояды. Егер даяшылар тағамды залға подноста алып келсе, онда оны қосалкы үстелге қойып, қолданған ыдыстарды жинап алады да, еуропалық әдіспен тағамдарды ұсынады.

*Экспресс-үстелдер* қонақ үйлердегі, темір жол бекеттеріндегі, аэропорттағы мейрамханалар залында сағат 8-ден 11-ге дейін кезеңде бірдей құнды екі түрлі еуропалық таңғы ас, ал сағат 11-ден 15-ке дейін екі түрлі түскі ас ұсынылып ұйымдастырылады.

*Орыс үстелі* «репин үстелі» принципі бойынша ұйымдастырылған. Құрылымы жағынан Репин суретшісі құрастырған түскі ас үстеліне ұқсас. Дөңгелек үстел басына бір мезгілде 20 адам отыруға болады. Ол әртүрлі диаметрлі екі беттен тұрады және тұтқалар көмегімен айналады, төменгі тұрақты бөлігі үстіңгі бөлігінен 10 см қашықтықта орналасқан және 35–40 см кеңірек.

Үстелдің айналмалы бөлігіне салқын тағамдар мен дәмтағамдар, тәтті тағамдар, ұннан даярланған кондитер өнімдері, салқын сусындар, шырындар қойылады. Үстелдің тұрақты бөлігіне тәрелкелер, аспаптар, фужерлер қойылады. Тұтынушылар үстел басына отырып, айналмалы үстелді тұтқасынан ұстап айналдырып, өздері тағамдарды порцияға бөліп салып алады. Ыстық тағамдар мен сусындарды даяшы

ұсынады, сонымен қатар олар есеп айырысады.

*Бизнес-ланч* – а ля карт мәзірімен салыстырғанда төмен бағамен белгілі бір уақытта (12-ден 16<sup>00</sup> дейін) тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуді қарастыратын мейрамханадағы түскі ас. Бизнес-ланчтар сенбі мен жексенбіден басқа күндері күнделікті жүргізіледі.

Мәзірде тағамдар түрлері қонақтар қажеттілігін қанағаттандыру үшін жеткілікті болу керек. Бизнес-ланч мәзіріне жеңіл даярланатын тағамдар кіреді.

Мәзірдегі тағамдардың минималды тізімі: екі салқын дәмтағам, ыстық дәмтағам және күн көжесі, балық, ет және құс етінен даярланған үш ыстық тағам, бір вегетариандық тағам, бір-екі күн тағамы (шеф-аспаздан фирмалық тағамдар), үш десерт.

Қонақ бұл тізімнен үш тағам таңдайды: салқын немесе ыстық дәмтағам және көже, ыстық тағам, десерт. Мейрамханада бизнес-ланч құны алдын ала анықталған, оған сонымен қатар кофе немесе шай кіреді.

Қызмет көрсетуді тездету үшін даяшылар жеке ыдысқа алдын ала порцияға бөлініп салынған тағамдарды еуропалық әдіспен ұсынады. Шарап картасын қонақтар қосымша салық және алкогольді сусындар тапсыратын болса ғана ұсынады. Кейбір мейрамханаларда бизнес-ланч құрамына алкогольсіз сусын неме-

се бір бокал шарап не сыра (таңдау бойынша) кіреді.

Қонақтарға аперетив ретінде вермут, Дюбонне, диджестивтер – коньяк, арманьяк ұсынады. Шарап картасымен қатар қонақтарға коктейль картасын ұсынады, оған кең ассортиментте алкогольсіз коктейльдер (сүт және жеміс), мұз қосылған сусындар, ал қысқы мерзімде ыстық сусындар (гrog, глнтвейн, сбитень, пунш), сонымен қатар коктейль – аперетивтер мен диджестивтер кіреді.

*Жексенбілік бранч.* Мейрамханаларда сенбі, жексенбі және мереке күндері отбасымен, достарымен келетін қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастырады. Қызмет көрсету салқын тағамдар мен дәмтағамдар, көжелер, құмыраларда дайындалған, табада көмбелеп пісірілген, грильде даярланған ыстық тағамдар, салқын сусындардың кең ассортиментінен тұтынатын швед үстелі типі бойынша жүзеге асады. Тәтті тағамдар, ыстық сусындар мен ұннан даярланған кондитерлік өнімдер қонақтарға жеке шай немесе десертті швед үстелінде ұйымдастырылады. Егер бұл күндері мейрамханада шараптардың дегустациясы жүргізілсе, онда бранч құнына міндетті түрде шарап немесе шампан бокалы енгізіледі. Жексенбілік бранчтардың әртүрлі тақырыптық бағыты болады: теңіз, аң аулау, ұлттық және т.б.

Дастарқанға минималды аспаптар мен ыдыстар қойылады (бәліш тәрелкесі, ас және дәмтағамдық аспаптар, фужер және мата майлық). Швед үстеліне бару саны шектелмеген. Даяшылар аспаптар мен шыны ыдыстарды қажетінше әкеліп тұрады. Қонақтар өздері қызмет көрсетеді. Даяшылар тағамдарды таңдау мен порцияға бөлуге, оны үстелге жеткізуге, ыдыс жинауға көмектеседі. 12 жасқа дейін балаларға арналған билеттер төмен бағамен қарастырылады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тұтынушыларға ұсынылатын қызметтердің бір түрі – *аспаздық және кондитерлік өнімдер аукционын жүргізу*, сонымен қатар презентация өткізу. Арнайы комиссия аукционнан сатуға ұсынылатын өнімдерді таңдап, тізімін жасайды да, реттік нөмір тіркейді. Әрбір өнім бағасы (бастапқы аукциондық сату бағасы (алдын ала орнатылады. Аукцион басталғаннан бір сағат бұрын аспаздық және кондитерлік өнімдер көрсетілімі жүреді.

Жарнама құралдары көмегімен (басылымдардағы хабарлама, парақтар, жарнама қалқалары) аукцион жүргізу орны мен уақыты туралы хабарлайды. Аукционға қатысқысы келетіндер билеттер сатып алады.

Аукцион шарттары бойынша өнімді ең үлкен баға ұсынған қатысушы алады. Сатып алушылар бел-

сенділігін жоғарылату үшін арнайы сыйлықтар қарастырылады. Шешімді болған үшін, ең белсенді қатысушыға, ең қымбат өнім сатып алғанға және т.б. Аукциондарды демалыс күндері және мереке күндері алдында жүргізген жөн. Сатып алушы сұрауымен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны көрсетілген мекен-жайға сатып алынған өнімді жеткізе алады.

*Презентациялар* әртүрлі себептер бойынша жүргізіледі: көрме, университет, колледж ашылуы, фирма және банк құрылуы, шарап дегустациясы және т.б.

Презентация – жаңа іскерлік келісімдерді орнату үшін әртүрлі фирма өкілдері, спонсор, кәсіпкерлер, банкирлерді шақыру себебі. Презентацияға шақырылған тұлғалар алдын ала анықталып, шақыру жіберіледі.

Презентация бағдарламасына пресс-конференция енгізілу мүмкін. Презентацияның екінші жартысында коктейль немесе фуршет қабылдауы немесе швед үстелімен түскі ас немесе салқын тағамдармен швед үстелі жүреді.

Қонақ үстелге келіп, тәрелке алады да, әртүрлі дәмтағамдар салып алады. Әр дәмтағамдық тәрелке шетіне пластмасса қысқыш бекітілген, оған сусыны бар рюмка қойып, үстелден кетеді. Кейде үстелге тек дәмтағамдар қойылып, сусындарды даяшылар тасиді. Презентацияда қо-

нақтар өздерін еркін сезініп, визиттік карталармен алмасады.

*Кофе-брейк* (немесе кофе-үзіліс) жиналыс, конференциялар, іскерлік қатынастар қатысушыларына жылдам қызмет көрсетуге арнап ұйымдастырады. Тіктөртбұрышты немесе дөңгелек үстелдерге гүлді дастарқан жайылып, қонақтар тұрып тамақтанады.

Кофе-брейк мәзіріне пирожные, тәтті және тұзды печенье, майқоспалы тоқаш, канапэ, лимон, кілегей, кофе, минералды сулар, шырындар кіреді.

Дастарқанды келесі түрде жаяды. Үстел периметрі бойымен кофе шыны-аяқтарын табақшасымен және кофе қасықтарын қояды. Кейбір қонақтар шай ішетінін ескеріп, кофе шыны-аяқтары орнына шай шыны-аяқтарымен алмастырады. Үстел ортасына пирожныйлар салынған плато вазасын десертті қалақшамен бірге қояды, бәліштер салған фарфор аласа вазалар, канапэ салынған табақтарды, печенье ассорти салынған ваза қойылады. Шыныаяқтардың қасына қант, лимон салынған науаша, кішкентай десертті тәрелкелер қойылады. Кілегей құйылған кілегей сауытын, кофейникті үзіліске бірер минут қалғанда алып келеді. Қонақтар үстелге жақындайды, даяшылар оларға кофе немесе шай ұсынып, ыстық сусындарды құйып береді. Бір реттік орамадағы шай немесе кофені қолдануға болады, онда

қосалқы үстелге ыстық суымен термос немесе самаурын қойылады.

Happy hour (бақытты сағат) – мейрамханаларда жұма күндері сағат 17<sup>00</sup>-ден 19<sup>00</sup> дейін қонақтарды шақыру үшін бар тұрағы қасында швед үстеліне ұқсас орындық қояды, оған кең ассортиментте порцияға бөлінген дәмтағамдар қойылады, ал сағат 15<sup>00</sup>-ден 17<sup>00</sup> дейін тұтынушылар саны азайған кезде қонақтарға 50% жеңілдікпен шеф-аспаздан комплимент тағамын ұсынады немесе екі саптыаяқ сыра тапсырған қонаққа үшіншісін тегін береді.

Linner (линер) – қонақ үйде тұратын, бірақ белгілі бір себептермен бизнес-ланчқа кешіккен, Dinner (динер) – кешкі асын ала алатын тұрғындарға ұсынылатын қызмет. Линерде швед үстелі қарастырылады.

Тақырыптық линер жексенбі күндері сағат 14<sup>00</sup>-ден 19<sup>00</sup> дейін жүргізіледі. Линер құны алдын ала келісілген, оған бір бокал шампан немесе қызыл (ақ) шарап, салқын сусындар, шырындар, минералды және жеміс сулары кіреді. Сусындарға қосымша тапсырыс жасау үшін қонақтарға шарап картасын және еуропалық диджестивтермен коктейль картасын ұсынады.

Круиз – тасымалдау мен ойын-сауық бағдарлама үйлесімінен тұратын ерекше туристік өнім. Круиз кемесін «жүзетін отель» деп атайды, онда әртүрлі қызметтердің кең түрі ұсынылады. Тамақтану көптеген круиздердің басты бөлігі аспаздығы интернационалды немесе ұлттық болуы мүмкін.

### Бақылау сұрақтары

1. Симпозиумдар, конференциялар, семинарлар, жиналыстарға қатысушылар тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету.
2. Қонақ үйлерде қызмет көрсету ерекшелігі.
3. Қонақ үй нөмірлерінде қызмет көрсету ерекшелігі.
4. Жаппай демалу орындарында қызмет көрсету ерекшелігі.
5. Темір жол жолаушыларына тамақтануды ұйымдастыру қызметтері.
6. Аэропортта және самолет бортында тамақтануды ұйымдастыру жөнінде тамақтануды ұйымдастыру жөнінде қызметтер.
7. Автокөліктер мен су көлігі жолаушылар тамақтануын ұйымдастыру.
8. Заманауи қызметтер мен қызмет көрсету түрлері.

## 9-тарау. ШЕТЕЛ ТУРИСТЕРІ ТАМАҚТАНУЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ

Шетел туристері елімізге жеке немесе тобымен келеді. Жеке туристер арнайы бағдарлама бойынша саяхаттайды. Бұл шетел өндірістік, сауда және қаржы фирмалары өкілдері, сөйлесу жүргізуге қатысушылар, аукцион, жәрмеңке қатысушылары және т.б. Оларға қызмет көрсету класс бойынша жүзеге асады: люкс-аппартамент, люкс, бірінші класс, туристік класс және кемпинг.

