

БИБЛИОТЕКА
РАБОТНИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

О. А. БАЙКОВ

В ПОМОЩЬ
ПОДАВАЛЬЩИЦЕ



ГОСТОРГИЗДАТ ГИ МОСКВА 1944

О. А. БАЙКОВ

В ПОМОЩЬ
ПОДАВАЛЬЩИЦЕ

Главным Управлением учебных заведений
Наркомторга СССР рекомендовано в качестве пособия
по техминимуму



ГОСТОРГИЗДАТ

Москва

1944

ВВЕДЕНИЕ

В дни войны значение общественного питания неизмеримо выросло. На производство пришли миллионы женщин, чтобы заменить у станков ушедших на фронт мужей, сыновей, отцов. Сотни тысяч женщин, поступивших на фабрики и заводы, предпочтут пользоваться услугами общественных столовых, чтобы больше сил и времени уделять производству.

Общественное питание должно быть организовано на научно-гигиенических началах. Здоровая, своевременно принятая горячая пища не только повышает трудоспособность человека, но и является одним из наиболее действенных средств оздоровления населения и предупреждения заболеваний.

Вся работа на предприятиях общественного питания должна строиться на основе широкого применения коллективного и индивидуального соцсоревнования, стахановских методов и непрерывного повышения культуры работы.

Среди основного персонала столовой особое значение имеют подавальщицы, которые больше других связаны с посетителями.

Поэтому подавальщица должна чутко прислушиваться ко всем замечаниям потребителей и через администрацию принимать меры к улучшению работы предприятия. Она должна помнить, что внимательное и вежливое обслуживание является ее основной обязанностью.

На производственных совещаниях подавальщиц, которые должны периодически созываться, необходимо обсуждать поступившие от потребителей замечания и жалобы и намечать радикальные меры к улучшению работы.

Подавальщица должна быть знакома с кулинарной характеристикой блюд, уметь правильно сервировать стол, знать назначение различных видов посуды, приборов, мелкого столового инвентаря. Она должна так организовать процесс своей работы, чтобы при наименьшем количестве движений возможно быстрее обслужить потребителя. Подавальщица должна хорошо знать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговому залу, его оборудованию, инвентарю, посуде.

КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ БЛЮД

Холодные блюда-закуски

Холодные блюда-закуски подаются обычно перед обедом или ужином. Они разнообразят пищу, улучшают аппетит и украшают стол. К холодным блюдам и закускам относятся различные салаты, винегреты, сельди, маринады, паштеты и др.

Отличительной чертой салатов является наличие в них овощей в смеси с другими продуктами. В зависимости от основного продукта, входящего в состав салата, определяется его название. Так, например, салат из помидоров, огурцов, картофельный и т. д. Салаты бывают овощные, грибные, мясные и рыбные. Салаты заправляют уксусом, солью, сметаной, горчицей, растительным маслом.

Винегреты приготовляют из смеси различных овощей: картофеля, свеклы, огурцов, помидоров, лука и др. и заправляют растительным маслом и уксусом с горчицей.

В качестве закусок подают также маринованные или соленые грибы, грибную икру, консервы, сельдь натуральную, с гарниром и др.

На закуску можно подавать также семгу, лососину, осетрину, белорыбий балык, вареную осетрину и заливную рыбу.

Супы

Супы приготовляют горячие и холодные на мясном или рыбном бульоне. Супы, в составе которых нет мясных и рыбных продуктов, называют вегетарианскими.

Из протертых овощей приготовляют супы-пюре.

Суп картофельный готовится из картофеля, кореньев (морковь, петрушка, репа) и лука. Иногда в картофельный суп добавляют грибы и крупы.

В зависимости от круп суп называют перловым, гороховым, чечевичным, бобовым, пшеничным, манным и т. д.

Мучнистые супы — с лапшой, вермишелью, макаронами. В эти супы иногда добавляют картофель.

Солянку приготовляют из смеси различных мясных продуктов, из рыбы или грибов. В солянку кладут также репчатый лук, томат-пюре, каперсы, оливки, маслины, лимоны.

Чтобы отличить суп-солянку от второго блюда — солянки на сковородке — в меню обычно указывается: «солянка жидкая».

Молочные супы изготавливают из молока с лапшой, вермишелью, рисом, перловкой круной, саго, машной крупой и клецками.

Иногда в качестве супа подается чистый прозрачный бульон, называемый **консоме**. Приготовляют его из говядины, курицы или рыбчика.

Прозрачный бульон, изготовленный из рыбы (ерш, окунь, налим или стерлядь), называют **ухой**. Консоме и уху подают в обычных тарелках, а также в специальных бульонных чашках.

К консоме подаются пирожки с мясом, рисом, капустой, гренки (обжаренные ломтики хлеба) с сыром или натуральные, а к ухе — растегай (пирожки особой формы) с рыбным фаршем или кулебяка.

Консоме-борщок — прозрачный бульон красного (свекольного) цвета — приготовляют из говядины или дичи и свеклы.

Консоме с паштотом — мясной бульон с яйцом, сваренным в «мешочке», т. е. несколько круче, чем «всмятку». Сваренное яйцо очищают от скорлупы и кладут в целом виде в тарелку с бульоном.

Консоме с зеленью — прозрачный бульон с добавлением вареной зелени — зеленого горошка, фасоли, брюссельской или цветной капусты, спаржи и пр.

Щи свежие изготавливают из капусты или рассады, кореньев и пассерованного томата-пюре.

Щи ленивые отличаются от свежих тем, что к капусте (крупными кусками) добавляют свежие помидоры и картофель.

Щи кислые готовят из квашеной шинкованной капусты с томатом-пюре. **Щи супочные** отличаются от кислых тем, что квашенную капусту предварительно тушат с томатом и жирами.

Щи зеленые приготовляют из щавеля и шпината или крапивы с зеленым луком; подают щи со сметаной и крутым яйцом.

Борщ готовится со свеклой, капустой, овощными кореньями, луком, уксусом, томатом-пюре.

Для борща украинского овощи шинкуют соломкой. Для флотского их режут ломтиками. В борщ украинский добавляют картофель. Борщ зеленый приготовляют с шинкованной свекольной ботвой, зеленым луком и щавелем, без капусты.

