

## **ПРИМІЩЕННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Ключові терміни:** аванзал, бенкетний зал, тераса, балкон, вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна, білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал, кімната для прасування, лінія прилавоків самообслуговування, буфетна стійка, барна стійка, багатоярусні вітрини настільні та напідложні, салат-бар, «шведська лінія», настільний марміт з підігрівом, дизайн, фітодизайн, аквадизайн, флористика, інтер'єр, стилі інтер'єру.

### **Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у будь-якому закладі ресторанного господарства включає такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування.

У певних приміщеннях процес обслуговування здійснюється безпосередньо (зали, аванзали, бенкетні зали, тераси, балкони тощо). Існує група приміщень, яка непрямо впливає на процес обслуговування, але без яких заклади ресторанного господарства не можуть функціонувати достатньо ефективно і на високому якісному рівні обслуговувати споживачів. До них належать вестибюлі, гардеробні та туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна (для готельних комплексів), білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал (при його наявності), кімната для прасування (якщо заклад не користується загальноміськими пральними), приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та іншого реквізиту тощо. До кожної групи приміщень висуваються певні вимоги відповідно до будівельних та санітарних норм і правил щодо створення комфортних умов відпочинку споживачів і споживання продуктів ресторанного господарства.

Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції. До торгово-технологічного та холодильного належать: лінії прилавоків самообслуговування, окремі прилавки для короточасного зберігання та демонстрування страв і виробів у залі закладу (так звані «Шоу-майстри»), барні стійки, охолоджені вітрини, прилавки, шафи, буфетні стійки та пересувні буфети різної форми: (нейтральні, з підігрівом, охолодженням, комбіновані, вітринного типу та пристінні тощо), касети з підігрівом для посуду, візок для фламбування страв, візок «Фламбе» з пальником, демонстраційні багатоярусні вітрини з підсвітленням карусельного типу, «шведські лінії», настільні вітрини з підігрівом, з охолодженням, настільні салат-бари, буфет-бари тощо. До немеханічного устаткування залів можна віднести меблі для транспортування, відпускання, приймання їжі, зберігання посуду та столової білизни в залі та поза його межами.

Процес обслуговування споживачів підприємств ресторанного господарства вимагає застосування різноманітних засобів та предметів праці, до яких нале-

жить торговий, технологічний, господарський інвентар, столовий посуд та набори, білизна, тканини, папір та паперові вироби, сировина, продовольчі товари та напої тощо. Номенклатура засобів та предметів праці залежить від багатьох чинників, головними з яких є тип закладу, місце його розташування, клас, спеціалізація, форми та методи обслуговування споживачів, асортимент страв, напоїв тощо. Поширення тенденції створення ресторанів, кафе, барів з національною символікою, етнічною кухнею спонукає до появи різноманітних видів елементів дизайну інтер'єру приміщень:

- малі архітектурні форми (скульптури, скульптурні групи);
- дизайн світла в інтер'єрі (люстри, бра, торшери, лампи настільні, гірлянди дрібних ламп тощо);
- фітодизайн (рослини, плоди, квіти живі та штучні, окремі квіти та композиції з декількох або усіх предметів);
- аквадизайн (відкриті та закриті ємності, штучні водоспади, акваріуми, фонтани, мінібасейни);
- використання елементів флористики в дизайні інтер'єру (чучела птахів, звірів, камінці, пір'ячко тощо);
- інші елементи (фотографії, картини, декоративні напідложні вази, маски, циновки, вироби з рисової соломки та лози, настінні тарілки з пластмаси, кераміки, целулоїду, пап'є-маше тощо).

До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам.

Найбільш характерними напрямками оздоблення інтер'єру залів є національні, історичні, казкові, спортивні, технічні сюжети тощо, а також класичний, ретро, кантрі, етнічний, модерн та сучасні стилі вирішення інтер'єрів закладів ресторанного господарства, наприклад, з використанням теорії «фен-шуй».

## Приміщення для споживачів

До приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства належать вестибюльна група, зали, підсобні приміщення.

До *вестибюльної групи приміщень* належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління. У готелях та готельних комплексах до цієї групи також входить загальна гостинна, бюро обслуговування, кіоски. Окреме місце займає аванзал (зал очікування) в ресторанах.

**Зали** — це приміщення, в яких обслуговують споживачів. Вони підрозділяються на основний зал, в якому здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, бенкетний, призначений для обслуговування свят та інших урочистостей, і аванзал для збирання, очікування та відпочинку гостей. Зали також можуть бути на терасах, балконах, в холах тощо.

До *підсобних приміщень* належать касовий зал (при його наявності), сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та інших аксесуарів. З'єднуючою ланкою між торговими приміщеннями і виробництвом є роздавальня. У підприємстві самообслуговування вона виноситься в зал, з

обслуговуванням офіціантами — знаходиться у безпосередній близькості до залу, об'єднуючи робочі місця роздавальників, буфетників, сервізників тощо.

Площі приміщень залежать від типу і класу закладу харчування та кількості місць у ньому. Розмір площі розраховується в квадратних метрах шляхом множення норми площі на одне місце на кількість місць. Норма площі на одне місце в залах складає (в м<sup>2</sup>): в їдальнях — 1,7—1,8; кафе — 1,2—1,7; ресторанах — 1,7—1,8; закусточних загального типу — 1,6; спеціалізованих закладах (пиріжкових, шашличних, чебуречних, піцеріях, сосисочних, пельменних тощо) — 1,4—1,6; пивних барах — 1,4. До норми площі ресторанів включена площа для естради, танцювального майданчика, бенкетних залів.

