

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI
TOSHKENT KIMYO-TEKNOLOGIYA INSTITUTI
OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TEKNOLOGIYASI FAKULTETI**

**«OVQATLANISH KORXONALARINI TASHKIL ETISH VA UNI
BOSHQARISH»
fani bo'yicha**

5610100 – Хизматлар соҳаси (овқатланишни ташкил этиш ва сервис)
бакалавриат йўналишлари, 5А610101 - Хизматлар соҳаси (овқатланиш
корхоналарида ишлаб чиқариш ва хизмат кўрсатишни ташкил этиш)
магистратура мутахассислиги учун

MARUZALAR MATNI

Fanning ishchi o'quv dasturi namunaviy o'quv dasturi va o'quv rejasiga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchi:

Axrarov U. B. – “Oziq-ovqat xavfsizligi” kafedrasida dotsenti, iqtisod fanlari nomzodi.

(imzo)

Taqrizchi:

Atxamova S.Q. - “Oziq-ovqat xavfsizligi” kafedrasida dotsenti, texnika fanlari nomzodi

(imzo)

Fanning ishchi o'quv dasturi “Oziq-ovqat xavfsizligi” kafedrasining 2017 yil 16-avgustdagi 1 -sonli majlisida ko'rib chiqilib, fakultet Ilmiy-uslubiy Kengashida ko'rib chiqish uchun tavsiya qilindi.

Kafedra mudiri:

dotsent, t.f.n. Choriev A.J.

Fanning ishchi o'quv dasturi “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” fakulteti Ilmiy-uslubiy Kengashining 2017 yil 16-avgustdagi 1-sonli majlisida tasdiqlandi.

Fakultet Ilmiy- uslubiy kengashi raisi:

t.f.n.Yunusov O.Q.

KIRISH

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ichida restoran, kafe, bar asosiy o'rinni egallaydi. Bular axolining xordiq chiqarishini tashkil qilishda muxim ahamiyatga ega. U yerlarga odamlar faqat ovqatlanish uchunгина emas, balki yubileylarni nishonlash, kishi xayotidagi muxim voqealarni, u yoki bu jamoa a'zolarining quvonchiga sherik bo'lish, tuy tantanalarini o'tkazish, ish buyicha yoki rasmiy uchrashuvlar o'tkazish, shuningdek, dilqash dustlar davrasida dam olish uchun yitladilar. Shunday xollarda bu xizmat kursatuvchi tashkilotlarning xodimlari mex-monlarni xursandchilik bilan kutib olishlari, tez va lazzatli taomlar quyishlari, tulaqonli dam olishlari uchun xamma sharoitlarni yaratishlari zarur.

Mexmonxonalarda, aeroport, temir yul vokzalida, teploxodlarda joylashgan umumiy ovqatlanish shaxob-chalari turistlarga, jumladan xorijiy turistlarga xizmat qilishda yetakchi uringa ega. Avtoturizm ancha keng kulamlidir. Avtosayyoxlar tuxtaydigan maxsus dam olish joylarida (kempinglarda) sayyoxlar restoran, kafe, barlarda ovqatlanadilar. Bu yerlarda xizmat qiluvchi xodimlarning ishni turri va izchil tashkil qilishi kelgan mexmonlar kayfiyatini kutaradi, ularning xursandchiligi, xushchaqchqligini yanada oshi-radi. Umumiy ovqatlanish xodimlari faoliyatiga beriladigan baxo xizmat qilish madaniyatining yuksak-ligiga botiq.

Xizmat madaniyati faqat umumiy ovqatlanish bi-nosining sanitariya xolati va asosiy ishlab chiqarish jarayonining mexanizatsiya darajasigina emas, balki shubilet bir Kqatorida reklama va axborotning mavjuoli-gi, zallarning bezatilishi, xush tabiatligi xamdir.

Xizmat madaniyati xizmat qiluvchilarning ish shakllari va usullaridan, xizmatning ilror turlaridan foy-dalanishiga borliq. Ovqat sifatiga, maxsulotlarning assortimentiga rioya qilish umumiy ovqatlanish muas-sasasining ishiga baxo berishda muxim rol uynaydi.

Mijozlarga qushimcha xizmat kursatish xam alo-xida ahamiyatga ega: uylariga ovqat olib borib berish tantanalarda — uylarda buladigan tuy, yubileylarda xizmat qilish, kulinar va qandolat maxsulotlari tayyorlash uchun buyurtmalar qabul qilish, taksi chaq-i-rib berish, stollarni band qilib quyish va boshlalar.

Restoranda xizmat kursatish darajasi moddiy-texnik baza va yaxshi xizmat qilishdangina iborat bulmay, xizmat qiluvchi xodimlarning xushmuomalali-gi, chiroyi, ayniqsa bosh ofitsiant va boshsa ofitsiant-larning yuksak kayfiyatlariga borlik,.

Tavsiya etilayotgan kullannmada umumiy ovqatlanish tarmoqlarida xizmat kursatish jarayonining naza-riy va amaliy asoslari: xizmatning shakl va usullari, mijozlarni kutish uchun zallarni tayyorlash, xizmat xodimlarining mijozlar bilan uzaro munosabat tamoyillari, xorijiy turistlar uchun ovqat tayyorlash-ning uziga xos xususiyatlari bayon etilgan.

Kullannmada xizmat qilish texnikasi bilan birga ba'zi ovqat va ichimliklarning tavsifi beriladi. Bu xolat xurandalar savollariga ofitsiant tomonidan turri va ishonchli javob berish, ularga mazali taomlar tavsiya qilish imkonini turdiradi.

Uzbekistan Respublikasi mustaqillikka erishgach, turizm mamlakatiga aylanmokda. Tashkent, Samarkand, Buxoro, Xiva, Farrona vodiysida utgan 11 yil ichida jaxon talablariga javob beradigan mexmonxonalar bunyod etildi va etilmokda. Yurtimizda xorijiy mexmonlar, turistlar bulmagan kunni uchratmaysiz.

Uz xalkimizga va xorijdan keluvchilarga a'lo darajada xizmat kilaetgan umumiy ovkatlanish korxonalari xodimlari uchun bu kitob zarur kullanmadir. Ushbu kulanmani yozishda shu soxaga doyr mavjud ada-biyotlardan, shuningdek, rus tilida bosilgan adabiyotlardan foydalanildi. Bu kitobda umumiy ovkatlanish tarmoklari, ay-nik sa restoran madaniyatining jaxon namunalari uzbek tilida berilmokda. Bu kitob fakat restoran xodimlari uchungina emas, umumiy ovkatlanish tizimining xamma xodimlari: osh-pazlar, tovarshunoslar, omborchilar, ekspeditorlar, yuk tashuvchilar, ozik,-ovkat maxsulotlari tayyorlovchilar va boshka yordamchi xodimlar uchun xam amaliy kulanma bulads.

UMUMIY OVKATLANISH KORXONALARI TAVSIFI

Umumiy ovkatlanish korxonalari — pazandalik maxsulotlarini tayyorlaydigan va ularni mijozlarga yetkazib berishni tashkil etadigan maskandir.

Ishlab chikarish faoliyati turiga karab umumiy ovkatlanish korxonalari kuyidagilarga bulinadi: restoran, kafe, bar, bufet, tamaddixon, oshxon va boshkalar..

Korxon ishlab chikarishni tula amalga oshirgan xodda xomashyoni kayta ishlaydi, chala tayyor va tayyor maxsulot ishlab chikaradi, sungra uzlari zallarda, bufet va taom-lar magazinlarida ularni sotadi. Turlari, urnashgan joyi, moddiy-texnika jixozlanish darajasi va xajmiga karab umumiy ovkatlanish korxonalari turlar va sinf-larga bulinadi.

UMUMIY OVKATLANISH KORXONALARINING ASOSIY TURLARI

Savdo belgisi buyicha umumiy ovkatlanish korxonalari zagatovka kilish va taomlar tayyorlashgacha bulgan davrga bulinadi.

Dastlabki tayyorgarlik korxonasi — mexanizatsiyalash-gan korxon bulib, chala tayyor maxsulotlarni, shuning-dek, ovkat va un maxsulotlarini markazlashtirgan xolda ishlab chikarishga muljallangan.

Ovkat maxsulotlari va chala tayyor maxsulotlar ishlab chikaruvchi fabrikalar — ovkat fabrikalari, fabrika-oshxonalar, ovkatlarni tez muzlatadigan fabrikalar, chala tayyor maxsulot tayyorlaydigan maxsus sexlardir.

Chala tayyor maxsulotlar tayyorlash va ularni komplekt ta'minlashgacha bulgan davrda ovkat maxsulotlari va chala tayyor maxsulotlar fabrikasi xizmat kiladi.

Ularda yukori ishlab chikarish anjomlari bilan ji-xozlangan, mexanizatsiyalashgan va avtomatlashtirilgan diniyalar, avtomatlar xarakat kiladi.

fabrika maxsus xonalarga xomashyo va tayyor maxsulotlarni tegishli xaroratda sakdaydigan sovutgich va muz-latgichlarga ega bulgan omborxon xujaligiga ega.

Oshxon-fabrika industrial usul bilan ovkat tayyor-laydi, alyumin yoki plastmassa

lotoklar, polietilen plyonka, paketlarga joylaydi. Odatda oshxona-fabrikalari yukori darajada mexanizatsiyalashgan buladi. Mexanizatsiyalashgan va avtomatlashgan liniyalar tuxtovsiz ishlaydi.

Fabrika-oshxona -- yirik, mexanizatsiyalashgan korxonalar, uzi maxsulot ishlab chikaradi, ovkat va kandolat maxsulotlari tayyorlaydi.

Chala tayyor maxsulot ishlab chikaruvchi maxsus sexlar magazinlarni chala tayyor gusht, balik, sabzavot bilan ta'-minlaydi.

Ovkatlanish kombinati — yirik birlashma, uning tar-kibiga; fabrikalar, oshxona, restoran, kafe, tamaddixonalar, ovkat magazinlari kiradi. Ovkatlanish kombinati boshka korxonalar — chakana savdo, ovkat magazinlari uchun xam chala tayyor maxsulotlar tayyorlab beradi.

Ovkatlanish kombinatlari odatda yirik ishlab chikarish korxonalarini, birlashmalar, oliy ukuv yurtlari koshi-da tashkil etiladi. Tayyorlovchi fabrika odatda aloxida binoda joylashgan buladi va yulak bilan oshxonalariga birlashtiriladi.

UMUMIY OVKATLANISH KORXONALARINING ASOSIY TOIFALARI

Umumiy ovkatlanish korxonasi — ma'lum turdagi korxonalar xizmatining uziga xos belgilarining mujassamlanishi, mijozlarga kursatilgan xizmat sifatining darajasi va sharoiti bilan ifodalanadi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarining beshta turi mavjud: restoran, bar, kafe, oshxona, tamaddixona (yaxna ovkatlar).

Korxonaning turini belgilashda kuyidagilarga e'tibor beriladi:

— realizatsiya kilinadigan maxsulotlar assortimenti, ularni tayyorlashdagi turli tumanlik va murakkablik;

— texnik jixozlanish — moddiy baza, injener-texnik jixoz va uskunalarni bilan ta'minlanishi, bino tizimi, arxitekturani rejalaniishi va xokazo;

— xizmat kilish usullari;

— xodimlarning malakalari;

— xizmat kursatish sifati, binoning ichki bezagi, axlok-odob, muomala, estetika va xokazo.

Korxonalar toifalari: lyuks, oliy va birinchi toifali degan nomlar restoran va barlarga beriladi. Kafe, oshxona, tamaddixonalar toifalarga bulinmaydi.

Lyuks toifa standartda aytilishicha, restoran va barlarga beriladi. Ular kuyidagi talablarga javob berishi kerak: bino ichki bezagining oliy darajada bulishi, kuzni kamashtiradigan chiroy, xizmat kilish soxasining kengligi, noyob assortiment, kungildagidek buyurtma va firma taomlarining bulishi, restoran maxsulotlari, buyurtma va firma ichimliklarining keng assortimenti.

Umumiy ovkatlanish korxonalarining lyuks toifasi-ga restoran va barlar kiradi, bular boshka toifalardan kuyidagi belgilari bilan fark kiladi: binolar noyob xarakterdagi xajm-rejaga ega bulishi, mijozlar uchun zal alo darajada kungildagidek kilib yasatilishi shart. Bu talab an'anaviy arxitekturadagi restoran va barlarga, shuningdek, tematik restoran va barlarga xam tegishlidir. Xozirgi zamen injenerlik jixozlarining mavjudligi, turli musika dasturlaridan keng foydalanish, maxsus mebel, aloxida idish-tovoklarda taom buyurish,

yoritish vositalari arxitektura-badiiy bezakni takomillashtiradi, xizmatning umumiy didli manzarasini namoyish qiladi.

Oliy toifa nomi xam restoran va barlarga beriladi. Ularning xam noyob binolari, bino ichi bezaklari, chi-royli jixozlari, noyob assortiment, kungildagidek buyurtma va firma taomlari va maxsulotlari, shuningdek murakkab usulda tayyorlangan ichimliklar, alkogolsiz ichimliklari buladi.

Restoran — murakkab tarzda tayyorlangan taomlarning keng assortimentini tayyorlaydigan umumiy ovkatlanish korxonasidir. Bular ichiga buyurtma va firma taomlari,

vino-aroklar, tamaki va kandolat maxsulotlari kiradi. Mijozlarning yaxshi dam olishlari uchun yuksak darajada xizmat kilinadi.

Restoranlar markaziy, odamlar gavjum kuchalarda, te-mir yul, avtomobil vokzallarida, aeronortlar, kemalar tuxtash joylarida, teploxod, dengiz kemalarida, suzuvchi dam olish uylarida, shuningdek, stadion, shaxarlararo xududlarda. ma'muriy, tomosha maskanlari majmualari-da, tarixiy va arxitektura yodgorliklari joylashgan yerlar-da, ^zbekiston sharoitida katta bozorlar, uyingoxlar yakinida ochiladi.

Restoranlarda xurandalarga restoran xodimlari, bosh ofitsiant va ofitsiantlar xizmat kiladi. Taomlar va ichimliklarni oliy darajadagi iazandalar tayyorlaydi. Restoranda xizmat kiluvchi xodimlar bir xil kiyimlar-da buladi, ularning poyafzallari yagona namunaga ega bulishi shart.

Xorijiy turistlarga xizmat kiladigan restoran ofi-siantlari bironta chet tilni bilishi va mexmonlar bilan gaplasha opishi lozim.

Restoranlar ayrim xurandalargagina xizmat kilish bilan cheklanmaydi. Davlat mikiyosidagi katta anjuman-lar, majlislar, konferensiya, seminar, rasmiy kechalar, kabul marosimlari, tuylar, oila tantanalari, banket, tematik kechalar va boshkalgaga xizmat kiladi.

Restoranlarda mijozlarga asosan tushlik va kechki ovkat beriladi, katta yiginlar, kengashlar, konferensiya katnashchilariga taomning tula ratsioni beriladi.

Kupgina restoranlarda bayram kuni oldidan, shanba va yakshanba kunlari milliy taomlar ta'mini anikdash (degustatsiya) tadbiri utkaziladi. Ba'zi restoranlar faoliyatida oilaviy ovkatlanish tajribasi amalga oshirilmokda. Xizmatning bu turida maxsus taomnoma tuziladi, bunda yosh bolalar xisobga oli-nadi, ammo ozik-ovkat uncha kimmat bulmasligi kerak.

Lyuks toifadagi restoranda buyurtma va firma taom-laridan tashkari taomnomada yozidmagan taomlarning bu-yurtmasini xam kabul kilish mumkin. Restoranda maxsulotlar assortimentida shokolad, konfetlar, xul mevalar va boshkalar bulishi kerak.

Lyuks va oliy toifadagi restoran vitrinalari turli manzarali badiiy materiallar, optik yoritkichlar, rang-li diapozitivlar, fotosuratlar bilan bezatiladi. Vit-rinalar shunday yasatiladiki, unda korxonaning xususi-yatlari yakkol kurinsin, oshxonaning uziga xos xususiyati, mijozlarga kursatiladigan xizmat majmui aks etsin.

Birinchi toifadagi restoranlarda vitrinalarni be-zash oddiyrok buladi.

Restoran zallarida mijozlar uchun kulayliklar yara-tish maksadida arxitektura-konstruktiv

manzarali elementlar, mebel va boshka jixozlar urnatish uchun may-donlar barpo etiladi. Restoranlarda mebellarning asosiy turlari: ikki, turt, olti kishi sigadigan stollar (tugri burchakli, kvadrat, dumalok va boshka shaklda); restoran kreslolari, divanlar, ofitsiantlar uchun servantlar, guldonlar, xizmat uchun stollar va xokazo.

Lyuks toifadagi restoranlar uchun oshxona idish-to-voklari, priborlar maxsus buyurtma buyicha tayyorlanadi (zanglamaydigan pulatdan, oliy darajadagi chinni, shishadan eng yaxshi ishlov berilib tayyorlanadi).

Oshxona va xizmat xususiyatlari xisobga olingan xolda idish-tovoklar tanlanadi. Chinnidan yasalgan xar bir bu-yumda uni ishlab chikaruvchining tamgasi bulishi shart. Banketlarda, kabul tantanalarida chinnidan va billur-dan ishlangan buyumlardan foydalaniladi.

Oshxonalarda foydalaniladigan matodan kilingan buyumlar ~ sochiklar, dasturxon, salfetkalar, k^{al} sochik-lari zal xususiyatiga karab buyurtma bilan tayyorlanadi. **Bu** buyumlarning xar birida restoran tamrasi bulishi shart. Stollarga dasturxon ^{ar} bir yangi mexmon uchun yangi yoziladi.

Birinchi toifadagi restoranlarda metallardan yasalgan idish-tovoklardan foydalaniladi, oshxona idishlari zang-damaydigan pulatdan, chinnidan yasaladi. Dasturxon va salfetka, kul sochiklar ok va rangli matodan bulishi mumkin.

Lyuks toifadagi restoranlarda albatta kuyidagi ku-^{um}imcha xizmatlar bulishi shart: bayram taomlari tayer-lash va xizmat uyushtirish, uyga ovkat olib borib berish, taom va boshkalarga buyurtmalar kabul kilish, ma'lum muddatga joyni band kilib kuyish, mijoz iltimosiga kura taksi chakirib berish, gul va sovgalar sotish.

Oliy toifa restoranida banket zali, bar, kakteyl-xol buladi. Binolar ichi chiroyli bezatilgan bulishi, restoranlar talabiga javob berishi kerak.

Lyuks va oliy toifadagi restoran taomnomaei bosmaxo-nada chop etilishi zarur. Bu restoranlarda xorijiy mex-monlarga xizmat kilinadigan bulsa, taomnoma uch tilda: ingliz, fransuz, nemis tillarida bosiladi. Taomnoma-ning firmali jildi, reklama afishalari, bukletlar, varakalar, tabrik va taklif k,ogozlar va boshka nashr rek-damalari zich, kalin kogozlar yoki yaltirok ishlov beril-gan kartondan tayyorlanadi. Taomnomaning jildida restoran nomi va tamgasidan tashkari restoranning mavzu yunalishini ifodalovchi raem xam buladi.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlarda orkestr chiki-shiga muljaldangan joy buladi. Ansabllar, teatr gurux,-lari konsert dasturlari bilan mijozlarning yaxshi dam olishiga sharoit yaratiladi. Lyuks toifali restoranlarda yuk,ori sifatli stereofonik radio-ainaraturadan foydalaniladi, xar bir stolda ovozni bir me'yorda tartibga soluvchi dinamiklar buladi.

Restoranlar bir-birlaridan kuyidagilar bilan farklanadi:

— tayyorlab beriladigan taomlar assortimenti buyicha (balik milliy taomlar, xorijiy mamlakat taomlari);

— urnashgan joyi — shaxarda, vokzallarda, mexmonxo-nada, dam olish zonasi, vagon-restoran va boshkalar.

Shaxar restoranlari shax^{ar} ichida joylashgan buladi, belgilangan ma'lum soatlardagina ishlaydi. Ular taom, gazaklar, ichimliklarning keng assortimentini tavsiya etadi, asosan tushki va kechki ovkatlar tayyorlaydi.

Vokzal restoranlari — temir yul, aerovokzallarda joylashgan buladi va yulovchilarga kechayu-kunduz xizmat kiladi.

Bu restoranlar taomnomasida taomlar, gazak va ichimliklar cheklangan buladi.

Mexmonxona majmualariga tegishli mexmonxona tarmogi tarkibiga ikkita restoran — serxasham firma taomi bulgan va kichik, taom va ichimliklari baxosi yukori darajada bulmagan restoranlar kiradi.

Shaxar tashkarisidagi, milliy va tematik restoranlar taomnomalarida taom va ichimliklar mikdori indi-vidual sharoitda firma taomi va maxsulot assortimenti asosida tuziladi. Maxsus retseptura buyicha bir korxonada ishlab chikariladigan taom firma taomi deyiladi.

Kema restorani turistlar va yulovchilarga xizmat kilishga muljadlangan. Bu restoranlarda nonushta, tush-lik, kechki ovkat tayyorlanadi, ovkat, kandolat maxsulotlari, sovutilgan ichimliklar, yul anjomlari sotiladi. Yulovchilarga xizmat kilish ofitsiantlar tomonidan

amalga oshiriladi. Ozik-ovkatlar uchun abonementlar so-tish kullaniladi.

Yirik Yulovchi teploxodlari bir yoki bir necha salon-restoranlarga, bufetlar, barlar, jixozlangan oshxonaga ega. Salon-restoranlarda joylar 48 dan 150 gacha buladi. Ular kuyidagi mebellar bilan jixozlanadi: stol, stul, servant. Zalda bufet xam buladi. Stol va servantlar pol-ga maxkamlab urnatiladi.

Vagon-restoranlar uzok masofalarga katnovchi temir yul poezdlarida buladi. Odatda bunday restoranlar bir kecha-kunduzdan ortikrok safarga boruvchi yulovchilar uchun xizmat kiladi.

Kupe-bufetlar bir kecha-kunduzdan kam yul yuradigan poezdlarda buladi. Kupe-bufetlar uchun poezdda 2—3 ta kupe savdo kilish va yordamchi xona sifatida ajratiladi. Kupe-bufet salondan tusik-vitrina bilan ajratiladi, sovutgich shkaf va vagon osti yashiklariga ega. Asosiy assortimenti: buterbrod, pishirilgan tuxum, sut-katik[^] maxsulotlari, sosiskalar, sardelkalar, issik ichim-liklardan — choy, kofe, kakao buladi, kandolat va non-bulka maxsulotlari, alkogolsiz ichimliklar, sharbatlar, meva va boshkalardir. Yulovchilarga bufetchi xizmat kiladi. Ovkat tashuvchi ofitsiant boshka vagonlardagi yulovchilarga taomlar yetkazib beradi.

Avtosayyoxlar uchun restoran — katta yul chorraxalari-da, yirik avtostansiyalarda joylashadi, sayyoxlar bu yer-larda ovkatlanadi, xordik chikaradi.