Рассольник. В его состав обязательно входят соленые огурцы или помидоры, а также рассол от них.

Холодные супы, как правило, готовят на хлебном квасе. К холодным супам относятся: окрошка мясная, овощная ботвинья и холодный борщ (свекольник).

В состав окрошки входит смесь различных мясных продуктов (мясо, ветчина, сосиски, студень, зельц и т. п.), огурцы, зеленый лук, вареные яйца. Окрошку заправляют сметаной.

Ботвинью приготовляют из протертых через сито щавеля и ппината на квасе. Ботвинью заправляют солью и сахаром; к ней подают рыбу с гарниром из огурцов, лука и тертого хрена.

Фруктово-ягодные супы изготавливают из различных плодов и ягод, как свежих, так и сушеных. В эти супы можно добавлять рис и маниную крупу.

Фруктово-ягодные супы можно подавать как холодными, так и горячими.

Соусы

Большинство вторых блюд подают с соусами. Соусы делают пищу более сочной, разнообразят вкус, улучшают внешний вид блюда и повышают его калорийность.

По основному продукту различают мясные, рыбные, томатные, молочные, яично-масляные, грибные и фруктовые соусы. Соусы бывают холодными и горячими. В состав горячих соусов входят мука, бульон, овощные коренья и лук.

К большинству мясных блюд подается основной красный соус. Он изготавливается из бульона, полученного от выварки костей. В соус вводят пассерованную муку, пассерованный томат-пюре, овощные коренья и лук.

Из основного красного соуса при добавлении к нему соответствующих продуктов приготовляют большое количество различных соусов: соус-чикан (с луком и уксусом), робер (с луком и горчицей), мирантон (с луком), огратен (с луком и грибами), эстрагон (с эстрагоном и белым вином) и ряд других.

Белым соусом называется соус, изготовленный на мясном или рыбном бульоне с добавлением слабо пережаренной муки, белых кореньев и лука.

Соус паровой мясной отличается от белого тем, что к нему добавляют белое вино и лимонный сок.

Молочный соус (бешамель) приготовляется на молоке из муки и сливочного масла.

Сметанные соусы изготавливают из сметаны с мукой и бульоном, иногда с добавлением хрена или лука.

К холодным соусам относятся главным образом соус-майонез и соус-хрен с уксусом или сметаной.

Майонез изготавливается из яичных желтоков и растительного масла, смешанных до загустения, с добавлением соли, горчицы и уксуса.

Вторые блюда

Овощные блюда. Из варенных овощей приготовляют: картофель отварной, его отпускают с зеленью, маслом и сметанным соусом; картофель в молоке; картофельное пюре; морковь с

яйцами; цветную капусту; зеленый горошек; шинат с яйцом и овощи в молочном соусе.

Наиболее распространенными блюдами из жареных овощей являются: картофель жареный (во фритюре или на жирах), кабачки жареные, баклажаны в сухарях и др.

Рагу из овощей изготавливают из капусты, моркови, репы и картофеля с добавлением лука. Овощи заправляют красным или молочным соусом.

Для голубцов (овощных) в качестве фарша используют овощи, рис и грибы. Подают голубцы со сметанным соусом с добавлением томата.

Овощные котлеты приготовляют из картофеля, капусты, моркови или из смеси разных овощей с добавлением манной крупы и яиц.

Картофельные и другие овощные котлеты подаются с грибным, луковым или томатным соусом.

Зразы картофельные фаршируют пассерованными грибами, луком или яйцами.

Овощные запеканки изготавляются из картофельного пюре, заправленного сырьими яйцами и морковью.

Картофельный рулет с овощами приготавляется из картофельной массы, фаршированной различными овощами. Рулет посыпают сухарями, обливают маслом и запекают в духовом шкафу.

Грибные блюда: грибы, тушенные со сметаной; грибы, жаренные в масле; грибы, жаренные в сметане.

Крупяные блюда: различные каши, крупяные котлеты и битки, запеканки и крупениники.

Крупяные битки и котлеты подают с молочным, грибным или фруктово-ягодным соусом.

Крупениники изготавливают из гречневой крупы с добавлением творога, яиц и молока.

По такому же способу готовятся пшениники из пшеничной муки, но без творога.

Мучные блюда. Из макаронных продуктов приготавляются отварные макароны. Подают их со сливочным маслом и тертым сыром или с томатным соусом.

Из макарон приготавливают также макаронники с добавлением молока, яиц и макаронники с овощами.

Молочные блюда: горячие — сырники, пудинги из творога, вареники; холодные — творог со сметаной, творог сладкий с цукатом, сырковая масса сладкая и соленая, творог с молоком.

Яичные блюда: яичницы, омлеты.

Омлеты изготавливают из яиц или яичного порошка, смешанных с молоком или водой и поджаренных на сковородке. Омлеты фаршируют грибами, разной зеленью, ветчиной, а также картофелем.

Мясные блюда. Из вареного мяса изготавливают следующие основные блюда:

Ариштю из баранины — отварная баранина, залитая жидким белым соусом, с добавлением чеснока, лука, моркови, репы, картофеля, капусты, лаврового листа, перца.

Беф-були — отварная говядина с картофелем, морковью, репой, капустой, подается с соусом-хрен.

Солонина отварная с картофельным пюре и соусом-хрен.

Ветчина или **язык** с картофельным пюре или зеленым горошком с красным соусом.

Телячья грудинка отпускается с рассыпчатой рисовой кашей и белым соусом.

Фляки по-польски (рубец) — мелко нацинкованный говяжий желудок в белом соусе. При отпуске посыпают зеленью петрушки. В качестве гарнира можно подавать вареные овощи и картофель. Фляки приготовляют также в томатном соусе.

Бифштекс приготовляют из лучшего сорта мяса — вырезки. При отпуске поливают жиром и мясным соком. Для гарнира подают жареный картофель и строганый хрен.

Лангет, так же как бифштекс, готовят из вырезки. Порция состоит из двух тонких кусков мяса. При отпуске поливается жиром. К лангету отдельно подается сметанный или томатный соус и гарнир в виде жареного или отварного картофеля.