Туристер тобы авиациялық, темиржол және автомобиль көлігімен, сонымен қатар шетел фирмалары автобустарында саяхат жасайды. Туристер тобына қызмет көрсету класс бойынша жүзеге асады: жартылай-люкс, бірінші класс, туристік класс, кемпинг. Сонымен қатар арзандатылған тур және мектеп турын бөледі. Қызмет көрсету класына байланысты шетел туристеріне әртүрлі қызметтер көлемі ұсынылады.

Шетел қонақтарына қызмет көрсеткенде олардың еліндегі тамақтануды ұйымдастыру ерекшеліктерін ескеру қажет. Мысалы, Франция мен Италияда сырларды тіс басар ретінде емес, десерттен кейін ұсынады. Бұл елдерде түскі асқа міндетті түрде шарап беріледі. Қытайда сорпа немесе

көже дәмтағам мен ыстық тағамдардан кейін беріледі.

Көптеген елдерде бірінші жеңіл тағам ас қабылданған, ал екінші таңғы ас – ланч уақыт бойынша біздің түскі асқа сәйкес, бірақ бірінші тағамсыз. Сондықтан англия, Франция, АҚШ, Канада және басқа елдер қонақтары үшін екінші таңғы асқа дәмтағамдар, екінші ыстық тағамдар. (балық, ет, тағамдарын, құс етінен тағамда, көкніс тағамдары) десерт және қара кофе ұсыну керек. Шетел қонақтарына қызмет көрсету кезінде үстелге міндетті түрде газдалмаған минералды су құю керек.

Шетел қонақтарына ұлттық тағамдарды ұсынғанда, сол елге тән өнімдер өнімдерді өңдеу әдістерін, тағамдарға татымдықтар мен дәм қосарларды қосу, өнімдердің соустармен, гарнирмен үйлесуін және т.б. ескеру керек.

### 9.1. Мейрамханада туристер тобына қызмет көрсету

Шетел туристеріне ұсынылатын қызметтің бір түрі тамақтану болып табылады.



Шетел туристеріне тамақтануды ұйымдастыру мейрамханалар мен кафеде жүзеге асады. Қызмет көрсетуден 5 күн бұрын тамақтану кәсіпорнына туристер елі, саны, келу күні мен ұзақтығы көрсетіліп шетел туристерінің келу графигі, ал бір тәулік бұрын туристердің әрбір тобына қызмет көрсетуге тапсырыс береді.

Тапсырыста: шетел туристеріне қызмет көрсетуге жауапты өкіл тегі, топ индексі, хабарлама нөмірі, туристер келген ел, топтағы туристер саны (соның ішінде емдәмдік тамақтануына қажетті туристермен балалар саны), топ қасында жүретін тұлғалар саны, қызмет көрсету класы, тамақтану түрлері мен сағаттары (таңғы ас, түскі ас және кешкі ас), жалпы болу уақыты, бірінші және соңғы қызмет көрсету күні мен уақыты көрсетіледі.

Шетел туристері тобының тамақтануын ұйымдастыру жеке залда немесе жалпы залда арнайы бөлінген орындарда жүзеге асады.

Егер қызмет көрсету бірнеше күн мейрамханада жүзеге асырылса, онда залда шетел туристеріне белгілі бір тұрақты орындарды бекіткен жөн. Өртүрлі елдерден келген шетел туристеріне бір залда тамақтануды ұйымдастырғанда, үстелге сол елдер туларын қойған жөн.

Тағам қабылдаудың келесідей шамамен интервалдар ұсынылады: таңғы ас 8-ден 10 сағ. дейін; түскі ас

сағат 12-ден 15-ке дейін, кешкі ас 17 сағат 30 мин. – 20 сағ. дейін.

Тамақтану екі ауысыммен ұйымдастырылса, кешкі ас 20.30-ға дейін созылуы мүмкін.

Егер келу бағдарламасымен ішкі шаралар қолданылса (мысалы, театрға бару), кешкі ас шараға дейін немесе мейрамхананың жұмыс істеу тәртібі шегінде ұсынады.

**Ас мәзірін құру.** Түскі ас пен кешкі ас үшін әр күнге екі нұсқада ас мәзірін құрады. Ас мәзірінде тағамдар аты, шығым нормасы мен әр тағам бағасы көрсетіледі.

Ас мәзірі апта күні бойынша әртүрлі болу керек. Күн мәзіріне 4–5 фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамдарды, туристердің ұлттық аспаздығы мен әдеттері мен тамақтану тәртібін ескеріп енгізеді (9.1-кесте).

Туристер тобына арналған мәзірде мейрамхана аты, тамақтану класы, шығымы мен бағасы көрсетіліп, тағам аты көрсетіледі.

Туристер тобына арналған тамақтануға орнатылған лимиттен жоғары тамақ құнын көбейтуге немесе азайтуға, сонымен қатар мәзірге алкогольді сусындарды қосуға болмайды.

Туристер тобының тамақтануын ұйымдастыру кезінде бригадалық қызмет көрсету әдісі қолданылады, себебі таңғы асқа жұмсалатын уақыт 30 минут, ал түскі ас және кешкі ас 1 сағаттан аспауы керек. Яғни, төрт

даяшыдан тұратын звено 40-тан 60-қа дейін туристерге қызмет көрсетеді.

Даяшылар бригадасы таңғы асты немесе түскі және кешкі асты даярлау үрдісінде сәйкесінше дастарқан жайып болған соң туристер келуіне дейін 10–15 минут бұрын мәзірге сәйкес үстелге май, нан, тоқаш, су, салқын дәмтағамдар және т.б. қояды.

Қалған тағамдарды көжелер, екінші тағамдар, десерт, ыстық сусындарды қызмет көрсету барысында ұсынылады.

Туристер тобына қызмет көрсету кезінде жеміс және көкөніс шырындарын, сусындарды, темекі өнімдерін залдағы бар арқылы немесе арнайы арбалар көмегімен сатуды ұйымдастырады.

9.1-кесте

**Шетел туристері үшін мәзір құру ерекшелігі**

Шетел туристері, ұлты	Аспаздық ерекшеліктері	Туристерге ұсынуға болмайды
1	2	3
Чехтар мен словактар	Шошқа етін және оны өңдеу өнімдерін кең қолданылады (шұжық, ветчина, сосискалар), сонымен қатар сиыр етін, бұзау етін, құс етін тұтынады. Дәмтағамды даярлаумен қатар, екінші ыстық тағамдар үшін көбінесе майонез қолданады. Дәмтағамдар ассортиментінде көкөніс салаттары, толтырылған көкөністер мен бутербродтар болады. Кисель, компот, желе, балғын және консервіленген жидектер, әртүрлі кондитерлік өнімдерді жақсы көреді.	Пісірілген балықтан, қой етінен, ет турамасынан даярланатын екінші тағамдар.
Поляктар	Аспаздығы орыс немесе украин аспаздығына ұқсас. Ең сүйікті тағамдар – майонезбен, қаймақпен араласқан әртүрлі салаттар түйірлі уылдырық, құйылған балық, тұз көже, санырауқұлақ көжелері, блинчиктер, варениктер, кулебякалар. Сүт өнімдерімен балды өте жақсы көреді. Борщ пен щиге нан орнына ыстық піскен картоп, ал екінші ыстық тағамдарға жеке көк салат немесе қызанақ пен қияр салатын ұсыну қалыптасқан.	Қой етінен даярланған тағамдар

1	2	3
Венгрлер	Тағамдарды даярлау үшін көп мөлшерде ұн, паприка (қызыл бұрыш), шошқа майы және қаймақ қолданылады. Ұлттық тағамдарды майлы сиыр етінен, бұзау етінен, шошқа етінен даярланады. Ас қатықты көжелер, сорпалар, тәтті тағамдар, конд. өнімдер жақсы көреді. Сусындарды көп қолданады.	Кета уылдырығы, майшабақ, килька, кой етінен, ет турамасынан даярланған тағамдар, қарақұмық ботқасы, кисельдер
Румындар	Ашық отта даярланған табиғи ет тағамдардың кең ассортиментімен ерекшеленеді. Кез келген түрде көкөністерді жақсы көреді. Бірінші тағамдардың ішінде күрішпен, ұнтақ жармамен, клецки мен сорпалар, борщтар, көкөніс және саңырауқұлақ көжелері кең сұраныста. Тұздалған және маринадталған көкөністерді екінші тағамдарға гарнир ретінде ұсынады. Түскі ас міндетті түрде қара кофемен аяқталады.	Қой етінен даярланған тағамдар, қарабидай наны
Немістер	Аспаздығы бутербродтардың, шошқа, бұзау, сиыр, құс, балық етінен даярланған тағамдардың кең түрімен ерекшеленеді. Әртүрлі көкөністер сүт қышқылды өнімдер, жұмыртқа тағамдары кең қолданылады. Шұжықтар, ірімшіктер жақсы көреді. Ұлттық тағамдары: сосискамен бұқтырылған қырыққабат, қырыққабатпен шошқа аяқтары, түбіртамырмен торай. Сорпалар сүзбелер, жеміс салаттары, сүт немесе кілегей қатқан қара кофе аса танымал.	Қой етінен даярланған тағамдар, қарабидай наны
Болгарлар	Кез келген еуропалық аспаздық тағамдарын тұтынады, бірақ көбінесе көкөністер, кавказ аспаздығы тағамдарын (кәуап, люля-кебаб, чохобили), қызыл бұрыш, бидай нанын жақсы көреді. Балғын көкөніс салаттарын ешнәрсе қатпай ұсынған жөн.	қарабидай наны

1	2	3
Корей	Корей аспаздығы ерекшелігі күріш, бұршақтылар және көкөністерге қарағанда етті аз тұтынады. Көкөністерді аз мөлшерлі сұйықтықта өз сөлінде пісіріп, міндетті түрде сарымсақ қосады. Маринадталған қияр, қызанақ, әртүрлі өнімдер, щи, борщ, көжелер табиғи еттен даярланған екінші тағамдар, бидай нанын, сыра, салқын су жақсы көреді.	Минералды су, айран, кофе, какао, қаймақ, ірімшік, сорпа, қаймақты соусты тағамдар, картопты гарнирлер, сырник.
Швед, дания, норвегия	Еуропа аспаздығы тағамдарын тұтынады таңғы асқа салқын сүт, айран, сары май, тосап, кофе, балғын тоқаш жақсы көреді. Балық жеңсік астар, ыстық картоппен табиғи майшабак, борщ, блины, шашыраңқы қаракұмық ботқасын жақсы көреді.	Сүзбеден және қой етінен даярланған тағамдар
Ағылшын	Кең гострономиясы ассортиментте ет, балық, көкөніс тағамдарын тұтынады. Дәмтағамдардан – балық гострономиясын, бірінші тағамдардан – сорпалар мен езбе көжелер жақсы көреді.	Балық көжесі, жарма және макарон гарнирлері, ет турамасынан, семіз шошқа етінен тағамдар тұшпаралар.
Француз	Барлық ет түрлерінен тағамдар даярлайды, көкөністер, жемістерді кең қолданады. Омар, мангуст, устрицалар, түйірлі уылдырық, ысталған бекіре кең сұраныста. Жарма гарнирлерін айран сүзбе, кілегей жақсы көреді. Мөлдір және езбе көжелер жақсы көреді.	
Итальяндық	Каперстер, таңқышаяндармен салаттар, табиғи таңқышаяндар, сорпа, лангет, мусс, желе, алма, апельсин, қара кофе, жақсы көреді. Ұлттық тағамы – ірімшікпен немесе өткір соус пен макарондар.	

1	2	3
Жапон	Жапония аспаздығы негізіне күріш, теңіз өнімдері құрайды. Балғын көкөніс салаттары, тұздалған немесе маринадталған кияр, балық, жеңсік астары, пісірілген шұжық, таңқышаянмен салаттар, тұшпара, блины, ет және қырыққабатпен пирогтар, ет тағамдарын жақсы көреді. Таңертен, күндізгі және кешкі үстелге сары май, ал таңғы асқа жұмсақ сырлар қойылады. Бірінші тағамдарды күніне 3 рет аз порциямен тұтынады. Жеміс суларын, сыра жақсы көреді.	Қарабидай наны, минералды су.
Американдықтар	Америка аспаздығында көкөніс және жеміс салаттары, ет және құс етінен даярланатын тағамдар (сиыр еті, семіз емес шошқа еті, тауық, күркетауық), аса көп кездеседі. Бірінші тағамдар ішінде сорпаларға, еzbетәрізді және жеміс көжелеріне көп көңіл бөлінеді. Конд. өнімдері, шырындар, цитрустылар, компоттар, бұлғанған кілегей кең қолданылады.	Ысталған балық және балық консервілері, құйылған балық, ас қатықты көжелер, окрошка, жармалар мен макарон өнімдерінен даярланған тағамдар, қырыққабат семіз ет.