*Вестибюль* — приміщення, в якому починається обслуговування споживачів продукції та послуг. Він повинен бути просторим. Площа його має складати 1/4 площі залу, тобто 0,3—0,45 м<sup>2</sup> на одне місце. Залежно від площі вестибюлі бувають: малими (не більше 50 м<sup>2</sup>, якщо ресторан на 50 місць); великими (100 м<sup>2</sup> та більше, якщо ресторан має місткість 400—600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану). У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надає заклад харчування, та необхідні покажчики — піктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів, кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо та обміну валют (здебільшого в готельних комплексах). Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, напідложними вазами, вазами чи скульптурами в нішах стін, м'якими меблями (кріслами, напівкріслами, м'якими куточками), журнальними столиками. У ньому можуть бути встановлені малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, в тому числі акваріуми (настінні, напідложні та ін.), фонтани, міні-басейни тощо. Може бути організований зелений куточок (зимовий сад). З вестибюля головними сходами можна піднятися на другий поверх (рис. 1.6).



Рис. 1.6. Фрагмент вестибюля

У готелях та готельних комплексах біля входних дверей чергує швейцар. У деяких ресторанах біля входу чи в холі, інколи в залі ставлять скульптуру — муляж швейцара, метрдотеля, офіціанта, кухаря, споживача з кухлем пива тощо.

*Гардероб* — приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та зберігання його на термін перебування їх у закладі. Розташовується біля входу у вестибюль. Облаштовують його широким прилавком, під яким розміщені секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі. Гардероби у вестибюлях ресторанів та кафе готельних комплексів розраховуються на обслуговування 70 % місць. В інших випадках кількість вішалок для одягу повинна бути на 10 % більша кількості місць у залі. В закладах ресторанного господарства вони можуть встановлюватися безпосередньо в залах, у закладах швидкого обслуговування взагалі вішал може не бути.

*Туалетні кімнати* найчастіше розміщуються поряд з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, має бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки та автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги. Це передусім дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

*Кімната для паління* (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру. Приміщення забезпечують інтенсивною вентиляцією (видалення повітря з верхньої зони приміщення) та витяжкою на відстані 1,75 м від підлоги. У деяких закладах дозволяється обслуговування споживачів у кімнатах для паління. У вестибюльній групі приміщень підтримується температура не вище +16°C, кратність повітрообміну має складати два рази за годину.

*Аванзал* — приміщення для збирання та відпочинку гостей — учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо). Також аванзал використовують для споживачів, які очікують на вільні місця. Облаштовують його кріслами, диванами, журнальними столиками. Можуть використовуватися комбіновані лави з вазонами для квітів. Для оздоблення приміщення використовують штучні та живі квіти (букети, композиції з квітів у вазах напідложних, у вазонах, кашпо тощо), настінні дзеркала, килими, скульптури, штучні водоспади, картини. Оформлення аванзалу має бути органічно поєднане з декоративним вирішенням інтер'єру закладу і відповідати його тематиці.

*Зали* закладів ресторанного господарства є приміщеннями для обслуговування споживачів і поділяються на торговий та бенкетний. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування.

*Бенкетний зал* — спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей, як офіційних, так і неофіційних. У деяких ресторанах у денні години може служити основним залом, де здійснюється реалізація скомплектованих видів харчування або денних раціонів (у виняткових випадках). Він може бути різноманітної форми — круглої, овальної, прямокутної, квадратної тощо.

Зал повинен мати зручний зв'язок з роздавальнею, сервізною, буфетом, мийною столового посуду, касовим залом. Найчастіше роблять дві арки — проходи для офіціантів, щоб напрями руху не перетиналися. Арки відокремлюються від залів різними видами екранів. При плануванні залів прямокутної форми має бути витримане співвідношення довжини та ширини залу як 2:3—1:3. Інші співвідношення вважаються менш вдалимими. Зал ресторану може бути розташований на двох рівнях: на першому поверсі — зал та танцювальний майданчик, на антресолях — зал. В залі інколи облаштовують барні стійки.

*Танцювальний майданчик* може знаходитись у центрі чи в кінці залу і мати різне освітлення.

У ресторані норма площі для естради та танцювального майданчика становить 0,15 м<sup>2</sup> на одне місце. Глибина естради знаходиться в межах 3—8 м. Вона може бути розміщена і в кінці, і в середині залу, мати різну конфігурацію (рис. 1.7). Танцювальний майданчик може облаштовуватися спеціальною підлогою, яка має автономне освітлення. Сьогодні існує багато ресторанів без танцювального майданчика.