Антрекот приготовляется из толстого или тонкого края. При отпуске поливается мясным соком. Гарниром служат картофель и строганый хрен.

Ростбиф приготовляется из вырезки или тонкого края. Отпускается с гарниром из овощей и строганным хреном. Может подаваться горячим или холодным.

Эскалоп изготавливается из телятины с томатным соусом и чесноком; в качестве гарнира идут жареные помидоры, свежие грибы и картофель. Эскалоп изготавливают также из свинины.

Шашлыки приготовляют из баранины. Бывают шашлыки по-кавказски, по-карски и по-русски. Шашлык по-русски подается с рассыпчатым припущененным рисом. Шашлык по-кавказски и по-карски отпускается с гарниром из зеленого лука и поджаренных помидоров.

Ромштекс изготавливают из отбитого тяжкой говяжьего мяса-вырезки, панированного в сухарях. В качестве гарнира подают жареный картофель.

Щицель приготовляют из телятины с гарниром из картофеля. Щицель можно приготовить также из свинины.

Котлеты отбивные (натуальные) изготавливаются из телятины, свинины и баранины. Отпускаются с гарниром из различных овощей.

Печенька жареная отпускается с соусом сметанным и жареным картофелем. При отпуске посыпается зеленью.

Почки приготовляются панированными в сухарях или муке. Отпускаются с гарниром из картофеля.

Мозги-фри подаются с томатным соусом; гарниром служат картофельное пюре, зеленый горошек.

Обычные рубленые котлеты отпускаются с картофельным гарниром, гречневой кашей, зеленым горошком, макаронами, морковью, репой, грибами и др. Поливают котлеты натуральным соком или соусом. Котлеты круглой формы называются битками.

Шницели, в отличие от котлет, делают более тонкими, приплощнутыми. Отпускают их с тем же гарниром, что и котлеты. В меню указывается «шницель рубленый» — в отличие от шницеля из целого куска мяса.

Мясные зразы обычно фаршируют гречневой кашей. В качестве гарнира подаются также гречневая каша, картофельное пюре или жареный картофель.

Рулет мясной фаршируется яйцами и луком. В качестве гарнира к рулету подают картофель или макароны.

Беф-строганов приготовляют из лучших сортов мяса, преимущественно вырезки. Нарезанное мелкими продолговатыми кусочками обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком, заливают сметанным соусом, добавляют сою-кабуль, перец и тушат. Отпускается беф-строганов с жареным картофелем.

Азу приготовляют из мелко нарезанных кусков мяса, тушенных в томатном соусе, с добавлением пассерованного лука. Отпускают азу с отварным картофелем. Мясо для азу нарезают более крупными кусками, чем для беф-строганова.

Гуляши изготавливают из нарезанных кубиками (более крупно, чем для беф-строганова и азу) кусков мяса, обжаренных и затем тушенных в красном или томатном соусе с добавлением лука. В качестве гарнира подается отварной картофель.

Рагу готовят главным образом из баранины. Мелко нарубленные куски мяса обжаривают и затем тушат в красном соусе с добавлением картофеля, моркови, репы, петрушки и репчатого лука.

Пилав из баранины приготовляют из обжаренных кусков баранины с пассерованным томатом-пюре, репчатым луком и рисом.

Плов отличается от пилава тем, что куски баранины тушат с рисом, без томата-пюре.

Беф-брэзэ готовят из нарезанного на куски мяса в красном соусе, подают обычно с макаронами.

Чахохбили приготавлиают из обжаренных и затем тушеных кусочков курицы или барашка, залитых томатным соусом.

Рыбные блюда бывают из отварной, жареной или запеченной рыбы.

Осетровые рыбы, судак, сиг, форель, приготовленные в отварном виде, отпускают обычно с отварным картофелем и яично-масляным или томатным соусом.

Осетрину, белугу, севрюгу и филе других рыб подают с соусами: паровым, рассолом или томатным, в качестве гарнира — картофель.

Шука фаршированная («по-еврейский») начиняется пропущенной через мясорубку мякотью щуки, с добавлением молока, белого хлеба, соли, молотого перца, репчатого лука и чеснока. Отпускается щука нарезанной на порции, с гарниром из картофеля. Таким же образом фаршируются и другие рыбы, но без чеснока.

Рыба жареная панируется в муке или сухарях и обжаривается. Рыба-грилье жарится на специальных решетках — рошпарах.

К жареным рыбным блюдам относятся также различные блюда, изготовленные из рубленой рыбы с добавлением хлеба и молока или воды: рыбные котлеты, битки, рулеты, тефтели, тельное.

К рыбным блюдам запеченым, а затем заколерованным относятся: судак-«огратен», судак, треска или другая рыба с луком и картофелем; рыба под сметанным или молочным соусом, запеченная в духовом шкафу с картофелем или макаронами; рыбная солянка на сковородке с тушеной капустой, солеными огурцами, вареными хрящами, каперсами и пассерованным луком.

Сладкие блюда

Наиболее распространенными сладкими блюдами являются компоты и кисели.

Компоты изготавливают из свежих, сухих или консервированных фруктов и ягод, а также из арбузов и дынь. Компоты готовят как из одного вида фруктов или ягод, так и из смеси.

Кисели приготавливают из соков, фруктов и ягод. Бывают также кисели из молока, хлебного кваса, сухарей, вина и фруктовых эссенций.

Желе изготавливают из фруктовых соков с добавлением желатины или агар-агара.

Муссы приготавливают из фруктового или ягодного сиропа, сбитого с яйцами, с добавлением желатины или агар-агара.

РАБОТА ТОРГОВОГО ЗАЛА

Торговый зал в своей работе связан с буфетом, посудной мойкой, хлеборезкой, кассой, гардеробом и раздаточной. Между всеми этими цехами предприятия должна быть четкая производственная связь, обеспечивающая правильное обслуживание потребителей.

Раздаточная связывает производство с торговой частью предприятия. От правильной работы раздаточной в значительной степени зависят быстрота и четкость обслуживания потребителя, а следовательно — и качество работы подавальщиц.