**Есеп айырысу реті.** Даяшылар тағамдар мен сусындарды тартуда және буфетте бригадир немесе оның орынбасары арнайы бекітілген кассалық машинада басылған чек бойынша алады.

Шетел туристері тобының тамақтануы үшін топ жетекшісі тапсырысты алуды растауды метрдотельге береді.

Тапсырысты алуды растау қаражат құжаты болып табылады және мәзірмен бірге мейрамхана бухгалтериясына тапсырылады.

## 9.2. Мейрамханада жеке туристерге қызмет көрсету

Мейрамханада жеке туристерге қызмет көрсету жеке туристерге тамақтануы қолма-қол төлем немесе кредит карточкалары арқылы ұсынылады.

*Таңғы ас жіберу.* Жеке туристерге таңғы ас тұратын үйдегі мейрамхана мен кафеде ұсынылады. Таңғы ас құны туристер ваучеріне енгізілген. Таңғы ас құны, сонымен қатар агенттіктермен сатылатын тур құны құрамына кіреді.

Жеке шетел туристері үшін таңғы ас жеке залда, ортақ залдағы арнайы бөлінген үстелде, «швед үстелінде» және туристер қалауы бойынша қонақ үй нөмірінде ұйымдастырылуы мүмкін.

Таңғы асты ұсыну уақыты 8-ден 10<sup>00</sup> дейін, ал туристік маусымда (мамырдан қыркүйекке дейін) – 7<sup>00</sup>-ден 10<sup>00</sup> дейін.

Жеке шетел туристеріне таңғы ас «таңғы ас» мөрі, түсті жолақ немесе басқа белгісі бар қонақ үйдің визиттік карточкасын көрсету кезінде ұсынады.

Қабылдау және қызмет көрсету қызмет бұл қызмет көрсету түрін ұйымдастыру реті туралы туристерге хабарлайды. Тамақтану орындары арнайы табличкалармен белгілену керек.

Таңғы астардың қажетті мөлшеріне тапсырыс тұрғылықты жеке туристер санына сәйкес қабылдау және қызмет көрсету қызмет күні бұрын мейрамханаға арнайы түрде беріледі.

Ас мәзірін құру кезінде туристік таңғы астардың апталық мәзірін қолдану ұсынылады.

Ата-аналарымен келген 2-ден 12 жасқа дейінгі балаларға таңғы ас сол сияқты қонақ үйдің визиттік карточкасы бойынша ұсынылады. Алкогольді өнімдер, темекі және өндірістік, конд. өнімдер, таңғы ас құнына кірмейді.

Жеке шетел туристері шот бойынша қызмет құнын қолма-қол төлеп, таңғы асты нөмірге әкелуіне телефон бойынша тапсырыс бере алады.

Қонақ үйден ертерек кететін болса, туриске таңғы ас құнына жол жинағы беріледі, қолданбалы таңғы астар құны туриске қайтарылмайды.

*Түскі астар мен кешкі астарды жіберу.* Түскі және кешкі астар жеке шетел туристеріне тапсырыс тағамдары мәзірі бойынша беріледі, ол орыс, ағылшын, француз, неміс тілдерінде басылуы керек.

Тамақтану кафеде немесе мейрамханада қолма-қол төлеу немесе кредит карточкалары арқылы төленеді.

### Бақылау сұрақтары

1. Шетел туристеріне тамақтануды ұйымдастыру ерекшелігі неде?
2. Туристер тобына тамақтандыру қалай жүргізіледі?
3. Жеке туристерге тамақтандыру қалай жүргізіледі?

## 10-тарау. ӘЛЕУМЕТТІК ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

### 10.1. Шоғырланған коллективі бар өндірістік кәсіпорындарда қызмет көрсету

Зауытта, фабрикада, құрылыста, шахталарда дұрыс ұйымдастырылған ыстық тамақтану материалды өндірісті заманауи ұйымдастырудың маңызды құрам бөлігі болып табылады.

Рационалды, кешенді және теңгерілген тамақтану адамдардың денсаулығын нығайтуға, жұмысшылардың энергия шығындарын толтыруға, өндірістік кәсіпорындардың коллективтерінде қалыпты әлеуметтік-психологиялық климатты құруға ықпал етеді.

Өндірістік кәсіпорындарда қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру өндіріс ерекшеліктеріне, жұмысшылар мен қызметкерлердің шоғырлану дәрежесіне байланысты. Бұл ерекшеліктер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмыс істеу тәртібін, олардың орналасуын, асханалардағы орын санын және қызмет көрсету түрін таңдауды негіздейді.

Өнеркәсіпте жұмыс істейтін жұмысшылардың біраз бөлігі шоғырланған коллективтер жағдайында еңбек етеді. Шашыранды коллективтер

отын өнеркәсібінде, қара және түсті металлургияда, құрылыс материалдары өнеркәсібінде болады. Бұл жол, электр желілері мен мұнай құбырларын салушылар, геологтар және т.б.

### Жұмысшылардың шоғырланған коллективі бар өндірістік кәсіпорындар

Бұндай кәсіпорындар технологиялық үдерістің сипатына байланысты үш топқа бөлінеді: үзілісті, ағымды (конвейерлі) және үздіксіз өндірістік үдерісті.

Үзілісті өндірістік үдеріс кәсіпорын, цех жұмысының басталуынан кейін белгілі бір уақыт өткен соң (3-4 сағат) түскі асқа үзілісті қарастырады. Бұндай жұмыс істеу жағдайларында жеке учаскелер, цехтар үшін түскі асқа үзілістің сатылы графигін орнату мүмкіндігі бар, бұл тамақтанушылардың біртекті ағынын қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Ағынды (конвейерлі) өндірістік үдеріс түскі уақытта конвейерді тоқтатып, тамақтануды ұйымдастыруды қарастырады, бұл бір уақытта асханаға жұмысшылар ағынының шоғырлануын қарастырады.

Металлургия, химия, орман және ағаш өңдеу өнеркәсібі кәсіпорында-рында үздіксіз технологиялық үдеріс кезінде түскі асқа бекітілген үзіліс жоқ, жұмысшылар тамақтану үшін осы өндірістің технологиялық үдерісіне негізделген үзілісті қолданады, сондықтан олар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын біртекті ба-рады.

Жұмысшылар саны 250 және одан көп адам өндірістік кәсіпорындарда бірнеше цехтарға қызмет көрсетуге арналған асхана-даярлау цехтары, сонымен қатар жеке цех жұмысшылар үшін асхана-тарату және буфеттер қарастырылады. Түскі үзіліс 30 минут және одан көп уақыт бөлінетін кәсіпорындарда асхана ғимаратынан цехтарға дейін қашықтық 200–300 м аспау керек. Үздіксіз технологиялық үдерісі бар және түскі ас үзілісі 30 минутқа дейін өндірістерде жұмыс орнынан асхана мен буфеттерге дейін қашықтық 75 м аспау керек.

Жұмысшы асханаларында жылдам қызмет көрсетуді қамтамасыз ететін рационалды түрлері кешенді таңғы астарды, түскі астарды, кешкі астарды жөнелту болып табылады. Жинақталған рациондарды жөнелтуге өту зауыттық асханаларда ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың, минералды тұздардың, дәрумендердің қажетті мөлшері бар теңгерілген рационалды тамақтануды енгізуге мүмкіндік береді.

Кешенді түскі астарды енгізу дайын тағамдарды жұмысшы асханаларында жөнелтуді механикаландыру мәселесін шешуге мүмкіндік береді. Өндірістік үдеріс сипатына, тамақтанушылар ағынының қарқындылығына және асханадағы орын санына байланысты кешенді түскі астарды жинақтау мен жөнелтудің үздіксіз және периодты жүйесін қолданады.

## **10.2. Шашыранды коллективі бар кәсіпорындарда қызмет көрсетуді ұйымдастыру**

Бұл жерде өз ерекшеліктері бар. Шашыранды коллектив жұмысшылары (жол салушылар, геологтар және т.б.) стационарлы асханалармен қолдану мүмкіндігі жоқ, сондықтан олардың тамақтануы үшін уақытша және жылжымалы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын қолданады, сонымен қатар ыстық тағамдарды термоконтейнерлерде жеке нысандарға, құрылыс алаңдарға жабдықтауды ұйымдастырады.

ПС-12М, ПС-16 және ПС-24 жылжымалы асханалар сәйкесінше 12,16 және 24 орынға есептелген. ПС-24 жылжымалы асхана екі автоприцепте орналасқан, оның біреуінде 24 орынға зал және киім ілетін орын мен қол жууға арналған орны бар тамбур, ал екіншісінде шикізатта жұмыс істейтін өндіріс орналасқан.



Жылжымалы асханалармен қатар ВС-12А, ВС-14, ВС-28, ВС-30 вагон-асханалар кең қолданылады, оларда сәйкесінше 12-ден 30 орынға дейін болады. 28-30 орынға арналған вагон-асханаларда тәулігіне 300–400 адам тамақтанады.

28 орынға вагон-асхана екі біріккен вагондардан тұрады. Бірінші вагонда тамбур және тарату сөресі бар зал, ал екіншісінде – асханалық және ас үй ыдыстарын жууға арналған бөлі, өнімдер қоймасы, қызметкерлерге арналған санитарлық орын бар. Тамбур киім ілуге арналған киім ілгіштермен, қол жууға арналған раковинамен және электрсүлгімен жадықталған.

Уақытша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына сонымен қатар 40 орынға контейнерлі типті асханалар, 50, 100, 150 орынға жинақталатын асханалар жатады. Контейнерлі типті асханаларды жұмыс орнына әртүрлі көлік құралдарымен тасымалдап, іске қосады. Жиналмалы кәсіпорындарды жеке құрылымдық элементтер түрінде тасымалдап, жұмыс орнында жинақтайды. Жиналмалы кәсіпорындардың артықшылығы жабдықтарды орналастыруға ыңғайлы ас үйдің үлкен ауданы, сонымен қатар үлкен зал сыйымдылығы болып табылады. Жиналмалы асханалар шикізатта немесе жартылай дайын өнімде жұмыс істейді.

Өрісте, алыс аймақтарда жұмыс істейтін шоғыланбаған коллективтерге қызмет көрсету үшін жергілікті жағдайларға байланысты бірнеше отын түрлерінде жұмыс істейтін жетілдірілген құрылымды жылжымалы асханалар құрылады.

Әр жерде орналасқан құрылыс алаңдар мен жеке нысандарда ыстық тағамдарды ТТП-6 типті термоконтейнерлерде ыстық тағамды жеткізу кең қолданылады, олар тасымалдауға ыңғайлы және 30 °С ауа температурасында 4–5 сағат бойы берілген тағам температурасын сақтайды. Термоконтейнерлерге кешенді түскі астарды стационары асханаларда немесе арнайы маманданған асханаларда салады. Бұнда ЛККО желілерінде бірінші, екінші және тәтті тағамдарды жинақтап, герметикалы жауып, термоконтейнерлерге салады, оларды арнайы кассеталарға салып, арнайы көліктермен нысандарға тасымалдайды.

Кешкі және түнгі аусымда жұмыс істейтін жұмысшылар үшін ыстық тамақтану әрбір өндірістік кәсіпорында ұйымдастырылу керек. Кешкі уақытта жұмысшыларға калориялығы тәуліктік рационның 30% құрайтын кешкі астар берілу керек. Кешенді кешкі ас құрамына салаттар, винегреттер, гастронимдық өнімдер, бір екінші тағам, тәтті тағам немесе сусын берілу керек. Ыстық тағам ет, балық немесе көкөніс тағамы

болуы мүмкін. Сусындардан сүт қатқан шай немесе кофе, сонымен қатар сүт, сүтқышқылды өнімдер ұсынылуы мүмкін. Түнгі аусымдағы жұмысшылар үшін кешкі ас тәуліктік рационның 20–25% құрау керек, аусым басталған соң 3–3,5 сағаттан кейін ұйымдастырылу керек.