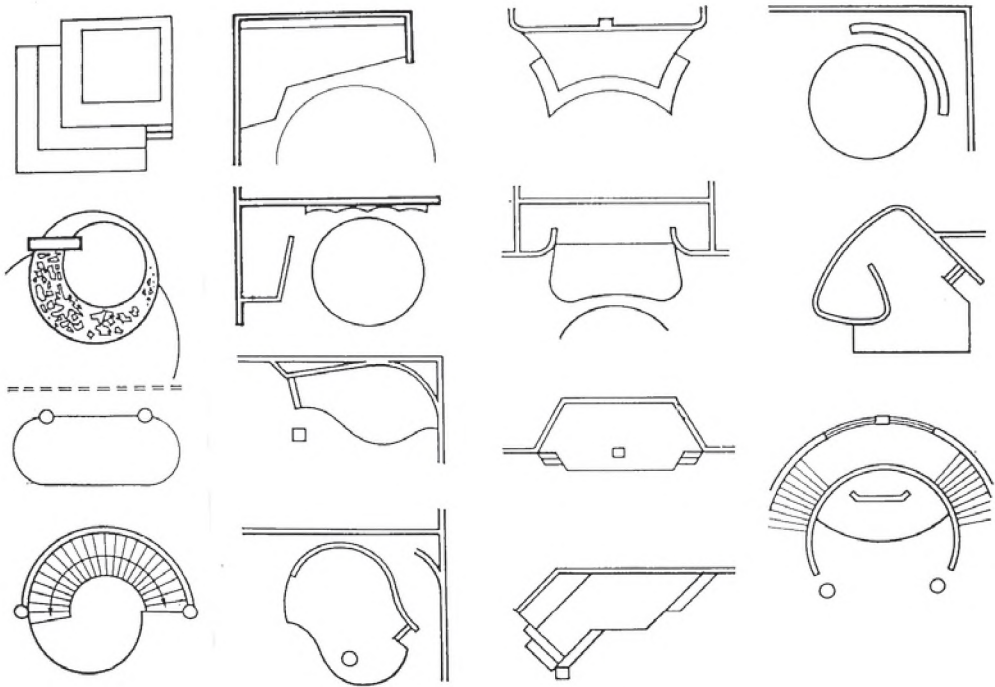


Рис. 1.7. Варіанти розміщення естради в залах закладів ресторанного господарства

Інтер'єр залу закладу ресторанного господарства включає об'ємно-просторове, планувально-технологічне вирішення приміщень, їх освітлення, колір стін, підлоги, стелі, оздоблювальні матеріали, декоративні та рекламні елементи, розміщення та оформлення технологічного, холодильного, торгового устаткування, меблів, посуду, наборів, столової білизни тощо. Ідея інтер'єру визна-

чається як асортиментом страв (страви національної кухні, страви з яєць, картоплі, риби тощо), місцем його розташування (у центрі міста, в садово-парковій зоні, на воді, у висотних будівлях тощо), його історичним минулим (ресторан як самостійний заклад, структурний елемент готельного комплексу), концепцією фундаторів та іншими чинниками. Ресторани тематичного чи концептуального спрямування характеризуються екзотичним характером інтер'єрів.

Зали закладів ресторанного господарства можуть мати природне та штучне освітлення або тільки штучне. Вони мають достатнє природне освітлення, якщо співвідношення площі вікон і площі підлоги складає 1:6. Світло в інтер'єрі — складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напідложне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали із штучним освітленням, що відповідає концепції закладу. Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників розрізняють системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення.

*Загальне освітлення* — система світильників, розміщених під стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

*Локальне (спрямоване) освітлення* — система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

*Індивідуальне освітлення* — дає можливість виділити естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

*Змішане освітлення* — це поєднання загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим спрямованим пучком світла.

Дуже важливим є вирішення вечірнього освітлення. У залах з високою стелею вішають легкі красиві люстри, при низьких стелях використовують витончені плафони. Додатково до них на стінах можна розмістити настінні світильники — бра, а на столах біля стін — настільні лампи з абажурами чи іншої форми, біля столів торшери — напідложні світильники. Дуже поширеним є використання «живого вогню» — свічок різноманітних розмірів та форм з ароматизаторами або без них, каміна тощо.

До оздоблення інтер'єру залів висуваються певні вимоги залежно від експлуатаційних режимів приміщення. Інтер'єр повинен бути гармонійним, композиційно зібраним. Декоративно-прикладні вироби використовуються за їх утилітарним призначенням (тканини для драпірування, килими, фірмовий посуд, світильники, одяг офіціантів), а також як прикраси (вази, декоративні настінні тарілки, глечики, куманці, муляжі страв, скульптури офіціантів, швейцарів, шеф-кухарів тощо). Велике значення надається оздобленню живою та штучною зеленню (рис. 1.8). В інтер'єрі залу завжди повинні витримуватися закони гармонії кольору.

Температурний режим має бути в межах 16—18°C, відносна вологість — 60—65 %. У ресторанах необхідна приточно-витяжна вентиляція. Якщо це великий ресторан, то системи витяжної вентиляції у залах, на виробництві, мийних, роздавальні повинні бути роздільними.