Bar — kichkina restoran, ilgari mayxona deb xam ata-ganlar. Keng assortimentda xar xil ichimliklar sotiladi. Shuning bilan birga barda taomlar, gazaklar, kandolat maxsulotlari xam bulishi mumkin. Barlarning vazi-fasi — bu yerga keluvchilarga yaxshi xizmat kursatish, shinam jixozlangan, chiroyli joyda kungildagidek dam olish sharoitini yaratish, musika, sanoatkorlar chikishi, videoshittirishlar tashkil kilish.

Assortimentlariga karab barlar kuyidagi turlarga bulinadi: pivo barlari, vino, sut-katik, kokteyl-xoll, kokteyl-barlar. Kokteyl-xoll kokteyl-b ardan zali-ning kattaligi,

jixozlanishining turli-tumanligi bilan ajraladi.

Barlar odatda ma'muriy-madaniy va savdo markazlarida, mikrorayonlarda, restoran, kafe, mexmonxonalar koshida ochiladi.

Binolarning tuzilishiga kura barlar quyidagicha joylashadi:

— vestibyullarda — bu yerda kishilar uchrashadilar, suxbat kiladilar;

— restoran barlari — bino ichida, zalda joylashadi;

— yordamchi barlar—mexmonxona kavatlarida joylashadi.

— banket barlari — banket zallarida joylashadi.

- mini-barlar — mexmonxonaning mexmonlar uchun muljallangan xonalarida joylashadi.

Bar taomnomalarida aralash-ichimliklar, shuningdek, tabiiy kuchli alkogol ichimliklar buladi. Xar xil gazaklar mijozlar xoxishiga k, arab beriladi.

Xamma barlarda stereofonik ovoz chikaradigan apparat, televizor, videomagnitafonlar, uyin avtomatlari bulishi kerak. 50 dan kup kishiga muljallangan raksga tushish maydonchalari xam buladi.

Alkogol ichimliksiz barlar paydo bula boshladi, bu barlar yoshlarning ommaviy xordik. chik[^]arish joylariga aylanadi, xar xil kasb-korga ega yoshlar uchrashadi va alkogolsiz ichimliklarni targib-tashvik, kiladi.

Yaxshi jixozlangani, did bilan yasatilgani, musika xizmatining a'lo darajada yulga kuyilganligi tufayli bu barlar tezda kuzga tashlanadi, yoshlarning sevimli dam olish maskaniga aylanadi.

Salat-barlar — maxsus peshtaxta bilan jixozlangan, ochik sovutgich vitrinasiga ega. Maxsus idishlarda tayyor-langan xar xil salatlar; kuk salat, bodring, rediska, pomidor, tuxum, kartoshka, sabzi, kizilcha, ukrop, piyoz, petrushka, karam, shuningdek, gusht, balik, kolbasa, pishlok va boshkalar kuyilatsi, Aloxida sdishlarda: yor, sirka, gorchitsa, krem, zaimok., mayonez, shakar, tuz, garimdori beri-ladi. Uz didi va ishtaxasiga karab xar bir xuranda tegish-li maxsulotlardan idishlariga solib oladi. Bu barlar «shved dasturxonini»ning bir kurinishidir.

Gul meva barlari — umumiy ovkatlanish korxonalarini-ning yangi bir turi. Ijtimoiy vazifalarni xal kilishga karatilgan, alkogol ichimliklar iste'molini kamaytirish nazarda tutilgan tadbir sifatida paydo buldi.

Bu xildagi barlar uziga xos usulda binolarda joy-lashgan, oddiygina jixozlangan: peshtaxtalar kuyilgan, vitrinalarda 15 xilgacha sharbatli ichimliklar, sut kok-teyllari, elektro-ko feyniklar. samovarlar. Xurandalar sharbatlardan tashkari chey, kofe ichishlari, restoran-ning kandolat sexidan keltirilgan kandalat maxsulot-laridan baxramand bulishlari mumkin.

Sut maxsulotlari barlari ~ uz maxsulot assortimenta bilan boshkalardan farklanadi. Sut va sariyog kokteyllaridan tashkari barning kundalik taomnomasida buter-brodlar, pishlok, kolbasa, bir necha xil sutli taomlar, kuymoklar, k[^]aymokli, tvorogli somsalar, un-kandolat maxsulotlari, shirin taom va ichimliklar buladi. Ovkati tayyorlashda mijozlarning uzlari katnashadigan barlar keng ommalashib bormokda.

Sut maxsulotlari barlari firma sut maxsulotlari ma-gazinlari koshidagi yirik savdo

markazlarida barpo eti-ladi. Ularning asosiy maksadi xurandalar taomni tatib kurishi bilan mazasiga tushunadi va bar mashxur bula bo-radi. Bu barlarda turli sutli maxsulotlar xam sotiladi.

Disko-barlar — kunduz kunlari kafe sifatida ish olib boradi, kechkurin esa bar xizmatini utaydi. Bu yerlarda doimo diskoteka uyushtiriladi. Disko-barlar aloxida binolarda yoki mexmonxonalarining yarimertularida faoliyat kursatadi. Bu barlarda orkestrlar, ashulachi, ak-tyorlar ishtirokida yoshlarning dam olish kechalari utka-ziladi. Tavsiya etiladigan maxsulotlar assortimenta tur-lichadir; buterbrod, kandolat-shirinliklar va xokazo iste'molbop narsalar.

Disko-bar taomnomasida odatda, yengil, sovutilgan, aralash ichimliklar, gazaklar buladi. Issik taomlar buli-shi xam mumkin. Oxirida muzkaymokning turli xillari tavsiya kilinadi: kudupnayli, shaftolisharbatdi, urikli, kofeli, yongokdi va xokazo.

Disko-bar zallari zamon talabiga javob berarli da-rajada badiiy bezatilishi kerak. Rake maydoni rangli parket bilan krplanishi, umumiy kurinishga moe yoruglik berilishi shart. Disko-barlarda slaydlar kursatish uchun katta ekran urnatiladi, kuvvati kuchli muzika apparati, yoruglikni xar xil kilib kursatish uchun asboblar, shuningdek tele-vizorlar, videomagnitofonlar joylashtiriladi. Musikiy dasturni disko-bar xodimi boshkarib boradi.

Ekspress-barlar (bir zumdaxizmat kilish)—savdo mar-kazlarida, mexmonxona va vokzallarda faoliyat kursatadi. Maxsulotlar assortimenti bar vazifasiga moe tushi-shi kerak; buterbrodlar, parchalangan, kiymalangan gushtlar non betiga kuyilgan taomlar, xar xil kandolat va sut maxsulotlari.

Tikka turib ovkatlanib ketadigan barlarda taom assortimenti cheklangan buladi. Bular — bifshtekslar, lan-getlar, parranda gushtidan tayyorlangan ovkatlar, chankov-bosdi ichimliklar, sharbat, kokteyl, kofe.

Pivo barlari — maxsus joylarda pivo kuyib sotiladi yoki shishalarda beriladi. Kuyib sotiladigan pivolar maxsus idishlardan yoki ishlab chikargan zavod avtotsis-ternasidan bevosita avtomatlar orkali kuyib sotilishi mumkin.

Savdoda mevali va mineral suvlar bulishi tavsiya kilinadi. Xisob-kitob ofitsiantlar cheki orkali, uz-uziga xizmat kilish joylarida bufetchi yoki sotuvchiga tulanadi.

Pivo barlari pivo sotish bilan birga issik va sovuk, gazaklar xam sotadi. Bular jumlasiga: buterbrod, pivoga moe keladigan pishlokdar, xar xil tuzlangan narsalar, kuritilgan balik, k,alamcha kilib k.ovurilgan kartoshka, kuritilgan kora non, teshik kulcha, shur danak, shur bodom va boshkalar kiradi.

Vino barlari — mexmonxonalar, restoran, kafelar kirshida faoliyat kursatadi. yengil ovkatlanish xam mumkin, vakti cheklangan, shoshilgan **odamlar** tez tamaddi kilib ketishi uchun juda kulay.

Bunday barlar yirik restoranlar ichida joylashgan bulsa, dustlar bilan uchrashish, mexmonlar kutish, sux-batlar kilish mumkin buladi. Xotirjamlik bilan bir piyola choy yoki kofe ichib ketish mumkin.

Gril-barlar — savdo markazlarida, shaxar mavzela-rida, dam olish zonalarida, odamlar gavjum magistral-larda, restoranlarda joylashgan buladi. Gril-barda xuranda

tankis, noyob ovkatlarni olishi mumkin. Bu yer-dagi taom assortimenta xurandaning tezlik bilan ovkatlanishiga imkon beradi. Bu barlarda eng kup tarkalgan ovkatlardan kovurilgan balik, juja, kabob, bifshteks buladi. Gril-barlarda taom xurandaning kuz oldida tayyorlanadi.

Gril-barlarda bar peshtaxtalari ruparasida stolcha-lar yeki uzun kursilar kuyiladi. Peshtaxtaning ichki tomonida sotuvchi xizmat kiladi. Taomni chala tayyor maxsulotlardan uning uzi tayyorlaydi.

— **Kafe (saxvaxona)** — iste'molchilar ovkatlanishi va dam olishini ta'minlaydi. Restoran maxsulotlariga k.ara-ganda bular assortimenti kam.

Kafe firma va buyurtma taomlar tayyorlash, xuranda-larga yetkazib berishdek vazifani bajaradi. Bularning assortimenti cheklangan va taom tayyorlashi murakkab emas. Kafeda issik choy, kofe, kakao, muzday sharbatlar, mineral suvlar, katik-sut, kandolat va shirin taomlar mav-jud. Ikkinchi taom sifatida tayyorlanishi oson bulgan — kovurilgan tuxum, sosiska, sardelka, kuymoklar, birin-chisiga shurva berilishi mumkin.

Alkogolsiz kafeda ichimliklar assortimentidan vino-arok maxsulotlari olib tashlanadi, alkogolsiz ichimlik-lar va kandolat maxsulotlari sotish kupaytiriladi. Bu kafelarda diskoteka bor. Tuylar, yubileylar, oilaviy tush-liklar, yangi taom va maxsulotlar kurgazmasi utkaziladi.

Maxsulot assortimenti va mijozlar tarkibiga karab kafelar ikki guruxga bulinadi:

~ assortimenti buyicha maxsulotlarni sotish — muzkaymok, kafesi, kandolatlar kafesi, sut maxsulotlari kafesi;

— iste'molchilar tarkibi buyicha — yoshlar kafesi, bolalar kafesi va xokazo.

Muzkaymok kafesi — xordik, chikarish uchun eng gavjum joy. Xamma oilalar xam restoran yoki barga boraver-maydi, chunki u joylar yoshi jixatidan katta toifadagi-larga muljallangan, narx-navosi xam yuk,ori. Muzkaymok, kafelari esa xammabop, butun sila a'zolari bilan kelib muzkaymok, iste'mol k^ilish va dam olish mumkin. Muzkaymok, tayyorlash jarayoni xam uziga xos. Ishlatiladigan as-boblar zanglamaydigan pulatdan yasaladi. Jixozlarni sakdash uchun stellajlar, idishlarni yuvadigan joy, ochik. va yopiladigan, devorga urnatilgan jovonchalar, kuyi da-rajali muzlatgichlar, stol va boshkalar buladi. Muzkaymok kafesi uchun uycha katta maydon talab k.ilinmaydi.

Muzkaymok, kafelari savdo zalida: past xaroratli vit-rinada muzkaymok assortimenti namunalari kuyiladi. Mebel buladi, choy va kofe kaynatadigan anjomlar yorda-mida mijozlarga issik, choy, kofe tayyorlanadi. Bundan tashk.ari muzkaymok, kafesida xar xil pishirikdar, kandolat maxsulotlar ini xam xarid kilish mumkin.

Kafeteriyalar — yirik ozik-ovkat yoki noozik-ovkat magazinlarida tashkil kilinadi. Kafeteriyalarda issik ichimliklar, sut-katik. maxsulotlari, buterbrodlar, kandolat maxsulotlari va boshkalar tayyorlanishi va sotili-shi mumkin, uncha kiyin bulmagan maxsulotlar buladi. Alkogol ichimliklar sotish takikdanadi. Xisob-kitobni bufetchining uzi bajaradi.

Oshxona ~ tegishli mijozlar talabini kondirish, ozik-ovkatlar iste'mol kilinadigan umumiy ovkatlanish maskani. Xaftaning kunlari buyicha taomnoma tuziladi, taomlar tayyorlanadi va xurandalarga takdim etiladi.

Umumiy ovkatlanish korxonalari orasida oshxonalar eng keng tarkalgan umumiy ovkatlanish joyi xisoblana-di. Asosiy faoliyati — uz maxsulotidan axoli uchun taomlar tayyorlash, ularning xurandalik talablarini krndi-rish, nonushta, tushlik, kechki ovkatlar yoki ularning bir kismi tayyorlanadi. Oshxonalardan uyga xam ovkat beri-ladi, oldindan buyurtmalar kabul kilinadi, shuningdek ovkat maxsulotlari, chala tayyor maxsulotlar sotiladi.

Oshxonalar bir-birlaridan farklanadi:

- maxsulotlari assortimenta buyicha: umumiy va parxez taomlar oshxonalari;
- xizmat kursatiladigan mijozlar: maktab bolalari talabalar va shunga uxshashlar;
- manzili buyicha; xamma.uchun, ukuv yurti va korxon muassasa xodimlari uchun.

Tamaddixona — taomlar assortimenti cheklangan umumiy ovkatlanish maskani. Tegishli xomashyolardan tez va oson taom tayyorlanadi, xizmati xam tez amalga oshiriladi.

Iste'mol taomlari assortimenti — sovuk va issik taomlar, xammabop va tez tayyorlanadigan taomlar: sosiska, sardelkalar, chuchvara, kovurilgan tuxum. Spirtli ichimliklar sotish takiklanadi.

Tamaddixonalarda xoxlagan ovkat tanlanadi, kup xol-larda tik turib tamaddi kilinadi. Taom tanlangach, xisob-kitob birdaniga amadga oshiriladi. Bu ish avtomat-kassalar orkali xam bulishi mumkin. Tamaddixonalarda xamma ishlar juda tez bajariladi. Shoshilgan, vakti zik, kishilar bir zumda ovkatlanib, yuliga ravona bulishlari mumkin. Tamaddixonalar odamlar katnovi serob, kuzga tez tashlanadigan joylarga kuriladi.

Tamaddixonalar maxsulotlar assortimentini sotish buyicha umumiy va maxsus turlarga bulinadi. Maxsus tamaddixonalarda chuchvara, pishirilgan gusht, kabob, somsa, kotlet, sosiska, buterbrod va boshkalar tayyorlanadi.

Bufetlar — ovkat maxsulotlari sotishga muljallan-gan buladi. Ular ichkarida va tashkarida joylashishi mumkin. Chala tayyor, xar xil boshka maxsulotlar, eng kup ta-lab kilinadigan issik ichimliklar bilan savdo kiladi. Maktab va bilim yurtlari bufetlaridan tashkari xamma bufetlar tamaki maxsulotlari bilan xam savdo kiladi. Uz-uziga xizmat kilish amalga oshiriladi. Xisob-kitob bufetchi yoki savdo avtomati orkali bajariladi.

Bufetlar kuyidagi joylarda faoliyat kursatadi: mex-monxonalarda, tomosha maskanlarida, sport maydonlari atrofida, vokzallarda, dare, dengiz kemalarida, ishlab chikarish va transport korxonalarida, kurilish va boshka muassasalarda. Odatda bufetlar ma^sulotlarni uzlariga karashli umumiy ovkatlanish korxonalaridan oladi.

Maktab va bilim yurtlari koshidagi bufetlar kuni uzaytirilgan maktablarda k,oduvchi ukuvchilar va maktab xodimlari uchun nonushta va tushliklar beradi. Umumta'-lim maktablarida maktab kurilish loyixasida belgilangan tartibda bufetlar joylashtiriladi.

Ommaviy uyin-tomosha joylaridagi bufetlarda oliy sifatli kandolatlar, konfetlar, meva va ma'danli suv-lar, xul mevalar buliim kerak. Spirtli ichimdiklar bilan savdo kilish mumkin emas.

Baxt uylari koshidagi bufetlarda meva-chevalar, shokolad, konfetlar, shuningdek gullar va sovra buyumlari buladi. Nikoxdan utuvchilarning xoxishiga karab, oldin-dan dasturxon tuzatilishi va ofitsiantlar xizmat kilishi mumkin.

Ovkat magazinlari — ax.oliga xar xil ovkat va kandolat madsulotlari, chala tayyor maxsulotlar, kushimcha boshka narsalar sotadi. Bu magazinlarda xar xil taomlar, kandolat maxsulotlari, chala tayyor maxsulotlar, xomashyo-ning yangi turlarini tayyorlash, stollarga dasturxon yasa-tish buyicha maslaxatlar beriladi. Ovkat va kandolat maxsulotlari kurgazmasida savdo tashkil etiladi. Sotila-digan maxsulotlarga oldindan buyurtma kabul kilinadi. Yirik ovkat magazinlarida issik ichimliklar va kandolat maxsulotlari sotadigan kafeteriyalar tashkil etiladi. Sotib olingan mollar xisob-kitobi nazorat kassa mashinasi orkali amalga oshiriladi.

Ovkat magazinlari axoli yashovchi binolarda va odamlar gavjum buladigan kuchalardagi aloxida uylarda joylashishi mumkin. Ular restoran, oshxona va boshka korxonalar filiallari xisoblanadi.

Choyxonalarda choy va undan tayerlangan pishiriklar, kandolat maxsulotlari, gushtli ovkatlar, balik, tuxum, mol gushti, kovurilgan tuxum, kolbasa va boshkadar sotiladi. Bu yerda asosan uz-uziga xizmat kilish amalga oshiriladi. Bu choyxonalar yevropa va boshka mamlakatlarga xos.

Mustakillik tufayli Uzbekistonda choyxonalar keng imkoniyatlar berildi. Utgan 1 yil ichida shunday choyxonalar bunyod etildiki, ular fakat choy ichish joyigina emas, ajoyib xordik chikarish, kungil ochish, dustlarning suxbatlashish makoniga aylandi. Bu yerda mijozlarning uzlari xoxlagan ovkatlarini tayyorlashlari, ayniksa, choy-xona palovi juda mashxur. Choyxonalar madaniy dam olish maskaniga aylandi. Minglab odamlar tuplangan choyxonada yetuk san'atkorlar chikishlari, choyxona joylashgan xudud axlining kulga kiritgan yutuklarini kurish, eshi-tish kandy kuvonch baxsh etadi.

Kofexona — iste'molchilarga keng assortimentli kofe ichimligini tavsiya kiladigan maxsus korxonalar. Butun dunyo-ga mashxur bulgan eng mashxur ichimliklar ularning taom-nomasida buladi:

- tabiiy kofe (filter coffee);
- kapuchchino kofesi (coffee cappuccino): kaynagan sut kupigiga uxshash kupikka ega bulgan kuchli kora kofe, ba'-zan dolchin va maydalangan shokolad kushiladi;
- lyus kofesi (coffee luz): kuchli meva liker bilan;
- korretto kofesi (coffee corretto): uzum arogi bilan;
- varshava kofesi (coffee Warsaw style): pishirilgan sut va sut kuiigi bilan;
- turk kofesi (Turkish coffee): kand bilan kushib kay-natilgan;
- ~ espresso kofesi (espresso): kuchli kora kofe, maxsus apparatda maydalanib, k^atamlari orkali kaynok suv utkazib tayyorlanadi. :

Kofexonada mijozlar kofega uxshash boshka ichimliklar — sharbatlardan tortib to kuchli alkogol ichimligi-gacha ichishlari xam mumkin. Mukobil ichimlik sifatida taomnomaga kora, kuk va ut choy kiritilishi mumkin:

- kuk choy (green tea);

- na'matak choy (rose-hip tea);
- yalpiz choy (bait tea, yoki peppermint tea);
- '— kukat ut choy (herb tea);
- romashka choyi (comomile tea);
- muz bilan choy (iced tea);
- kora choy (black tea).

Kofexonalarda gazaklar xuddi restoran yoki kafelar-dagidek buladi, taomlar tulaligicha taomnomaga kiritiladi.

UMUMIY OV DATLANISH KORXONALARI TARMOG'INI MAKSADGA MUVOFIQ JOYLASHTIRISH/

Umumiy ovkatlanish korxonasi tarmoklarini tutri joy-lashtirish — axolini ish joyida, manzilida, dam oli-shida ovkatlanishini tuda ta'minlashdan iborat. Umumiy ovkatlanish tarmokdarini ochishda kuyidagi xolat-lar xisobga olinadi: axolining mikdori, uning tarkibi va extiyoj k,obilyati, geografik sharoit, ishlab chikarish korxonasi va axoli yashaydigan joylarning uzok-yakini. Shundagina umumiy ovkatlanish korxonasi dan axoli yaxshi foydalanishi mumkin.

Axoli zich joylashgan yirik shaxarlarda xadkning kay-si tomonga karab kuprok xarakat kilishi xam xisobga olinib ovkatlanish maskani ochiladi. Shuning bilan birga fakat shu atrofda yashaydigan axoli, yakin-urtadagi korxonasi, muassasa xodimlarigina emas, balki keladigan mexmonlar xam nazardan chetda kolmasligi kerak.

Odamlar extiyojini, ularning xarakat yunalishlari va gavjum buladigan joylarini urganish natijasida umumiy ovkatlanish korxonasi joylashtiriladi. Yirik oshxonasi, tamaddixonasi, kafe, barlar, restoranlar axolining mexnat, madaniy-maishiy muassasa xodimlari, kuchadagi odamlar xarakatlari xisobga olingan xolda joylashtiriladi. E'tiborga olinadigan eng muxim nar-sa kishilarning kundalik va davriy iste'mol extiyojidir. Kundalik extiyoj, xaridorlar sotib oladigan maxsulotlar ketishini, ayniksa, ovkat magazini xodimlari bilishlari kerak.

Bunday magazinlar shu xududda yashovchi axoliga juda kul kedadi. Ayniksa, yakin urtada mexnat kiladigan kishilar tez ovkatlanishi va kerakli maxsulotlarni uyla-ri uchun sotib olib ketishlari mumkin. Shuning uchun bun-day magazinlar 5—10 dakikalik masofada, 500 m radius-da bulishi maksadga muvofiksir. Axoli zich joylashmagan shaxarlarda magazinlargacha masofa 800 m gacha bulishi, xaridorlar 15 dakikadan ortik yurmasligi kerak.

Davriy iste'mol extiyojlari kafe va tamaddixonasi-da, shuningdek, kichikrok restoranlarda k^prok uchraydi. Bunda xizmat kilish radiusi 800 m dan oshmasligi kerak.

Yirik restoranlar uchun bu masofa 1,5—2 km ni tashkil etadi.

Oshxonasi, kafe, restoranlar shunday urnashgan bulitsin lozimki, tayyorlov tashkilotlarini chala tayyor va boshk,a maxsulotlar bilan ta'minlash yagona tizim ixtiyorida bulsin. Yirik shaxarlarda tayyor maxsulotlar sovutilib tez muzlatilgan xolda, shuningdek oliy darajada tayyor-langan chala tayyor maxsulotlar tayyorlovchi korxonasi

to-monidan tayyorlab beriladi. Bu usul umumiy ovkatlanish xodimlari uchun xam, axoli uchun dam kulaylik tugdiradi.