Механикаландырылмаған еңбекпен айналысатын және ыстық цехта түнгі ауысымда жұмыс істейтін жұмысшылар үшін арналған тағамдар бірінші, екінші тағамнан және сусыннан тұру керек. Тағамның сұйық бөлігі 0,5 л аспау керек, бұл бірінші тағамның жарты порциясына және бір стакан кофе немесе шайға сәйкес.

Түнгі ауысымда механикаландырылған еңбекпен айналысатын жұмысшылар үшін арналған рационға дәмтағам, бірінші, екінші ыстық тағам және сусын қосу керек. Орталық жүйке жүйесін реттеу үшін түнгі тағамға шай немесе кофе қосу керек. Сүтті ауысым алдында немесе ауысым басталған соң 1–1,5 сағаттан кейін жөнелту керек. Түнгі уақытта дәруменделген сусындар мен шай бүкіл ауысым бойы жөнелтілуі мүмкін. Ол үшін цехтарда автоматтар орнатылады.

Асханалардың жұмыс уақыты кешкі аусымда 1,5, түнгі ауысымда 1 сағат құрау керек. Үздіксіз технологиялық үдерісі бар өндірістерде ол кешкі уақытта 2 сағатқа дейін,

түнгі ауысымда 1,5 сағатқа дейін ұзартылуы мүмкін.

Кешкі және түнгі аусымда жұмысшылардың тамақтануын асхана немесе буфеттер де ұйымдастырылу керек.

Емдік-профилактикалық тамақтану еңбек жағдайы өндірістік қауіптермен байланысты кәсіпорындарда (химия, металлургия және т.б.) ұйымдастырылады. Кәсіптік ауруларды алдын алу үшін емдік-профилактикалық тамақтану рационы құрылған, тегін сүт еру енгізілген.

Өндірістік кәсіпорындарда жұмысшыларға емдік тамақтануды ұсыну үшін емдік асханалар немесе бөлімдер ұйымдастырылады. Нормаларға сәйкес емдік тамақтану өндірістік кәсіпорын асханаларындағы жалпы орын санының 20% құрау керек.

### **10.3. Жалпы білім беретін мектептерде тамақтануды ұйымдастыру**

Жалпы білім беретін мектептерде қоғамдық тамақтандыру желілерін дамыту және мектеп тамақтануын ұйымдастыруды жақсарту барлық жастағы оқушылардың дұрыс физикалық дамуы, олардың денсаулығын нығайту, еңбек қабілетін арттыру үшін негізгі шарт болып табылады. Ұзақтығы 5–6 сағат құрайтын оқу

күні бойы оқушылар 600 ккал, яғни тәулігіне кететін энергошығындардың ширегін жұмсайды. Оқушыларға оқу күні бойы ыстық тамақтануды ұсыну оқу-тәрбие үдерісін жақсартуға және үлгерімділіктің артуына ықпал етеді.

Мектеп тамақтануын ұйымдастырудың маңызды мақсаты оның материалды-техникалық базасын нығайту болып табылады. Мектеп асханаларында орын санын нормативтерге дейін жеткізу (100 оқушыға 250 орын) барлық оқушыларды ыстық таңғы астармен, ал ұзартылған күндерде оқитын оқушыларды түскі астармен қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Мектеп асханалары жартылай дайын өнімде жұмыс істейтін толық даярлау асханалары және дайын таңғы астар мен түскі астарды өткізетін тарату асханалары болып бөлінеді.

Толық даярлау асханалары жартылай дайын өнімдерді, ал тарату асханалары дайын тағамдарды функционалды сыйымдылықтарда және контейнерлерде мектеп тамақтану комбинаттарынан алады.

Әрбір мектеп тамақтану комбинаты күн сайын ыстық тағаммен берілген ауданындағы 10–0 мектепті қамтамасыз етеді.

Мектеп асханаларында прогресивті қызмет көрсету түрлері кең енгізілуде: абонементтік есеп-айырысу бар жинақталған рациондарды

өткізу, алдын ала дастарқан жаю, сыныптар бойынша таңғы астарды ұйымдастыру, дәрумендік, сүт, шай үстелдері.

Жинақталған рациондарды өткізу кезінде залдағы үстелдерді тік төртбұрыш түрінде 12–50 орынға шақтап орналастырады. Үстелдерге алдын ала ыдыстар мен аспаптарды қояды. Ұзіліс басталғанға 5 минут бұрын жоғары сыныптың кезекші оқушылары жинақталған астарды подноста барлық сынып үшін үстелдерге қойып шығады. Тағам қабылдап болған соң оқушылар қолданылған ыдыстарды ыдыс жуу бөлімінің үстеліне жинайды.

Жыл сайын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны мен мектеп әкімшілігі келісімшартқа отырып, онда екі жақтың құқықтары мен міндеттері қарастырылады.

Асхана әкімшілігі оқушыларға екі апталық мәзір бойынша жоғары сапалы тағамдар мен буфет өнімдерімен қамтамасыз етуге, негізгі асханалардан немесе басқа қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарынан өнімдерді жабдықтауға, ас үй жабдықтары, құрал-саймандарын, ас ыдыстар мен қызметкерлерге арналған арнайы киімдерді жабдықтауға міндетті.

Мектеп әкімшілігі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны жетекшілігімен бірге асханаға бөлме ұсынып, жоғары сынып оқушылары, мұғалім-

дер, ата-аналар комитеті құрамынан кезекшілерді бөліп, оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға жауап береді, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының тауарлық-материалдық құндылықтарының сақталуын қамтамасыз етеді.

#### 10.4. Жоғары және арнайы орта оқу орындарының студенттерінің тамақтануын ұйымдастыру

Жоғарғы және арнайы орта оқу орындарындағы оқушылардың тамақтануын оқу орындарымен қатар жатақханаларда да ұйымдастырады. Жоғары оқу орындарының аумағында орналасқан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жалпы орын саны студенттер санының 20%, профессорлық-оқытушылық құрамы және қызмет көрсететін персоналдар, соның ішінде: %

студенттер мен қызмет көрсететін персоналдарға арналған асханалар – 13

профессорлық-оқытушылық құрамы үшін асханалар – 1

емдәмдік асханалар – 2

студенттерге арналған буфеттер – 3

профессорлық-оқытушыларлық құрамға және қызмет көрсететін персоналдарға арналған буфеттер – 1

Жоғарғы оқу орындарындағы асханаларды жылытылатын өтпе жолы

бар негізгі оқу корпусына бекітілген жеке ғимараттарда, немесе оқу корпусының ғимаратында (жатақханада) орналастырады. Асхана мен оқу-өндірістік бөлмелердің арақашықтығы 500 м аспауы керек.

ЖОО-ның студенттері мен колледж оқушыларының тамақтануын ұйымдастырудың негізгі формасы оқу корпусының ғимаратында, сонымен қатар жатақханалардағы даярлау-асханалары мен тарату-асханаларында тағамды жіберу болып табылады. Оқушылар саны 5 мың адамнан асатын ірі оқу мекемелерінде, оған дайындау-фабрикалары немесе даярлау асханаларының жүйесі арқылы өтетін аспаздық фабрикалар, кафелер, кафе-автоматтар, кафетерийлер мен буфеттер, жекеленген этаждарда орналасқан оқу корпустары мен жатақханаларда студенттердің тамақтану комбинаттары ұйымдастырылуы мүмкін. Алдын ала дайындау фабрикаларын жекеленген ғимараттарда орналастырады. Сонымен қатар тапсырыс беретін үстелдері бар аспаздық дүкендер қарастырылады.

Университеттер мен колледждердегі асханалар, кафелер және буфеттердің жұмыс істеу реті қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының әкімшілігімен бекітіледі. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары бірінші ауысымдағы сабақтың басталуына 30 минут қалғанда ашылуы керек және екінші ауысымдағы сабақтар аяқталғаннан кейін 1 сағат өткен

соң жабылуы керек. Егер де оқу ғимаратында кешкі бөлімнің студенттері оқитын болса, онда қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары кешкі бөлімнің екінші сабағына дейін жұмыс істеуі керек.

### Бақылау сұрақтары

1. Шоғырланған коллективі бар кәсіпорындарда тамақтандыру қалай ұйымдастырылады?
2. Шашыранды коллектив жұмысшыларын тамақтандыру қалай ұйымдастырылады?
3. Жалпы білім беретін мектептерде тамақтануды ұйымдастыру.
4. Жоғары және арнайы орта оқу орындарының студенттерінің тамақтануын ұйымдастыру.

## ТЕСТ ТАПСЫРМАЛАРЫ

**1. Аспаздық өнімдерді даярлау және оларды кәсіпорын типі мен класына сәйкес өткізу мен тұтыну үшін жағдай құру қызметтері.**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**2. Тұтынушы тапсырысы бойынша аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау, кәсіпорында тапсырыс беруші шикізатынан тағам даярлау, үйге келіп аспаздық және кондитерлік өнімдер, тағамдар даярлау жөнінде аспазшы, кондитер қызметі.**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**3. Мерейтойлар, жанұялық отырыстар, астар ұйымдастыру қызметі қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**4. Конференция, семинар, жиналысқа қатысушылардың тамақтануын ұйымдастыру және қызмет көрсету қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**5. Тұтынушы тапсырысы бойынша аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді жеткізу, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді жұмыс**

**орнына, кеңсеге, үйге, жолаушы көлігіне, қонақ үй нөмірлеріне жеткізу және қызмет көрсету қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**6. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары залында орындарды алдын ала тапсыру қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Өнімді тұтынуды ұйымдастыру және қызмет көрсету қызметтері;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**7. Аспаздық және кондитерлік өнімдерді дүкендер және аспаздық бөлімдері арқылы өткізу, түскі астарды үйге жеткізу, аспаздық өнімдер жинағын жолға жинау қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**8. Музыкалық қызметті ұйымдастырудан, концерт жүргізуден, варьете және видеобағдарлама жүргізуден, газет пен журнал таратудан, үстел ойындары, ойын автоматтары, билярд ұйымдастыру қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**9. Аспаздық және кондитерлік өнімдерді даярлау, безендіру және дастарқан жаю жөнінде мамандардың кеңес беруі қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;

- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**10. Емдәм бикенің аспаздық өнімдерді әртүрлі ауруларда тұтыну мәселесі бойынша кеңес беруі қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**11. Аспаздық шеберлікке оқытуды ұйымдастыру қай қызмет түріне жатады?**

- A. Тамақтану қызметі;
- B. Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді даярлау қызметі;
- C. Аспаздық өнімдерді өткізу қызметі;
- D. Бос уақытты ұйымдастыру қызметі;
- E. Ақпараттық-кеңес беру қызметі.

**12. Қызмет көрсетудің әдістері.**

- A. Өз-өзіне қызмет көрсету, даяшы, барменмен қызмет көрсету, аралас әдіс;
- B. Мейрамхана, бар, асхана, кафе, дәмхана залында өнімді өткізу, жолда жолаушыларға қызмет көрсету, даяшының үйге келіп қызмет көрсетуі;
- C. Өз-өзіне қызмет көрсету, даяшы, барменмен қызмет көрсету;
- D. Мейрамхана, бар, асхана, кафе, дәмхана залында өнімді өткізу, жолда жолаушыларға қызмет көрсету;
- E. Аралас әдіс.

**13. Тұтынушылар тарату бөлімінде өздері салқын тағамдар мен сусындарды, кондитерлік өнімдерді алатын қызмет көрсету әдісі.**

- A. Өз-өзіне қызмет көрсету;
- B. Даяшы, барменмен қызмет көрсету;
- C. Жолда жолаушыларға қызмет көрсету;



- D. Мейрамхана, бар, асхана, кафе, дәмхана залында өнімді өткізу;
- E. Аралас әдіс.

**14. Ыңғайлылықпен қатар, тұтынушылардың демалысы ұйымдастырылатын мейрамхана, бар, кафеде көрсетілетін қызмет көрсету әдісі.**

- A. Өз-өзіне қызмет көрсету;
- B. Даяшы, барменмен қызмет көрсету;
- C. Жолда жолаушыларға қызмет көрсету;
- D. Мейрамхана, бар, асхана, кафе, дәмхана залында өнімді өткізу;
- E. Аралас әдіс.

**15. Тұтынушылармен есеп-айырысу әдісі бойынша өз-өзіне қызмет көрсету түрлері.**

- A. Толық өз-өзіне қызмет көрсету, ішінара өз өзіне қызмет көрсету;
- B. Алдын ала, соңынан, тікелей төлеу, тамақ ішіп болған соң төлеу, өздігінен төлеу;
- C. Алдын ала, соңынан, тікелей төлеу;
- D. Тамақ ішіп болған соң төлеу, өздігінен төлеу;
- E. Толық өз-өзіне қызмет көрсету, өздігінен төлеу.