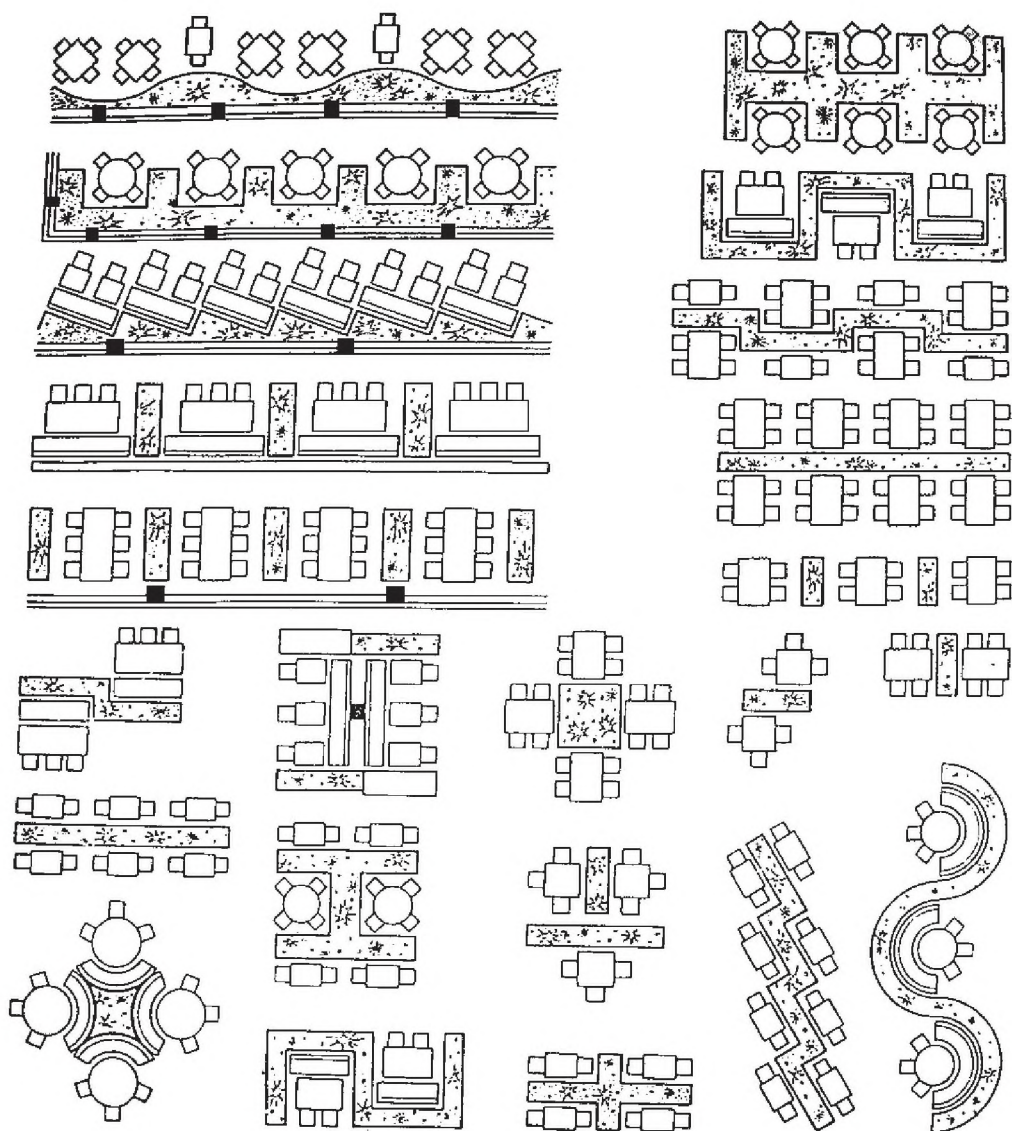


Рис. 1.8. Варіанти елементів озеленення в залах, холах, на терасах закладів ресторанного господарства

### Роздавальні, буфети та підсобні приміщення

Роздавальня є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом. У ресторанах це приміщення має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, буфетами, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба (рис. 1.9).

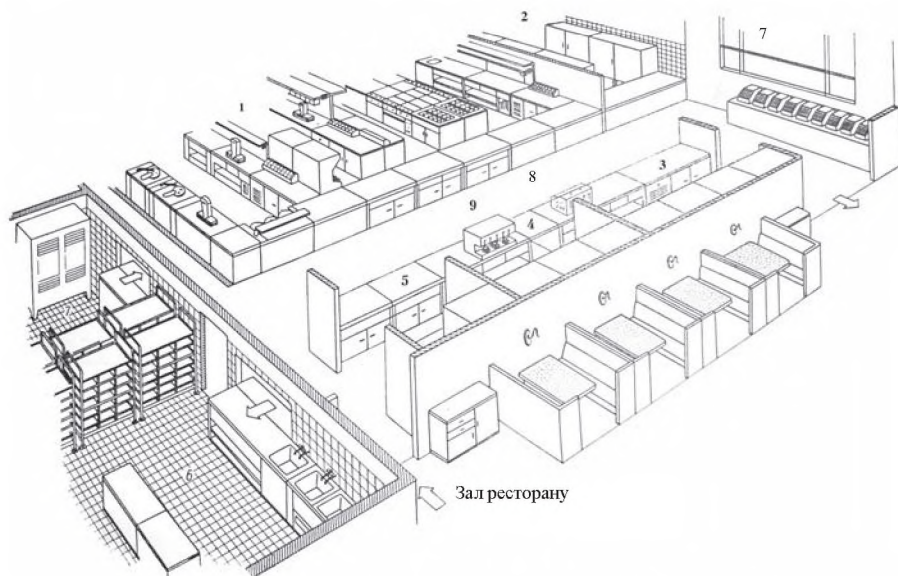


Рис. 1.9. Роздавальня у ресторані:

- 1 — гарячий цех; 2 — холодний цех; 3 — буфет основний;  
 4 — буфет кавовий; 5 — буфет-хліборізка; 6 — мийна столового посуду;  
 7 — касове відділення; 8 — роздавальня

Ширина роздавальні при односторонньому розташуванні цих приміщень повинна бути не менше 2 м, при двосторонньому — 3 м. Фронт видавання страв у роздавальні для гарячих цехів — 0,025 м, для холодних — 0,01 м на одне місце в залі. Робоче місце роздавальника холодних страв і закусок може бути обладнане прилавком з охолодженням і ємностями, що також охолоджуються і призначені для зберігання різних компонентів, які використовуються при порціонуванні та оформленні страв.

Робоче місце роздавальника гарячих закусок, перших та других страв обладнують прилавком, в якому може підігріватися посуд, а також мармітом для короткочасного зберігання страв.

У невеликих закладах для приготування і відпускання гарячих напоїв у гарячому цеху передбачено окреме робоче місце, що межує з роздавальнею. Це може бути кавовий буфет або стійка в барі, через яку поряд з іншими напоями відпускають і гарячі (каву, чай тощо).

У великих закладах ресторанного господарства передбачений цех для приготування десертів, який також має роздавальний прилавок.

На підприємствах із самообслуговуванням можуть бути використані немеханізовані та механізовані роздавальні лінії. Перші, як правило, використовуються для відпускання страв вільного вибору, другі — скомплектованих раціонів харчування (додаток 5).

Роздавальні, оснащені прилавками самообслуговування, мають охолоджувальні прилавки-вітрини для демонстрації, короткочасного зберігання і відпускання холодних страв та закусок, солодких страв, холодних напоїв, кисломолочних продуктів; марміти для перших і других страв, прилавок з термостатами



(самоварами) для гарячих напоїв, прилавки з касетами і вижимним пристроєм та підігрівом тарілок для перших і других страв, чашок для гарячих напоїв, касову кабінку з касовим апаратом (рис. 1.10).

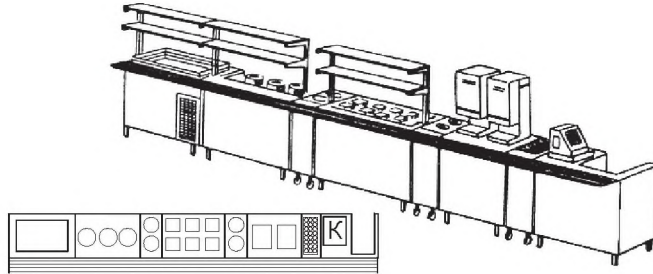


Рис. 1.10. Лінія прилавків самообслуговування

Топологічна схема розміщення немеханізованої роздавальної зображена на рис. 1.11, а, б, в, г, а робочих місць на роздавальні закладів швидкого обслуговування — на рис. 1.11, д.