ReSTORANLARNI BOSHKARISH STRUKGURASI

Umumiy ovkatlanish korxonalari tomonidan restoran-larni boshkarish jarayoni ishchi kuchi, moddiy va moliyag viy mablaglarni muvofik ravishda moslashtirishni ta'minlashga karatilgan.

Restoranda bir maromda maxsulotlar tayyorlash, xizmatning oliy darajada bulishi fakat restoranning texnik xolatiga, binoning shinamligiga va zallarning tex-nologik jixoziga boglik bulibgina kolmay, balki rax-barlarning ishchanlik sifatiga xam boglikdir.

Kuyidagilarni bajarish restoranlarni boshkarishga kiradi:

- ~ umumiy ovkatlanish korxonasi va uning filiallari ustidan umumiy raxbarlik;
- ishlab chikarish va xizmat xodimlarini texnologik va texnik jixatdan tayyorlash;
- texnik-iktisod buyicha rejalashtirish;
- xisob va moliya faoliyati;
- texnik va ishlab chikarish ta'minoti.

Boshkarishning eng muxim kismi — mexnatni tashkil kilish, bunga xodimlarni ma'naviy va moddiy rarbatalantirish kiradi.

Restoranlar boshkaruvining tuzilmasi tegishli vazi-falarni bajaruvchi, bir-biriga itoat etuvchi tomonlar birlashmasidir.

Bir kancha xodimlardan iborat boshkaruv organi tizimi kismlarining bajaradigan vazifalari bitta

— istetmolchilar extiyojini kondirish.

Bu guruxga aloxida xodim raxbarlik kiladi. U ishonib topshirilgan soxani (restoran, uning filiallari, sexlar va xokazo) boshka-oadi. Restoran jamoasini ma'muriyat boshkarib turadi.

Ma'muriyat — mexnat jamoasining bir kismini tashkil kiladigan direktor, boshlik, mansabdor shaxslardir. Ma'muriyat uz xukuk va majburiyati doirasida jamoa faoliyati ustidan raxbarlikni amalga oshiradi, mexnat jamoasi nomidan ish kiladi, ularning manfaatini ximoya kiladi, burchlarini bajarishi uchun javob beradi.

Mexnat jamoasi ma'muriyat bilan bir katorda restoran boshkaruvida katnashadi. Umumiy ovkatlanish mexnat jamoasining butun maksad va vazifalari bitta — birgalikda mexnat kilib max-sulot tayyorlaydi va uni iste'molchilarga, xaridorlarga, xorandalarga yetkazib beradi. Mexnat jamoasi xujalik masalalarini muxokama kilish, karorlar kabul kilish, mexnat jarayonini, rejalashtirish va tartibga solish xukukiga ega. Restoran mexnat jamoasi tarkibiga brigadalar, zvenolar kiradi.

Restoranlarda tashkil etiladigan oshpazlar brigadalari, ofitsiantlar — mexnat jamoasining asosiy ugsmi xisob-lanadi. Brigadalar kompleks va maxsus bulishi mumkin.

Kompleks brigadalar oshiazlarni, oshxona yordamchi ish-chilarini, idish-tovoklar yuvuvchilarni birlashtiradi. Bunday ishchilar sonini juda kupaytirmay, oz sonli ki-Shilarni rejali ishlatilsa, unumli natijalarga erishish ^mkin. Maxsus brigadalar bir soxada ishlovchilarnigina birlashtirishi mumkin: oshpazlar, kandolatchilar, yuk ortuvchilar,

ofitsiantlarni aloxida-aloxida.

III muddatiga karab brigadalar smenali yoki smenasiz, xamma ishlarni uzlari bajaradiganga bulinadi. Sme-Nasiz ishda moddiy kimmatga ega bulgan buyumlar kuldankulga utib yurmaydi. Vakt tejaladi.

Brigadalar restoran direktori buyrugiga binoan unga kiruvchilarning xoxishiga karab tuziladi. Agar brigada tarkibi 10 kishidan oshsa, jamoa umumiy majlisi karori bilan brigada kengashi tuziladi, Yirik umumovkatlanish korxonalarida brigadirlar kengashi tashkil topali. Brigadirlarni, odatda brigada a'zolari saylaydi.

Mexnatni brigada shaklida tashkil kilish jamoa va shaxsning moddiy mas'uliyatini, moddiy manfaatdorlik eugssini kuchaytiradi. Mexnatga xak, tulash brigadada III natijasiga karab belgilanadi.

Umumiy ovkatlanish korxonalari ixtiyoridagi bino-lar, anjom, uskuna va boshka ishlab chikarish fondlari Ijaraga berilgan buladi.

Restoran faoliyati kuyidagi tamoyil asosida tashkil topadi; ishlab chikarish-xujalik faoliyatidan xosil bulgan daromad xisobiga xamma xarajatlarni krplaydi. Bunda ishlab chikarishni yanada rivojlanshitirish, xodimlarni moddiy ragbatlantirishni xam xisobga olin kerak.

Restoran boshkaruv apparati tuzilishi xakteri uning bulimlari tarkibiy kismi bilan, ularning uzaro muno-sabatlari, uzlari ishlab chikargan va sotib olgan maxsu-lotlar mikdori bilan belgilanadi. Boshkdcha kilib ayt-gavda, restoranning turi, zallarning sigimi va ishning uziga xos xususiyatiga xam boglik.

Restoran xodimlarining xukuk, va burchlari maxsus yurik^noma va ichki tartib-k.oida xujjati bilan amalga oshiriladi.

Restoran direktori xamma tashkiliy ishlar, savdo-ishlab chik,arish xarakterining natijalari, restoranning tijorat-xujalik-moliyaviy faoliyati uchun javob bera-di. Direktor xurandalarga madaniy xizmat kursatish, ta-omlarning yaxshi sifatda bulishi, xisob-kitob va nazo-rat xolati, moddiy boyliklarning saklanishi uchun mas'ul xisoblanadi. U mexnat konunchiligiga rioya kilishi kerak. Restoran direktori xodimlarni tanlash, joy-joyiga kuyush ishlarini mustak,il xal kiladi.

Restoran direktori kuyidagilarni bajarishi shart:

— korxonani xomashyo, maxsulotlar, chala tayyor maxsu-lotlar, moddiy-texnika anjomlari bilan uz vaktida iz-chil, rejali ta'minlab turish;

— korxonaning xamma tarmok ishlarini nazorat; kilish, savdo kridalariga rioya kilish, sanitariya, gigiena, texnika xavfsizligi talablariga amal kilish;

-mexnatni ilmiy asosda tashkiya kilish;

-Xamma xodamlarning ichki tartibni anik va tuda bazmshlarini ta'minlash;

-jamoadi tarbiyaviy ishlarni olib borishni tashkil etish.

Yukoridagilar bilan bir katorda restoran direkto-rinig ixtiyoriza moddiy-pul mablaglari buladi, restoran pun mulk za anjomlar sotib oladi, shartnomalar, bshyutar tuzadr, mexnat konunchiligiga asosan xodimlarni yr ishdan yakkinchisiga utkazadi, bushatadi, xodimlarsh; rarbhatlatiradi, intizomiy jazo beradi.

Restoranga tushadigan daromadga karab, restoran direktori mustakil ravishda xodimlar maoshini oshirish xvdgga ega. Bu, albatta korxonada xisobidan buladi. Mexnatkxak, tulai fondi mikdori korxonaning savdodan tushi daromadiga boglik. Mexnatga kak, tulash fondini belgiashda molaylanish darajasini xisobga olish kerak.

Restoran direktorining yana bir vazifasi — mexnatni tashkil kilishning brigada shaklini joriy kilishdir agar imniyag yaxshi borishi uchun foydali bulsa, brigada tizimiga raxbar, injener-texnik xodimlarni, mutajislarni, xizmatchilarni xam jalb kilishi lozim.

Bunda moddiy manfaatdorlik xam oshadi.

Jamoa boshida mutaxassis, ishbilarmon raxbar turishi, odmar bilan ishlay biladigan, ilmiy-texnika yutuklardan unumli foydalana biladigan, masalani uzi musta-kilm kiladigan, jamoa ishlab topgan mablardan maksadli feydalana odadigan kishi bulishi lozim.

Yukoridagiga uxshash talablar direktor muoviniga xam kujadi, chunkk uning xukukli xam belgilangan soxa buyicha dirjgornikiga uxshaydi. U direktor topshirgan soxa uchun mas'shdir. Retoranning ishlab chikarish buyicha mudiri vazifasi:

-mijozlar extiyojini urganish;

- xomashyodan unumli foydalanishni ta'minlash va oliy sifatli taom tayyorlashda pazandalik koidalariga texnologik kursatmalariga amal kilish;

-mavjud maxsulotlar assortimenti minimumini xisob-gaoagan xolda taomnoma tuzish, taomlar navini belgilash;

— xodimlarning ishga chikish grafigini tuzish, ularni joy-joyiga kuyish;

— ishlab chikarishda sanitariya va gigiena koidalariga karab mexnatni muxofaza kilish, xavfsizlik texnikasiga rioya kdlish;

— maxsulot, moddiy boyliklarni sarflash buyicha uz vaktida buxgalteriyaga xisobot berish. 1

Ishlab chikarish buyicha mudir ishlab chikarish sexlari ishiga raxbarlik kiladi, sexlar yuk joylarda brigadirlar orkali ish olib boradi.

Ishlab chikarish buyicha mudir texnologiya kridalari-1 ga binoan taom tayyorlash, sanitariya-gigiena koidalariga rioya kilish, xodimlarni mutaxassisliklari buyicha ish urniga kuyish, sex boshlikdari va brigadirlarning notugri buyruklarini bekor kilish xukukiga ega.

Sex boshlikdari uz bulimlarida ishlab chikarish mu-dirlari ega bulgan xukukdar va mas'uliyatga ega.

Xizmat kursatuvchi toifaga kuyidagi xodimlar kira-di: zal ma'muri, bosh ofitsiant, ofitsiantlar, oshpazlar, ov^at tar^atuvchilar, bufet^ti, kassir, kiyim iluvchi, yveysar, ovkat magazini sotuvchisi.

Umumiy talab buyicha xamma soxa xizmat kiluvchilari maxsus ma'lumotga yoki kasb-xunar tayyorgarligiga ega bulishlari shart.

Xizmat ^iluvchilar bir xil shakldagi sanitariya k,oida-lariga rioya kilgan kiyim kiyishlari kerak. Shu savdo maskani uchun belgilangan bir xil poyafzalda xizmat kilishlari shart.

Shveysarlar, kiyim iluvchilar, bosh ofitsiant, ofisiantlar uchun bir xildagi kiyimlar

bulishi lozim. Bir xil kiyimlarda yuruvchi xodimlar kiyimining kukragida emblemali nishonlar bulishi lozim.

Lyuks va oliy toifadagi restoran, barlarda ishlovchi xodimlar xorijiy mamlakatlarda ovk,at tayyorlanishi va, xizmat kursatilishi bilan tanish bulishlari kerak. ³⁰

Shveysar — restoran direktori tomonidan kuyiladi, umexmonlarni kutib olishi kerak, eshiklarni ochib-yopib turadi, zallarining joylanishi xakida restoranga keluv-chilarga axborot beradi. Restoran yopilishi oldidan ki-ruvchilarni tuxtatadi. Mexmonlar iltimosiga kura taksi chakirib berish xam uning vazifasiga kiradi. Restoranga knrish kismi tozaligiga karab, oyna, eshiklarni, polni artib tozalab turadi. Restoran eshigi atrofidagi krr-darni kuraydi, tashkari ozodaligini x,am nazorat kila-di. Signalizatsiya sistemasini, reklamalar tugri osilga-nini kuzatadi.

Shveysar uz ishining mutaxassisi bulishi kerak. Umumiy ovkatlanish korxonalariga keluvchilarga xizmat kilish koidalarini, restoran zallarining joylashishi-ni yaxshi bilishi, yonginga karshi vositalarning kaerda urnatilganini, eng yakin joylashgan umumiy ovkatlanish tarmokdarining, militsiya, tez yordam, taksi telefonla-rini yoddan bilishi shart.

Kiyim iluvchi. Restoranga kirishda ustki kiyimlarni yechadigan joy buladi. Bu yerda xizmat kiluvchi mexmonlar-ning ustki kiyimlarini va boshka buyumlarini kabul kilib oladi, kiyim osilgach, oskich nomeri yozilgan jeton beradi. Kiyimlar kabul kilib oluvchi topshirilgan buyum-lar uchun mas'ul xisoblanadi. Jeton kaytarilgach, topshirilgan buyumlar olib beriladi, kiyim k^abul kiluvchi ustki kiyimni kiyishda mexmonga yordamlashadi. Kiyim tug-malari, ilgichlar uzilgan bulsa, tikib beradi. Bu ishlar uchun xizmat xaki talab kilinmaydi.

Kiyim kabul kilib oluvchining eng muxim vazifasi restoranga keluvchilarning shaxsiy buyumlarini kabul kilib olish va saklash k.oidalarini bilishdir. Mijoz-larning bosh kiyimlari va boshka buyumlarini kabul kil-maslik mumkin emas, «Mijozlarning yuk.olgan buyumla-ri uchun ma'muriyat javobgar emas» degan yozuvlar kuyili-shi xam nourin.

Restoranga keluvchi mijoz garderob jetonini yukr-tib k\$'ysa, kiyim k.abul kiluvchi tegishli xujjat rasmiy lashtiradi.

Bosh ofitsiant — ofitsiantlarning xamma ishlariga raxbarlik kiladi. Shuningdek, shveysar, kiyim iluvchi, zal, tualet farroshlari, bufet xodimlari ishlari xam uning nazoratida buladi. Bosh ofitsiant zimmasiga mi-jozlarga xizmat kilish koidalari xodimlar tomonidan kandy bajarilayotganini nazorat kilish, ichki tartib-intizom, shaxsiy gigiena, bir shakldagi kiyimlar kiyishga rioya kilinishi, idish-tovokdar, stol dasturxonla-ri, ularga kuyiladigan buyumlarningtaxtturishini, restoran zali mijozlar kabul kilishga tayyorligini nazorat Kilish yuklatiladi.

Xorijiy turistlarni kabul kiladigan restoranlar bosh ofitsianta ularni ovkatlanish zaliga taklif kilishi, mexmonxona ichida ovkatlanishni tashkil kilishi, kabullar, banketlar utkazishi mumkin. Bosh ofitsiant taom tayyorlash texnologiyasini bilishi va mexmonlarning milliy xususiyatlarini, odatlarini xisobga olgan xolda xarakat kilishi lozim.

Kun buyi bosh ofitsiant zalda buladi, ozodalik va das-turxonning yasatilishini kuzatib turadi. Restoran ochi-, lishi oldidan bosh ofitsiant bugun kaday xizmat kilish) xakida ofitsiantlarga yul-yurik kursatadi, ularning| xizmatga tayyorligini tekshiradi, taomnoma bilan tanish-1 tiradi. Bosh ofitsiant mexmonlarni kutib oladi, joyD tanlashda yordam beradi va xizmatni davom ettirishni ofi-1 siantlarga topshiradi. Ish kuni tugagandan sung, zallar-ning tozalanishiga e'tibor beradi, ofitsiantlar tomo-nidan kassaga pullar tula topshirilishi, serviz, idish-tovok va boshka narsalar topshirilishi, maxsus jurnalga kelgusi smena kilishi lozim bulgan ishlar yozilishi us-tidan nazorat kiladi.

Ofitsiantlar, kiyim iluvchilar, shveytsarlar mijozlar esdan chikarib koldirib ketgan buyumlarini bosh ofitsiantga topshirishadi, bosh ofitsiant bu xakda jurnalga yozadi va restoran direktoriga ma'lum kiladi.

Bosh ofitsiant ofitsiantlar brigad irlariga raxbar-lik kiladi, ofitsiant va boshka xodimlarning ishga chi-kish grafigini tuzadi, uning bajarilishini nazorat kiladi. Zalning tegishli kismlarini ofitsiant briga-dalari, zvenolariga, ma'lum mikdordagi stollarni esa xizmat kilish uchun ofitsiantlarga bulib beradi. Bundan tashkari oshxona bilan zal urtasida izchil aloka bulishi-ni, ovkatlarni kungildagidek rasmiylashtirib, dastur-xonlarga tortilishini nazorat kiladi. Ofitsiantlarga xisob-kitob blankalarini beradi, kassaga topshiriladi-gan reestrge imzo kuyadi.

Agar ofitsiant va zaldagi boshka xodimlar mexnat in-tizomini buzsa yoki ishga kelganda talab kilingan kiyofada bulmasa, **bosh** ofitsiant, ularni ishdan chetlatishi mumkin. Restoran xodimlari va mijozlar orasida nizolar chik,sa, bosh ofitsiant xal kilishga xarakat kiladi. Taom sifatidan norozi bulib nizo chiksa. bosh ofitsiant si-fatlisiga almashtirib berishi mumkin.

Ofitsiant amalda xurandalarga xizmat kursatish xakida va texnik usullarini, asosiy etiket koidalari, stol yasa-tishni bilishi kerak. Bundan tashkari u kuyidagilarni kilishi shart:

— oshxona idish-tovoklarini, mexmonlarni kutishda zarur buladigan boshka buyumlarni bilishi;

— taomlarni, ichimliklarni navbat bilan tortish Koidalarini, taomlarga chiroyli kurinish berish usullarini, spirtli ichimliklarni taomlarga moslashtirib berilishini;

— banketlar, rasmiy va norasmiy kabullar uchun taomnoma tuzish koidalarini;

— lyuks va oliy toifadagi restoranlarda xorijiy mexmonlar uchun milliy, firma, buyurtma taomlar tayyorlash, ularni bezash va mexmonlar oldiga kuyish;

— kabul marosimlari, banketlar, tantanali kechalar va boshka tadbirlarda ayrim mijozlarga xizmat kilish-ning uziga xos tomonlarini bilish;

— xizmat kilish jarayonida taom va ichimliklarni ta'riflash, mijozlarga tegishli axborot berish;

— nazorat-kassa apiaratidan foydalana bilish, xisob-kitob kilishda xurandalar bilan xisoblashish;

— xizmat kilish jarayonida psixologik asoslarga va Professional etika koidalariga rioya kilish.

Ichki tartib koidalariga binoan ofitsiantlar kuyidagilarni bajarishga majbur: imuga uz

vaktida kelishi, ish kuni davomida xizmat kishi, bosh ofitsiant va brigadir topshirigini bajarishi, mexnat intizomiga katiyan rioya qilishi, uz ish joyini tuda tartibli va pokiza saklashi, mexnat muxofazasi talablariga anikrioya qilishi, xavfsizlik texnikasi, sanitariya va shaxsiy gigiena Koidalariga buysunishi. elektroenergiya, anjom, inventar va boshka kimmata buyumlardan extiyot bulib, tejab-tergab foydalanish.

Xamma xodimlarning asosiy vazifasi xurandalarga Yukori darajada xizmat kursatish. Umumiy ovkatlanish tarmogining xizmati savdo korxonalarini faoliyati nati-jasidir. Axoli mazali taomlar bilan, ichimliklar bi-lan kancha yaxshi ta'mnlanisa, ular chin dildan minnat-dorchilik bildirsa — bu umumiy ovkatlanish xodimlari uchun katta mukofotdir.

Restoranlar tizimiga kompyuter texnologiyasini ki-ritgan raxbarlar boshkarishning govori darajalariga erishmokda. Bu usul mnjozlar uchun ayniksa katta kulaylik tugdiradi. Kuyidagi ishlarni bajarish avtomatik tarzda amalga oshirilnshi muljallanadi:

- dam olayotgan turista ar ning ovkatlanish grafigini ishlab chikish;
- buyurtmalar va ularning smenalarda bajarilishini xisobga olib taomnoma tuzish;
- ishlab chikarishni boshkarish;
- xizmatni boshkarish;
- yakka buyurtmalarni xisobga olish;
- xisob-kitob ishlarini olib borish.

Tekshirish uchun savollar

1. Umumiy ovk.atlani-sh korxonalarining zsosiy turlarini aytib bering.
2. Umumiy ovk.atlanzip **korxonalarini joylashtiriuda** nimalarga e'tibor beriladi?
3. Umumiy ovkatlanish **korxonalarining kaysi turlari** axoli yashaypigan — ma'muriy, **sanoat va dam olish zona**-lari xududida joy-lashishi kerak?
4. Restoranlari kaerlarga joylashtirish **maksadga muvofik?**
5. Restoranlar boshkarmasi apparatiga **kiradigan asosiy?** mansabdor shaxslarni aytib bering. •• ;
6. Shveysar va kiyim kabul kilib oluvchiga kandy talablar kuyiladi? . " - . S
7. Bosh ofitsiant va ofipiantlarga k,andy talablar kuyiladi? , 5
8. Restoran xizmatchilarining tashk,n kiyimi kandy buladi?;

MIJOZLARGA XIZMAT KILISH UCHUN TAYYORGARLIK BOSH OFITSIANTNING VAZIFALARI

Bosh ofitsiantning asosiy vazifasi iste'molchilar-ni kungilxushlik bilan kutib olish, restoranda bor xamma yaxshi imkoniyatlarni ularga karatish: lazatli taomlar, dilrabo musika, xushchakchaklik bilan vaktini utkazish. Shunday sharoit yaratish kerakki, bu yerdagilar uzlarini xuddi uyidagidek, erkin xis kilishsin. Bosh ofitsiantning vazifasi restoranning asosiy xizmat tarmogini boshkarishdir. Bosh ofitsiant restoranda mexmondustlik muxitini yaratishi kerak.

Bosh ofitsiant ertalab ishga kelibok, savdo xonalarining xolatini tekshiradi, zal, vestibyul, garderoab, bar, xojatxonalarini kuzdan kechiradi. Bino ichining yigish-tirilishi, tozaligiga e'tibor beradi. Mebellar, jixoz-lar, yoritish vositalarining butligi va sozligiga

nazar tashlaydi. Kamchiliklar va nosozliklar bulsa, ularni tezda sozlash choralari kuradi.

Bosh ofitsiant savdo xonalarini kurib chikkach, kechagi smenaning koldirgan yozuvlarini kuzdan kechiradi. Buyurtmalar bilan tanishadi, urganib chikadi va stol yasatish uchun tegishli topshirik beradi. Dasturxon yasatilishini, stol va servantlar tozaligini shaxsan uzi tekshi-radi. Uning vazifasiga taomnomada yozilgan ovkatlar xakikatan bor-yukligini tekshirish xam kiradi. Taom va maxsulotlar taomnomada yozilib, oshxonada bufetda bulma-sa, taomnomaga tuzatish kiritadi.