**16. Персоналдың қызмет көрсетуге қатысуына байланысты өз-өзіне қызмет көрсету түрлері.**

- A. Толық өз-өзіне қызмет көрсету, ішінара өз-өзіне қызмет көрсету;
- B. Алдын ала, соңынан, тікелей төлеу, тамақ ішіп болған соң төлеу, өздігінен төлеу;
- C. Алдын ала, соңынан, тікелей төлеу;
- D. Тамақ ішіп болған соң төлеу, өздігінен төлеу;
- E. Толық өз-өзіне қызмет көрсету, өздігінен төлеу;

**17. Тұтынушы тағамды алу, оны үстелге жеткізу және ыдысты жинаумен байланысты операциялардың барлығын өзі орындайтын өз-өзіне қызмет көрсету түрі.**

- A. Үйге тапсырыс беру;
- B. Даяшылардың қызмет көрсетуі;
- C. Ішінара өз өзіне қызмет көрсету;
- D. Шеф аспазшының қызмет көрсетуі;
- E. Толық өз-өзіне қызмет көрсету.

**18. Тағамды алу, оны үстелге жеткізу және ыдысты жинаумен байланысты операциялардың біраз бөлігін кәсіпорын персоналы орындайтын өз-өзіне қызмет көрсету түрі.**

- A. Үйге тапсырыс беру;
- B. Даяшылардың қызмет көрсетуі;
- C. Ішінара өз-өзіне қызмет көрсету;
- D. Шеф аспазшының қызмет көрсетуі;
- E. Толық өз-өзіне қызмет көрсету.

**19. Ас мәзірімен танысқан соң, кассадан чек алып, осы чек арқылы тандалған тағамдарын тарату бөлімінен алатын өз өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісі.**

- A. Алдын ала төлеу;
- B. Соңынан төлеу;
- C. Тікелей төлеу;
- D. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- E. Өздігінен төлеу.

**20. Тарату желісінің соңында тандалған тағамдарға төлеу өз-өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісі.**

- A. Алдын ала төлеу;
- B. Соңынан төлеу;
- C. Тікелей төлеу;
- D. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- E. Өздігінен төлеу.

**21. Бір уақытта тағамды таңдап, оны алу және құнын төлеу өз-өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісі.**

- A. Алдын ала төлеу;
- B. Соңынан төлеу;
- C. Тікелей төлеу;
- D. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- E. Өздігінен төлеу.

**22. Тұтынушы тағам мен сусындарын таңдап, тарату бөлімінің соңында кассирден чек алып, оны залдан шығарда төлеу өз-өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісінің қайсысына жатады?**

- A. Алдын ала төлеу;

- В. Соңынан төлеу;
- С. Тікелей төлеу;
- Д. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- Е. Өздігінен төлеу.

**23. Тұтынушы тағамдарын өздігінен талдап, ақшаларын ақша жинағышқа салып төлеу өз-өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісі.**

- А. Алдын ала төлеу;
- В. Соңынан төлеу;
- С. Тікелей төлеу;
- Д. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- Е. Өздігінен төлеу.

**24. Тұрақты тамақтану контингенті бар кәсіпорындарда қолданылатын есептесу әдісі өз-өзіне қызмет көрсетудің есептесу әдісі.**

- А. Алдын ала төлеу;
- В. Соңынан төлеу;
- С. Тікелей төлеу;
- Д. Тамақ ішіп болған соң төлеу;
- Е. Өздігінен төлеу.

**25. Бар тұрағы бар, аралас, күшті алкогольді, әлсіз алкогольді және алкогольсіз сусындарды, тісбасарлар, десерттер, ұннан жасалатын кондитерлік өнімдерді, тоқаш өнімдерін өткізетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының типі.**

- А. Мейрамхана;
- В. Бар;
- С. Кафе;
- Д. Асхана;
- Е. Дәмхана.

**26. Мейрамханаға қарағанда шектеулі өнім ассортименті ұсынылатын тұтынушылар тамақтануы мен демалысын ұйымдастыратын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының типі.**

- А. Мейрамхана;
- В. Бар;
- С. Кафе;

- D. Асхана;
- E. Дәмхана.

**27. Апта күніне орай әртүрлі ас мәзіріне сәйкес тағамдар өндіріп, өткізетін жалпы немесе белгілі бір тұтынушылар контингенті бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының типі.**

- A. Мейрамхана;
- B. Бар;
- C. Кафе;
- D. Асхана;
- E. Дәмхана.

**28. Белгілі бір шикізат түрінен жеңіл дайындалатын тағамдар асортименті бар және тұтынушыларға тез қызмет көрсетуге арналған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының типі.**

- A. Мейрамхана;
- B. Бар;
- C. Кафе;
- D. Асхана;
- E. Дәмхана.

**29. Өткізілетін өнім асортиментіне байланысты мейрамханалар түрлері.**

- A. Балық, сыра, ұлттық немесе шетел аспаздығымен;
- B. Қалалық, қонақ үйдегі, вокзалдағы;
- C. Фирмалық, ұлттық;
- D. Жергілікті, ұлттық;
- E. Жақын, алыс.

**30. Орналасу жеріне байланыты мейрамхана түрлері.**

- A. Балық, сыра, ұлттық немесе шетел аспаздығымен;
- B. Қалалық, қонақ үйдегі, вокзалдағы;
- C. Фирмалық, ұлттық;
- D. Жергілікті, ұлттық;
- E. Жақын, алыс.

**31. Өткізілетін өнім ассортименті және дайындау әдісі бойынша барлар түрлері.**

- A. Сыра, сүт, гриль бар, салат бар, снэк бар, экспресс бар және т.б.;
- B. Видеобар, спорт бар, ирланд пабы және т.б.;
- C. Жалпы, емдәмдік, емдік профилактикалық;
- D. Ашық типті немесе белгілі бір тұтынушылар контингентіне қызмет көрсететін;
- E. Жалпыға ортақ, оқу орнындағы және т.б.

**32. Концепциясы бойынша барлар түрлері.**

- A. Сыра, сүт, гриль бар, салат бар, снэк бар, экспресс бар және т.б.;
- B. Видеобар, спорт бар, ирланд пабы және т.б.;
- C. Жалпы, емдәмдік, емдік профилактикалық;
- D. Ашық типті немесе белгілі бір тұтынушылар контингентіне қызмет көрсететін;
- E. Жалпыға ортақ, оқу орнындағы және т.б.

**33. Аспаздық өнімдер мен сатып алынатын тауарларды өндіру, өткізу және тұтынуды ұйымдастырудан тұратын қоғамдық кәсіпорындар тобы.**

- A. Асхана, мейрамхана, кафе, бар, дәмхана;
- B. Дайындау кәсіпорындары;
- C. Түскі астарды үйге жеткізетін кәсіпорындар;
- D. Аспаздық дүкендері және жартылай фабрикаттар бөлімі;
- E. Асхана, дәмхана.

**34. Күрделі дайындалатын тағамдар, соның ішінде тапсырысқа берілетін және фирмалық тағамдар, арақ шарап, темекі, кондитерлік өнімдер ассортименті кең, демалысты ұйымдастырумен қатар жоғары деңгейде қызмет көрсетілетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының типі.**

- A. Мейрамхана;
- B. Бар;
- C. Кафе;
- D. Асхана;
- E. Дәмхана.

**35. Барлар категориясы.**

- A. Люкс, жоғарғы;

- В. Жоғарғы 1–2;
- С. Люкс, жоғарғы, бірінші және екінші;
- Д. Бірінші, екінші;
- Е. Жоғарғы бірінші.

**36. Мамандандырылған кафелердің категориялары.**

- А. Люкс, жоғарғы;
- В. Жоғарғы 1–2;
- С. Люкс, жоғарғы, бірінші және екінші;
- Д. Бірінші, екінші;
- Е. Жоғарғы, бірінші, екінші.

**37. Мейрамханалар категориясы.**

- А. Люкс, жоғарғы, бірінші;
- В. Жоғарғы, бірінші және екінші;
- С. Люкс, жоғарғы, бірінші және екінші;
- Д. Бірінші, екінші;
- Е. Жоғарғы, бірінші.

**38. Мейрамханалар мен барлар кластары.**

- А. Люкс;
- В. Жоғарғы;
- С. Бірінші;
- Д. Люкс, жоғарғы, бірінші, екінші;
- Е. Екінші.

**39. Мейрамхананың таңғаларлығы, жайлылықтың жоғарғы деңгейі, қызметтердің кең көлемдегі таңдауы бар мейрамхана класы.**

- А. Люкс;
- В. Жоғарғы;
- С. Бірінші;
- Д. Барлық жауабы дұрыс;
- Е. Люкс.

**40. Сақтау тәртібіне сәйкес суытылатын камералар мен суытылмайтын қоймаларда шикізат пен өнімдерді қысқа мерзім сақтауға арналған қоғамдық тамақтандыру орындарының бөлмелер тобы.**

- А. Қойма тобы;

- В. Өндірістік топ;
- С. Саудалық топ;
- Д. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- Е. Техникалық бөлмелер тобы.

**41. Шикізат пен өнімдерді өңдеуге және дайын өнім шығаруға арналған қоғамдық тамақтандыру орындарының бөлмелер тобы.**

- А. Қойма тобы;
- В. Өндірістік топ;
- С. Саудалық топ;
- Д. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- Е. Техникалық бөлмелер тобы.

**42. Дайын өнімді өткізуге және оны тұтынуды ұйымдастыруға арналған қоғамдық тамақтандыру орындарының бөлмелер тобы.**

- А. Қойма тобы;
- В. Өндірістік топ;
- С. Саудалық топ;
- Д. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- Е. Техникалық бөлмелер тобы.

**43. Кәсіпорын жұмысшыларының қалыпты еңбек жағдайы мен демалу жағдайын құруға арналған қоғамдық тамақтандыру орындарының бөлмелер тобы.**

- А. Қойма тобы;
- В. Өндірістік топ;
- С. Саудалық топ;
- Д. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- Е. Техникалық бөлмелер тобы.

**44. Өндірістің қажетті жағдайын қамтамасыз етуге арналған қоғамдық тамақтандыру орындарының бөлмелер тобы.**

- А. Қойма тобы;
- В. Өндірістік топ;
- С. Саудалық топ;
- Д. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- Е. Техникалық бөлмелер тобы.

**45. Дайындау және дайын болғанша жеткізу цехы қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**46. Кондитерлік, аспаздық және т.б. цехтар қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**47. Қосымша (жуу, нан кесу) цехтары қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**48. Буфеті бар залдар қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**49. Тарату бөлімі, буфеті бар залдар, гарберобы бар вестибюль, аспаздық дүкені қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;



- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**50. Директор кабинеті қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**51. Душ, дәретханасы бар персоналға арналған гардероб қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

**52. Суыту камераларының машиналық бөлімі, жылулық пункт, желдету камералары қоғамдық тамақтандыру орындарының ... бөлмелер тобына жатады.**

- A. Қойма тобы;
- B. Өндірістік топ;
- C. Саудалық топ;
- D. Әкімшілік тұрмыстық топ;
- E. Техникалық бөлмелер тобы.

### Саудалық бөлмелер

**53. Тұтынушы ең бірінші кіретін бөлмесі.**

- A. Вестибюль;
- B. Аванзал;
- C. Зал;
- D. Темекі шегетін бөлме;
- E. Билейтін алаң.

**54. Қонақтардың жиналатын, қонақтарды күтетін бөлме.**

- A. Вестибюль;
- B. Аванзал;
- C. Зал;
- D. Темекі шегетін бөлме;
- E. Билейтін алаң;

**55. Тұтынушыларға қызмет көрсетілетін негізгі бөлме.**

- A. Вестибюль;
- B. Аванзал;
- C. Зал;
- D. Темекі шегетін бөлме;
- E. Билейтін алаң.

**56. Функционалды және эстетикалық аспектілер бірлігіне жету мақсатында заттық ортаны қалыптастыру мен реттеуге бағытталған шығармашылық әрекет.**

- A. Техникалық эстетика;
- B. Дизайн;
- C. Дизайнер;
- D. Эстетикалық қасиеттер;
- E. Дизайн объектісі.