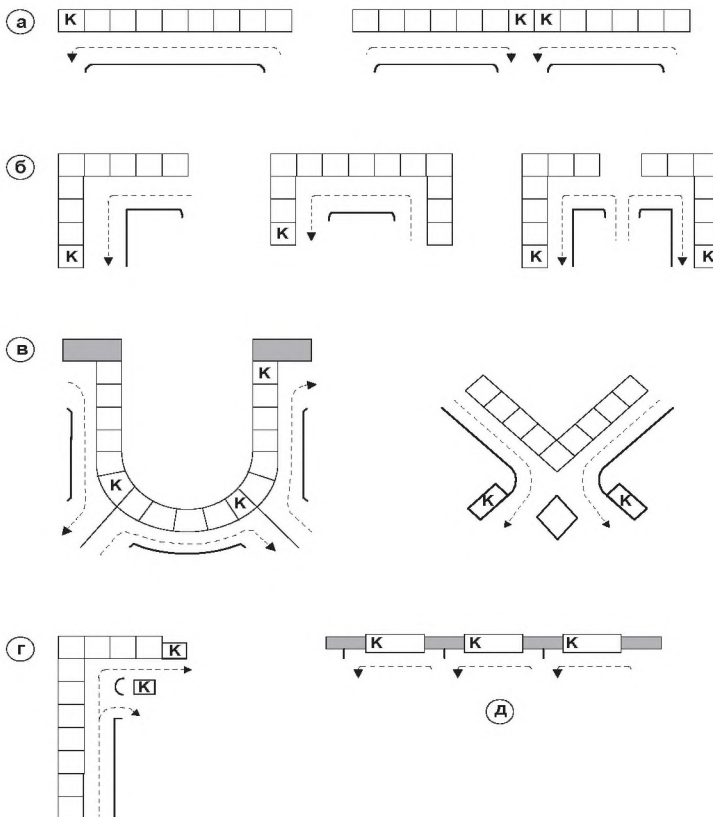


Рис. 1.11. Топологічна схема розміщення немеханізованої роздавальної

Роздавальне обладнання може розміщуватися острівним способом (рис. 1.12). До його складу входить обладнання для таці, столових наборів, хліба (булочок); прилавок для зберігання холодних страв та холодних солодких страв і напоїв; прилавок для зберігання або приготування нескладних гарячих страв.

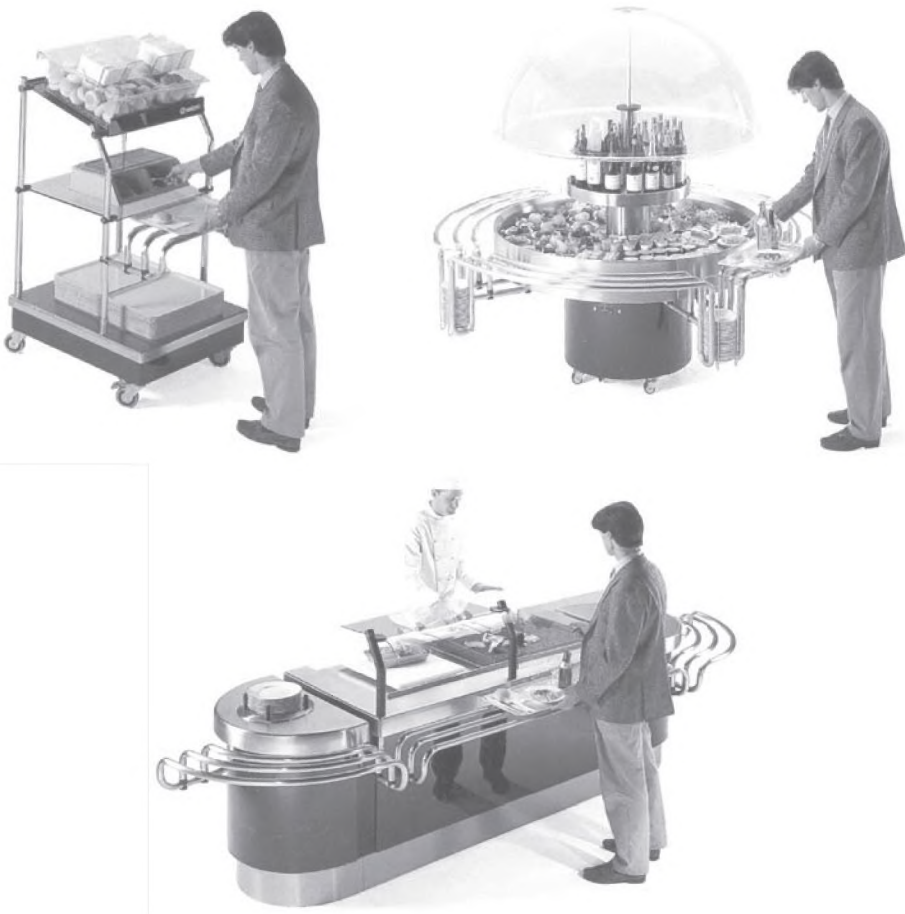


Рис. 1.12. Роздавальне обладнання, яке розміщується острівним способом

На роздавальні вільного руху, яка застосовується сьогодні в закладах ресторанного господарства, обладнання розміщено таким чином, щоб дати можливість споживачам вільно переміщуватися і вибирати страви в будь-якій послідовності. На рис. 1.13 роздавальня вільного руху розміщена в лівій від входу частині залу і відокремлена від нього бар'єрними простінками. Вона оснащена мармітами для зберігання гарячих страв, прилавками-вітринами для холодних страв і закусок, кондитерських виробів, напоїв, буфетним прилавком для реалізації пива.