Xar kuni buladigan «besh dakika» lik yigilishda bosh ofitsiant ofitsiantlar brigadirlarining axbarotini eshitadi, ular zalda brigadaning necha a'zosi bor, kaysi stollar kaysi ofitsiantga tayinlanganligi xakida aytadi. Bosh ofitsiant xodimlarning tashki kiyofasini xam tekshiradi, ular xizmatga tayyor ekanligiga ishonch xosil kiladi. Sungra bosh ofitsiant kechagi kun ofitsiantlar tomonidan yul kuyilgan xatolarni muxokama kiladi, olingan tanbex va raxmatnomalar xasida gapiradi. Bu-gungi kun vazifalari, taom va maxsulotlarni realizatsiya kilish yullarini kursatadi. Bosh ofitsiant ishdagi uzgarishlar, restoran, trest buyicha e'lon kilingan buyruk, farmoyishlar xakida ofitsiant, bufetchi, shveytsar, far-rosh va boshkalarni xabardor kilishi kerak. «Besh dakika» lik yigilishga bosh ofitsiant restoranning sex, bulim va boshka xizmat boshliklarini chakiradi. Bu yigilish-larda restoran direktori yoki uning muovini katnashi-shi shart.

Bosh ofitsiant xamkasblariga nisbatan xushmuomala, gamxur, ochik kungilli, urtoklik munosabatida bulishi lozim.

Bosh ofitsiant brigadalarga tegishli joylarni bulib beradi, tantanali kabullar, banketlar. tuylarda xizmat kilish buyicha brigadir tayinlaydi.

Yukoridagi masalalar xal bulgandan keyin bosh ofitsiant uzining asosiy vazifasini bajarishga kirishadi. Bu vazifa mexmonlarni kutib olishdir. Bosh ofitsiant kup narsalarni xotirasida saklashi lozim, masalan, zal-da kancha bush joy bor? Ba'zi restoranlarda bush urinlar xakida vestibyulda yoritiladigan tablo buladi. Kup xol-larda restoranga keluvchilar tabloga nazar tashlab, bush joy borligini bilib, ichkariga kiraveradi. Bosh ofitsiant iste'molchilarni karshi olar ekan, salomlashadi, ularni ofitsiant ishtirokida utirishga taklif kiladi, mijoz uziga kulay joyga utirgach, taomlar assortimenta bilan tanishtiradi.

Butun ish kuni davomida bosh ofitsiant ovkatlar koidaga binoan berilayaptimi, idishlardan tugri foyda-lanilayaptimi, xisob-kitob tugri amalga oshirilayapti-mi — bularni nazorat kiladi. Bundan tashkari bosh ofitsiant mijozlarning taklif va e'tirozlariga kulok so-ladi, birinchi talabdayok, «muloxaza va takliflar daftari»ni iste'molchilarga olib chikib beradi.

Daftarga yozilgan muloxaza, taklif buyicha shu zaxo-tiyok, chora kuradi va restoran direktorini bu xakda xabardor kiladi. Restoran berkitilgach, bosh ofitsiant kun buyi tushgan pulni ofitsiantlar kassaga topshirdimi-yukmi, idish-anjomlarning topshirilganini tekshiradi. Xizmat kilgan xodimlar uz vaktida uylariga ketishlarini ta'minlaydi.

Restoranda tantanali kabullar, banket, tuylar utka-zilganda bosh ofitsiant zimmasiga katta mas'uliyat yuk-lanadi. Bunday x;ollarda beriladigan buyurtmalarni k,abul kilib

oladi, xizmat ustidan raxbarlikni amalga oshiradi.

Tantanali kabul, banket, tuylarda eng avvalo bosh ofitsiant tashkiliy masalalarni yigilish vakili bilan ke-lishib oladi. Rasmiy kabul buladigan bulsa, bosh ofitsiant odamlarni joy-joyiga utkazish rejasini tuzadi. Kabul yoki banket utkazish xakida kelishuv tuzilganligining rasmiylashgani avans berilishi (oldindan pul tulash) yoki kafolat xati berilishi bilan boshlanadi-

Agar xorijiy turistlar restoranda ovk^atlanadigan bulsa, bosh ofitsiant ular uchun taomnoma tuzishda katna-shadi. Bunda ularning umumiy didi va udumlari xisobga olinadi. Xorijiy turistlar xakida ofitsiantlar xam ma'lumotga ega bulishlari kerak.

Bosh ofitsiant vazifasiga ofitsiantlar tomonidan uz vaktida x, isob reestri tuzishni nazorat kilish xam kira-di. U kun buyi ofitsiantlar va boshka unga karashli xodimlar ishini kuzatadi, boshkaradi va nazorat kiladi, xizmat jarayonida sezilgan xato. kamchiliklarni barta-raf k, ilishni talab kiladi. Bosh ofitsiant muntazam ra-vishda, ofitsiantlarning iste'molchilar bilan xisob-ki-toblari kandy kilinganligini nazorat kilishi mumkin. Oshxona va bufetdan berilgan taomlarning tuda va tugri-ligi, idish-tovoklar saklanayotgan joyda ularning toza-ligi bosh ofitsiant nazoratida buladi.

Ammo bosh ofitsiant kuprok vaktini mijozlar kutishga sarflaydi. Zaldagi tartib kupincha mexmonlarning k, an-Day kutib olinishi, tegishli urinlarga utkazilishiga boglik. Shuning uchun bu vazifa bosh ofitsiantga yukla-tilgan. Zalga mijozlarni taklif kilganda eng avval ayol-larni olib boradi va utkazadi, ular kuliga taomnoma tutadi. Restoranga endigina odam kuyilgan yoki bush joy-lar bemaol bulgan xollarda joy tanlashda mijozdar .xoxishiga karaladi: osoyishtarak, burchakrokda utiriq durustmi, musikachilarga yakinrokmi yoki derazalar oldi-dami — bu mexmonlar xoxishi. Mijoz xoxdagan kulay joy bush bulmasa, boshka bush joyga utiriladi. Mijoz xoxlagan joyni boshka odamlar band kilib 'gurgan bulsa, ular rozi-ligi bilangina joy almashtirilishi mumkin. X, ali stol -usti yigishtirilib, dasturxon tuzalmagan joyni xam mi-jozga tavsiya kilish mumkin emas. Bordiyu, mijozlar ku-tamiz, shu stolga dasturxon solinsin, desalar — boshka ran. Restoranning doimiy mijozlari bulsa, xamma vakg utiradigan urinlariga utkaziladi. Iste'molchilar kulla-. rida gullar bilan kelsa, suv kuyilgan vaza keltiriladi. Agar stol oldindan band kilib kuyilgan bulsa, bosh ofitsiant bu xakda belgi kuyib kuyadi. Restoranda turli ma-salalar buyicha turlicha savollar tugilishi mumkin. Bosh ofitsiant mijozlarni tinglashi, anik, mukammal javob berishi kerak.

Xizmat jarayonida restoranda turli vaziyatlar yuzaga kelishi mumkin. Bunday xolatlarda bosh ofitsiant uzini tuta bilishi va axlok-odob koidalariga rioya kilishi shart. Misol tarikasida kuyidagi vaziyatni kurishimiz mumkin.

Kechkurun xizmat boshlanishida ikkita mijoz — er-kak va ayol turt urinli stolga utkazildi. Ular bu yerga boshka xech kimni utkazmaslik kerakligini surashdi. Eshik ortida esa odamlar navbat kutib turibdi. Bosh ofitsiant nima kilishi kerak?

Lyuks toifadagi restoran va barlarda ikki urinli| stollar 50%, oliy toifadagi restoranlarda — 20 % ni,| birinchi toifadagi restoranlarda — 15 % ni tashkil kila-di. Bosh ofitsiant bu ikki mijozga ikki urinli stol tavsiya kilishi kerak. Agar zalda ikki kishilik bush stol bulmasa, ulardan ikkita stulni olib borib olti urinlik stol yasatish mumkin.

Bunday xarakat restoranga keluvchi-larning xo^hishini kuchaytiradi, restoranga keluvchilar bundan keyin xam kupayadi.

Bosh ofitsiant muntazam ravishda xizmat madaniyati-**ni** oshirish maksadida ofitsiantlar bilan mashgulot utkazib turadi. Mashgulot utkazishga tajribali mutaxassis {simqilarni xam jalb kilish mumkin.

Kulgina restoranlarda mexmon kutish buyicha ukish-dar tashkil kilingan, bu yerda yosh ofitsiantlar mustaxkam kasb kunikmalarini, uz vazifalarini vijdonan baja-rish usullarini urganadilar. Xizmat maxoratining asos-larini uzlashtiradilar. Ofitsiantda doimo idish-tovok, sochiklar, dasturxon bulishi lozim. Ofitsiant yaxshi shax-matchi tosh surgani kabi ishlashi kerak. Uzing butun xatti-xarakatlarini oldindan rejalab kuyishi uning ish unumini oshiradi. U psixolog bulishi kerak. Restoranga keluvchi fakat ovkat yeyish uchun kelganmi yoki xordik chi-karish uchunmi, bu yerdagi sharoitdan lazzatlanish uchun kelganmi, buni ofitsiant darx,ol sezib opishi kerak. Kishi birinchi marta kelgan bulsa, unga taom va ichim-liklar tanlashda yordam kilish lozym. Bu soxada ofitsiant uz ishining moxir ustasi bulishi kerak.

Restoranga keluvchilar xam bu yerdagi koidalarga rioya kilishlari darkor, bordiyu ular intizomni buzsa, boshka-lar dam olishiga xalal bersa, bosh ofitsiant udarga xizmat kilishni tuxtatib kuyishi mumkin.

Restoranda buladigan ba'zi anglashilmovchiliklarni xam bosh ofitsiant xal kiladi. Kuyidagi vaziyatni kuraylik:

Mijozlardan biri buyurtma kabul kilmaganligi uchun ofitsiantdan norozi buldi. Chuchvara yeyishni xoxdab kol-di. Chuchvara taomnomada bor, ammo tarkatishda tamom bulgan. Restoran yopilishiga xali 4 soat vakt bor. Bosh ofitsiant mijozga chuchvara tayyorlash uchun ancha vakt ta-lab kilinadi, shuning uchun boshka taom tavsiya kilamiz, deydi. Ammo mijoz norozi. Bunday xollarda bosh ofitsiant mijozdan kechirim suraydi. Bosh ofitsiant taom tay-yerlashni buyuradi. Mijoz kutmay ketib koladi. Ishlab chikarish kengashida vaktida taom tayyorlamagani uchun oshpaz mu^hokama kilinadi. Bosh ofitsiant xukuki:

1. Ofitsiant koidani buzsa, uni ishga kuymaslik, xatto ishdan chetlatish, bu xakda restoran raxbariyatiga ma'lum kilish.

2. Ovkat berilishida yoki shakllantirilishida koidaga rioya kilinmasa, taomnomani ishlab chikarishga kaytarish.

3. Nuksonli taomni, xatto mijoz e'tiroz bildirmasa xam, almashtirishni talab kilish.

4. Tajribali, malakali ofitsiantlgarni, yoshlarni tar-biyalashga jalb kilish. ukuv dasturlarining bajarilishini nazorat kilish.

5. Ofitsiantlar tanlab olishda komissiya tarkibida katnashish, shu tashkilotda ishlab ketishi mumkinligi xakida tavsiya berish.

6. Ofitsiantlarning darajasini oshirish xakida tav-syyanomalar berish.

7. Xizmatchilarga kachon ta'til berish navbatini bel-gilash.

OFITSIANTGA KUYILADIGAN TALABLAR

Restoranga xodimlar tanlashda, ofitsiantlikka xo^hish bildiruvchilar oldiga asosan

ikkita muxim talab kuyi-ladi; samimiylik, sofdillik va odamlarga mexr-xurmat. Bu ishga rayratli, xis kilish tuygusi kuchli, saranjom-. sarishta odamlarni topish kerak. Boshka tomondan, yetuk pazanda, taomlar, ichimliklar xususiyatini biladigan odamlargina ofitsiant bulib ishlashi mumkin. Yuzaki bilimga ishongan, restoran ishini yenpp-yelpi yodlab olib, xodimlar bulimida uzini bilimdon k^lib kursatadigan odamlar bu ishni eplay olmaydi. Restoran ishini san'at deb karab, joni-dili bilan ishlaydigan odamgina ofisiant bulishi mumkin. Dastlabki davrda u uncha tushun-masligi, lekin zexni, irodasi, mexnatsevarlik xislat-lari mujassamlashgan bulsagina, ofitsiant lavozimini bajarishi mumkin. Ofitsiant bilimdonlik bilan tegish-li taom va ichimliklarning sifati, ularning nafi xakida mijozlarga tushuntira bilishi kerak,

Ofitsiant ta'riflagan taomlar, ichimliklar xakikatga moe kelgandagina mijoz shu restoran tomon yana yulga tushadi.

Ofitsiant bosh ofitsiant bilan birgalikda zalning tulakonli sardori xisoblanadi. Unng kundalik xizma-ti odamlar bilan munosabatda bulish, shuning uchun u fakat xizmat kilish texnikasi bilimdoni bulib k;olmay, axlok-odob, ruxiyat talablarini xam bilishi lozim.

Xozirgi zamen ofitsianti kiyofasi saranjom-sarishta chiroyli kiyingan, raven kladam tashlaydigan, ortik-cha gapirmaydigan, epchil, xar kaday kelishmovchilik va-ziyatidan chikib ketadigan bulishi kerak. Zalda axlok-odob muxitini yaratgan ofitsiant mexr, xushmuomalalikni xamma narsadan yukori kuyishi shart.

Ofitsiant uz kadr-kimatini, insonlar uchun kilayot-gan mexnati yengil emasligini, kasb gururini xamma vakt xis kilishi kerak. Ofitsiant bilan iste'molchilar ora-sidagi munosabatda xar ikki tomonning samimiyligi talab kilinadi. Ayniksa, ofitsiantdan restoranda xush-chakchakdik, mexmondustlik kayfiyati talab kilinadi.

Ofitsiantga bulgan asosiy talablardan yana biri xizmat kilish usulining krida va texnikasini bilish, ama-liy ishda ularni kullay olishdir. Bulardan tashkari ofitsiant ozik-ovkat maxsulotlari tovarshunoslik asos-lari bilan tanish bulishi, zal jixozlanishini yaxshi bilishi, ishlatiladigan idish-tovoklar, anjomlarning kaerda foydalanishini amalda kullashi lozim.

Ofitsiantning xizmati ish jarayonida zarur buladi-gan narsalarni olishdan boshlanadi. Ulardan biri ofitsiant bilak uchiga solib yuradigan sochikchadir. Bu sochik ofitsiantning kuli kuyishiga va kiyim yengi ifloslanishiga yul kuymaydi. Ofitsiant xisob blankasini tayyorlaydi, u rakamlangan daftarcha shaklida buladi va xisobot uchun xujjat xisoblanadi. Kassa mashinasi kalitini tilxat orkali kassirdan oladi. Butilka ochkich, avtoruchka, dastrumol, agar zalda chekishga ruxsat bulsa, gugurt yoki zajigalka oladi — bular ofitsiant xizmatida foydalaniladi.

Uz ish faoliyatida ofitsiant kuyidagi tamoyillarga amal kilishi kerak: kasbiy burchni yukori darajada anglash, mexnatga ijodiy munosabatda bulish, urtoklarcha uzaro yordam muxiti. Bu tamoyillarni amalga oshira borishda xozirgi restoran ofitsiantlarining xukuk, va burchlari bor.

Ofitsiantning burchi, vazifalari:

- grafikda belgilangan vaktga albatta ishga yetib kelish;
- mijozlarga xizmat kilish tartibi buyicha bosh ofisiant kursatmalarini bajarish;

— mijozlarga xizmat qilish va uzini tuta bilish koidalariga rioya qilish, muloxazali, mexrli, e'tiborli bulish;

— taomnomada kursatilgan taom va ichimliklar mavjudligini, baxosini, ularni berish tartibi va ularni tayyorlash texnologiyasi asoslarini bilish;

- mijozlarga taom va ichimliklar tavsiya etish;

— ishda belgilangan shakldagi kiyimda yurish, u doimo ozoda, kurkam bulishi, poyafzallari toza tutilishi lozim;

— shaxsiy gigiena koidalariga rioya qilish;

— stollarni iste'molchilar kelishiga jiddiy tayyorlash, butun ish kuni davomida ish joyi, stollarni toza va tartibli tutish, dasturxonni uz vaktida tuzash, foydalanilgan idishlar, anjomlarni texnika koidalariga binoan yigishtirib olish;

— yordamchi stol va servantlarni ozoda saklash;

— xushmuomalalik bilan keluvchilarni kutib olish, zalga boshlab kirib utkazish, taomnoma tavsiya qilish, xizmat qilish texnikasi koidalariga muvofik tezlik bilan buyurtmalarni bajarishga kirishish;

— singan, yorilgan, darz ketgan yoki dogi bor idish-tovok, va boshka anjomlardan foydalanishga yul kuyilmaydi;

— kabullarda, banketlarda xizmat qilish tartibi va texnikasini bilish, mijozlarning muloxaza va takliflarini bosh ofitsiantga yetkazish.

Xorijiy mamlakat turistlariga xizmat kilayotgan ofitsiantlar zarur darajada chet tillardan birini bilishlari shart.

Ofitsiant anik va turli ishlash uchun kassa xujjatlarini, xisob-kitob varakasini, restrlarni tuldirish koidalariga tula rioya kilishi kerak.

Ish jarayonida ofitsiant kuyidagilarni kilmasligi lozim:

— kayd kilinmagan xisob-kitob varakalari blankalaridan foydalanish, shuningdek uz blankasini boshka ofitsiantga berish;

— taomlar va bufet maxsulotlari nomini kursatmasdan blankalar tuldirish;

— xisob-kitob varakasida, nusxasida, kvitansiya daftarchasining yirtib olingandan keyin kolgan kismida tuzatish, uzgartirish kilish.

Ofitsiantga mutlako takidlanadi:

— bosh ofitsiant ruxsatisiz mijozlarni stolga taklif kilish va uzicha boshka stolga utkazish;

— tayyorlanmagan stolga mijozlarni utkazish;

— mijozlar shikoyati va e'tirozlarini bosh ofitsiantsiz yoki direksiya xodimisiz muxokama kilish;

— zalda chekish, utirish, ovkat yeyish, kattik gapirish, shuningdek servant, devorlar va boshkalarga suyanish;

— restoran raxbariyatisiz, bosh ofitsiantsiz uzicha «stol band» yozuvini stolga kuyish;

— oshpazdan sifati yomon, yaxshi shakllanmagan taom olish;

— belgilangan me'yordan ortik spirtli ichimliklar berish;

— banket, tuy va boshka tadbirlar uchun bosh ofitsiantsiz buyurtmalar kabul kilish;

— xizmat qilish jarayonida brigadir yoki bosh ofitsiant ruxsatisiz uzok muddatga

ketib kolish;

— mijozlardan xisob-kitob varakasida kursatilgandan tashkari pul olish.

Ofitsiantning ish texnikasi tizimiga xizmat kilishni tashkil kilish soxasi, stol yasatish, taom, ichimliklar keltirib berish va boshkalar kiradi.

Kasb maxrratini xisobga olgan xolda ofitsiantlarga V—IV—III daraja (razryad) beriladi. Bu ixtisosligiga karab dal kilinadi. Ixtisos xarakteristikasi ikki bulimdan iborat buladi: «Ish buyicha xarakteristika» va «Bilishi kerak».

V razryadli ofitsiant

Ish buyicha xarakteristika:

- stol yasatishning turli xillari, jumladan termik;
- stol, zal, peshzallarni jixozlash uchun gullardan kompozitsiya;
- nonushta, tushlik, kechki ovkat, banketlar uchun tuziladigan taomnomada idishlar, anjomlar, sochik va boshkalar mikdorini xisobga olish;
- turli usullar bilan taom va ichimliklar berish;
- mijozlar ishtirokida taomlar tayyorlash, shakllantirish va narsalarga bulish;
- turli xil banketlarni tashkil kilish va utkazish;
- xorijiy turistlarga xizmatni tashkil kilish;
- «Shved stoli» va boshka mijozlarga xizmat kilishning progressiv shakllarini tashkil kilish;
- mijozlar uchun maksimum kulaylik yaratish.

Kilishi kerak:

- turli idish-tovoklar, anjomlar, oshxonadagi latta buyumlari, ularni xisobga olish va saklash;
- stol yasatish koidalari va turlari;
- guldasta shakllantirish koidalari;
- taomnomaning vazifasi, turlari va tuzilishi tamoyillari;
- ozik-ovkat tovarlari xakida kiska ma'lumot;
- oshpaz, ovkat xarakteristikasi, taom va ichimliklar berish koidasi va uziga xos xususiyati;
- fiziologiya va sanitariya asoslari;
- psixologiya asoslari va professional etika;
- mijozlarga xizmat kilish tartibi va banket turlari;
- mijozlarga xizmat kilishning ilgor shakllari;
- madaniy xizmat kursatkichlari va ularga baxo berish usuli;
- xorijiy turistlarga xizmat kilishni tashkil kilish.

IV razryadli ofitsiant

Ish buyicha xarakteristika:

- stol yasatishning xillari;
- stollarni yasatish uchun gullardan kompozitsiya;
- nonushta, tushlik, kechki ovkat, banket uchun taomnoma tuzish, zarur idish-tovoklar, anjom, oshxona buyumlari xisobini olish;
- turli usullar bilan taom va ichimliklar berish;

- turli xil banketlarga xizmat qilish;
- xorijiy turistlarga xizmat qilish;
- mijozlar bilan zaruriy muomalada bulish;
- foydalanilgan idish va anjomlarni yirishtirib olish.

Bilishi kerak:

- idish-tovoklar, anjomlar, oshxona buyumlarining xamma xillarini xisobga olish va saklash tartibi;
- stol yasatishning koida va turlari;
- guldastalar kuyish tartibi;
- taomnoma tuzish turlari va tamoyillari;
- ozik-ovkat maxsulotlari xakida kiska ma'lumot;
- taom va ichimliklarni berish koidalari, xususiyati, ovkat xarakteristikasi;
- fiziologiya va sanitariya asoslari;
- professional etika;
- ofitsiant ish joyini tashkil qilish;
- ichimliklar berishning kiskacha xarakteristikasi va xususiyati;
- tantanalarda xizmat qilish tartibi va banketlar turi;
- xizmat qilishning ilgor shakli.

III razryadli ofitsiant

Ish buyicha xarakteristika:

- stol yasatishning xillari;
- stol yasatish uchun gullardan kompozitsiya;
- nonushta, tushlik, kechki ovkat, banketlar uchun tuziladigan taomnomada idishlar, anjomlar, sochik va boshkalar mikdorini xisobga olish;
- turli usullar bilan taom va ichimliklar berish;
- turli xil norasmiy banketlarda xizmat qilish;
- xorijiy turistlarga xizmat qilish;
- mijozlar bilan zaruriy munosabatda bulish;
- foydalanilgan idish-tovok, anjomlarni yigishtirib olish;
- nazorat-kassa mashinasida ishlash.

Bilishi kerak:

- idish-tovoklar, anjomlar, oshxona buyumlarining xamma xillarini xisobga olish va saklash tartibi;
- stol yasatishning krida va tartiblari, gullar kuyish
- taomnoma tuzish tartibi, taom va ichimliklarning yozilishi;
 - ofitsiant ish joyining tashkil kilinishiga talablar;
 - ozik-ovkat maxsulotlari va ichimliklar xakida kiska ma'lumot;
 - ovkat xarakteristikasi va taom, ichimliklar berish tartibi;
 - professional etika **kridalari**;
 - banket turlari, xizmat qilishning ilgor shakli;
 - ofitsiantning tashki kiyofasiga talablar;
- mijozlarning restoranda utirish odobi.

