

## **Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства**

### **План**

1. Організація роботи експедиції.
2. Організація роботи хліборізки.
3. Організація роботи мийної кухонного посуду.
4. Організація роботи роздавальних

#### ***1. Організація роботи експедиції.***

Напівфабрикати, кулінарні й кондитерські вироби реалізуються до інших закладів ресторанного господарства через експедицію.

Великі заготівельні підприємства, як правило, мають кілька експедицій: експедиція, що реалізує напівфабрикати (з овочів, м'яса, риби, птиці, субпродуктів); експедиція, що реалізує кулінарну продукцію (при кулінарному цеху); експедиція при кондитерському цеху.

Експедиція розміщується поблизу заготівельних цехів, а також кулінарного й кондитерського цехів. Склади й площі приміщень експедиції залежать від потужності підприємства й асортименту продукції, який випускається. До складу експедиції входять такі приміщення: стіл прийому замовлень, охолоджувані камери для короткочасного зберігання овочевих, рибних, м'ясних напівфабрикатів, кулінарних й кондитерських виробів, комори кондитерських виробів, приміщення прийому та розбирання транспортної тари, мийна тари для напівфабрикатів, кулінарних й кондитерських виробів, приміщення для зберігання тари, кімната експедитора.

#### ***2. Організація роботи хліборізки.***

У закладах ресторанного господарства хлібобулочні вироби реалізуються через роздавальну й буфети. Для зберігання, нарізки й відпускання хліба й хлібобулочних виробів у великих і середніх закладах передбачається спеціальне приміщення – хліборізка, яка має мати зручний зв'язок із залом, роздавальною, буфетом і розташовуватися вдалині від мийних.

У приміщенні необхідно підтримувати температури повітря не більше 18 °С и відносну вологість до 70 %.

У ресторанах з обслуговуванням офіціантами хліборізку розміщують поблизу залу. У невеликих ресторанах хліб нарізають у буфеті та відпускають споживачам через офіціантів. У невеликих підприємствах (кафе, закусточних) для нарізки хліба і його реалізації виділяється невелика ділянка біля роздавальної. У приміщенні хліборізки встановлюють два виробничих столи, шафу для зберігання добового запасу хліба й стелаж для лотків з нарізаним хлібом. На одному зі столів розміщують машину для нарізки хліба.

Робоче місце для нарізання хліба забезпечується вагами для контролю за виходом порцій хліба, обробними дошками, за відсутності машини - хлібними ножами, а також лотками, щипцями, шафами для хліба, щітками для прибирання столів.

Хліб нарізають за мірою потреби у кількості, необхідній для реалізації протягом 1 год.

### ***3. Організація роботи мийної кухонного посуду.***

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (казанів, каструль, листів і т. ін.), кухонного й роздавального інвентарю, інструментів. Приміщення мийної кухонного посуду має мати зручний зв'язок із виробничими цехами (холодним та гарячим). У приміщенні мийної встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду й інвентарю, мийні ванни із трьома відділеннями - для замочування, миття й дезінфекції використаного посуду і ополіскування.

Залежно від обсягу робіт миття посуду виконується одним або двома мийниками. Для очищення посуду від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд трав'яними щітками, застосовуючи мийні засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і цехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менш 0,5 - 0,7 м від підлоги.

### ***4. Організація роботи роздавальних***

Роздавальна у закладах ресторанного господарства виконує функцію реалізації готових страв. Роздавальні повинні мати зручний зв'язок із гарячим й холодним цехами, залом, хліборізкою й мийною столового посуду, а в ресторані, крім вищезазначеного, - із сервізною, буфетом, барною стійкою.

Серійно випускаються та широко використовуються у закладах ресторанного господарства роздавальні лінії, які комплектуються прилавками для таць і столових наборів, охолоджуваним прилавком-вітриною для холодних закусок, прилавком-мармітом для супів, прилавком-мармітом для гарячих страв, прилавком для гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавком для хліба й борошняних кондитерських виробів, касовим апаратом та бар'єром. У лінію доцільно встановлювати візок із вижимним пристроєм для тарілок, склянок.

Обслуговують немеханізовані лінії один або два кухарі, що займаються відпусткою страв на роздавальній. Основні робочі місця організуються за прилавками для реалізації супів і гарячих страв. Уздовж лінії з боку споживачів є напрямні для таць. На відстані 1 м від лінії передбачається бар'єр.

Універсальна роздавальна призначена для відпускання споживачам різних страв згідно меню з одного робочого місця. Обслуговується універсальна роздавальна одним роздавальником.

Комбіновані роздавальні представляють поєднання роздавальних різного типу. Наприклад, у їдальні при установі, для реалізації страв за меню з вільним вибором страв організується спеціалізована (багатосекційна) роздавальна, а для відпускання скомплектованих обідів - універсальна.

Для відпускання страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: мірні ложки для порціювання супів, сметани, соусів, макаронних виробів, розсипчастих каш, картопляного пюре, жирів. Для відпускання готових виробів використовують лопатки, казани.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 263-265, 284-306], [13 – стор. 135-137].*