Споживачі заходять з холу на територію роздавальні, де вільно переміщуються між прилавками-вітринами і мармітами, вибирають ті чи інші страви, за-

вдяки чому їм практично не доводиться стояти в черзі. Зі стравами на таці вони підходять до однієї з кас і розраховуються. Отже, використання роздавальні вільного руху створює комфортні умови для споживачів і сприяє підвищенню ефективності та якості їх обслуговування. Це дозволяє досягти більш високої пропускної спроможності, ніж на інших немеханізованих роздавальных (додаток 5).

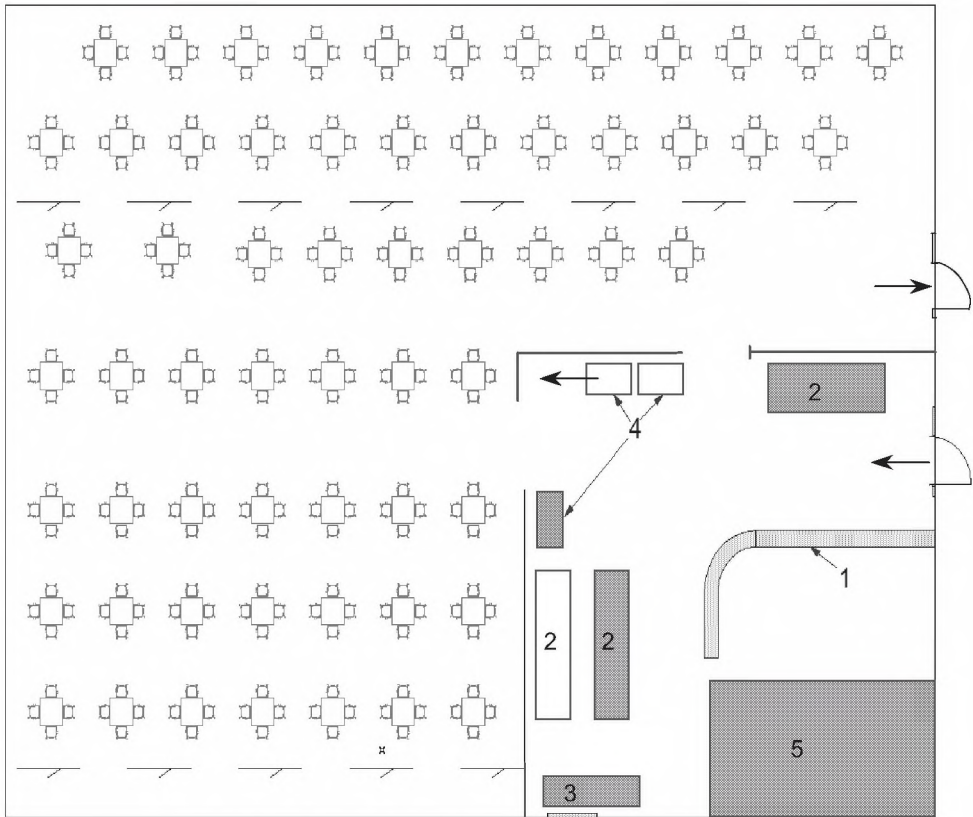


Рис. 1.13. Роздавальня вільного руху в залі на 150 місць:

- 1 — марміти для гарячих страв; 2 — прилавки-вітрини для холодних страв і закусок, хліба і хлібо-булочних виробів, напоїв, кондитерських виробів;
- 3 — прилавок для реалізації пива та соків на розлив;
- 4 — розрахункові вузли; 5 — кухня

Роздавальні, оснащені механізованими лініями, поділяються на лінії безперервної та періодичної дії. Відмінною їх особливістю є те, що обіди (сніданки, вечері) комплектують на конвеєрі, уздовж якого розміщені пересувні марміти для гарячих страв і візки для інших страв, таць і столових наборів.

На роздавальных лініях безперервної дії комплектувальники послідовно ставлять на тацю, що рухається на конвеєрі, страви, напої, хліб, серветки, столові набори. Комплексні обіди в кінці конвеєра забирають споживачі.

На роздавальній лінії періодичної дії обіди комплектують так, як описано вище, але їх ставлять у секції накопичувачів, в яких створені умови для підігрівання гарячих страв (рис. 1.14). Споживачі періодично розбирають скомплектовані обіди і йдуть до залу, кількість місць в якому відповідає потужності роздавальної лінії.

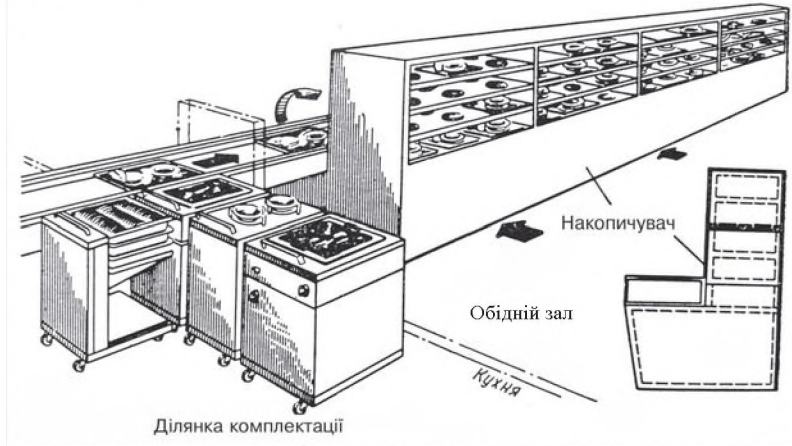


Рис. 1.14. Механізована роздавальна лінія з накопичувачем

Наступні потоки споживачів можуть скористатися послугами роздавальної лінії після того, як попередній потік залишить зал і комплектувальники заповнять обідами накопичувач роздавальної лінії.