- Ofitsiant **kobyushyatli** kasb egasi, yukori darajali mutaxassis bulishi kerak. Mutaxassis shaxs, kobilyatli ofitsiant kuyidagi psixologik sifatlarga ega bulishi lozim:
 - xushmuomalalik;
 - kishilar bilan til topishib ketadigan;
 - chidamli, tokatli, ruxan bardam, sipo, uzini kulga oladigan;
 - ziyrak, yaxshi xotira egasi;
 - boshka odamlar kayfiyatini sezadigan;
 - didli, anik nutkli, suzlarni tushunarli aytadigan;
 - shakl, rang, xajmni sezadigan;
 - dikdatni uziga va boshkalarga jalb kila oladigan;
 - xisob-kitobni tez va anik bajaradigan;
- odamlar xususiyati farkiga boradigan.

Ofitsiant yaxshi psixolog bulishi kerak, chunki restoranga keluvchilarning kayfiyatini tez tushunishi, ularga munosib muomalada bulishi, tegishli xizmatni boshlashi kerak uzini tugri anglashi, uz xissiyotini ongli boshkarishi lozim, ish buyicha uz xamkasblarini yaxshi bilib bir-birini tushungan xolda urtoklarcha munosabatda bulishi kerak.

•

Xar bir mijozga nisbatan ofitsiant mexmondustlik, ziyraklik, sipo, boodablikni uzida mujassam kilgan bulishi shart. Agar mijozlar biror masala buyicha narigi stoldagi ofitsiantga murojaat kilib kolsalar, ofitsiant suzsiz kulok solishi, imkoniyati bulsa bajarishi, agar imkoniyati bulmasa, usha mijozga xizmat kilayotgan ofitsiantni chakirib masalani xal kilishi zarur.

Bordiyu, mijoz biron-bir narsadan norozi bulib, shovkin-suron kutarsa, ofitsiant muloyimlik bilan, gunoxkor bulmasa xam, kechirim surab tinchitsin. Ofitsiant shunday ishlashi kerakki, zaldagilarning dikkatini uziga jalb kilmasin, mijozlar suxbatiga xalakit bermasin, idish-tovokdarni takir-tukur kilmasin, xamkasblarini bakirib chairmasin, mijozlarga sekin, yokimli ovozdav javob kilsin.

Ofitsiantning sherigi kerak bulgan idishni ishlatib kuygan bulsa, ofitsiant nima kilishi kerak, zalda idishimni topib ber, deb janjallashishi kerakmi? Yuk, boshka idish olib kelib xizmatni davom ettiraverish zarur.

Ofitsiant mijozlar bilan munosabatda juda xushmuomalali bulishi talab kilinadi biron narsa olib kelib kuyganda «marxamat» deyishi, «kechirasiz, taom bersam buladimi» kabi muomala kilishi. Agar mijoz koshik, vilka, salfetka va boshkalardan birontasini tushirib yuborsa, ofitsiant oldin urniga tozasini olib kelib kuyadi va sungra pastga tushgan buyumni oladi. Polga tushgan narsani zinxor mijoz olmasin. Toza narsalarni ofitsiant patnis yoki tarelkada olib kelib berishi lozim. Ofitsiant narsalarni mijozga yakin turgan kuli bilan uzatadi. Uzbek odati buyicha xamma vakt ung kul bilan uzatish lozim va bu milliy an'anamiz talablariga mosdir.

Ofitsiantning shaxsiy gigienasi.

Ofitsiantning kasbi artist faoliyatiga uxshab ketadi. Artistlar tomoshabinlar bilan boglanganidek, ofitsiant xam zaldagi mijozlar bilan uzluksiz alokada buladi. Ofitsiant zalda psixologik muxit yaratadi, ularning xarakatini, muomalasini kuzatayotgan

xurandalarda bu tashkilot xakida ijobiy fikr tugiladi.

Ofitsiantning tashki kurinishiga, yurish-turishiga, uzini tuta bilishiga juda kup narsa boglik. Xushmuomalalik ofitsiantning yuzidan, chexrasidan kurinib turishi kerak, buyi-basti urtacha, sochi yaxshi taralgan, chiroyli kad-komat restoran zalining xusniga xusn kushadi. Bu tabiat in'om etgan guzallik, yaxshi eshitish kobiliyati, dona-dona suz ifodasi — bularning xammasi restoranga tashrif buyuruvchilarda ofitsiantga nisbatan ijobiy munosabat uygotadi.

Ofitsiant xizmatining uziga xos xususiyati shundan iboratki, u mijozlarga taom tashiydi, kerak bulsa stol atrofida aylanib xurandalarga iarvona buladi. Bu yerda xam albatta u sanitariya-gigiena koidalariga rioya kilishi lozim;

1. Ofitsiantning sochi ajib, gayriodatiy bulmasligi, sochlar kuz ustiga tushmasligi, ish jarayonida sochlar-ni tartibga solish, tarash tavsiya etilmaydi. chunki soch taomga tushishi mumkin.

2. Ogizdan noxush xid tarkal maslit uchun maxsus pas-'| ta bilan oshzni yuvish, chayish lozim. \ar kuni kechki] ovkatdan sung va ertalab ish boshlashdan oldin tishni^ yuvib tozalash kerak.

3. Ishga tushishdan oldin dush kabul kilish, erkaklar, dar kuni sokollarini olishlari zarur.

4. Ael ofitsiantlarga ishga chikish oldidan kosmetik; vositalardan xaddan ortik foydalanish, kuchli xidli atir sepish, yirik takinchoklar takish tavsiya etilmaydi.

5. Ishga toza kiyimda kelish kerak, xizmatga kiri-: shish oldidan dushga tushish, kullarni sovun bilan toza-lab yuvish zarur.

6. Ish jarayonida ora-orada kulini yuvib turish, elektr sochik bilan kuritish, agar u bulmasa bir marta foydala-niladigan sochikka artish lozim.

7- Restoran kiyimida ofitsiant tashkariga chikishi, boshka biron ish bilan band bulishi mumkin emas.

8. Ofitsiant kup xarakatlarni mijozlar oldida, ular kuz-ungida bajaradi, shuning uchun kullarida xam xech k,an-day nukson bulmasligi lozim, masalan tirnoklar olin-gan bulishi, kulda yara alomatlari bulmasligi, biror bar-mok bint bilan boglanmagan bulishi kerak.

Umumiy ovkatlanish xodimlarining xammasi tibbiy kurikdan utgan bulishi shart. Bundan maksad kasallik taom orkali boshk,alarga yukmasin, xam restoran xodimlari, xam restoranga keluvchilar soglom bulsin.

XIZMAT KILUVCHI XODIMLARNING KIYIM SHAKLLARI

Odamlar mexmondorchilikka borganlarida mezbon yaxshi kiyingan xolda, xushchakchaklik bilan kutib olsa, kanday yaxshi, mexmonlar bexad xursand buladi. Ofitsiant restoran zalining mezboni, uning yaxshi kiyinishi restoran-da kayfiyatni kutaradi.

^amma xam yaxshi kiyinishni yaxshi kuradi. Uyda, kuchada va ishda xamma vakt toza, yarashadigan kiyim kiyish kerak. Eshakka tuk.im, odamga libos deb bekorga aytmaganlar.

Ofitsiant restoran zalining soxibi, unga xam chiroy-li> xam kulay shakldagi kiyim

kerak. U kuni bilan ish-laydi, uning xarakati kiyimiga moe tushishi kerak. Fa-k;at bugina emas, ofitsiantning butun borligi restoran-ni bezab turishi darkor.

X^ar bir restoranning uziga xos kiyimi bulishi lozim. Ular xamma uchun bir tusda, bir xil bichimda buladi. Ammo bosh ofitsiant kiyimi boshka ofitsiantlarniki-dan nimasi bilandir ajralib turishi kerak. Ba'zi bosh ofitsiant kukragida vizit kartochkasi buladi. Ofitsiant kiyimlari mavsumga karab yangilanib turilishi mumkin.

Restoran xodimlari kiyimlari korxonaning toifa-siga boglik. Lyuks va oliy toifadagi restoran xodimlari uchun kiyim sifati yukrri matolardan tikiladi. Boshk,a restoranlar uchun arzon materiallardan tayyorlanadi.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlar xodimlari uchun tasdiklangan me'yoriy xujjatlar asosida quyidagilar beriladi;

— erkak bosh ofitsiantlarga: jun kostyum, kuylak, galstuk; ayollarga—jun kostyum, bluzka, galstuk.

— erkak ofitsiantga—jun kostyum, kuylak, galstuk; ayollarga—yarimjun kuylak, yozgi kuylak.

Restoranlarning boshka toifadagi xodimlariga:

— bosh ofitsiant, erkak—yarim jun kostyum, kuylak, galstuk; ayollarga—yarim jun kostyum, ok, bluzka, galstuk.

— erkak ofitsiantga— yarim jun kostyum, ok kuylak, galstuk; ayollarga—yarim jun kuylak, yozgi kuylak.

Bulardan tashkari yoz paytlari erkak bosh ofitsiantga bitta yozlik kostyum, ofitsiantlarga ikkitadan. Bosh ofisiant ayolga va ofitsiant ayollarga kushimcha bittadan yozgi kuylak beriladi.

Oliy toifa va xorijiy turistlarga xizmat kiladigan restoranlar bosh ofitsiantlari va ofitsiantlariga bir shakldagi poyafzal beriladi.

Bir xil shakldagi kiyimlarni bosh ofitsiantlarga ofitsiantlarga, zalda ishlaydigan bufetchilarga, shveysar, garderoibchi, farrosh, zal navbatchisi, restoran va kafe xojatxonalarida xizmat kilayotganlarga beriladi.

Restoran va kafelarda kipim va poyafzallar berilish me'yorl

Kiyimv	a	poyafzallar	.Soni,	
Erkakyaar uchun Ayollar uchun	nomi	Jun kostyum	dona 1	Knyiling muddati, oy
				24 12
		Kuylak, ok	2	
		Galstuk	1	12
		Kitel	1	24
		Yarimboginka,	1	12

	kora	1 1	12 12
	Yarimbotinka, rangli Yarim jun	1 1	12 12
	kuylak Kuylak, yozgi Tufli, kora , Tufli, rangli	1	12

Restoran xodimlari kiyimlarini xar xil modalarda, ranglarda tikilishiga karamay ulchami xodimga tugri ke-lishi, zamonaviy, chiroyli, ishda kiyishda ixcham, yaxshi tozalanadigan, yuviladigan bulishi shart.

Poyafzal xam xuddi shunday bulishi kerak.

Restoran xodimlari kiyim va poyafzallarni doimo ozoda tutishi lozim. Kostyum va k^ylaklarda dog bulmasli-gi, dazmollangan bulishi lozim. Poyafzal xam burishib-tirishib kolmagan, tozalangan bulishi talab kilinadi.

Ofitsiantga beriladigan kiyim va poyafzallar fa-^at xizmat davridagina kiyiladi. Restorandan tashk^ari-da kiyishga ruxsat berilmaydi.

Agar kiyimlar saklanayotgan joyida yukolib k.olsa, bunda ofitsiantning aybi bulmasa, ma'muriyat mas'-udiyatni uz zimmasiga oladi. Ofitsiantga yangi kiyim va poyafzal beriladi.

Kiyim yukolishi yoki ishdan chikishida ofitsiant ayb-dor bulsa, foydalanganligi xisobga olingan xolda, ofi-siantdan kiyim baxosi undirib olinadi va yangisi beriladi.

Agar kiyim muddatiga kadar yaroksiz xolga kelib k;ol-sa, vaktida ishdan chikkanlik sababi kursatilib, dalo-latnoma tuziladi- Ofitsiant sababchi bulsa, kiyim uning xisobidan buladi. Ikkinchi marta berilgan kiyim muddati shu berilgan kundan xisoblanadi.

Agar ofitsiantlar pensiyaga chikish munosabati bilan ishdan bushasa, nogironlik, bemorlik sabab bulsa yoki armiyaga chakirilsa, kiskartirishga tushsa, shu korxonada boshka ishga utsa, ma'muriyat karoriga binoan kiyim, poyafzallar kaytarib olinmaydi.

Ofitsiant mexnat intizomini buzganligi uchun yoki uz xoxishi bilan ishdan bushasa, boshka soxaga ishga utib ke-tadigan bulsa, kiyimlar va poyafzallar kiyilgan muddati chikarib tashlanib, kolgan baxosi undirib olinadi. Kiyimlar muddati tugagach, ofitsiantning mulkiga aylanadi.

Kupgina restoranlarda milliy ananalar e'tiborga oli-nib, ofitsiantlar milliy kiyimlarda xizmat kiladilar.

OFITSIANTLAR MeXNATINI TASHKIL KILISH USULLARI, IShGA ChIKISH GRAFIGI

Restoranlarda ofitsiantlar mexnatini tashkil kilish-ning ikki usuli bor: yakka xolda va zveno buyicha.

Yakka d;ol usul. Bu usulning moxiyati shundan iboratki, xar bir Ofitsiantga restoranning tegishli kismidan 2—3 ta turt urinli stol ajratib beriladi. Bu belgilangan

joyda xamma ishlarni bitta ofitsiantning uzi bajaradi.

Ofitsiant mijozlarni tuzalgan stol atrofiga utkaza-di, taomnoma takdim etadi, taomlar, ichimliklar tanlashda yordamlashadi, buyurtma kabul kiladi, uni ishlab chika-rishga va bufetga topshiradi, dasturxonda kamchilik bulsa,yana yasatadi, oshxona va bufetdan maxsulotlar olib keladi, foydalanilgan idish-tovok va anjomlarni uz vakti-da yigishtirib oladi, mijozlarga chek yozib beradi, ular bilan xisob-kitob kiladi, mexmonlar turib ketgach, idish-tovok va boshka narsalarning xammasini yigishtirib oladi, yangi toza dasturxon solib, navbatdagi mijozlar-ni kutadi.

Birok xizmat kilishning bu usuli kator kamchilik-lardan xoli emas. Ofitsiant muntazam ravishda zalni tashlab chikib turadi, chek yozdiradi, buyurtma beradi, taom va ichimliklar olishga chikib ketadi, idish-tovoklar olishga boradi va xokazo. Mijozlarda ofitsiant guyo zalni tashlab, uz ishi bilan yuribdi, ularga e'tibori kam, degan fikr tugiladi. Ofitsiant mijozlarga tez-tez kuri-nib turishi kerak, chunki ular biror narsa buyurishi, axborot olishi, tezrok xisob-kitob kilishni talab kilib kolishi mumkin. Mijozlar ofitsiantni chakirtirib yoki uzlari orkasidan izlab borib yurmasin. Shuning uchun ofitsiant xar doim zalda bulishi lozim.

Zveno yoki brigada usuli. Bu usul ancha kulay, chunki xizmat jarayonini ancha tezlashtiradi, mijozlar tomoni-dan ofitsiantlarga e'tirozlar bildirilmaydi, ofitsiant brigada yoki zveno tarkibiga kiradi. Bu guruxni bosh ofitsiant yoki ofitsiantlar brigadiri boshkaradi. Eng murakkab ishlarni yukori malakali ofitsiantlar baja-radi. Brigadir buyurtma kabul kiladi, xisob-kitobni amalga oshiradi, doimo zalda buladi. Brigadaning kol-gan a'zolari zalga taom, ichimliklar, bufet maxsulotla-ri olib keladi, ishlatilgan idish-tovoklarni, anjomlarni Yigishtiradi va xokazo.

Odatda zveno xar xil toifadagi 3—4 ofitsiantdan iborat buladi. Brigadirlikka eng tajribali beshinchi razryadli malakali ofitsiant tanlanadi, ikkita turtin-chi razryadli, bitta birinchi razryadli ofitsiant kiradi. "R/tinchi razryadli ofitsiantdan bittasi, agar zaruriyat tugilib kolsa, brigadirlik vazifasini bajaradi.

Restorandagi xizmat jarayonini shartli ravishda ikki kismga bulish mumkin. **Birinchi ^ism** -- turridan-tugri iste'molchilar bilan munosabatda bulish, bu vazifani eng .yukori malakali ofitsiantlar bajaradi. **Ikkinchn sism** — xizmat kilishni boshlashga tayyorgarlik kurish. Bunda ayrim ishlar oldindan belgilab olinadi, mijoz-larning okimiga karab brigada tizimi rejalashtirila-di. Shunday kilib, stol yasatish, zalga maxsulotlar kel-tirish, idish-tovokdar tayyorlashni boshka ofitsiantlarga topshirish mumkin. Bu vaktda boshka ofitsiantlar bu-yurtmalar kabul kiladi, taom va ichimliklarni stolra kuyadi. Ular faoliyati bosh ofitsiant tomonidan kat'iy belgilanadi.

Ofitsiantlar brigadasi tizimi restoranga keluvchi odamlar okimiga karab belgilanadi. Shu narsaga e'tibor berish kerakki, brigadir doimo zalda bulsin. Zveno a'zolari buyurtmalar kabul kiladi: bitta ofitsiant bufetdan maxsulot va sovuk gazaklar oladi, boshk,asi oshxonadan issik. taomlar olib keladi. Maxsulotlar olish uchun brigadir yoki ofitsiantlardan biri chek yozdiradi. Boshka may-da-chuyda ishlar — idish-tovok,, anjomlarni yigishtirish, stol ustini tozalash, artish -- uchinchi razryadli ofitsiant yoki

urganuvchi ofitsiantga topshiriladi. Brigadir schyot tayyorlab mijozlar bilan xisob-kitob kiladi.

Ofitsiantlar brigadasida uch kishi bulganda xizmat kilish jarayoni kuyidagicha buladi:

Birinchi ofitsiant chek yozdirib keladi, taom tarka-tish bulimidan sovuk gazaklar oladi, zalga olib kiradi, brigadir bilan birgalikda xizmat kila boshlaydi. **Foy-**dalanilgan idish-tovoklarni yigishtirib olib, yuvish xonasiga topshiradi.

Ikkinchi ofitsiant chek yozdiradi, birinchi taomni oladi, tarelkalarni kizdiradi, sung zalga olib kiradi, idish-larga ovkat suzishda brigadirga yordam beradi va sung mijozlarga ovkat tortadi. Uning uzi stollardagi foy-dalanilgan idish-tovoklarni yigishtirib olib, yuvish bulimiga topshiradi, shirinliklar olishga tayyorgarlik kuradi.

Undan keyin xizmat jarayoni kuyidagicha davom etadi. Birinchi ofitsiant chek yozdiradi, ikkinchi issik taomni oladi va tarelkalarni kizdiradi, zalga olib kiradi, brigadirga yordam kiladi. Bushagan idishlarni yigishtirib, yuvish xonasiga topshiradi. Bu ishlarning xammasidan keyin issik ovkat keltirishga tayyorlanadi.

Ikkinchi ofitsiant chek yozdiradi, shirinliklar ola~ di, zalga olib borib, mijozlar oldiga kuyadi, sung ishla-tilgan idish-tovok va boshka anjomlarni yigishtirib, idish yuvadigan xonaga olib keladi.

Birinchi ofitsiant chek yozdiradi, kofe yoki choy oladi, zalga olib kiradi, idishlarga kuyib, mijozlar oldiga kuyadi, foydalanilgan idish-tovoklarni yigishtirib, yuvish bulimiga topshiradi.

\ar kuni xar bir zveno urtacha 8—10 turturiili stol-ga xizmat kiladi. Stollarni zvenolarga taksimlashda ular-ning uzok-yakinligini xisobga olish kerak.

Zveno uchastkalari vakti-vakti bilan almashtirilib turiladi.

Yakka xizmat kilish usuliga yoki xar bitta ofitsiant uz yegiga uzi kovurilganga Karaganda brigadada ish unumi 2,5— 3 barobar ortik buladi.

Mexnat taksimoti nuktai nazaridan brigada usuli xizmat vaktini kiskartiradi, mijozlar vaktini tejay-di, umuman olganda xizmat madaniyatini yukori kutaradi.

Xizmatning zveno usuli ofitsiant mexnat sharoitini yaxshilash imkonini tugdiradi, ish uchun kulay grafik tuziladi, 7 soatlik ish kuni (bayram va dam olishdan oldinga kunlari 6 soatdan) vujudga keladi.

Ofitsiantlarning ish tartibi restoranning ishlab chikarish, savdo faoliyatini xisobga olgan xolda belgila-nadi. U kuyidagicha buladi:

1. Zveno usuli 32—40 uringa 3—4 ofitsiant.
2. Yakka xod usuli 10—12 uringa 1 ofitsiant.
3. S'ezd, konferensiya katnashchilariga xizmat kilish 12—14 uringa 1 ofitsiant.
4. Banket xizmati, kisman — 10—12 uringa 1 ofitsiant.
5. Banket, ofitsiantlar t^la xizmat kiladi— 6—8 uringa 2 ofitsiant.
6. Banket-furshet — 20—30 taklif kilinganga 1 ofisiant.
7. Banket kokteyl — 10—15 taklif kilinganga 1 ofisiant.

Ikki brigadalik grafikda ishga chikishda ofitsiantlar shtatini xodimlar mikdori va malakasi buyicha ikki brigadaga bulinadi. ^ar bir brigada kun aro ikki sme-nadan 11 soat

Grafika xar bir xodimning ish boshlashi va tugalla-shi, shuningdek tanaffus payti kursatiladi. Grafik tu-zishda ish boshlashga tayyorgarlik va ishni yakunlashga keta-digan vakt xam yordamchi vakt sifatida xisobga olinishi kerak.

Ofitsiantning asosiy vakti quyidagicha bulinadi:

— mijozlardan buyurtma ^abul k,ilish va xisob-kitob (keluvchilarni kutib olish,taom tanlashda yordam berish, buyurtmalarni yozish, chek yozdirish, ^isob-kitob);

— kassa ishi bilan band bulish vakti;

— oshxona va bufetdan taom, maxsulotlar olish;

— ovkatlarni tarkatish, bir idishdan ikkinchisiga ku-yish, shishalarni ochish, kadaxdarga kuyib berish va xokazo.

Tayyorlanish va yakunlash vakti (yordamchi vakt) xizmat jarayonida stolni yasatish, ishlatilgan idish-tovoklarni yigishtirib olib, yuvish xonasiga topshirish, tozalari-ni olish va xokazo.

Ofitsiantga boglik bulmagan vakt yukotish xam bor:

zalda odamlarning barobar, bir me'yorda joylanmaganli-gi, ovkat tarkatish, bufet, kassa, idishlar tarkatiladi-gan xonaning muntazam ishlamasligi natijasida ofitsiant bekor turib kolishi mumkin. Ofitsiant aybi bilan dam vakt bekorga utishi mumkin. Buni albatta bosh ofisiant nazorat kiladi.

ReSTORAN IChINI TOZALASH.

ZALGA MeBeLLAR **urnatish**(ar kuni ertalab yoki ishdan sung restoran ichki kis-mini sanitariya-gigiena tozalovi utkaziladi. Kup xollarda asosiy yigishtirish-tozalash ertalab buladi. Restoran ochilganiga kadar 1—2 soat oldin xonalar, sexlar, zallar xammasi tozalanib bulishi kerak. Yigishtiruvchi farroshlar brigadasi changsurgich va boshka mashinalarda ish olib boradi. Karniz, devor, rom, jixoz, isitish ba~ tareyalari, panjaralar — xona ichida nimaiki bulsa, xam-masini artadi, changini ketkazadi. Parket pollar, iolga solingan gilamlar tozalanadi, pollar yuviladi, artidadi.