Наблюдаются случаи, когда при большом количестве подавальщиц потребитель обслуживается недостаточно быстро. Объясняется это тем, что подавальщицы тратят много времени на ожидание в раздаточной. В связи с этим чрезвычайно важно установить правильное соотношение между количеством подавальщиц и количеством работников в раздаточной. Практика показала, что нормальным соотношением можно считать 1:3, т. е. на одного работника раздаточной должно приходиться не более трех подавальщиц. При этом условии в раздаточной не создаются очереди подавальщиц.

Раздаточная должна состоять из двух помещений: собственно раздаточной и предраздаточной. В предраздаточной устанавливают столы, на которые подавальщицы ставят подносы.

Предраздаточная служит также коридором, связывающим торговый зал с раздаточной, моечной и хлеборезкой.

Помещения этих цехов предприятия должны примыкать одно к другому, так как эти цехи непосредственно связаны между собой: подавальщица (если она выполняет функции уборщицы со столов) сдает в моечную использованную посуду, получает там чистую, набирает хлеб и затем получает блюда в раздаточной.

В раздаточной должен быть достаточный фронт раздачи (соответствующая длина раздаточной стойки), чтобы подавальщицы не мешали друг другу при получении блюд. Исходя из практики, можно указать, что фронт раздаточной должен быть так рассчитан, чтобы в среднем на одну подавальщицу в смене приходилось не менее 0,5 м длины стойки.

Раздача первых и вторых блюд в раздаточной производится раздельно. Раздаточная должна быть оборудована мarmитами или специальными плитами для подогрева пищи с тем, чтобы блюда отпускались горячими. Согласно санитарным правилам для предприятий общественного питания, первые горячие жидкые блюда при отпуске должны иметь температуру не менее 75°, вторые блюда — не менее 65°. Посуда для горячих блюд должна предварительно подогреваться, для холодных — охлаждаться.

Большое внимание должно быть уделено правильной организации работы посудомоечной, так как задержка посу-

ды в моечной тормозит работу подавальщиц. Обычно на каждое посадочное место полагается не менее двух комплектов посуды, а в предприятиях с постоянной загрузкой большинства посадочных мест — не менее трех комплектов.

На работе моечной отражается несвоевременный сбор посуды со столов уборщицами. Много лишнего времени тратится судомойками, если подавальщицы или уборщицы при уборке посуды не производят предварительной, хотя бы элементарной ее сортировки: отдельно мелкие, глубокие, пирожковые тарелки, отдельно ножи, вилки и т. д.

Для предупреждения боя посуды при сборе ее со столов необходимо тарелки составлять в аккуратные стопки, ножи, вилки и ложки класть сверх стопок, не допуская, чтобы между тарелками оставались ножи, вилки и ложки. На подносы устанавливать тарелки следует с таким расчетом, чтобы наиболее тяжелые стопки тарелок находились в центре подноса.

В предприятиях с массовым потоком посетителей в определенные часы дня следует к этому времени обязательно создавать известный резерв посуды, а также путем немедленного сбора использованной посуды обеспечить быструю ее оборачиваемость.

Хлеборезка должна своевременно, к началу работы торгового зала, подготовить хлеб. Учитывая, что большинство потребителей спрашивает хлеб весом в 100 или 200 г, целесообразно хлеб резать на куски весом в 100 г и при требовании 200 г хлеба отпускать два куска по 100 г.

При постоянном отпуске на один стол определенного количества порций хлеба (например, 4 или 6 порций) хлеб для ускорения работы нужно раскладывать на тарелки заблаговременно по 4 или 6 порций.

Использование машин-хлеборезок без последующего взвешивания порций возможно только в том случае, если машина правильно отрегулирована и дает куски определенного веса. При неточной регулировке машины необходимо после нарезки хлеба взвешивать каждую порцию.

От правильной работы кассы также зависит быстрота обслуживания потребителей. Касса должна на каждое блюдо выбивать отдельные чеки с тем, чтобы подавальщица могла их сдавать в раздаточную при получении как первых, так и вторых блюд.

Необходима также четкая связь между кассой и раздаточной. Касса должна быть своевременно извещена о том, что кухня не может выдать тех или иных блюд.

В часы массового потока потребителей должны открываться дополнительные кассы.

Подача холодных блюд, закусок и хлеба из буфетов должна производиться подавальщицами.

В буфете необходимо предусмотреть место, где подавальщицы могли бы устанавливать подносы,— должна быть выделена часть прилавка буфета или установлены специальные служебные столики.

Сохранившаяся кое-где система продажи хлеба и разных закусок из буфета непосредственно потребителю не только негигиенична, но и создает толчею около буфета, мешающую правильному обслуживанию.

В некоторых столовых крупных промышленных предприятий производится отпуск завтраков или ужинов по определенному стандартному меню. В этих случаях для ускорения обслуживания целесообразно предварительно, до прихода потребителей, устанавливать на столы предусмотренный по меню ассортимент блюд. Талоны или другие документы на право получения завтрака или ужина подавальщицы собирают после того, как посетители сядут за стол.

ОБСТАНОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛА

От правильного расположения столов в значительной мере зависят быстрота и четкость обслуживания посетителей. Столовым, как правило, должны быть рекомендованы четырехместные прямоугольные столы. Углы у этих столов должны быть закруглены. Это придает им лучший внешний вид, сохраняет скатерти и kleenki и предохраняет подавальщиц и посетителей от ушибов об острые углы.

Нормальный размер стола — 80 × 90 или 90 × 90 см. Следует следить за тем, чтобы столы были устойчивы, не качались. Для этого их надо систематически осматривать и в случае надобности подбивать под ножки столов планки или резиновые прокладки.

Столы должны быть покрыты kleenками, скатертями или иметь крышки из марблита, мраморной крошки или стекла. Столы с такими крышками можно также покрывать kleenкой или скатертью.

Наиболее удобной можно считать расстановку столов в «шахматном порядке», т. е. углами друг к другу (рис. 1). Столы устанавливаются с таким расчетом, чтобы через каждые два ряда был широкий проход для движения подавальщиц и потребителей. Ширина такого прохода должна быть не менее 1,25—1,5 м. Подавальщица, обслуживая столы, должна свободно подходить к ним по этим широким проходам.