Механізовані роздавальні лінії доцільно використовувати при інтенсивних потоках споживачів. При цьому збирання використаного посуду здійснюється за допомогою конвеєра: таці з посудом споживачі ставлять на конвеєр, який розміщується біля стіни та з'єднує зал з мийною.

В більшості закладів ресторанного господарства збирання використаного посуду здійснюють працівники залу на тачку або спеціальний візок. У підприємствах швидкого обслуговування в основному використовують одноразовий посуд, тому споживачі після завершення споживання їжі відносять його до сміттєзбірника, а тачку ставлять на підсобний стіл, розміщений поряд.

У закладах ресторанного господарства для обслуговування споживачів використовують *буфети*. У закладах з обслуговуванням офіціантами вони, як правило, розміщуються у виробничій зоні, у закладах із самообслуговуванням, на транспорті — у торговельному залі. У ресторані буфети поділяються на основний, кавовий, буфет-хліборізку.

*Основний буфет* складається з двох приміщень: підсобного — для зберігання товарів, і приміщення, де буфетник підготує і відпускатиме продукцію офіціантам через роздавальне вікно. Тут розміщують холодильну шафу, у тому числі шафу для вина, вітрину, робочий стіл. На столі чи прилавку встановлюють терези, сокоохолоджувальний апарат тощо.

У *кавовому буфеті* готують гарячі напої: каву, чай, какао, шоколад. Для цього використовують експрес-кавоварку, плиту, на якій встановлюють деко з високими бортами, заповнене піском для приготування кави по-східному, кип'ятильник, самовар тощо. У шафі на підвісних полицях зберігається посуд

для подавання напоїв: чашки з блюдцями, чайники, кавники, молочники тощо. Для зберігання продуктів, які швидко псуються (вершки, молоко, морозиво), в буфеті встановлюють холодильну шафу та морозильний прилавок.

*Буфет-хліборізка* призначений для зберігання і нарізання хліба. В ньому встановлюють спеціальні шафи з круглими отворами у дверях та на бокових стінках — для циркуляції повітря. На робочому столі розміщують хліборізальну машину, важільний ніж для розрізання хлібини навпіл, спеціальний ніж для ручного нарізання хліба, тостер для приготування тостів.

До початку робочого дня нарізають певну кількість хліба, який розкладають у хлібниці і вази та накривають серветками.

У невеликих ресторанах хліб зберігають і нарізають в основному буфеті.

*Мийна столового посуду* в закладах самообслуговування розміщена поряд із залом. Використаний посуд доставляється в мийну на візках для збирання посуду або конвеєром, на який споживачі ставлять таці з посудом.

У ресторанах мийна столового посуду розміщена поряд з роздавальною. Місця збирання посуду оснащені спеціальними столами з воронкоподібним отвором для скидання відходів у спеціальні баки. Посуд очищують від залишків їжі щітками або дерев'яними лопатками.

Для механізації процесу миття посуду використовують посудомийні машини. Незалежно від їх наявності чи відсутності у мийній встановлюють п'ять ванн: три — для миття столового посуду і столових наборів та дві — для скляного.

У першій трисекційній ванні посуд мють з використанням мийних засобів, у другій — дезінфікують 1 %-ним розчином хлорного вапна, у третій — споліскують. Температура води відповідно: 45—50°C; 50—55°C і не нижче 70°C. Таці протягом дня протирають, а в кінці дня — мють, споліскують і витирають.

У кінці дня весь посуд і столові набори мють, сушать і здають до сервізної, де його ставлять на полиці шаф, сервантів тощо; щітки, мочалки ретельно промивають, а перед початком роботи — кип'ячать у 1 %-му розчині кальцінованої соди.

У їдальнях, кафе із самообслуговуванням столовий посуд і набори зберігають у мийній столового посуду в шафах, у тому числі підвісних.

*Сервізну* розміщують поряд з мийною столового посуду. Столові набори за видами зберігають у ящиках сервантів, а столовий посуд ставлять на визначені місця так, щоб його можна було легко взяти (наприклад, ручки кавників, чайників, чашок мають бути звернені назовні). Порцеляновий, скляний та металевий посуд зберігають в окремих шафах.

На початку робочого дня столовий посуд та набори полірують, після чого офіціанти отримують їх для сервірування столів.

У сервізній передбачені шафи, стелажі, підвісні штанги для зберігання скатертин та іншої столової білизни. У великих ресторанах для цього може бути спеціальне приміщення, яке передбачає також прасування (за необхідності).

*Касовий зал* у ресторанах — це приміщення перед роздавальною, біля буфету або поряд з роздавальною для розміщення контрольно-касових машин. Якщо заклади харчування оснащені комп'ютерною системою, наприклад «Ресторан+», «D2 restaurant», «R-Keeper», яка здійснює повний цикл розрахунково-облікових операцій, то касовий зал не виділяється, а організовуються певні робочі місця прямо в торговому залі.

У приміщенні для офіціантів створені умови для їх відпочинку, споживання їжі, особистої підготовки до роботи. Його обладнують столами, стільцями, кріслами, дзеркалами.

Приміщення для музичних інструментів, як правило, розміщується позад естради. В ньому зберігають музичні інструменти, апаратуру та різний реквізит.

### Обладнання і меблі для торгових приміщень

Меблі для залів у ресторанах, кафе, барах, їдальнях мають бути зручними, комфортними і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним та декоративним оформленням залу. Те саме стосується і торговельно-технологічного обладнання.

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на дві групи:

1. Меблі для споживання їжі.

2. Меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Меблі для споживання їжі представлені наступними видами (рис. 1.15):

— столи: обідній, ресторанный, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний;

— меблі для сидіння: стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет барний, бенкетка.