• Odatda zallarni tozalash quyidagicha buladi: eng av-val mebellardan, deraza romlari va tokchalardan, anjom-lardan changlar artiladi. Xul latta bilan pol artiladi.

Oodin changyutgich ishlatib, sungra changlarni artsa xam buladi.

Parket va linoleumli pollarni elektropolotyor bilan tozalasa ^<am buladi. Bular bir yoki ikki chutkali buladi. XorijiY mashinalar polni xam xullab artadi, xam kuritib ketadi. Mebel va servantlar xar kuni tozalanadi. Charm koplangan stullar sovun bilan yuviladi, mato koplangan stullar changyutgich bilan tozalanadi. Stullar-ning oyokdari artidadi-Servantlarning ichki tomoni, kutilari nam latta bilan artiladi.

Muzlatgichlar aloxida e'tibor bilan tozalanishi talab kilinadi.

Muzlatgichlar ichidan noxush xid kelmasligi uchun xaf-

tada eng kami ikki marta artib turish kerak. Bir litr suvga 1 g sirka kushib, xud latta bilan artiladi, sung kuruk latta bilan yana tozalanadi. Muzlatgichlar eshigi

jips yopilishi axamiyatlidir.

Restoran xonalarida ^avo sovutadigan apiaratlar (konditsioner) bulishi kerak. Kdsh

paytlarida xavo maxsus kurilmalar orkali utadi, changdan tozalanadi, zal xaro-^ati 16—18°S buladi. \a'o namligi xam tegishli me'yorda saklanadi. Issik kunlari tashkaridagi xavo changdan tozalanadi, ichkari 10—11°S gacha sal^inlashadi.

Restoran ozodaligi restoran xodimlariga, eng avvalo farroshlarga boglik. Restoran ma'muriyatining buyruri bilan tozalash ishlariga ofitsiantlar va boshka xodimlar xam jadb kilinishi mumkin.

Kun davomida farroshlar restoranda mayda-chuyda ishlarni bajarishi mumkin.

Restoranni yigishtirish-tozalash tugagandan **sung** bosh ofitsiant tekshirib kuradi, stol va boshka narsalarni joy-joyiga kuyish uchun ruxsat beradi.

Mebellar restoranning eng kurkam elementa. Ular-ning shakli, kurinishi, rangi restoranning manzarali bezagiga moe tushishi lozim. Restoranda foydalaniladi-gan mebellarga yuksak estetik talablar kuyiladi. U yengil, mustaxkam, chiroyli, kulay, sanitariya jixatdan tozalashga moyil bulishi kerak.

Restoranga mebellarni did bilan urnatish xam uz yuli-ga bir san'atdir, mebellar joy-joyiga okilona urna-tilsa, xizmat kilish xam oson buladi. Zal maydonida odam-lar uzlarini erkin sezadi.

Restoranda bar stollari urnatiladigan balsa, u zal-ning 10% atrofidagi maydonini band kilishi mumkin. Zalning umumiy xususiyatidan kelib chikib (eshiklar, us-tunlar, romlar, lyustra joylanishi, xizmat turlari), zalga stol-stullar kuyiladi. Stollarni kiriladigan eshik bilan bir katorga kuyish tavsiya etilmaydi. Stollarning xar bir katori tugri chizi^ buyicha joylanishi kerak.

Restoran ichi tugri burchakli yoki kvadrat shaklida balsa, zalga kirishda ikki metrdan kam bulmagan ikkpta eshik bulishi kerak.

Turli sigimdag i stollarga urinlarning tugri kelishi

Stollar sigimi	Restoranning toifasi buyicha urinlar		
Ikki urinli	Lyuks 50	Oliy	Birinchi 10
Turt urinli	30 20	20 40 40	45 . 45
Olti urinli			

Restoranlarda stollar geometrik tarzda va erkin usulda kuyiladi.

Geometrik usul ~ stollar orasidagi utish yullari devorga nisbatan narallel bulishi kerak. Masalan, kuyi-dagicha; markaziy zona keng utish yuli bilan ajratiladi. Utiladigan yul koldirilib, stollar guru^gurud; kilib kuyiladi, bir tekis reja kilinadi. Geometrik usulga yana shu narsa xarakterliki, xizmatdagi yordamchi stollar, ser-vantlar xam ularga moe xolda joylanadi.

Erkin usulda stollar devorga yakin kuyiladi, yordamchi stollar eshik ya^inida, ustunlar atrofida, ovk^at tark,atish joyi yakinida urnatiladi.

Kvadrat stollar shaxmat shaklida kuyiladi, bu ofi-siantdar xizmati uchun kulaylik tugdiradi. Kvadrat stol-lardan katta banket stollari yasash mumkin.

Dumalok stollar kvadrat stollarga moslashtirilib kuyiladi. Ular xam uz yuliga zalga

chiroydi manzara beradi.

Tugri burchakli olti urinli stollarni odatda devor yoniga kuyiladi yoki zal urtasiga dumalok Ba kvadrat stollarga mutanosib ravishda urnatiladi.

Zalga mebel kuyishda iste'molchilar okimi kaysi to-monga, ofitsiantlar kaysi tomonga yurishini e'tiborga olish zarur. Zalda bush utish yuli va ikkinchi darajali yullar buladi. Kiriladigan eshikdan boshlanadigan bosh yul kengligi 2 m dan kam bulmasligi kerak. Ikkinchi darajali yulaklar eni 1,5 m dan kam bulmasligi lozim. Stollar oraligi 0,75 m dan kam bulmasligi maksadga muvofikdir.

Zalga kirshi yulagining kengligi

Utish yulagi	Kengyaigi, m	
	resgoran	kafe
Asosiy	1,5	1,2
Kushimcha: mijozlar yunalishi	1,2	0,9 0,4
Aloz [^] ida joylarga utish	0,6	

Kup xrlarda restoranlarda stul vakreslolarning uch-turt xillaridan foydalaniladi. Ularni terilganda kator-larga bir xillarini kuyish talab kilinadi. Odatda kres-lolarni kup urinli stollarga kuyiladi. Stullar, kresdo-lar bir xil konstruksiyada bulsayu, koplangan materiallari xar xil rangda bulsa, ularni pala-partish kuyib tash-lanavermaydi, ranglarini moslashtirib terilsa, zalga xusn kushali.

Yordamchi stollar ofitsiant ishlashi kulay bulgan joy-larga urnatiladi. Ular ustiga maxsus dasturxon yopiladi. Yordamchi stollar mikdori xizmat kilayotgan ofitsiantlar soniga karab belgilanadi. Ularning xar biriga birikti-rilgan stollar buladi.

Yordamchi stodlarga kuyiladigan talablar: ular mustax,-kam bulishi, kuchirib yurish uchun yengil va kulay bulishi kerak. ?(arakatlantirishga oson bulishi uchun ular gildi-raklarga urnatilgan buladi.

Yordamchi stollarda ofitsiantlar butilkalar kopkogi-ni ochadi, u yerga idishlar kuyadi, taomlarni taksimlaydi. Bu stollarning kengligi ovkatlanadigan stollar eniga teng buladi (800—900 mm), buyi_xam tushlik kiladigan stollar bilan barobar (730 mm). Yordamchi stollar ovkat- j lanadigan mijozlarga yakin, kurinadigan kilib kuyiladi, chunki ofitsiant ishini ular kuzatib turishlari mum-1 kin bulsin.

Restoran zalida stol-stullardan tashkari ofitsiant-" ;

lar uchun servant kuyiladi, bu yerda ofitsiant idish-to- ;

voklar, anjomlar, sochik Ba boshkalarni sakdaydi. Ser-vantlar ^am ovk.atlanadigan stollardan olis bulmasligi kerak, chunki ofitsiant zarur narsalarni tez olib, med-monlar oldiga kuyishi uchun kulay bulsin.

Shuningdek, zalda xar 3—4 ofitsiantga bitta muzlat-gich kuyilishi mumkin. Kul ostida bunday muzlatgichlar-ning bulishi zalga xam tegishli savlat baxsh etadi, mi-jozlarning xam kunglini kutaradi.

Muzlatgich shkaflar ikki xil buladi:

1. Urta xaroratli. Maxsulotlarni salkinda saklash uchun — O^o darajadan +10°S gacha.

2. Past xaroratli, ma^o;sulotlarni muz xolida saklash

uchun.

Turli daroratli muzlattich kameralari xam bor.

OShXONA SOChIKLARI, IDISH VA ANJOMLARNI OLISH VA XIZMAT BOSHLASHGA TAYYoRLASH

Restoran ichini tozalab bulgandan keyin, stollar joy-joyiga kuyilgach, ofitsiantlar brigadiri restoran ochilishidan ikki soat oldin idish-tovokdar, sochik va boshka anjomlar sakdanadigan xonadan kerakli anjom-larni oladi va stol yasatishga kirishadi. U stollar soni va kelishi mumkin bulgan mijozlarni muljallab xara-kat kiladi. Ba'zi restoranlarda sochik, dasturxon, sal-fetkalarini navbatchi ofitsiantlar oladi. Bularni kabul kilib olishda ularning xolatiga e'tibor beriladi. Ya'ni dasturxon, sochikdar, sochik^o-salfetkalar top-toza, kraxmallangan, dazmollangan bulishi shart. Idishlar esa, sinmagan, darz ketmagan, xammasi bir nusxa bulishi

kerak.

Bu olingan kerakli narsalarning dammasi ofitsiant servantiga kuyiladi. Ish unumli bulishi uchun ofitsiant servanti tartibli bulishi lozim: servantning teparogi-da oshxona anjomlari, urtada—tarelkalar, pastda — sochik, dasturxon buladi. Idish-tovokdarning bir kismi — issik ovkat kuyilishi kerak bulganlarini — ilik. dodda sakdanadi- Foydalanilgan idishlar urniga ofitsiant to-zasini olib turadi.

Ofitsiant xizmat kilayotgan stollariga kerakli va yetar-**li** idish-tovok^o, anjomlar olishi kerak.

Stol yasatish uchun kerakli idish-tovok va anjomlar-ni tashishda ofitsiant uch kavatli aravachadan foydalana-di. Yu^oori kavatda tarelkalar, urta kavatda anjomlar turadi. Stol yasatishdan oldin olingan xamma narsa tek-shirib kuruladi: ularning yuvilish sifati, tarelka va boshka idishlarda darz ketgan, uchgan joylari yuk^omi, vil-kalarning tishlari sinmaganmi — dammasi tekshirib kuruladi. Kamchiligi bor narsalar tezda almashtiriladi.

Ofitsiant kul sochik, bilan idishlarni artadi.

Idishlarni artganda kuyidagilarga rioya kilinadi:

— chap kulda sochikcha bilan tarelka ushlanadi, sochik,-ning ikkinchi tomoni bilan ung kulda aylantirilib, tarelka artiladi;

— ryumka va kadaxdarni chai kul bilan pastidan ushlanadi, sochikcha bilan ung kulda, bosh barmok,ni ichkariga tikib, boshka barmoklar bilan sirti artiladi;

— uzun kadaxlarni extiet bulib artish kerak. **Ichiga** sochik, uchi solinib artiladi. Sungra kuruk^o sochik, bilan artiladi.

Pichoklarning bir nechtasini chap kul bilan sopidan

ushlanadi va ung kuldagi sochik bilan yaltiragunga kadar artiladi. Pichokning utkir tomoni teskari turishi ke-rak. Sungra ularni salfetka solingan tarelkaga taxlanadi. . Vilka va koshiklarni xam pichokka uxshash artiladi. Tozaligi tekshiriladi.

Chashkalarni sochik bilan chap kulga olinadi, ichi va tashkarisi artiladi.

Dasturxon yasatish uchun tayerlangan tarelka va anjom-lar, shisha idishlar extiyotlik bilan yordamchi stolga kuyi-ladi va salfetka solingan iatnisga teriladi.

Yakka xolda foydalaniladigan tarelka, fujer, ryumka, anjomlardan tashkari xar bir stolga tuz, kalampir, gorchitsa idishlari, gul uchun vaza, kuldon, kogoz salfetkalar kuyiladi. Idishlarda «tuz», «garimdori» degan yozuvlar bulishi kerak. Bu idishlar kuruk va teshiklaridan ichi-dagi narsalar erkin sepilishi lozim. Bu idishlar bil-lur, shisha yoki chinnidan yasalishi mumkin, chetlariga zan-glamaydigan temir yopishtiriladi. Ularni xar kuni ar-tib turish kerak. Tuzdonga juda tuldirib tuz solinmasin, chunki u nam tartib teshiklaridan tushmaidigan bulib koladi. Nam tortmasligi ^un bir necha dona guruch solib kuyiladi. Tepasi ochik tuzdonlar xar kuni yuviladi, kuruk kilib artiladi, tuz tuldirib solinmaydi. Tuz beti sil-liklanadi, idish chetlari sochik bilan artiladi. Garimdori idishiga yarmigacha kalampir solinadi. Garimdori idishining kopkogi ancha vakt ochik kolsa, u yaltiroksiz xolga kelib koladi.

Gorchitsa idishi ^am turtdan uch kismga tuldiriladi, sifatini yukotmasligi uchun bir necha tomchi sut kushib kuyiladi.

Kuldon xam uziga xos xizmat talab kiladi. Chinni idishlar singari ularni xam sochik bilan artib, stol us-tiga kuyiladi.

Ofitsiantning kul ostida xar doim lista yogi, sirka bulishi kerak. Mijozlar talabiga binoan ular beriladi. Sirkaga bir necha tomchi kizil vino kushib kuyiladi, boshka suyuqliklardan farklash y^iyu shunday kilinadi.

Pista yogi koramtir tue olib kolsa, pichok uchida ozgi-na tuz kushib yuborish lozim.

STOL USTIGA DASTURXON YoZISH. SOCHIK.-SALFeTKALARNI TAXLASH KOIDALARI

Zalni xizmat kilishga tayyorlash. Zalni xizmat kilish-ga tayyorlashda ofitsiantlar dasturxonlar xajmi stollar yuzi xajmiga tugri kelishini xisobga oladilar. Kuyida-gi koidani kullashlari kerak: dasturxon chetlari stol chetidani 25—35 sm pastga osilib turishi lozim, ammo stul kursisidan pastga tushib ketmasligi nazarda tutiladi. Agar dasturxonning cheti kam tushirilsa, xunuk bulib koladi, estetik kurinish yukoladi, agar uzun tushirilsa, mi~ joz uchun nokulay buladi. Dasturxonning urta kismi yaxshi dazmollangan bulishi, burchaklari stol oyokdari ustiga tushishi mumkin. Rijim, yaxshi dazmoldanmagan dasturxon bulsa, ofitsiant dazmollab kelishi yoki almashtirib boshkasini solishi kerak.

Restoranga mijozlar kirmasdan oldin dasturxon so-linib kuyiladi. Tartib kuyidagicha: dasturxonlar kan-day olingan bulsa, stollar ustiga shunday kuyib chikila-di, sungra ularni stol ustiga yoziladi. Uning ungi, teska-risini bilib solish kerak. Dasturxonning ikki chetidani kul bilan tutib yoyiladi va stol ustiga solinadi. Dastur-xonni urtasidagi dazmollangan taxt chiziklari tutashgan joy stol markazida bulishi shart. Gudli dasturxonlar bulganda uning gulli kismlari xam bir-biriga moe kilib solinishi lozim.

^ar bir ofitsiant stol ustiga dasturxon yozishni bilishi kerak. Ba'zi xollarda mijozlar kuz oldida dasturxon-larni almashtirishga extiyoj tugiladi. Aytaylik, taom is-te'mol kilish jarayonida dasturxonga biron bir narsa tu-kilib

ketdi, dasturxon ifloslandi, x^{al} buldi. Bunday xollarda albatta dasturxon almashtiriladi. Ofitsiant tez-lik bilan xarakat kilib, dasturxonni almashtirishi kerak.

Ofitsiant dasturxonni uziga tortib yigishtirib ola-di, agar stol devorga takalgan bulsa, uni sal siljitadi, turt buklangan toza dasturxonni olib kelib, stol ustiga yozadi, dasturxonning ochiladigan tomoni ofitsiantga kara-tilgan bulishi kerak. Bosh barmok va kursatkich barmok-lari bilan dasturxonning bir tomonidan chekkasidan ush-lab, stol ustiga yozadi. Dasturxon tekis yozilishi, buklanib krlmasligi, stol chetlariga uning tUrt atrofi xam barobar tushib turyshi lozim.

Restoranning tushki ovkatlari oshxona baxosida so-tiladigan bulsa, stoldagi dasturxon ustidan polietilen kleyonka solinadi.

Salfetka-sochiklar — tushlik, kechki ovkatlarda, kabul marosimlari, banketlar, tuyalar va boshka tantanali ke-chalarda polotnodan tayyorlangan salfetkalar ishlatila-di. U stolni bezaydi, chiroyli kurinish vujudga keladi. Salfetkalar tanlashning turli usullari bor. Shunday tamoyil bor: ofitsiantning kuli salfetkaga kancha kam tegsa, shuncha gagienik koidali buladi. Salfetkani kar-nay kilib berilsa, mijoz uchun ancha kulay. Salfetkalar-ni taxlash xizmat turiga boglik. ^ar bir zal uchun salfetkalar bir xilda taxlanadi. Nonushta uchun salfetkalar turtga buklanib, uchburchak, konvert, karnay shaklida oddiy kilib kuyiladi.

.. Tushlik va kechki ovkatda salfetkalar kalpokli, kosmos, toj, shapochka shaklida buladi.

STOLNI OLDINDAN YaSATISH

^amma restoranlarda mijozlarga xizmat kilish vak-tnni tejash maksadida stollar oldindan yasatib kuyila-di. Ruschadagi servirovka degan suz (servir) — asli fran-suzlardan kelib chikk^an ovkatlanishga tayyorgarlik degan ma'noni anglatadi. Servirovka kilish bu dasturxon yasa* tish, tuzash demakdir. ^zbeklarda taom iste'mol kilishi dan oldin choy damlanadi, xontaxtaga dasturxon solinib, patnis tuzaladi, sungra taom keltiriladi.

Ofitsiant stolga dasturxon yasatar ekan, idish-tovok^larni zal kurinishiga moe xolda kamtarona tanlashi shart, mijozlarga kungildagidek kulaylik yaratilishi lozim; idish-tovoklarning estetik xususiyatari — shakli, rangi, buyokdari, salfetkalar urnatilishi me-xmonlarga tan-tanavorlik baxsh etsin.

Stol yasatish — ijodiy jarayon. Uning kulgina usullari bor. Stol yasatish restoran toifasi, restoranning xizmat yunalishiga borlik, Shunday bulishi bilan birga ofitsiant .mexnatini ilmiy tashkil kilish tamoyiliga asoslangan stol yasatishning umumiy koidasi amal kiladi:

— stol yasatishda taomnomaga rioya kilinadi (nonuq-ta, tushlik, kechki ovkat, choy, kofe, banket);

— stol yasatish oldindan va kushimcha bulishi mumkin.

Dastlabki stol yasatish zalni xizmatga tayyorlash jara-yonida amalga oshiriladi. Buyurtmalar bajarilishida uncha k^i narsalar ishlatilmaydi; tarelkalar, fujerlar, oshxona anjomlari (pichok, vilka, ko shik), salfetkalar, gullar.

Xizmatning turi va xarakteriga karab (nonushta, tushlik, buyurtma taomlar, banket,

choy, kofe) stol yasatish murakkablik darajasi xar xil buladi.

Turistlarga ertalabki nonushta berish uchun stol yasa-tilganda somsa tarelkasi, gazak anjomlari, choy koshik,, sochik-salfetka kuyiladi. Taomnomaga binoan yana yor uchun pichok, kuyilishi mumkin.

yevropa turistlari nonushtada albatta choy yoki kofe ichadilar. Shuning uchun dasturxon yasalganda kofe va choy idishlari kuyilishi zarur, sut, kand, kiyom, limon idish-lari xam kuyiladi. Tarelkaning ung tomoniga sariyog uchun pichok kuyiladi, usiz choy ichish urniga tushmaydi. K^and-don choy yoki kofe idishining ung tomoniga kuyiladi, kiyom, sariyog asosiy tarelkaning narigi tomonida bulishi kerak.

Kofe yoki choyni turistlar stoliga issik, ovkat bilan barobar berish xam mumkin. Stolga meva maxsulotlari:

kovun, tarvuz va boshk^alar tortiladigan balsa, ular uchun xam tegishli anjomlar beriladi.

Kunduzgi ovkatlar uchun stol oldindan kuyidagicha yasa-tilishi mumkin:

— maxsus taomnoma buyicha — somsa tarelkasi, oshxona anjomlari (pichok. vilka, krshik), fujer, salfetkalar, ziravor idishlari, gullar kuyiladi

— taomnoma buyicha buyurtma taomlari: tarelkalar, pichok,, vilka, fujer, sochik-salfetka.

Kechki stol yasatishda gazak anjomlari kuyiladi, osh koshik olib ketiladi.

Taomnoma buyicha kechki ovkatga stol yasatilganda so-vuk va issik, gazaklar uchun beriladigan anjomlar ovk.at tortilganda beriladi.

Xizmat kilish amaliyotida stol yasatishning asosiy texnik koidasi ishlab chikilgan:

1. Ofitsiant chan kulidagi sochikcha bilan gazak tarel-kalarini olib, ung kuli bilan xar bir iste'molchi uchun kuyib chikadi, somsa tarelkasi chaprokka, stol chetidan 2 sm ichkarida bulishi kerak. Gazak va somsa tarelkalari bir katorda turishi lozim. Gazak tarelkasidan chapga vilka kuyiladi (vilka ung kulda salfetka bilan ushlanadi). Gazak tarelkalarining ung tomoniga utkir tomonini ta-relkaga karatib, oldin oshxona pichogi, keyin balik ke-sish uchun pichok kuyiladi. Ularni xam chap kul bilan salfetka orkali ushlanadi. Vilkalarni gazak tarelkasidan chap tomonga, tishlarini yukoriga karatib kuyiladi. Av-val balik vilkasi, oshxona va oxirida gazak vilkasi te-riladi.)(amma pichok va koshiklar stol chetidan 2 sm ichkarida yotishi kerak. Pichoklarning utkir tomonlarida fujerlar turadi. Gazak tarelkasida taxlangan salfetka buladi. Mijoz tomonidan buyurilgan taom va ichimlik-larga karab, ofitsiant stolga kushimcha idish-anjomlar olib keladi. Ba'zan anjomlarni xizmat kilish jarayonida xam keltirishi, foydalanilganlarini olib ketishi mumkin.