Цветы создают в зале уют. Живые цветы в цветочных горшках следует помещать не на столах, а на специальных полках по стенам, на окнах, либо на высоких подставках-этажерках. Искусственные цветы не рекомендуется ставить, так как на них собирается пыль.

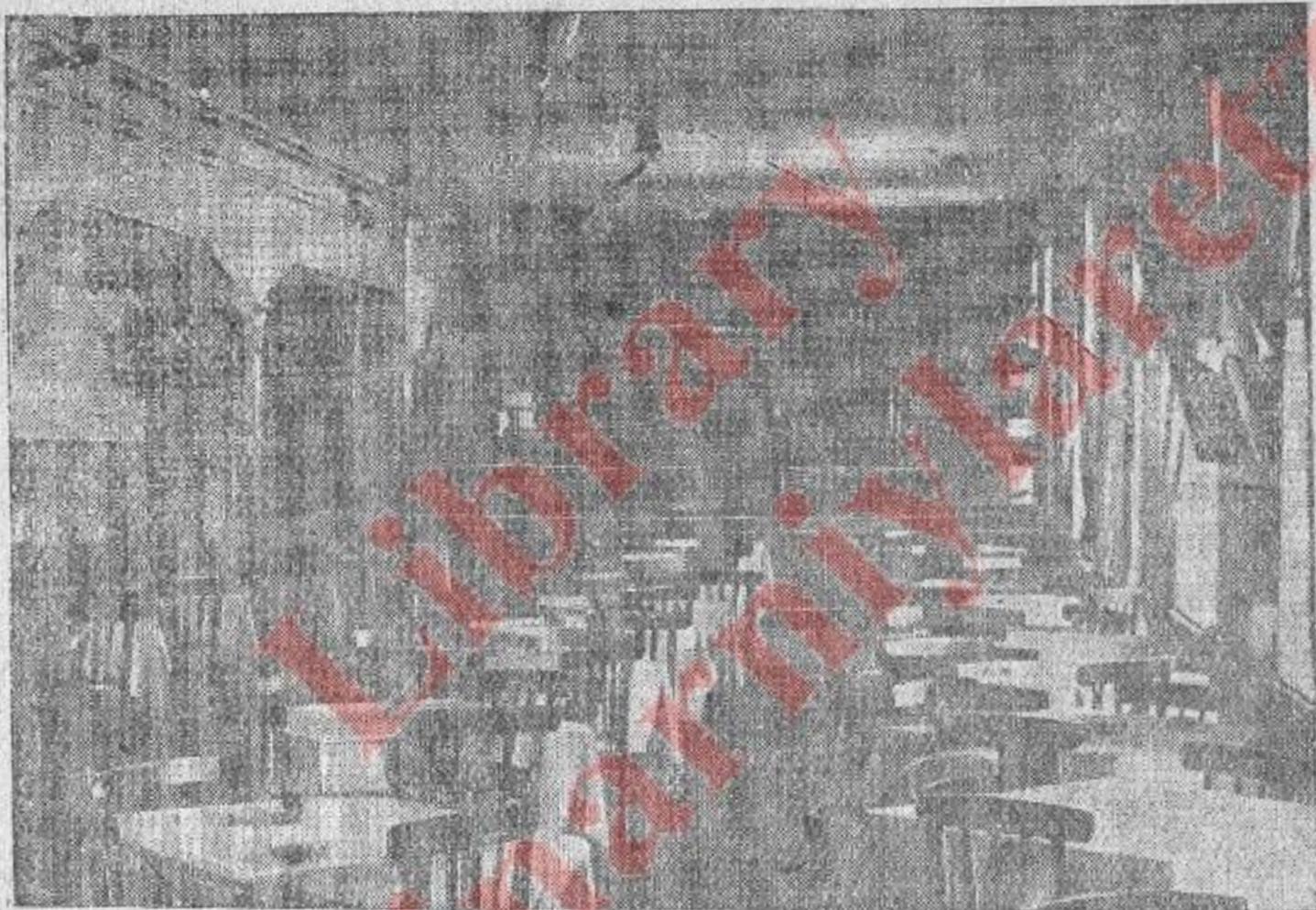


Рис. 1. Расстановка столов в зале

ПОДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Прежде чем приступить к обслуживанию посетителей, подавальщица обязана тщательно проверить свой внешний вид, привести в порядок спецодежду, прическу, хорошо вымыть руки и лицо.

Затем подавальщица должна тщательно ознакомиться с меню данного дня, чтобы она могла ответить на вопросы потребителей относительно меню. Подавальщица должна хорошо знать цены на блюда.

Перед началом работы заведующий производством или старший сменный повар обычно собирает подавальщиц на 2—3 минуты, коротко знакомит их с меню данного дня, особенностью изготовления отдельных блюд и т. п. Это необходимо в тех случаях, когда предприятие по тем или иным причинам допустило отклонения от установленных норм раскладки при изготовлении того или другого блюда.

Перед началом работы в зале бригадир подавальщиц или заведующий залом должен распределить между подавальщицами позиции, т. е. группы обслуживаемых каждой подавальщицей столов, и, если это нужно, проинструктировать отдельных подавальщиц о порядке обслуживания.

При распределении столов необходимо учесть, что на позициях, далеко расположенных от раздаточной, на одну подавальщицу должно приходиться меньше столов, чем вблизи раздаточной.

Подавальщица должна следить за тем, чтобы каждый стол был обеспечен бланком меню. При недостаточном количестве бланков меню подавальщица тратит время на передачу их с одного стола на другой. В соответствии с утвержденной Наркомторгом СССР формой бланков в меню, кроме наименования блюд и их стоимости, должен быть обязательно указан вес порции блюда.

Перед началом работы торгового зала подавальщица должна заготовить и расставить на своих столах солонки, перечницы и горчичницы. Солонки и горчичницы должны быть обеспечены деревянными или костяными лопаточками.

Соль в солонках должна быть чистой и мелкой. Если соль крупная или влажная, ее надо просушить на противнях в духовых шкафах или на плитах, затем истолочь в ступке и просеять через сито.

Подавальщица должна наполнить графины на столах чистой водой и поставить к графикам стаканы. Графины должны иметь притертые пробки. Вода для питья разрешается сырья, однако в летний период, когда опасность кишечно-желудочных заболеваний повышается, необходимо наливать кипяченую охлажденную воду.