**57. Мейрамханада дизайн объектісі қайсысы болып табылады?**

- A. Еңбек кітапшасы;
- B. Анықтамалықтар;
- C. Оқулықтар;
- D. Дизайнер;
- E. Персонал киімі;

**58. Мейрамханада дизайн объектісі қайсысы болып табылады?**

- A. Еңбек кітапшасы;
- B. Анықтамалықтар;
- C. Оқулықтар;
- D. Дизайнер;
- E. Өндірістік орта.

**59. Қызмет көрсетуге дейінгі қысқа мерзімді күту мекемесі қалай аталады?**

- A. Аванзал;
- B. Вестибюль;
- C. Холл;
- D. Зал;
- E. Барлық жауап дұрыс.

### Дастарқан жаю құралдары

**60. Өлшемі 150 мм минтай уылдырығын салуға арналған тәрелке.**

- A. Десерттік шұңғыл тәрелкелер;
- B. Уылдырық тәрелкелері;
- C. Овал табақтар;
- D. Дөңгелек табақтар;
- E. Салат салғыш.

**61. Өлшемі 350, 400, 450 мм балық және ет тісбасарларын, гастронومية, банкеттік тағамдар салуға арналған тәрелке.**

- A. Десерттік шұңғыл тәрелкелер;
- B. Уылдырық тәрелкелері;
- C. Овал табақтар;
- D. Дөңгелек табақтар;
- E. Салат салғыш.

**62. Өлшемі 300, 350 мм ет және көкөніс тісбасарларын, бутербродтар, таргалеткалар, құс және көкөністер салуға арналған тәрелке.**

- A. Десерттік шұңғыл тәрелкелер;
- B. Уылдырық тәрелкелері;
- C. Овал табақтар;
- D. Дөңгелек табақтар;
- E. Салат салғыш.

**63. Салаттар, винигреттер, тұздалған өнімдер, маринадтар және басқа салқын тағамдар салуға арналған тәрелке.**

- A. Десерттік шұңғыл тәрелкелер;
- B. Уылдырық тәрелкелері;

- C. Овал табақтар;
- D. Дөңгелек табақтар;
- E. Салат салғыш.

**64. Салқын соустар мен қаймақ салуға арналған ыдыс.**

- A. Тұздық салғыш;
- B. Сүт құйғыш;
- C. Розетка;
- D. Татымдықтарға арналған ыдыстар;
- E. Салат салғыш.

**65. Кофе немесе шайға арналған кілегей, сүт құюға арналған ыдыс.**

- A. Тұздық салғыш;
- B. Сүт құйғыш;
- C. Розетка;
- D. Татымдықтарға арналған ыдыстар;
- E. Салат салғыш.

**66. Тосап, қайнатпа, сонымен қатар лимон салуға арналған ыдыс.**

- A. Тұздық салғыш;
- B. Сүт құйғыш;
- C. Розетка;
- D. Татымдықтарға арналған ыдыстар;
- E. Салат салғыш.

**67. Тұз, бұрыш, қыша салуға арналған ыдыс.**

- A. Тұздық салғыш;
- B. Сүт құйғыш;
- C. Розетка;
- D. Татымдықтарға арналған ыдыстар;
- E. Салат салғыш.

**68. Асханалық аспаптардың ажыратылуы.**

- A. Негізгі және қосымша;
- B. Үлкен және кіші;
- C. Бірінші және екінші;
- D. Жалпы және жеке;
- E. Негізгі және жалпы.

**69. Тағамдарды жеуге арналған аспаптар.**

- A. Негізгі;
- B. Қосымша;
- C. Жалпы;
- D. Жеке;
- E. Бірінші.

**70. Тісбасарлық, балық, ас, десертті және жеміс аспаптары.**

- A. Негізгі;
- B. Қосымша;
- C. Жалпы;
- D. Жеке;
- E. Бірінші.

**71. Кесуге және тағамдарды салуға арналған аспаптар.**

- A. Негізгі;
- B. Қосымша;
- C. Жалпы;
- D. Жеке;
- E. Бірінші.

**72. Салқын тағамдар мен барлық тісбасарларға және кейбір ыстық тісбасарларға (қуырылған ветчина, жұмыртқа, құймақ және т.б.) ұсынылатын аспап.**

- A. Тісбасарлық аспап (пышақ, шанышқы);
- B. Балық аспабы (пышақ, шанышқы);
- C. Ас аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- D. Десерт аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- E. Жеміс аспабы (пышақ, шанышқы).

**73. Ыстық балық тағамдарына ұсынылатын аспап.**

- A. Тісбасарлық аспап (пышақ, шанышқы);
- B. Балық аспабы (пышақ, шанышқы);
- C. Ас аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- D. Десерт аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- E. Жеміс аспабы (пышақ, шанышқы).

**74. Бірінші және екінші ыстық тағамдарға ұсынылатын аспап.**

- A. Тісбасарлық аспап (пышақ, шанышқы);
- B. Балық аспабы (пышақ, шанышқы);
- C. Ас аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- D. Десерт аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- E. Жеміс аспабы (пышақ, шанышқы).

**75. Тәтті тағамдарға ұсынылатын аспап.**

- A. Тісбасарлық аспап (пышақ, шанышқы);
- B. Балық аспабы (пышақ, шанышқы);
- C. Ас аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- D. Десерт аспабы (пышақ, шанышқы, қасық);
- E. Жеміс аспабы (пышақ, шанышқы).

**76. Ірі кесекпен немесе жұқалап тілініп ұсынылған ірімшікті кесуге және салуға арналған ұшында тістері бар орақ тәрізді аспап.**

- A. Сары майға арналған пышақ;
- B. Пышақ-шанышқы;
- C. Пышақ-ара;
- D. Лимон шанышқысы;
- E. Қос мүйізді шанышқы.

**77. Лимон кесуге қолданылатын аспап.**

- A. Сары майға арналған пышақ;
- B. Пышақ-шанышқы;
- C. Пышақ-ара;
- D. Лимон шанышқысы;
- E. Қос мүйізді шанышқы.

**78. Лимон тіліктерін салуға арналған екі өткір тісті аспап.**

- A. Сары майға арналған пышақ;
- B. Пышақ-шанышқы;
- C. Пышақ-ара;
- D. Лимон шанышқысы;
- E. Қос мүйізді шанышқы.

**79. Майшабақ ұсынуға арналған аспап.**

- A. Сары майға арналған пышақ;

- В. Пышақ-шанышқы;
- С. Пышақ-ара;
- Д. Лимон шанышқысы;
- Е. Қос мүйізді шанышқы.

**80. Түп жағы кеңейтілген, жоғарғы жағы тарылған қысқалау келген рюмканың тағайындалуы.**

- А. Коньяк үшін;
- В. Арак үшін;
- С. Ликер үшін;
- Д. Ақ шарап үшін;
- Е. Қызыл шарап үшін.

**81. Мадерлы рюмкалардың тағайындалуы.**

- А. Коньяк үшін;
- В. Арак үшін;
- С. Десертті шарап үшін;
- Д. Ақ шарап үшін;
- Е. Қызыл шарап үшін.

**82. Рейнвейлі рюмкалардың тағайындалуы.**

- А. Коньяк үшін;
- В. Арак үшін;
- С. Десертті шарап үшін;
- Д. Ақ шарап үшін;
- Е. Қызыл шарап үшін.

**83. Лафитті рюмкалар тағайындалуы.**

- А. Коньяк үшін;
- В. Арак үшін;
- С. Десертті шарап үшін;
- Д. Ақ шарап үшін;
- Е. Қызыл шарап үшін.

**84. Рейнвейлі рюмкалардың түсі.**

- А. Мөлдір;
- В. Ашық жасыл;

- C. Қызғылт;
- D. Қызыл;
- E. Көгілдір.

**85. Тұздықтағы балық, құстан даярланған екінші ыстық тағамға арналған ыдыс.**

- A. Қақпағы бар овал пішінді баранчиктер;
- B. Қақпағы бар дөңгелек пішінді баранчиктер;
- C. Пашотница;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**86. Тұздықтағы ет (бефстроганов, голубцы) сияқты екінші ыстық тағамға арналған ыдыс.**

- A. Қақпағы бар овал пішінді баранчиктер
- B. Қақпағы бар дөңгелек пішінді баранчиктер
- C. Пашотница
- D. Таганчиктер
- E. Кокотницалар

**87. Сорпаға «қалтада» пісірілген ыстық аршылған жұмыртқа ұсынуға арналған ыдыс.**

- A. Қақпағы бар овал пішінді баранчиктер;
- B. Қақпағы бар дөңгелек пішінді баранчиктер;
- C. Пашотница;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**88. Бифштекс және кейбір басқа фирмалық тағамдарды ұсынуға арналған ыдыс.**

- A. Қақпағы бар овал пішінді баранчиктер;
- B. Қақпағы бар дөңгелек пішінді баранчиктер;
- C. Пашотница;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.



**89. Ыстық тісбасарлар (жульен, қаймақ тұздығындағы санырауқұлак) салуға арналған сыйымдылығы 75–100 см<sup>3</sup> бір сапты кішкентай кастрюль.**

- A. Кокильница;
- B. Турка;
- C. Креманка;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**90. Ыстық балық тісбасарларын көмбелеп пісіріп ұсынуға арналған кішігірім металл науаша.**

- A. Кокильница;
- B. Турка;
- C. Креманка;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**91. Шығыс кофесін дайындап ұсынуға арналған ыдыс.**

- A. Кокильница;
- B. Турка;
- C. Креманка;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**92. Десерт тағамдарын ұсынуға арналған ыдыс.**

- A. Кокильница;
- B. Турка;
- C. Креманка;
- D. Таганчиктер;
- E. Кокотницалар.

**93. Нан тәрелкесінің диаметрі.**

- A. 24 см;
- B. 22 см;
- C. 18 см;
- D. 20 см;
- E. 25 см.

- 94. Шұңғыл асханалық тәрелкесінің диаметрі.**
- A. 20 см;
  - B. 22 см;
  - C. 24 см;
  - D. 26 см;
  - E. 28 см.
- 95. Өлшемі 175 мм нан, тост, бәліш, расстегаи, ватрушка және басқа тоқаш өнімдерін салуға арналған тәрелке.**
- A. Бәліштік фарфор тәрелкелер;
  - B. Тісбасарлық фарфор тәрелкелер;
  - C. Кішкентай ас тәрелкелер;
  - D. Шұңғыл ас тәрелкелер;
  - E. Кішкентай десерттік тәрелкелер.
- 96. Өлшемі 200 мм барлық тісбасарлар түрін салуға арналған тәрелке.**
- A. Бәліштік фарфор тәрелкелер;
  - B. Тісбасарлық фарфор тәрелкелер;
  - C. Кішкентай ас тәрелкелер;
  - D. Шұңғыл ас тәрелкелер;
  - E. Кішкентай десерттік тәрелкелер.
- 97. Өлшемі 240 мм екінші ыстық тағамдар салуға арналған тәрелке.**
- A. Бәліштік фарфор тәрелкелер;
  - B. Тісбасарлық фарфор тәрелкелер;
  - C. Кішкентай ас тәрелкелер;
  - D. Шұңғыл ас тәрелкелер;
  - E. Кішкентай десерттік тәрелкелер.
- 98. Өлшемі 200 және 240 мм көжелер құюға арналған тәрелке.**
- A. Бәліштік фарфор тәрелкелер;
  - B. Тісбасарлық фарфор тәрелкелер;
  - C. Кішкентай ас тәрелкелер;
  - D. Шұңғыл ас тәрелкелер;
  - E. Кішкентай десерттік тәрелкелер.

**99. Өлшемі 200 мм жемістер, пудинг, суфле және т.б. салуға арналған тәрелке.**

- A. Бәліштік фарфор тәрелкелер;
- B. Тісбасарлық фарфор тәрелкелер;
- C. Кішкентай ас тәрелкелер;
- D. Шұңғыл ас тәрелкелер;
- E. Кішкентай десерттік тәрелкелер.

**100. Өлшемі 200 мм кілегеймен құлпынай, танқурай және басқа тәтті тағамдар салуға арналған тәрелке.**

- A. Десерттік шұңғыл тәрелкелер;
- B. Уылдырық тәрелкелері;
- C. Овал табақтар;
- D. Дөңгелек табақтар;
- E. Салат салғыш.