2. Ryumka, kadaxlarni terish tartibi taomlar berili-shiga moslanishi lozim. Ryumkalarni ungdan chapga tomon kuyiladi, vinolar xam xuddi shunday tartibda beriladi;

arok ryumkalar gazaklar berilganda kuyiladi; moderno vinosi — birinchi taom keltirilganda beriladi; kadax shampan vinosiga; fujerlar — suv va pivoga beriladi. Odatda ryumkalar fujerdan ung tomonga kuyiladi, xamma vakt shunday buladi. Agar banketlarda xizmat kilinadi-gan balsa, 4—5 ta ryumka kuyilishi zarur bulganda ular-ni ikki kator kuyiladi. Kechga tomon stol yasatishga tugri kelsa, xar bir stolga 3 tadan ryumka

kuyiladi. Fujerlar tarelkalardan narirok, markazga kuyiladi. Ofitsiant fujerlarni patnisda teskari kuyilgan xolda olib keladi. Patnisni chap kulida kutarib keladi, ung kuli bilan stolga kuyadi. Fujerlar uncha kup bulmasa, chap kuli bar-moklari orasiga olib ogzini pastga karatib olib keli-shi mumkin. Chap kul kaftlari yukoriga karagan buladi.

3. Birinchi navbatda stolga beriladigan idish-anjomlar patnis chetoriga kuyiladi. Shirin taomlar, mevalar uchun ishlatiladigan anjomlar stol buylab, kul pichogi ung-ga, vilka chapga kuyiladi. Stol yuzidagi bush joylar e'ti-borga olinib, ba'zi anjomlar joyi uzgarishi mumkin.

4. Sochik-salfetkalar kuyilishi bilan stol yasatishga yakun yasaladi. Sungra stol ustiga ziroyarlar va kuldon kuyiladi. Tuz, garimdori stolning urtasida, banketlarda tarelkalar ruparasida turadi, biroq tuz garimdori-dan chap tomonga kuyiladi. Turt yoki undan kam mijoz bulganda kuldon yulak tomon burchakka kuyiladi, kup urin-lik stollarda 3—4 kishiga bittadan kuldon stol marka-ziga kuyiladi. Gul solingan vazalar xam stol urtasida turadi. Zaldagi stollarning kuyilishiga, shakli, ulcha-miga karab gul vazalarini stolning turi tomoniga kuyish xam mumkin.

5. Stolni dastlabki yasatishda ryumka va kushimcha anjomlar kuyish tavsiya etilmaydi. Yaxshisi ularni taom buyurilgandan sung xizmat jarayonida olib kelgan ma'kul. Shuningdek, stol ustiga oldindan meva va ichimliklar xam keltirib kuyilmaydi.

Restoranda xizmat kilishga tayyorlanayoganda ofitsi-antlar mayda, ichi chukurok tarelkalarni isitish shkaf-lariga kuyadi. Ish kuni davomida navbatchi ofitsiant ularni kuzatib boradi, kamayib kolganlari urniga idishlar olib kelib tuldirib turadi.

Agar zalda xar 3~4 ofitsiantga bitta muzlatkich ishlab tursa. ular ishi ancha yengillashadi. Ichimlik va boshka narsalar bu yerda saklanadi.

Ofitsiant yaxna ichimliklarni olib mijozlarga tar-katadi, daftarchasiga yozib kuyadi va bufetdan olib kelib, ular urnini tulatadi. Ish kuni oxirida ortib kolgai ichimliklarni bufetga kaytaradi, sotilganlari buyicha bufetchi bilan xisob-kitob kiladi.

Choy va kofe ichish stollari tashkil etilganda gulli dasturxonlar, gulli sochik-salfetkalar ishlatiladi. Stol-larga shirinliklar solinadigan tarelkalar, kofe ichish idishlari, choynak-piyolalar kuyiladi. Samovar, kofe pishirgich, choy koshik, gulli vaza va boshkalar buladi.

Tekshirish uchuy savolyaar

- 1. Bosh** ofitsiantning **asosiy vazifalariga k^nday yumuu-**lar kiradi?
- 2;** Ofitsiantlarning **asosiy malakayaariga beriladigan xa-**raktsristikani aytib bering.
- 3. Bir** xil kiyimlar k,oidasini **aytib bering.**
4. Kiyim va poyafzallarning kiyilish **davomiyligi, mud-**. datini aytib bering.
5. Mijozlarga xizmat **kilish uchun zalni k;anday tayyorlash** mumkin?
6. Restoran zaliga stol va stullarni urnashtirishdagi asosiy usullarni aytib bering.
7. Oshxona sochik^tari, idishlar, anjomlar olitning tar-
 - tibini aytib bering. •" • -

8. Stollarga dasturxon **solishning kandy usullary bor?**
9. Xizmat kilish uchun idish **va anjomlar' ^anday tayyorlanadi?**
10. Sochik-salfetkalar kanpay taxlanadi?
11. Oldindan stol yasatish usullarini aytib **bering.**
12. Ofitsiantlarning grafik buyicha ishlamini **aytib bering.**
13. Restoranni tozalash, yigishtirish **kandy amalga oshiriladi?**

III BOB

TANTANALAR, BANKETLAR, TUYDARDA XIZMAT KILISH TANTANALARDA XIZMAT KILISH TARTIBI

Restoranlarda k,abul marosimlari, yubiley, banketlar, tuy va bopda tantanalar utkaziladi. Tashksht ^ilinadi-gan banketlar ofitsiantlarnint tula yeki kisman ishti-roki bilan amalga oshiriladi. Banket furshet, banket kokteyl, choy banketlari buladi. Bular kupincha xorijiy mamlakatlarda utkaziladi.

Banket utkazish uchun tayyorgarlik ishlari buyurtma kabul kilish, tayyorgarlik kurit va xizmatdan iborat.

Buyurtma kabul kilish. Banketlar, tantanalar, tuylar" ga buyurtma kabul kdlish yakka yeki gurux buyurtmalaridan tubdan fark, k,iladn[. Bunday buyurtmadar bir necha kun, xatto oy oldin beriladi. Aynan belgilangan kun restoran bush bulishi kerak. Shuning uchun buyurtmachi oldin-rok.xarakat kilishi maksadga muvofikdir. Bunday tanta-nali kechalar utkazishda fak^at taom, ichimliklargina emas, yana ^ator masala va tadbirlar buyicha kelishib olinadi. Buyurtma beruvchi bilan restoran ma'muriyati urtasida orzaki yeki yozma kator bandlardan iborat shartnoma tuzi-ladi. Tajriba shuni kursatadiki, buyurtma bosh ofitsi-antga berilsa, u bilan kelishilsa, banketlar, tantanalar muvaffakiyatli utadi, chunki restorandagi butun xizmat jarayoni uning raxbarligida utadi. Buyurtma kabul kilish-dan oldin bosh ofitsiant buyurtmachiga zalni kursatadi, sharoit bilan tanishtiradi, stollar kuyilishi rejasi-ni kelishib oladi. Eng xurmatli mexmonlar k^aerga uti-radi, boshk,a mexmonlar joyi kaerda -- bularning xamma-si kelishiladi.

Stollarni gullar bilan bezash, san'atkorlar urni, rakr joylari va boshk.a masalalar xal kilinadi. Bosh ofitsi-

65

ant buyurtmachini restoran tartib-koidasi bilan tanish-tiradi, xizmat kursatish tartibini, shuning bilan bir-ga, idish-anjomlarga yetkazilgan zararni tulashni xam tushuntiradi. Restoran ma'muriyati taom va ichimliklar baxrsini pasaytirish yoki ayrim taom, ichimliklar, shi-rinlik va xokazolarni majburan tikishtirishga xakki yuk.

Buyurtmani rasmiylashtirishda tantana utkaziladigan sana, boshlanish vakti, tugashi, tantana utkazish joyi, katnashuvchilar mikdori, dastlabki taomnoma va buyurt-maning xomaki baxosi kursatiladi. Buyurtma maxsus bu-yurtmalar kitobida belgilangan shaklda ruyxatdan utka-ziladi. Buyurtma kabul kilish kitobidagi varakaning 1, 6, 12, 13-bandlari oldin tuldiriladi. Buyurtmachi dastlabki kelishuvdan sung buxgalteriya kirim orderi asosida 50% dan kam bulmagan mikdorda kassaga avans tulaydi va kvitansiya oladi.

Keyinchalik tantana boshlanishiga ikki kun kolganda bosh ofitsiant buyurtmachi bilan

birgalikda buyurtma-schyotni rasmiylashtiradi.

Buyurtma-schyot besh nusxada tuziladi, restoran raxbari tomonidan tasdikdanadi va kassaga topshiriladi. Kassir buyurtmachidan kolgan pullarni xam kabul kilib oladi, buyurtma-schyotni imzo bilan tasdiklaydi va «tulan-di» shtampini bosadi. Buyurtma-schyotning birinchi nus-xasi buyurtmachiga beriladi, ikkinchisi kassirda koladi, uchinchi, turtinchi, beshinchi nusxalari ofitsiantlar bri-gadiriga, oshxonaga, bufetga beriladi. Kolgan pultulan-gan orderga summa yoziladi, order rakami buyurtmani xisob-ga olish kitobiga kayd kilinadi (9—11-bandlar).

Kassir buyurtma-schyot asosida nazorat kassa mashina-sida chek yozadi va buyurtma bajarayotgan ofitsiantlar bri-gadiriga beradi. Brigadir ikkinchi nusxaga kul kuyib, chekni oladi. Oshxona va bufetning moddiy mas'ul shaxsi chek va buyurtma-schyot buyicha maxsulot beradi.

Issik taomlar, ichimlik, kandolat va boshka maxsu-lotlarga buyurtma kamaytirilsa, bordiyu u buyurtmachining taklify bilan bulsa xam, maxsulot baxosidagi pul buyurtmachiga kaytariladi. Buyurtmachining yozma arizasiga aso-san chikim-kassa orderi yoziladi, restoran direktori va

bb

buxgalter kul kuyadi. Bosh ofitsiant buyurtmadagi taoM-larni uchirib tashlaydi. Bu x,olda buyurtmachi arizasida bosh ofitsiantning tasdshuyuvchi belgisi buladi. Buyurtmachining xoxishiga karab, bu kaytariladigan summaga boshka maxsulot berilishi mumkin, bu x^akda buyurtma-schyotga kayd kilinadi.

Restorandagi tantana paytida kushimcha buyurtma be-riladigan bulsa, ofitsiant schyot buyicha rasmiylashtiradi.

Buyurtma-schyotga uchirib-yozish mumkin emas. Buyurtma-schyot nusxasi kuyida beriladi. Buyurtma-schyotd a turli sa-bablarga kura xizmat kilinayotgan kunga uzgarishlar kiri-tiladigan bulsa, buyurtma-schyotning orka tomonida tegish-li badda belgilanadi va buyurtmachi bilan kelishilib, uning imzosi kuyiladi.

Tasdikdayman:

Direktor _____
_____ «__^_____200__y.

(umumiy ovk^tlanish korxonasi nomi)

buyurtma-schyot №

(xisob-kitob xujjati xisoblanadi) odamga

butortmachi _____

zal nomi ___xizmat **kilish** sanasi va vakti_

Umumiy ovkatlanish korxonalarida belgilangan tan-tanalarga xizmat kilish koidalari, buyurtmachining xukuk va majburiyati bilan tanishdim, buyurtma shartlariga roziman.

Bosh. ofitsiant

Buyurtmachi

Sovuk sexdan kish			iga sum ma	Bu4 nomi	yetdan	KIS	a sum ma
nomi	mikdo ri	baxo si			mikdor i	baxo si	
Jami				Jami			

67

Issik dexdan odamga	Non tarkatish Jami _____		
	Kofe bu	fetida n	odamga
Jami			
	Jami		

Baxosi va summasi tekshirildi

(kalkulyator) J>____ **200**

Avans № sum kushimcha № _sum_ Gullar uchun sum

_tiyin __tiyin tiyin

__y. Jami olindi sum _tiyin buyurtma buyicha chek__ sum tiyin

Oldim_

kassir

Buyurtma-schyot namunasi (yuz tomoni) **Schyotga uzgartish kiritish. Ork,a tomoni.**

Bug or nom i	etma- schyot da mikdor i	nuch iril bax, osi	sin sum ma	Buyu r nomi	tma- schyot ga mikdo ri	kiriti l ba^o si	sin sum ma
Jami				Jami			

Bosh ofitsiant _____ buyurtmachi _____

Xizmat kildi _____

Ismi	Lavozimi	Izo?;

Buyurtma tula bajarildi Xizmat uchun mas'ul _____

.(imzo)

Buyurtma-schyot namunasi (varakning **orke** beti)

68

Restoran buyurtma kabul kilib kuygan, ammo uziga **bor**-lik bulmagan sabablarga kura tadbir utkaza olmaydigan bulib krlsa, ma'muriyat yakin urtadagi restoranlardan birontasida tantanalarni utkazib berish chorasini kura-di. Bu ?akda buyurtmachiga belgilangan sanadan 7 kun ol-din xabar berish kerak.

Restoran tantanali kechani belgilangan tartibda mu-sika xizmati bilan utkazishni amalga oshiradi. Mavzu kechalari utkazilganda restoran ma'muriyati tantananing musika dasturiga uzgartirishlar kiritishga erishadi.

Buyurtmachining ^utsu^ va majburiyati. Buyurtmachi xamma buyurilgan maxsulotlardan xizmat boshlanishiga bir sut-kadan kam bulmagan muddat ichida voz kechishi mumkin.

Agar tantanaga, banketga katnashadiganlarning bir kismi kelmaydigan bulsa, buyurtmachining yozma arizasi tantana boshlanishiga 4 soat kolganda berilsa, kelmagan-lar xisobiga tugri keladigan mablar kaytariladi.

Tantanaga katnashuvchilar soni kamayishi);akida bu-yurtmachi xizmat boshlanishi oldidan aytgan takdirida buyurtmadan bir kismining baxosigina kaytarilishi mum-kin. Pul kaytarilishi buyurtmachining yozma arizasi va kassa orderi asosida amalga oshirilishi mumkin. Bun-day xodatda taomni boshkalarga realizatsiya kilish imko-niyati yuk bulsa, buyurtmachi tayyorlangan maxsulot tan-narxini koplashi lozim.

Realizatsiya kilib bulmaydigan ovkatlarga uch nusxada dalolatnoma tuziladi. Dalolatnomaga restoran raxbari, moddiy mas'uliyatli shaxe kul kuyadi va bir nusxasi bu-yurtmachiga beriladi.

Dalolatnomaga ichimliklar, shuningdek buyurtma-schyotga kiritilgan, ammo stolga tortilmagan issik va shirin taomlar, kandolat maxsulotlari kiritilmaydi. Dalolatnomaga kiritilgan maxsulotlarni nima kilish kerakli-gi buyurtmachining ixtiyorida. Realizatsiya kilinmaydi-gan, ammo Dalolatnomaga kiritilgan maxsulotlar summasi buyurtmachi xizmat uchun tulagan summadan ayriladi.

Buyurtmachi restoranga ichimliklar va boshka maxsulot olib kelishi yoki taomlar tayearlash uchun tashkaridan odam-lar yollashi mumkin emas.

Buyurtmachi tantana oxirigacha restoranda bulishi kerak.

69

Buyurtmachi mexmonlar aybi bilan sindirilgan yoki ishdan chikarilgan idish-anjomlar baxosini preyskurant buyicha tulashi shart. Buning uchun chek yozib beriladi va pul belgilangan tartib buyicha kassaga kirim kilinadi.

OFITSIANTLARNING TULA XIZMATI BILAN ^TKAZIDADIGAN BANKeTLAR

Bunday banketlar diplomatlar yiginlarida, rasmiy Kabul marosimlarida utkaziladi.

Diplomatik amaliyotda qullaniladigan protokol asosida mexmonlar restoran zaliga joylashtiriladi. Birok, bunday kabullar fak,at diplomatlar uchingina deb karash restoran faoliyatini cheklagan buladi. Restoranlarda xuddi shunday mexmonlar kutish, ularga xizmat kilish xamma uchun erkindir. Bunday banketlarda 8 dan 50 gacha, ba'zan esa 100 dan ortik odam katnashadi. Kuyida bu tantanani utkazish tadbirlari xakida suz boradi.

Buyurtma kabul kilish. Bosh ofitsiant banket tashki-lotchilaridan buyurtma kabul kilib olar ekan, eng avval tantananing sanasi, soatini aniklaydi, mexmonlar mik-dori, tizimi (jinsi, yoshi, millati, kasbi)ni biladi, tantananing maksadi, umumiy sarf kilinadigan pul sum-masi, ^ar bir kishiga ^isoblangan chikim, pul tulash shakli (nakd, kredit), taklif kilingan ^urmatli me^monlar ruyxati anikdanadi. Sungra bosh ofitsiant buyurtmachini zal bilan tanishtiradi, banket utkaziladigan joyni kursatadi. Stollarning kuyilish tartibi, me^monlarni utkazish rejalari kelishib olinadi. Yana u xizmat kilish jarayonida kim bilan munosabatda bulish zarurligini aniklaydi. Bosh ofitsiant vazifasiga yana kuyidagilar-ni aniklash kiradi:

1. Xorijiy davlatlarning turli elchixonalaridan me^uonlar keladigan bulsa, usha mamlakatlar bayrokda-rini osib kuyish.

2.)(urmatli mexmonlarni restoranga taklif kilish.

3. Stollarda mikrofonlar bulishini ta'minlash.

4. Orkestr kerak bulsa, uningdasturi aniklanadi, yozuv uchun magnitafon.

70

5. Banket katnashchilari uchun shaxarlararo va xalkaro telefon buyicha gaplashish, rasmga tushish, pianino va royalda chalish imkoniyati tugdiriladi.

6. Mexmonlar tarkalishi oldidan mashinalar chakirish uchun mikrofonlar kuyish.

Buyurtmachi bilan taomnoma muxokama kilinadi, ta-omlarni berish vakti va navbati, xizmat kilish jarayonida tanaffus va mexmonlarning aylanadigan joylari xakida kelishib olinadi.

Banket taomnomasiga 3—4 nomli sovuk taomlar, is-sikgazak, bir-ikkita issik taomlar, shirinliklar, kofe, mevalar, ichimliklar kiritiladi.

Tanaffus paytlarida kanday ichimliklar va boshka narsalar berish mumkinligi xakida kelishib olinadi. Buning uchun tanaffus kancha vakt davom etishini xam belgilab olish kerak.

Banket taomnomasi tuzganda milliy taomlar xam kushi-lishi zarur. Taomnomada kadax kutarish kaysi taomlar oldidan bulishi, kachon issik gazak, issik taom va shi-rinlik berilishi belgilanadi. Taomnoma blanki odatda turt nusxada bosiladi va ishlab chikarish xamda bufet uchun, buxgalteriya, bosh ofitsiant, buyurtmachiga beriladi. Bos" maxonada chop etiladi, xajmi 12x12 sm buladi. Taomnomada bir necha sovuk gazaklar, bitta issik, tushlik ban-ketlarida shurva, shuningdek, ikkinchi issik taom, shi-rinlik, meva, ichimliklar buladi-

Banketning xar bir katnashchisi uchun taom va ichim-liklarning taomnoma kartochkasi beriladi, bu uz navba-tida stolni bezatadigan bir manzara buladi. Bu kartoch-kada fakat taom, ichimliklar ruyxatigina emas, banket tantanasining maksadi xam kiskacha bayon

etiladi. Ban-ketda katnashayotgan xorijiy mexmonlar uchun taomnoma ularning tillarida yoziladi. **Bu** xususiy taomnoma xar bir mexmon oldida stolda buladi, mexmonlarning xar biri uchun yana maxsus kartochka buladi, unda ularning ismi sharifi, unvoni, lavozimi kursatiladi. Bular kichik ta-

relkalar yoniga kuyiladi.

Ofitsiantlarni xizmatga tayyorlash. Bosh ofitsiant xizmat kilish, banket dasturxonini tuzash, yasatish, kofe stollarini tayyorlash, bufet maxsulotlarini **olish** va tay-yorlash buyicha ofitsiantlarni tayyorlaydi.

Bosh ofitsiant mexnat taksimoti tamoyili asosida raxbarlik kiladi. 2—4 mexmonga bitta ofitsiant xizmat

kiladi. Yoki bir ofitsiant taom keltirsa, ikkinchisi ichimlik olib keladi.

Tajriba yana shu narsani kursatadiki, banket 50—60 dakika davom etadigan bulsa, xizmatni kuyidagicha tash-kil kilish mumkin. 12—16 mexmonga 3 ta ofitsiant xizmat kiladi, ikkitasi taomlar, bittasi ichimlik kelti-radi. (amma mexmonlarga barobar xizmat kilinadi. Ba'-zi xollarda tegishli mikdordagi mexmonlarga birgina ofitsiant xizmat kiladi, xam ovkat, xam ichimliklar bi-lan uzi ta'minlaydi.

Bosh ofitsiantning vazifasi — banket kim va nima munosabati bilan utkazilayotganini ofitsiantlarga tu-shuntirish, banket boshlanadigan kun bosh ofitsiant xamma ofitsiantlarni yigib, banket kachon boshlanishi, mexmon- ' lar soni, ularning tarkibi (millati, jinsi, yoshi) xakida axborot beradi. Mexmonlarni kabul kilib olish, joy-joyiga utkazish rejalarini bilan tanishtiradi, taom, ichimliklar taomnomasi, banket stollari yasatilishxususiyat-lari xakida kursatma beradi.

Bufetdai maxsulotlar olish. Bosh ofitsiant va ofi-siantlar brigadiri oldin tuzilgan buyurtma buyicha ichimliklar oladi. Xizmat boshlanishiga k,adar xamma narsani taxt kilib kuyiladi.

Mebellarni joylashtirish. Banket ^tkazimda mebel-lar kuyidagicha urnatiladi. Stollar, stullar, kreslo, yarimkreslolar, ofitsiant uchun yerdamchi stol, servantlar kuyiladi. Agar buyurtma berilishida aytilgan bulsa, kofe uchun aloxida zal tayyorlanadi va shunga moslangan stol, stul, kreslo, yarimkreslo, divan kuyiladi. Restoranda xamma vakt xam tegishli banket stollari bulavermaydi. Bular odatdagi kvadrat stollar bilan almashtirilishi mumkin, chunki bunday stollardan xoxlagan banket stollari yasash imkoni bor.

Agar banket katnashchilari uncha kup bulmasa, dumalok stol atrofiga utkazish lozim, bu ancha kulay, xamma kat-

72

nashchilar bir-birlarini kurib turadilar, bunday stol-larga 8 dan 25 kishigacha joylashtirish mumkin.

Aloxida zalda kofe tarkatishda dumalok yoki chuzinchok. stollardan foydalanish tavsiya etiladi, bularga 10—12 mexmon sigishi muljallanadi.

Banket stollarini joylashtirishda zalning maydoni xisobga olinadi, uning sigimi, banket ishtirokchilari-ning mikdori, oyna-eshiklar joylashuvi, ustunlar, tok-chalar mavjudligi nazarda tutiladi. Stollarni bir kator;

bir-biriga parallel kilib kuyish mumkin. Bunda xurmatli mexmonlar uchun aloxida joy ajratiladi. Eng mu-ximi shundaki, zaldagilarning biron-tasi xurmatli mexmonlarga orka tomoni bilan utirmasin. Bu xakda bosh ofitsiant gamxurlik kilishi kerak. Urinlarni rejalash-tirganda buyurtmachi bilan kelishib olish kerak. Aynik-sa, xorijiy mexmonlar, turistlar ziyofatida usha mamla-katlarga xos udumlar kulanilishi maksadga muvofikdir,

Banket stollari eni buyicha bir tekis, tugri turishi uchun mayda-chuyda nuksonlarni xam tugatish kerak. Bu-ning uchun stol oyoklari ostiga tegishli narsalar tik;ishti-rish kerak. Stollarni bir-biriga zichlab kuyish bilan xam bunga erishish mumkin.