В целях гигиены при подаче стаканов необходимо брать их за нижнюю часть, ближе ко дну, не дотрагиваясь пальцами до верхнего края, к которому потребитель будет прикасаться губами. Ни в коем случае не допускается прикасание пальцами к внутренней стенке стакана.

Хлеб должен подаваться, как правило, на пирожковой тарелке отдельно каждому потребителю. Тарелку с хлебом полагается ставить с левой стороны потребителя. Если хлеб подается на неглубокой столовой тарелке на несколько лиц, то эту тарелку следует ставить в центре стола.

Если тарелки для блюд и столовые приборы заранее сервируются на столе, то установка их должна производиться с соблюдением известных правил. Пользуясь ножом, потребитель держит его в правой руке, поэтому целесообразно нож класть с правой стороны тарелки, острий стороной к тарелке; вилку потребитель берет в левую руку, поэтому вилку нужно класть с левой стороны тарелки, острием кверху; ложку следует класть с правой стороны тарелки, выпуклой частью кверху.

При сервировке подавальщица не должна касаться руками лезвия ножа, зубьев вилки и широкой части ложек.

Желательно обеспечить столы бокалами с бумажными салфетками. Если салфетки сделаны из тонкой бумаги, то реко-

мендуется провести краем стакана по стопке бумаги с тем, чтобы края несколько загнулись, и раскрыть стопку веером.

Не следует ставить на столы полоскательницы, так как в них обычно собираются остатки пищи, что чрезвычайно негигиенично.

Подавальщица к приходу потребителя должна находиться на своей позиции. Она обязана помочь в выборе места и указать свободные столы.

В столовых, где имеется разнообразное меню, подавальщикам рекомендуется иметь блокноты для записи заказов посетителей и для подсчета стоимости заказа. Блокнот должен быть небольшого размера, чтобы его можно было хранить в кармане передника вместе с небольшим карандашом.

Обслуживание потребителей должно производиться бесшумно. Борьба с шумом в зале — одно из основных мероприятий по созданию культурного обслуживания потребителей. Подавальщицы не должны громко разговаривать между собой и с раздатчицами, бросать приборы, передвигать стулья, столы и т. д.

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ПОДАВАЛЬЩИЦЫ

Существует несколько систем организации труда подавальщицы: полное разделение труда в зале, частичное разделение и универсальная организация труда. В зависимости от типа столовой, количества отпускаемых блюд и числа посадочных мест в зале применяется та или иная система. При полном разделении труда подачу первых блюд производят одни подавальщицы, вторых и третьих блюд — другие, а для уборки со столов выделяются специальные уборщицы. При частичном разделении труда подавальщицы производят подачу всех блюд; уборку со столов производят уборщицы. При универсальной организации труда подавальщицы производят как подачу блюд, так и уборку со столов.

Применение системы разделения труда желательно с санитарно-гигиенической точки зрения. Однако в небольших предприятиях общественного питания, где в зале имеется всего лишь 10—15 столов, выделять специальных уборщиков нецелесообразно. В таких небольших предприятиях подавальщицы обычно при подаче блюд пользуются подстановочными тарелками, что создает более гигиеничные условия обслуживания и уборки со столов.

Систему полного разделения труда можно вводить в таких столовых, где в зале имеется до 100—150 столов и в смену работает 25—30 подавальщиц. При этой системе для обеспечения четкости работы обслуживание потребителей должно производиться в определенной последовательности. Подавальщица отбирает вначале чеки на первые блюда и подает потребителям

приборы, хлеб и первые блюда; затем другие подавальщицы, подходя несколько позже, приносят вторые блюда. За подавальщицами вторых блюд следуют уборщицы со столов, и таким образом обеспечиваются непрерывность и быстрота обслуживания. Время маршрутов подавальщиц должно быть точно согласовано.

Для большинства предприятий общественного питания средней мощности наиболее приемлемой системой обслуживания является система частичного разделения труда, когда подавальщицы подают и первые, и вторые блюда.

Если за подавальщицей закреплено 4 или 5 столов, то она должна обслуживать одновременно все столы. Это не означает, конечно, что она должна ждать, пока будут заняты все места. Однако, если посадочные места быстро заполняются, ей не следует выполнять заказ части потребителей. Целесообразно немножко подождать, чтобы получить заказ сразу со всех обслуживаемых ею столов.

Приняв заказ, подавальщица передает его в раздаточную. Если в столовой существует система подачи хлеба к обеду, то, пока раздаточная подготавливает блюда, подавальщица может подать хлеб.

Подача всех видов пищевых изделий и блюд должна производиться на подносах. Приносить первое блюдо без подноса можно только в том случае, если подавальщица пользуется подстановочной тарелкой.

Наилучшие подносы — из пластмассы. При отсутствии таких подносов можно пользоваться металлическими или деревянными. Важно, чтобы подносы были легкими и гигиеничными. Удобны подносы, изготовленные из нескольких листов склеенной фанеры, покрытых бакелитовым лаком. Деревянные подносы должны быть прямоугольными и иметь с трех сторон небольшие борты.

Бывают случаи, когда подавальщикам приходится приносить только несколько блюд. В связи с этим целесообразно иметь в раздаточной подносы различной величины. Должны быть небольшие подносы, рассчитанные на подачу одного блюда, овальные, рассчитанные на подачу 2—3 или 4 блюд, и, наконец, большие овальные или прямоугольные подносы, рассчитанные на переноску одновременно до 8 блюд.

По санитарным правилам, утвержденным для предприятий общественного питания, подача тарелок с блюдами в несколько рядов, одна на другой, запрещается. Такая система подачи допустима лишь в том случае, если тарелка с блюдом покрыта другой тарелкой. Но так как при таком способе подачи значительно увеличивается общий вес подноса с блюдами, целесообразнее носить тарелки с блюдами, установленными в один ряд.

При переноске тарелок в один ряд на большом подносе можно установить до 8 тарелок. Таким образом, подавальщица может одновременно обслужить потребителей двух столов по 4 места. В большинстве столовых подавальщица, как правило, обслуживает одновременно 4 стола. Таким образом, для обслуживания своей позиции по каждому виду блюда — первому или второму — ей приходится ходить в раздаточную два раза.