Рис. 1.15. Меблі для споживання їжі

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах представлені наступними видами:

— візок офіціантський сервірувальний двох-, трьох'ярусний;

— візок для збирання використаного посуду;

— пересувні електричні касети для підігрівання тарілок;

— пересувні касети — тримачі тарілок зі стравами;

— холодильні шафи стаціонарні та пересувні;

— підсобні (приставні) стаціонарні столики та пересувні на колесах;

— підставка під відерце з шампанським, іншими винами;

— меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

Усі меблі передбачені для закритих приміщень та відкритих терас, балконів, літніх майданчиків. Для останніх використовують так звані садово-паркові меблі (пластикові, плетені із лози, ротангові).

Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною (рис. 1.14). Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними. Найбільш поширеними сьогодні є наступні розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм, при цьому висота їх — 690—750 мм; круглі столи можуть мати діаметр 900—1200 мм, висоту — 740—760 мм.

Суворого співвідношення між столами різної місткості сьогодні не існує. Столи та їх окремі елементи виробляють з різних матеріалів: деревини, деревино-стружкових та деревино-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла, мармуру тощо.

*Банкетний стіл* вищий за звичайний ресторанний (760—780 мм), ширина його — 950—1500 мм. Можуть також використовуватися розкладні столи. Зручними та стійкими є столи із вкладними щитами на ніжках — опорах у середині столу на відстані 30—40 см від краю стільниці.

*Фушетні столи* вищі за банкетні (900—1050 мм), тому що призначені для вживання їжі стоячи. Ширина їх — 1200—500 мм.

Для дитячих кафе використовують столи розміром 600 x 600 мм та 700 x 700 мм, заввишки 540—550 мм — для малюків, 570—590 мм — для дітей дошкільного віку та 650—680 мм для молодшого шкільного віку.

*Спеціальні столи* використовують при організації місць для інвалідів.

*Кафетерійні столи* встановлюють у кафетеріях, при облаштуванні місць для споживання їжі стоячи (кафетерії при універсамах, універмагах тощо), у тому числі в закладах швидкого обслуговування («МакДональдз»). Висота їх становить 1000—1100 мм. Форма поверхні та розміри різноманітні: круглі діаметром 750—1300 мм, квадратні шириною 600—900 мм та прямокутні шириною 500—700 мм. Під стільницею можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо.

*Стільці, крісла, дивани* повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути: натуральним або штучним. Форма крісел для коктейль-холів пов'язана з їх функціональним призначенням. Вони нижчі за ресторани. Їх висота 350—400 мм, глибина до 550 мм, ширина 600—700 мм, кут нахилу спинки досягає 30 градусів, нахил сидіння також більш крутий.

Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але привносять різноманітність в інтер'єр залу. Їх роблять в основному карусельного типу, з упорами для ніг або попереку чи те й інше, інколи — зі спинкою та підлокітниками. Висота сидіння барних табуретів та стільців коливається в межах 760—840 мм, висота спинки стільців — від 120 до 240 мм, ширина стільців та табуретів — 380—460 мм. У деяких барах використовують меблі на замовлення.

*Підсобні столи* виготовляють з тих самих матеріалів, що й обідні. Довжина їх відповідає ширині обідніх столів (850—900 мм), висота також, ширина — 600 мм.

Ці столи використовують при англійському способі подавання страв, напоїв, на них ставлять використаний посуд, відкорковують пляшки тощо. Також у де-

яких ресторанах використовується переносна розкладна підставка під таці (450 x 400 x 960 мм).

*Пересувні візки (сервірувальні столики) на колесах* призначені для транспортування страв до столів (рис. 1.16, а). Вони можуть бути з підігрівом, охолодженням, з ємностями для окремих компонентів салатів, що дозволяє готувати їх у присутності споживачів. *Візки для фламбування страв* з пальником та без нього досить поширені в ресторанах з ф'южн та креативним спрямуванням кухні.

Висота візків коливається в межах 730—960 мм, ширина — 400—550 мм, довжина — 450—1000 мм. Візки можуть бути круглої форми діаметром 900 мм.

У закладах харчування, особливо при готельних комплексах, широко використовуються *пересувні буфети*, які встановлюються в залах при організації харчування за типом «шведської лінії» чи «шведської лінії», учасників нарад, спортивних змагань, при облаштуванні столів-буфетів тощо. Вони використовуються як роздавальні столи із ємностями для короткочасного зберігання холодних (холодильна модель «COLD»), гарячих (теплова модель «HOT»), а також комбінованих (модель «COMBI») готових страв.

Охолоджені буфети можуть бути вітринного (відкриті з боку офіціанта) та пристінного (відкриті з боку споживача) типу різноманітної форми.

*Холодильні шафи* використовують для зберігання в охолодженому стані певних видів страв, кондитерських виробів, що швидко псуються, морозива та напоїв у залі. Вони можуть бути стаціонарними та пересувними. Демонстраційний відсік виготовляється із прозорих склопакетів. Полиці шафи можуть бути як стаціонарними, так і карусельного типу (які обертаються). Скліні полиці карусельного типу мають круглу форму і обертаються навколо власної осі, що дозволяє роздивитися виставлену продукцію з усіх боків. Зазвичай таку шафу-вітрину розміщують у закладах ресторанного господарства із предметною спеціалізацією (рис. 16, б). Однією шафою користуються 2—4 офіціанти.



Рис. 1.16. Допоміжне обладнання закладів ресторанного господарства:  
а — візок офіціанта; б — холодильна шафа



*Серванти* призначені для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик. Сервант має висувні ящики та відділення, де зберігаються столові набори, посуд, столова білизна та інші аксесуари сервірування. Найбільш поширені розміри сервантів: висота 850—900 мм, довжина — 1000 мм, ширина — 450—550 мм.

Серванти зазвичай розміщуються біля стін, колон з урахуванням зручнішого користування ними при обслуговуванні відвідувачів. Кількість сервантів розраховується у співвідношенні один сервант на два офіціанти.

Вибір устаткування повинен вирішуватися у стильовій відповідності до інтер'єру певного типу закладу харчування. Те саме стосується меблів, які безпосередньо пов'язані з архітектурно-планувальним вирішенням залу, функціонально-технологічними процесами та формами обслуговування.