**101. Екі бірдей кішірек шанышқыдан тұратын, бір-бірімен тігінен байланысқан ортақ сабы бар құрал.**

- A. Рақтарды бөлу құралы;
- B. Устрицаға арналған шанышқы;
- C. Сельдке арналған шанышқы;
- D. Балық консервілеріне арналған шанышқы;
- E. Құс етіне арналған шанышқы.

**102. Үш тісшесі бар және оның біреуі консерві пышағына ұқсас құрал.**

- A. Рақтарды бөлу құралы;
- B. Устрицаға арналған шанышқы;
- C. Сельдке арналған шанышқы;
- D. Балық консервілеріне арналған шанышқы;
- E. Құс етіне арналған шанышқы.

**103. 6–10 порцияға арналған көжелерді ұсыну ыдысы.**

- A. Металл ыдыста (мельхиор және болат);
- B. Сорпаға арналған чашкада;
- C. Шұңғыл ас тәрелкеде;
- D. Фарфор көже ыдысында;
- E. Керамикалық құмырашада.

**104. Ұлттық көжелерді ұсыну ыдысы.**

- A. Металл ыдыста (мельхиор және болат);
- B. Сорпаға арналған чашкада;
- C. Шұңғыл ас тәрелкеде;
- D. Фарфор көже ыдысында;
- E. Қыш ыдыстар.

**105. Шығымы мен бағасы көрсетілген сатылымдағы тісбасарлар, тағамдар, сусындар, кондитерлік өнімдер тізімі.**

- A. Ас мәзірі;
- B. Порциялық тағамдар преЙскуранты;
- C. Шарап картасы;
- D. Журнал;
- E. Тіркеу кітабы.

**106. Әртүрлі ассортиментті салқын және ыстық тісбасарлар, көжелер, екінші тағамдар, тәтті тағамдар және фирмалық тағамдардан тұратын тізім.**

- A. Ас мәзірі;
- B. Порциялық тағамдар преЙскуранты;
- C. Шарап картасы;
- D. Журнал;
- E. Тіркеу кітабы.

**107. Жалпыға ортақ қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында (мейрамхана, асхана, кафе, дәмхана) қолданылатын ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;
- C. Күндізгі рацион мәзірі;
- D. Емдәмдік мәзір;
- E. Балалар тағамы мәзірі.

**108. Жаппай қызмет көрсетілетін өндірістік кәсіпорындар, студент, мектеп асханаларында контингенті, теңгерілген тамақтануы ескеріліп құрылатын ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;

- C. Күндізгі рацион мәзірі;
- D. Емдәмдік мәзір;
- E. Балалар тағамы мәзірі.

**109. Конференцияларға қатысушылар, туристер және т.б. үшін құрылатын ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;
- C. Кезекші тағамдар мәзірі;
- D. Банкет мәзірі;
- E. Арнайы қызмет көрсету түрлеріне арналған мәзір.

**110. Уақыты шектелген тұтынушыларға жылдам қызмет көрсету үшін құрылатын ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;
- C. Кезекші тағамдар мәзірі;
- D. Банкет мәзірі;
- E. Арнайы қызмет көрсету түрлеріне арналған мәзір.

**111. Банкет түрі мен тапсырыс берушінің тілегіне орай құрылатын ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;
- C. Кезекші тағамдар мәзірі;
- D. Банкет мәзірі;
- E. Арнайы қызмет көрсету түрлеріне арналған мәзір.

**112. Жаңа жыл, үйлену тойы, туған күн, дәстүрлі мерекелер және т.б. арналған ас мәзірі.**

- A. Тағамдар еркін таңдалатын мәзір;
- B. Жинақталған түскі ас (таңғы ас, кешкі ас) мәзірі;
- C. Кезекші тағамдар мәзірі;
- D. Банкет мәзірі;
- E. Арнайы қызмет көрсету түрлеріне арналған мәзір.

**113. Мейрамханалардың ас мәзіріне бұйымдарды, сусындарды, тағамдарды жазу тәртібі ... басталады.**

- A. Суық жеңіл тағамдардан;
- B. Фирмалық тағамдардан;
- C. Сусындардан;
- D. Ыстық тағамдардан;
- E. Кондитерлік бұйымдардан.

**114. Шарап барының мәзіріне бұйымдарды, сусындарды, тағымдарды жазу тәртібі.**

- A. Суық жеңіл тағамдардан;
- B. Фирмалық тағамдардан;
- C. Сусындардан;
- D. Коктейльден;
- E. Ыстық тағамдардан.

**115. Тауарлардың бағаларының анықтамасы.**

- A. Буклет;
- B. Мәзір (меню);
- C. Прейскурант;
- D. Үндеу (листовка);
- E. Шақыру.

### **Қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдері**

**116. Бөлмені желдету, еден, жиһаз, терезелерді ылғалды жуудан тұратын залды дайындау үрдісі.**

- A. Бөлмені тазалау;
- B. Дастарқан жаю;
- C. Даяшылардың дайындалуы;
- D. Аспаптарды қою;
- E. Барлығы дұрыс.

**117. Үстелге ыдыстарды қою мына ыдысты коюдан басталады:**

- A. Құралдарды коюдан;
- B. Кіші асханалық тәрелкелерді коюдан;
- C. Рюмкалар, фужерлер;

- D. Жеңіл тағам тәрелкелерін;
- E. Астына қойылатын тәрелкелерден.

**118. Негізгі дастарқан жаю кезінде үстелге қойылатын ыдыс-аяқтар.**

- A. Тәрелке, пышақ, шанышқы;
- B. Тәрелке, рюмка, құралдар;
- C. Пышақ, шанышқы, салфетка;
- D. Пышақ, шанышқы;
- E. Тәрелке, шанышқы.

**119. Сервис арбасының тағайындалуы.**

- A. Дастарқан жаю үшін;
- B. Ыдысты және тағам құралдарын тасу үшін;
- C. Тағамды қабылдау үшін;
- D. Ыдыс-аяқты, құралдарды сақтау үшін;
- E. Банкет үшін.

**120. Тұтынушылар залының биіктігі.**

- A. 3,3 м;
- B. 4 м;
- C. 3,5–4 м;
- D. 3,3–4,2 м;
- E. 3 м.

**121. Залдардағы оңтайлы температура.**

- A. 18 °C;
- B. 20 °C;
- C. 21 °C;
- D. 16 °C;
- E. 19 °C;

**122. Толық дастарқан жаю кезінде үстелге қойылатын ыдыс-аяқтар.**

- A. Астына қойылатын тәрелке, құралдар;
- B. Жеңіл тағам тәрелкесі, бәліш тәрелкесі және құралдар;
- C. Жеңіл тағам тәрелкесі, құралдар;
- D. Астына қойылатын, жеңіл тағам, бәліш тәрелкелері, құралдар;
- E. Бәліш (пирожковые), астына қойылатын тәрелкелері, құралдар.

**123. Астына қойылатын тәрелкені столдың шетінен ...арақашықтықта қояды.**

- A. 5 см;
- B. 2 см;
- C. 10 см;
- D. 1 см;
- E. 3 см.

**124. Бәліш тәрелкесін столдың шетінен ... арақашықтықта қояды.**

- A. 5 см;
- B. 2 см;
- C. 10 см;
- D. 1 см;
- E. 3 см.

**125. Бәліш тәрелкесін жеңіл тағам тәрелкесінің ... жағынан қояды.**

- A. Оң;
- B. Сол;
- C. Орта;
- D. Қойылмайды;
- E. Рюмканың артқы.

**126. Дастарқанның столдан түсіп тұруға тиіс бөлігі ...**

- A. 30–50 см кем емес;
- B. 20–30 см кем емес;
- C. 20–30 см көп емес;
- D. 50 см көп емес;
- E. 20–30 см.

**127. Күл сауытын (пепельница) үстелге қою кезегі.**

- A. Ыстық тағам бергеннен кейін;
- B. Кофе бергеннен кейін;
- C. Алдын ала;
- D. Қоймайды;
- E. Шайдан кейін.

**128. Нан кесектерін тәрелкеге қою тәсілі.**

- A. Ақ нан сол жағынан, кара оң жағынан;



- В. Қалай қойса да болады;
- С. Ақ нан оң жағынан, қара нан сол жағынан;
- D. Араластырып қояды;
- Е. Бірге қоймайды.

**129. Арнайы аспаптар көмегімен тапсырылған тағамды тұтынушы тәрелкесіне салу арқылы жүзеге асатын тағамдарды ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- В. Ағылшын әдісі;
- С. Орыс әдісі;
- D. Жергілікті әдіс;
- Е. Кешенді әдіс.

**130. Тапсырылған тағамды тұтынушы тәрелкесіне қосалқы бөлмеде немесе қосалқы үстелде салу арқылы жүзеге асатын тағамдарды ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- В. Ағылшын әдісі;
- С. Орыс әдісі;
- D. Жергілікті әдіс;
- Е. Кешенді әдіс.

**131. Тапсырылған тағамдарды (бірнеше порцияны бір ыдыста немесе бір порциялы ыдыста) үстел үстіне қою арқылы жүзеге асатын тағамдарды ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- В. Ағылшын әдісі;
- С. Орыс әдісі;
- D. Жергілікті әдіс;
- Е. Кешенді әдіс.

**132. Даяшы тапсырылған тағамды тұтынушы тәрелкесіне салу арқылы жүзеге асатын тағамдарды ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- В. Ағылшын әдісі;
- С. Орыс әдісі;
- D. Жергілікті әдіс;
- Е. Кешенді әдіс.

**133. Даяшы тұтынушыға тағамды ұсынады, ал ол өзі өз тәрелкесіне салып алатын ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- B. Ағылшын әдісі;
- C. Орыс әдісі;
- D. Еуропалық әдіс;
- E. Құрама әдіс.

**134. Дастарқан жайылуымен ерекшеленетін тағамдарды ұсыну әдісі.**

- A. Француз әдісі;
- B. Ағылшын әдісі;
- C. Орыс әдісі;
- D. Еуропалық әдіс;
- E. Құрама әдіс.

**135. Белгілі бір тұлғаға, мерекеге немесе оқиғаға арналып ұйымдас-тырылатын мерекелі таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас – бұл:**

- A. Банкет;
- B. Шай;
- C. Отырыс;
- D. Жиналыс;
- E. Дұрыс жауабы жоқ.

**136. Банкет түрлері.**

- A. Мерекелік, күнделікті;
- B. Ресми, ресми емес;
- C. Аналогтық және цифрлық;
- D. Тікелей және жанама;
- E. Кіші және үлкен.

**137. Қабылдау – бұл:**

- A. Күнделікті банкет;
- B. Ресми банкет;
- C. Ресми емес банкет;
- D. Тікелей банкет;
- E. Кіші банкет.

**138. Отбасылық мереке, достар кездесуі – бұл:**

- A. Күнделікті банкет;
- B. Ресми банкет;
- C. Ресми емес банкет;
- D. Тікелей банкет;
- E. Кіші банкет.

**139. Дипломаттық ресми қабылдауларда қатысушыларды хаттамаға сәйкес үстел басына отырғызылып қызмет көрсетілетін банкет.**

- A. Даяшылармен толық қызмет көрсетілетін үстел басындағы банкет-қабылдау;
- B. Даяшылармен ішінара қызмет көрсетілетін үстел басындағы банкет-қабылдау;
- C. Банкет-фуршет;
- D. Банкет-коктейль;
- E. Банкет-коктейль-фуршет.

**140. Белгілі бір оқиғаға кездесу, той, мереке және т.б. орай ұйымдастырылатын банкет.**

- A. Даяшылармен толық қызмет көрсетілетін үстел басындағы банкет-қабылдау;
- B. Даяшылармен ішінара қызмет көрсетілетін үстел басындағы банкет-қабылдау;
- C. Банкет-фуршет;
- D. Банкет-коктейль;
- E. Банкет-коктейль-фуршет.

**150. Қысқа мерзімде көп адамдарды қабылдау қажет болғанда ұйымдастырылатын банкет.**

- A. Банкет-шай;
- B. Банкет-кофе;
- C. Банкет-фуршет;
- D. Банкет-коктейль;
- E. Банкет-коктейль-фуршет.

**151. Ресми кездесу (конференция, жиналыс), фестиваль, конгресс және т.б. қатысушыларға қызмет көрсетуде ұйымдастырылатын банкет.**

- A. Банкет-шай;

- В. Банкет-кофе;
- С. Банкет-фуршет;
- Д. Банкет-коктейль;
- Е. Банкет-коктейль-фуршет.