Чтобы сократить количество переходов из раздаточной в зал и обратно, подавальщица должна одновременно приносить определенное количество блюд в соответствии с количеством обслуживаемых ею посадочных мест. Так, например, если она обслуживает 4 стола, т. е. 16 человек, надо по возможности приносить по 8 блюд; при обслуживании трех столов, т. е. 12 мест, — по 6 блюд. В последнем случае, например, принести в первый раз 8 блюд, а затем 4 блюда — нецелесообразно.

Для правильной организации труда подавальщиц необходим точный график выходов на работу. При установлении штата подавальщиц столовая должна ориентироваться на часы «пик», когда залы чрезвычайно загружены.

В связи с этим необходимо установить ленточный график выходов на работу, т. е. такой, при котором подавальщицы выходят на работу не все вместе, а постепенно, с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия работали все подавальщицы.

В часы же слабой загрузки подавальщицы используются на других работах. Подавальщиц целесообразно использовать так, чтобы они могли работать, не меняя спецодежды. К таким работам относятся: переборка круп и макаронных изделий, чистка вареного картофеля, чистка лука и т. п.

Если подавальщиц придется использовать на мытье посуды, чистке сырого картофеля и других, тому подобных работах, их необходимо снабжать соответствующей спецодеждой, чтобы сохранить чистой спецодежду, предназначенную для работы в зале.

ПОСУДА И ПРИБОРЫ

При подаче блюд, закусок и напитков используется в основном следующая посуда и приборы (рис. 2):

- 1) Тарелки глубокие — для первых жидким блюд.
- 2) Тарелки мелкие — для вторых мясных, рыбных и других блюд и закусок.

3) Тарелки пирожковые. Эти тарелки предназначены для гренков и пирожков к первым блюдам, но могут служить также для холодных закусок. При подаче пирожков, гренков и т. п. изделий желательно покрывать тарелку штампованной бумажной салфеткой.

4) Ножи, вилки и ложки столовые.

5) Баранчики овальные, мелкие и глубокие (металлические) — для подачи вторых блюд на стол. Из баранчика блюдо перекладывается на фарфоровую тарелку.

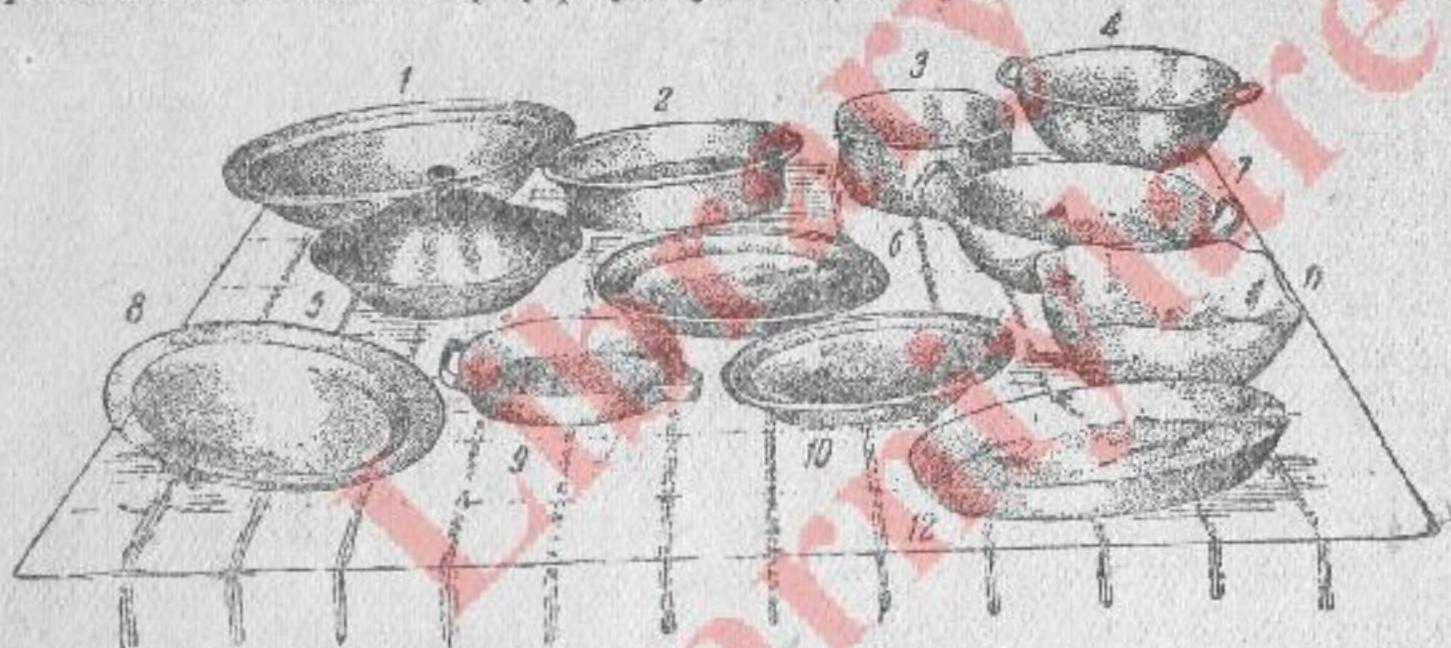


Рис. 2. Посуда для подачи блюд:

1 — баранчик овальный мелкий; 2 — баранчик овальный глубокий; 3, 4—миски порционные; 5 — блюдо круглое порционное с крышкой; 6 — блюдо порционное; 7 — кастрюля порционная; 8 — блюдо круглое большое; 9 — сковородка алюминиевая порционная; 10 — блюдо металлическое порционное; 11 — салатник фарфоровый; 12 — блюдо овальное фарфоровое

6) Миски для супов, металлические или фарфоровые, с крышками на 2—3—4 и более порций; подаются на стол с разливной ложкой.

7) Блюда круглые порционные, металлические, с крышками, для различных вторых горячих блюд, которые затем перекладывают на тарелки.