**152. Коктейль қабылдау мен фуршет қабылдауға тән қызмет көрсету түрі қолданылатын банкет.**

- А. Банкет-шай;
- В. Банкет-кофе;
- С. Банкет-фуршет;
- Д. Банкет-коктейль;
- Е. Банкет-коктейль-фуршет.

**153. Әйел адамдардың әйелдерге арнап ұйымдастырылатын банкеті.**

- А. Банкет-шай;
- В. Банкет-кофе;
- С. Банкет-фуршет;
- Д. Банкет-коктейль;
- Е. Банкет-коктейль-фуршет.

**154. Банкет фуршет ұйымдастырылу уақыты.**

- А. 18 сағаттан 20 сағатқа дейін;
- В. Түстен кейін;
- С. 16–18 сағат аралығында;
- Д. Түнде;
- Е. Таңертең.

**155. Банкет коктейль ұйымдастырылу уақыты.**

- А. 18 сағаттан 20 сағатқа дейін;
- В. Түстен кейін;
- С. 16–18 сағат аралығында;
- Д. Түнде;
- Е. Таңертең.

**156. Банкет-шай ұйымдастырылу уақыты.**

- А. 18 сағаттан 20 сағатқа дейін;
- В. Түстен кейін;

С. 16–18 сағат аралығында

D. Түнде;

E. Таңертен.

**157. Коктейль-банкетке ұсынылатын үстелдер.**

A. Банкеттік столдар;

B. Жеке столдар;

C. Фуршеттік столдар;

D. Сопақ және домалақ столдар;

E. Овалды үстелдер.

**158. Шай-банкетке ұсынылатын үстелдер.**

A. Банкеттік столдар;

B. Жеке столдар;

C. Фуршеттік столдар;

D. Сопақ және домалақ столдар;

E. Домалақ үстелдер.

**159. Банкеттегі құрметті орын.**

A. Қонақтарға қарама-қарсы орын;

B. Кіре беріс есікке қарама-қарсы орын;

C. Терезенің қасында орын;

D. Стол шетінде орын;

E. Залдың алыс бұрышындағы орын.

**160. Банкеттің аяқталуы.**

A. Коньяк немесе кофе берумен;

B. Шай берумен;

C. Шоколад берумен;

D. Коктейль берумен;

E. Шарап берумен.

**170. Банкетті ұйымдастырғанда қонақтарды қарсы алатын адам.**

A. Банкет жасаушы;

B. Метрдотель;

C. Даяшы;

D. Бармен;

E. Швейцар.

**171. Самаурыннан шайды құятын адам.**

- A. Даяшы;
- B. Метрдотель;
- C. Бармен;
- D. Банкет қожасы (хозяин);
- E. Банкет қожасының әйелі (хозяйка).

**172. Тұтынушылар даяшыны күтпей, өздері қажетті тағамдарды алатын қызмет көрсету түрі.**

- A. Швед үстелі;
- B. Барбекю;
- C. Үстел экспресс;
- D. Зал экспресс;
- E. Ас.

**173. Арнайы айналмалы дөңгелек үстелде тағамдарды таңдауға болатын қызмет көрсету түрі.**

- A. Швед үстелі;
- B. Барбекю;
- C. Үстел экспресс;
- D. Зал экспресс;
- E. Швед үстелі, барбекю, үстел экспресс, зал экспресс.

**174. Арнайы қызмет көрсету түрі.**

- A. Швед үстелі;
- B. Барбекю;
- C. Үстел экспресс;
- D. Зал экспресс;
- E. Швед үстелі, барбекю, үстел экспресс, зал экспресс.

**175. Түскі ас үзіліс уақыты шектеулі тұтынушыларға қызмет көрсетуді тездету үшін ұйымдастырылатын қызмет көрсету түрі.**

- A. Швед үстелі;
- B. Барбекю;
- C. Үстел экспресс;
- D. Зал экспресс;
- E. A, B, C, D пункттері.

**176. Тұтынушы қатысында отта даярланған тағам.**

- A. Швед үстелі;
- B. Барбекю;
- C. Үстел экспресс;
- D. Зал экспресс;
- E. А, В, С, D пункттері.

**177. Жолаушы ағыны 1500 жоғары вокзалдағы тамақтану орындары.**

- A. Мейрамхана, жалпы типті кафе, балалар кафесі, буфет, fast-food, асхана;
- B. Fast-food типті мейрамхана, буфет, бар;
- C. Қызмет көрсетуі класы төмен fast-food типті мейрамхана;
- D. Арнайы маманданған fast-food кәсіпорны;
- E. Буфет.

**178. Жолаушы ағыны 700–1500 адам вокзалдағы тамақтану орындары.**

- A. Мейрамхана, жалпы типті кафе, балалар кафесі, буфет, fast-food, асхана;
- B. Fast-food типті мейрамхана, буфет, бар;
- C. Қызмет көрсетуі класы төмен fast-food типті мейрамхана;
- D. Арнайы маманданған fast-food кәсіпорны;
- E. Буфет.

**179. Интерьер стилі вагон құрылымына сәйкес, екі фирмалық және тапсырысқа берілетін тағамы бар, сатылымдағы тауарлары, алкоголь өнімдері бар вагон мейрамхана.**

- A. Халықаралық поездың вагон мейрамханасы;
- B. Фирмалық поездың вагон мейрамханасы;
- C. Жолаушы поездының вагон рестораны;
- D. А және В пункті;
- E. А,В,С пункттері.

**180. Тағам дайындау, жинақтау, қысқа мерзім сақтау және ұшақтарға жіберу үшін аэропортта ұйымдастырылған цех.**

- A. Дайындау фабрикалары;
- B. Фабрика-аспаздық;
- C. Жартылай фабрикаттар өндіретін арнайы цехтар;
- D. Арнайы аспаздық цехтар;
- E. Өуе жол тамақтану цехы.

**181. Мектеп асханалары мен буфеттерін жабдықтайтын аспаздық өнім өндіруге арналған кәсіпорын.**

- A. Мектеп аспаздық фабрикасы;
- B. Қоғамдық тамақтандыру комбинаты;
- C. Жартылайфабрикаттар өндіретін арнайы цехтар;
- D. Арнайы аспаздық цехтар;
- E. Әуе жол тамақтану цехы.

**182. Әуе көліктерінің жолаушыларына тегін тамақтануды ұйымдас-тыруға сәйкес тасымал уақыты.**

- A. 8 сағаттан артық;
- B. 6 сағаттан артық;
- C. 4 сағаттан артық;
- D. 1 сағаттан артық;
- E. 2 сағаттан артық.

**183. Қонақ үйдегі тамақтану кәсіпорындарының жұмыс уақыты.**

- A. 7 00–24;
- B. 10 00–24;
- C. 6 00–23;
- D. 6 00–15 және 17 24;
- E. 7 00–23.

**184. Демалыс орындарындағы көрсетілетін қызмет.**

- A. Банкетте қызмет көрсету;
- B. Күнделікті қызмет көрсету;
- C. Тұлғалық қызмет көрсету;
- D. Қызмет көрсетудің арнайы түрі;
- E. Бригадалық қызмет көрсету.

**185. Қонақ күткен кезде таңғы астың ұйымдастырылу уақыты.**

- A. 12 мен 15 сағат аралығында;
- B. 10 мен 13 сағат аралығында;
- C. 12–13 сағатта;
- D. 11–12 сағатта;
- E. 12 сағатта.



**186. Қонақ күткен кезде шайдың ұйымдастырылу уақыты.**

- A. 12 мен 15 аралығында;
- B. 16 мен 18 аралығында;
- C. 15 пен 17 аралығында;
- D. 10 мен 13 аралығында;
- E. 14-ке дейін уақытта.

**187. Қонақтарды қабылдау үшін кешкі астың ұйымдастырылу уақыты.**

- A. 19–21-де;
- B. 16–18-де;
- C. 20–22-де;
- D. 20–24-де;
- E. 21 сағатта және одан да кеш.

**188. Жолаушы ағыны 200–700 адам вокзалдағы тамақтану орындары.**

- A. Мейрамхана, жалпы типті кафе, балалар кафесі, буфет, fast-food, асхана;
- B. Fast-food типті мейрамхана, буфет, бар;
- C. Қызмет көрсетуі класы төмен fast-food типті мейрамхана;
- D. Арнайы маманданған fast-food кәсіпорны;
- E. Буфет.

**189. Жолаушы ағыны 200 адам вокзалдағы тамақтану орындары.**

- A. Мейрамхана, жалпы типті кафе, балалар кафесі, буфет, fast-food, асхана;
- B. Fast-food типті мейрамхана, буфет, бар;
- C. Қызмет көрсетуі классы төмен fast-food типті мейрамхана;
- D. Арнайы маманданған fast-food кәсіпорны;
- E. Буфет.

**190. Вокзалдағы мейрамхананың жұмыс істеу уақыты.**

- A. 7<sup>00</sup>–24<sup>00</sup>;
- B. 8<sup>00</sup>–21<sup>00</sup>;
- C. Екі үзіліспен тәулік бойы;
- D. Бір үзіліспен тәулік бойы;
- E. Үзіліссіз тәулік бойы.

**191. Вокзалдағы кафенің жұмыс істеу уақыты.**

- A. 7<sup>00</sup>–24<sup>00</sup>;

- В. 8<sup>00</sup>–21<sup>00</sup>;
- С. Екі үзіліспен тәулік бойы;
- Д. Бір үзіліспен тәулік бойы;
- Е. Үзіліссіз, тәулік бойы.

**192. Вокзалдағы fast-food кәсіпорынның жұмыс істеу уақыты.**

- А. 7<sup>00</sup>–24<sup>00</sup>;
- В. 8<sup>00</sup>–21<sup>00</sup>;
- С. Екі үзіліспен тәулік бойы;
- Д. Бір үзіліспен тәулік бойы;
- Е. Үзіліссіз тәулік бойы.

**193. Вокзалдағы перрондық сауданың жұмыс істеу уақыты.**

- А. 7<sup>00</sup>–24<sup>00</sup>;
- В. 8<sup>00</sup>–21<sup>00</sup>;
- С. Екі үзіліспен тәулік бойы;
- Д. Бір үзіліспен тәулік бойы;
- Е. Үзіліссіз тәулік бойы.

## ПАЙДАЛАНЫЛГАН ӘДЕБИЕТТЕР

1. Васюкова А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006. – 296 с.
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.
3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л. А. Панова. 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2007. – 320 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л. А. Радченко; под ред. С. Н. Белоусовой. – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. – 352 с. (Серия «Учебники XXI века»).
5. Шленская Т. В., Зубцова Ю. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 2. Учебное пособие. – М.: МГУТУ, 2008
6. Шленская Т. В., Зубцова Ю. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебно-практическое пособие по самостоятельной работе. Часть 3. – М.: МГУТУ, 2009
7. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд / С. Н. Козлова, Е. Ю. Федимишина. – Издательство «Академия», 2006. – 191 с.
8. Барановский В. А. Повар-технолог: Учебное пособие / В. М. Барановский – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. – 414 с.
9. Барановский В. А. ШЕФ-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Издательство Книжкин дом, М.: Издательство Эксмо, 2004. – 320 с.
10. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; под. Ред. Т. Т. Никуленковой. – М.: Колос С, 2006. – 247 с., ил.
11. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.

12. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.

13. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

14. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

15. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

*«Жоғары білім» сериясы*

Қанаш Күзембаев  
Таева Айгүл Маратовна  
Күзембаева Гауһар Қанашевна

**Қоғамдық тамақтандыруда  
қызмет көрсетуді ұйымдастыру**

*Оқу құралы*

**Редакторы Н. Бимағанбетова**  
**Техникалық редакторы Э. Заманбек**  
**Көркемдеуші редактор Ж. Қазанқапов**  
**Корректоры А. Абдрахманова**  
**Дизайнері А. Салиев**  
**Компьютерде беттеген Ұ. Бердібекова**

Басуға 12.06.18 қол қойылды.  
Пішімі 70x90  $\frac{1}{16}$ . Қағазы офсеттік.  
Офсеттік басылыс. Шартты баспа табағы 19,30.  
Тапсырыс №149. Таралымы 500 дана.

ISBN 978-601-338-037-7



9

7 8 6 0 1 3 3 8 0 3 7 7