8) Блюда металлические или фарфоровые продолговатой формы для некоторых порционных блюд с гарниром, а также омлетов. Такие блюда используются главным образом для подачи рыбных блюд, имеющих продолговатую форму, а также некоторых мясных блюд.

9) Соусники — для подачи соусов в том случае, если эти соусы подаются отдельно от блюда, а также для сметаны и масла в растопленном виде.

10) Салатники — для различных салатов и огурцов.

11) Сковородки порционные алюминиевые — для запеченных блюд, яичниц, солянок и т. п. изделий.

12) Чугунные сковородки для таких, например, блюд, как бифштекс по-деревенски, почки-миньер, и некоторых других, которые подаются очень горячими.

13) Чашки бульонные — для консоме (прозрачного бульона).

14) Креманки — для сладких блюд (рис. 3).

Посуда для спиртных напитков состоит главным образом из рюмок, бокалов, стопок и стаканов. Рюмки подают для портвейна, хереса, коньяка и ликера, причем для коньяка и ликера используются маленькие рюмки. Бокалы предназначаются для бе-

лого и красного вина, мадеры и коктейлей. Рюмки отличаются от бокалов по высоте ножки: бокал имеет высокую ножку, рюмка — низкую. Для красного и белого вина подаются широкие и глубокие бокалы, для коктейлей — узкие и высокие и для шампанского — очень высокие, узкие.

Стопки используются для водки, стаканы — для лимонада и других прохладительных напитков.



Рис. 3. Соусники, креманки, розетки:

1 — соусник фарфоровый; 2 — соусник мельхиоровый; 3 — чашка бульонная; 4 — креманка стеклянная; 5 — креманка мельхиоровая (сахарница); 6 — стакан с подстаканником; 7 — розетка большая; 8 — розетка малая

Пиво подается в кружках емкостью 0,5 или 0,25 л или в фужерах — больших бокалах.

Чай и кофе подают в стаканах с подстаканниками, но целесообразнее подавать кофе в кофейных чашках.

Лимон, варенье, джем и другие т. п. изделия приносят на розетках. Для нескольких лиц варенье или джем подается в креманках. Фрукты подаются в вазах.

При системе расчета потребителя с подавальщицей она должна уметь правильно и быстро подсчитывать следуемые суммы. В этом случае подавальщица получает чеки в кассе, и по этим чекам раздаточная выдает блюда.

СИСТЕМА ЗАРПЛАТЫ ПОДАВАЛЬЩИЦЫ

Подавальщицы в предприятиях общественного питания работают на основании сдельной системы, при которой размер заработка зависит от количества и качества выработки, в отличие от повременной оплаты, когда зарплата выдается исходя из количества дней и часов работы.

В столовых закрытого типа норма выработки для подавальщиц устанавливается по количеству поданных блюд. Расценок определяется делением дневной зарплаты подавальщицы на установленную норму блюд.

В предприятиях открытого типа и в тех предприятиях, где подавальщицы производят подачу различных изделий из буфе-

та, нормы выработки устанавливаются в рублях оборота. В этом случае расценок определяется делением дневной зарплаты подавальщицы на установленную норму выработки в рублях оборота. Таким образом фактическая зарплата подавальщицы зависит от количества поданных ею блюд или оборота.

Помимо оплаты по прямой сдельщине, т. е. в зависимости от количества поданных блюд, подавальщица получает ежемесячно 20%-ную премию-надбавку к своей зарплате, если за предыдущий месяц на нее не поступило никаких жалоб за плохое обслуживание и администратор зала или старшая подавальщица подтверждает хорошую работу данной подавальщицы.

Подавальщица несет ответственность за те материальные ценности, с которыми она имеет дело, т. е. за посуду, приборы, спецодежду. В случае боя посуды по вине подавальщицы стоимость разбитой посуды оплачивается подавальщицей.

В предприятиях следует установить систему закрепления за каждой подавальщицей определенного количества посуды и приборов. Необходимо создать условия, при которых подавальщица имела бы возможность отвечать за это имущество. Для каждой подавальщицы должен быть выделен так называемый сервант — небольшой шкафчик, установленный в зале. Ключ от серванта хранится у подавальщицы.

Сдача подавальщиками посуды и приборов в моечную и приемка чистой посуды должны производиться по счету. В крупных предприятиях для расчета при приеме и сдаче посуды вводятся специальные жетоны, отдельно на каждый вид посуды.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подавальщицы должны хорошо знать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговому залу и подаче пищи. Нарушение установленных санитарно-гигиенических правил может повлечь за собой отравление пищей.

Подавальщицы должны регулярно посещать баню и принимать душ в предприятиях. Волосы, как правило, должны быть подобраны, на голове должна быть косынка. Ногти необходимо коротко остричь, либо делать тщательный маникюр.

Наилучшей формой спецодежды для подавальщиц являются аккуратно сшитые передники с нагрудниками. Желательно также обеспечить подавальщиц форменным платьем (рис. 4).

Спецодежда должна быть всегда чистой. Не рекомендуется применять в качестве спецодежды длинные халаты,— они мешают быстрому движению подавальщицы.

Подавальщицы должны проходить ежемесячно медицинский осмотр.

Подавальщицы, перенесшие кишечно-желудочные инфекционные болезни (дизентерию, брюшной тиф, паратиф и т. п.), допускаются к работе только с разрешения врача.



Рис. 4. Образцы спецодежды

Ежедневно по окончании работы помещение торгового зала необходимо тщательно убирать: полы мыть горячей водой со щелоком, обметать стены, обтираять мебель, удалять паутину, протирать окна и т. п.

Клеенки на столах надо ежедневно промывать горячей водой со щелоком. Тряпки, щетки, мочалки по окончании уборки следует хорошо промывать и просушивать. Держать их надо в специальных, тщательно прикрываемых шкафах.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
Введение	3
Кулинарная характеристика основных блюд	4
Холодные блюда-закуски	4
Супы	4
Соусы	6
Вторые блюда	6
Сладкие блюда	10
Работа торгового зала	11
Обстановка торгового зала	13
Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	14
Организация труда подавальщицы	16
Посуда и приборы	18
Система зарплаты подавальщицы	20
Санитарно-гигиенические требования	21