Aynik,sa, xurmatli mexmonlar utiradigan stol;ylarga extiyot bulish kerak. Mexmon stolp bilan kundalang kuyil-gan asosiy stollar orasida 1—2 m li yulak bulishi za-rur.)(urmatli mexmonlar uchun stol fakat bir tomondan yasatiladi, uning eni ensizrok buladi, lekin 70 sm dan kam bulmasligi kerak.

Zalda banket stollaridan tashkari yerdamchi stollar, servantlar devor yonlariga, burchaklar, ustunlar atrofiga kuyiladi. Ular idish-anjomlar va ichimliklar kuyishda foydalaniladi. Bularning soni zal maydoniga boglik, Bitta yerdamchi stol yoki servant 12—15 kishiga xizmat kilish uchun yetadi.

Ofitsiantlar stollar atrofiga stol va kreslolar kuyib chikadi, stollar mijozlarning stol tomon utishida xala-kit bermasligi kerak. Sungra ofitsiantlar stollarni tugrilaydi va dasturxon yozadi.

Stollarga dasturxon yozilishi. Avval stollar ustiga k^alinrok^ yumshok, mato solinadi, sungra dasturxon yozila-

73

DI. Ustiga idishlar kuyilganda takir-tukur ovoechikmay-di, chinni, shisha va boshka **xil** idishlar sinmaydi, idish tubi stolda tekis turadi, tukilgan suyukdik namini uzi-ga tortadi.

Restorandagi banket stollari ustiga yoziladigan das-turxonlar ularga moe kelishi zarur. Vir dasturxonni bitta stolga solshs mumkin, uning chetlari stol chetidan 20—30 sm osilib turishi kerak. Agar bundan uzun bulsa, osilib koladi, kalta bulsa, xunuk kurinadi. Agar stolning yon tomoniga odam utirmaydigan bulsa, stol chetidan 30—40 sm osilib turishi mumkin.

Dumalok stollarga bir yoki bir necha dasturxon yozish mumkin, osilgan burchaklarini moslab kaytariladi.

Stol yasatish. Banket stoliga idishlar, kadax, fujer, ryumka va boshka anjomlar kuyilishi restoran taomno-masiga va gazak, taom, ichimliklar berilishiga borlik.

Banket stoliga oldin mayda oshxona tarelkalari kuyi-ladi, bular ustiga gazak va boshka chukur tarelkalar kuyy-ladi. Tarelkalarni kuyish tartibi kuyidagicha. Ofitsiant muljal bilan stol markazini aniklaydi va uni urta-dan buladi. Bir tomoniga markaziy tarelkani kuyadi, uning ung va sud tomonlariga boshka tarelkalarni kuyib chika-di. X,ar bir kishiga 0,8—1 m joy muljallanadi. Mex-monlar soniga karab tarelka teriladi. Bir tomonga ta-relkalar kuyib chikkan ofitsiant stolning ikkinchi tomoniga utadi va karshi tomondagi tarelkalar ruparasiga bir kator tarelkalar kuyib chikadi.

Yana boshka usuli xam bor, oldin stollar kuyib chiki-ladi, stolning narigi tomonidan xar bir stol ruparasiga tarelka kuyiladi va ularga moslab stolning ikkinchi tomoniga xam

tarelkalar teriladi.

Banket stoliga tarelkalar terish quyidagicha buladi;

1. Tarelkaning cheti stol chetidan 1—2 sm ichkarida buladi.
2. Tarelkaning restoran emblemasi yoki belgisi tu-shirilgan tomoni mexmonga yuzlanishi kerak.
3. ?(urmatli mexmonlar utiradigan joylardagi dasturxon maxsus usulda yasatiladi, tarelkalar oraligi **bosh**-kalarga Karaganda kengrok koldiriladi.
4. Tarelkalarni stol oyokdari tepasiga quyilmaydi. Oshxona anjomlari quyilganda shu narsaga e'tibor be-

74

rish kerakki, Tarelkaning ung tomoniga oshxona pichoga utkir tomoni tarelkaga karatib quyiladi, sal ungrokda balik uchun pichok, yana ungrokda suyuk ovkat ichish uchun koshik ich tomoni tepaga karatib quyiladi, yana ungrokda gazak pichogi utkir tarafi tarelkaga karatib quyiladi.

Oshxona tarelkasining chap tomoniga tishlarini yukoriga karatib vilka quyiladi. Chaprokda osh koshik yonida balik uchun vilka turadi, uning yonida gazak vilka-si tishlari yukoriga karatilgan xolda quyiladi. ^amma anjomlar soplari bir chizikda buladi. K.oshik va pichok-lar sopi unga, vilka sopi chapga k^aratiladi.

Taomnomada belgilangan anjomlardan tashkari boshka narsalar olib kelish tavsiya etilmaydi. Banketlarda stol yasatishning uziga xos xususiyati yana shundan iboratki, pichok va vilka dasturxon ustiga emas, gazak tarelkasiga quyiladi va usti salfetka bilan yopiladi.

Banket stoliga fujeerlar quyilganda ofitsiant shu narsaga e'tibor berishi kerakki, fujeerlar tarelka chek-kasida 3—5 sm oralikda tursin. Stolning chiroyli chi-k.ishi kup xollarda fujeerlarning did bilan terilishiga boglik. Fujeerlardan ung tomonda, stol chetiga parallel kilib ryumkalar teriladi. Fujeer va ryumkalar orasiga shampandan kadaxlari quyiladi. Konyak yoki likyor uchun ryumkalar bu ichimliklar keltirilganda olib kelinadi.

Agar taomnomada kuvvatli vinolar belgilangan bulsa, vino uchun ryumkalar arok va vino ryumkalari orasiga quyiladi. Sharbat ichish uchun stakan ikkinchi katorga vino ryumkalaridan chai tomonga quyiladi.

Banket stoli bezaklaridan ajralmas bir kismi — sochik-salfetkalaridir. Ular chiroyli taxlangan va gazak tarelkalariga solingan buladi.

Yangi uzilgan gullar suvli vazalarda quyiladi. **Gul** Quyilgan vazalar uncha baland bulmasligi kerak, chunki gullar baland b^lsa, stolning ikki tomonida utiruvchi mexmonlarning uzaro suxbatiga xalakit beradi. Gul vaza-larini odatda stol markaziga bir kator kilib quyiladi, ular orasi bir xil uzunlikda bulishi, gullar bir tekis turishi lozim. **Bu** ishlar ofitsiant zimmasiga yuklatila-di. Eng chiroyli, manzarali gul stol markaziga quyiladi. Chunki bu yerda banket tashkilotchilari va xurmatli mexmonlar utiradi.

75

Kup xollarda gul-solinadigan vazalar ichiga yaxshi yuvilgan shagal tashlanadi. Ana shunday kilinganda xar bir gulning chupini shagal oralariga kiritib xoxlagan tomonga karatib quyish mumkin. Gullar bir-birlariga munosib urnashishlari uchun sim

tugnogichlardan xam foy-dalaniladi, ular gullarning tik turishini ta'minlaydi. Natijada vazada xuddi jonli gul usayotganday manzara xosil buladi.

- Ba'zan banket stollarini gul bilan bezashda vazalar-ga bir donadan yoki bir necha donadanga gullar sblina-di, bu dam uziga xos chiroyli manzara yaratadi.

Dumadok banket stollarini gul bilan bezashda gullar katta vazaga solinib, stol urtasiga kuyiladi.

Yasatilgan banket stolida ortikcha xech narsa bulmas-ligi, u uziga xos badiiy kurinishli bulishi kerak. Zira-vorlar solingan idishchalar juft-juft kuyiladi. **Tuz** chal tomonda, garimdori — ung tomonda buladi. Usti ochik idishli ziravorlarga kichkina koshikcha kuyiladi.

Stol ustiga oldindan kuldon kuyib chikish, chekish vositalari va gugurt kuyish tavsiya etilmaydi. Diplomatiya koidalariga kura kofe berilgandan keyingina cheki-ladi. Bu koidaga rioya kilmay, mexmon sigareta cheka bosh-lasa, ofitsiant kuldon keltirib berishi kerak.

Stol yasatilayotganda buyurtmachi kuldon kuyishni ta-lab kilgan takdirdagina, ofitsiant oldindan kuldon kuyishi mumkin. Kuldon chekuvchiga yakinrok, stol usti-daga bushrok joyga kuyiladi. Kuldonlar kichikrok bulgani maksadga muvofikdir. Sigaretlarni ofitsiant pachkani ochib tavsiya kiladi, birga gugurt kushib beradi.

Banket stoli yasatishdagi uziga xos xususiyatlardan yana biri shundan iboratki, xar bir banket katnashchisi ta-relkasining ung tomonida stol markaziga yakin joyda taomnoma kartochkasi buladi, bu kartochka bosmaxonada bosilgan yoki kompyuterdan chikarilgan buladi, shuning-dek mexmonning tashrif kartochkasi kuyiladi.

5(ar bir taomnoma-kartochkada banketning turi kursati-ladi. Agar banket xorijiy delegatlar sharafiga utkazi-layotgan bulsa, kartochka ikki tilda — mexmon millati ti-nda va banketni tashkil knluvchilar tilida chop kilinadi.

76

Buxanka nonlar, bulochkalar kesilib beriladi. Tan-dirda yopgan non butunlayicha yoki kesilib, turtta buli-nib kuyiladi. Banket boshlanishidan 15 dakika oldin bosh ofitsiant ichimlik suvlarini olib kirish xakida buyruk beradi. Ofitsiant shu narsaga e'tibor berishi lozimki, suv shishalari toza bulsin, shisha ogizlari to-zalab artilsin. Ichimliklar ofitsiantning xizmat stoliga etiketkasi zalga karatilgan xolda kuyiladi. Shi-shalar usti sochik-salfetkalar bilan yopiladi.

Banket boshlanishidan oldin ichimliklar tarkatish nazarda tutilgan bulsa, restoranning zalpeshtida banket boshlanishiga 15—20 dakika kolganda bu tadbir boshla-nadi. Adkogolsiz ichimliklar, musallas, sharbatlar tavsiya etiladi. Issik paytlar meva va ma'danli suvlar beriladi. Kuldon, gugurtlar kuyiladi. Ryumkalarga, fyujer-larga kuyilgan ichimliklarni ofitsiantlar patnislarda mexmonlarga tavsiya etib yuradi. Ichimliklar kuyilgan ryumkalar tula bulmasligi kerak. Patnisda oralari 2—5 sm oralikda turishlari lozim. Buyi baland ryumkalar patnisning urta tomoniga kuyiladi. Birdaniga juda kup ryumkalar tuldirilmasligi, extiyojga binoan ichimliklar keltirilishi kerak.

Banketda uncha kup odam katnashmaydigan bulsa, zal-peshda bufet-bar tashkil kilish xam mumkin. Mexmonlar xoxlagan ichimliklarni olib ichishlari mumkin. Mexmonlar

chetrokda suxbat bilan band bulsalar, ofitsiant bar-dan olgan ichimliklarni ularga tavsiya qilishi mumkin. Ofitsiantlar bushagan idishlarni yigishtirib olishlari, kuldonlarni almashtirib, toعالab turishlari zarur.

Bu marosim tugagach, mexmonlar zalga utadi va banket tantanasi boshlanadi.

Banket stoliga mexmonlarni joylashtirish va ularga **xizmat** qilishni boshlash.

Rasmiy kabul-banketlarda mexmonlarni stol atrofi-ga joylashtirishda quyidagi koidalarga rioya qilish nazarda tutiladi:

1. Eshikdan kirish karshisida xurmatli mexmon uchun urin belgilanadi, agar eshik yon boshda bulsa, xurmatli mexmon urni kucha tomondagi derazalar karshisidan belgilanadi.

77

2. K.abul-banket **ayol** sardorning ung tomonidagi urin xurmatli joy xisoblanadi, xujayinning ung tomoni — ikkinchi joy buladi.

3. Ayollar bulmasa, xurmatli urinar kabul-banket cap" doridan ung tomondagi va undan chapdagi — ikkinchi urin xisoblanadi.

4. Aziz mexmon banket sardori rufarasida utiradi. | Bunda sardordan chap tomondagi joy ikkinchi urin buladi. |

5. Agar kabul-banket sardori ayoli yuk bulsa, uning i roziligi bilan mexmonlardan biron ayol bu joyni egal-lashi mumkin.

Axlok-odob koidaloriga binoan banketda ayollarga bi-rinchi navbatda xizmat kilinadi. Xurmat nuktai nazari-dan ba'zan banket sardori-ayol roziligi bilan xurmatli mexmonlarga oldin xizmat kursatiladi.

Agar mexmonlar kaerga utirishlari lozimligini ol-dindan bilsalar, yana xam yaxshirok bulardi. Buning uchun mexmonlar peshzalda yitlishgandayok utiriladigan joy" lar rejasi ularga kursatilsa, maksadga muvofik buladi. Restoranda banket zaliga kirish uchun kursatkichlar kuyi-ladi.

Banket stollari bezatilib bulgandan sung, bosh ofisiant banket xizmatining xususiyatlari xakida ofitsi-antlarga tushuntiradi,ularni sektorlarga, stodlarga bir-kitadi. X.ar bir ofitsiantga vino va taomlar berish, sek-torlar xizmatida navbat koidaloriga rioya qilish xakida tushuntiriladi.

Mexmonlar zalga kirishi bilan xar bir ofitsiant 'uz sektorida ularga utirishida yordam kiladi. ^urmatli mex-monlarga bosh ofitsiant karaydi.

Mexmon kutishning eng murakkab tomoni — mexmonlar soni kup bulgan banketlarda xizmat qilishdir. Xizmat qilish kulay bulsin deb sektorlardagi xamma stol-larga rakamlar kuyib chikiladi. Odatda rakam kuyish turga kuyilgan stollardan boshlanadi. Eshikka yakin stollarga I oxirgi rakamlar beriladi.

Xizmat qilish tartib-koidalari xakida bosh ofitsi- ;

ant oldindan reja tuzib oladi. Rejada stollar, sektor-par, xizmat kiladigan ofitsiantlar familiyalari yozila-di. Oldindan xar bir ofitsiant uchun yordamchi stol belgi-

78

lanadi,bosh ofitsiant raxbarligida ofitsiantlar ular-dan foydalanadi. X,ar bir ofitsiant guruxi uchun bosh ofisiant xizmat soxasini rejalashtiradi, taom, ichimlik va boshka narsalarni kim, kachon olib kelishini buyuradi va nazorat kilib turadi. U kim, kachon

foydalanilgan idish-anjomlarni yirishtirib oladi, tozalarini olib kelib stolga 10'yadi — oldindan belgilaydi. Kaysi ofisiant bu vazifani bajarishini uzi xizmat boshlanmas-dan bilishi kerak. Mexmonlar kofe zaliga utganlaridan sung kaysi ofitsiantlar xizmat kiladi, shu vakt banket stollarini kimlar yigishtiradi — xammasi bosh ofitsi-antning kursatmasi va nazorati ostida amalga oshiriladi.

Banketning muvaffakiyatli utishida kup narsa bosh ofitsiantga boglik. U, oshxona xodimlari, taom tayyor-lovchilar bilan kelishilgan xolda taomnomaga kiritilgan ovkatlar, gazaklarni tayyorlash va stolga tortish vaktini belgilaydi. Ofitsiantlar bosh ofitsiant kursatmalari-ni suzsiz amalga oshirishlari zarur. Xizmat jarayonining bajarilishini nazorat kilib turgan bosh ofitsiant ta-omlarni zalga berish muddatida bajarilayaptimi, navbat-dagi taom keldimi, toza idishlar stollarga kuyildimi — xammasini kuzatib turishi kerak. Banketda odamlar kup bulganda birgina bosh ofitsiant xarakati yetarli bulmay koladi. Bunday xollarda bosh ofitsiant bir-ikki ofi-siantni uziga yordamchi kilib oladi. Yordamchilar resto-ranning ishlab chikarish bulimi bilan boglanadi va banket zalining ayrim bulimlarida xizmat kilayotgan boshka ofitsiantlarga raxbarlik kiladi. Bosh ofitsiant bu vaktida zalda buladi. Xizmat kilish jarayonida eng mas'u-liyatli davr — xamma ofitsiantlar ning zalga bir vaktida taom va ichimliklar keltirishi va zaldan chikishidir. Bu yerda albatta navbat tartibini saklash kerak, agar navbat tartibi buzilsa, ofitsiantlar orasida shovkun-suron, bir-biriga tuknashish, stullarga tegib ketish, kokilish xolat-lari vujudga keladi va xizmat kilish jaraeni susayadi. Shuning uchun bosh ofitsiant ofitsiantlar bilan maxsus dare utkazadi.

- Banketlarga xizmat kilishda ayniksa ofitsiantning kasb maxorati kerak. U xushmuomala, e'tiborli, xushchak-chak, zukko bulishi talab kilinadi. **Bu** xizmat kilishning

79

yuksak madaniy darajasini vujudga keltiradi va mexmon-larda yaxshi kayfiyat uygotadi.

Banket utkazishdagi yana bir muxim shart shundan ibo-ratki, ofitsiant nafakat bosh ofitsiant bilan, balki boshka xamma ofitsiantlar bilan xam yaxshi muomalada bulishi shart. Ofitsiant yonlaridagi sektorlarda kim xizmat kilishini yaxshi bilishi kerak. Taom va ichimlik-lar berilganda xam ofitsiant xushyor bulishi, belgilan-gan taomni uz egasiga yanglishmasdan yetkazishi kerak.

Banketlarga xizmat kilish ofitsiant uchun sinov bulishi lozim. Tez, xotirjamlik bilan, parishonxotir bulmas-dan, shoshkaloklik kilmasdan ishlash kerak.

Ofitsiant ortikcha shovkinlarga yul kuymasligi, idish-tovokdar yigishtirilayotganda takir-tukur kilmas-ligi talab kilinadi. Iloji bulsa, ofitsiant zalda shi-virlashib gaplashsin. Ofitsiant kushni stollardagi sheriklari ishini xam imkoniyati boricha kuzatsin, ortikcha xarakatlar bulsa, sekin tartibga chakirsin.

Birok mexmonlarning bironta iltimosi yoki taklifi e'tiborsiz krlmasligi kerak. Bajarish imkoni bulmasa, mexmonga tushuntirish, kechirim surash lozim. . Banketga xizmat kilish vaktida ofitsiantning umu-yiy ish tartibi kuyidagicha bulishi kerak:

— rasmiy banketlarda ofitsiantlar yupka **ok**. kulkop bilan ishlaydi;

— taom olish uchun ovk,at tarkatish joyiga borishda ofitsiantning chai bilagida

sochikcha, zarur bulsa patnie va anjomlar bulishi mumkin;

— ovkat tarkatish joyida, taomlarga yaxshi shakl be-rilishiga e'tibor kilishi kerak, tarelka chetlari toza va boshka anjomlar xam talabga javob bersin. Kamchiliklar sezilsa, tezlik bilan ishlab chikarish boshligi yoki osh-pazlarga xabar kilinsin;

— garnir, sous aloxida beriladigan bulsa, asosiytaom bilan birga olinsin;

— taomlar olingandan sung ofitsiantlar zalga belgi-langan rakam navbati bilan kiradi.

Navbatdagi taom berish uchun banket stoli tayyor ekan-ligini kurgan bosh ofitsiant zalga kirish uchun ofitsi-antlarga ishora kiladi. Uz navbati va rakamiga rioya kil-

80

gan xolda ofitsiantlar zalga kiradi, uz sektorlari to-mon boradi, mexmonlar orkasida ikki-uch kadam masofa-da turadi. Bosh ofitsiant x^amma narsa tayyorligiga, taomlar keltirilganligiga ishonch xrsil kilib, xizmatni bosh-lash xakida imo-ishora k^iladi. Shundan sunggina ofitsiantlar bir vaktida mexmonlar oldiga kelib taom kuyishni boshlaydi.

Taomlar tarkatishning estetik xususiyati shundan ibo-ratki, zalda xarakat kilayotgan xamma ofitsiantlar bir tartibda taomlarni chap kulda yoki patnisdan olib kelish-lari lozim, idishlar balandligi tirsak barobarida bulishi kerak. Zalda fakat bosh ofitsiant kursatgan yunalish-lar buyicha x,arakat kilish lozim. Zalda xarakat kilganda tez va mayda kadam tashlab yurish tavsiya kilinadi.

Banketning shakliga karab umumiy kridalarga rioya kilinadi. Ryumkalarga ichimliklar taom kelganga kadam kuyiladi. Tabrik suzlari aytilayotgan paytda ofitsiant darakatni tuxtatadi, uz sektorida mexmonlardan ork,a to-monda turadi.

Mexmonlar oldin kuyilgan taomlarni iste'mol kilib bulgach, ofitsiantlar idishlarni yigishtirishga tushadi.

Banketning rasmiy kismi tugaganligi belgisi ziyofat soxibining yoki soxibasining urnidan turishi bilan bilinadi.

Banketdan sung bosh ofitsiant mexmonlarni kofe za-liga taklif kiladi. Agar kofe zali bulmasa yoki banket zalidan uzokda joylashgan bulsa, kofe ichish seshzalda utkaziladi.

Banket zalidagi tantanalardan sung vakti shinam jixozlangan, mebellar kuyilgan manzarali kofe zalida utkazish mexmonlarga kuvonch baxsh etadi- Bu yerda uti-rish uchun yumshok, kreslo, divanlar, yarimkreslo, stollar kuyiladi. Imkoniyat boricha buyi past, dumalok. yoki chuzin-chok, stollar kuyiladi. Bu stollar atrofida 6—12 kishi utirishi mumkin. Mexmonlar bu yerda uzlarini erkin tu-tishlari kerak.

Diplomatik axdok.-odob nuktai nazaridan ayollar uchun alox;ida kofe zali bulishi maksadga muvofik. Agar bun-day imkoniyat restoranda bulmasa, umumiy zalda bir necha stollar kofe ichishga moslashtiriladi. Bu stollar orala-

81

ri uzok-uzok kuyiladi, mexmonlar erkin utirishi va xiz-mat kilish oson bulishi uchun shunday kilinadi.

Kofe stollari kuyidagicha yasatiladi. Agar stol usti-ga dasturxon yozilmagan bulsa, stolning urtasiga sochik-salfetka solinadi va uni sakkiz burchakli kilib kayi-riladi. Salfetka markaziga mevalar solingan vaza kuyiladi. Banket stoliga mevalar kuyilmagan

bulsa, shunday kilinadi. Shirinliklar uchun ikki-uch taxlam tarelkalar keltiriladi. Ularning yoniga salftkalar ustiga meva uchun anjomlar kuyiladi. Tarelkalar oldida dumaloklangan yealfetkalar buladi. Kofe stolining urtarogida vaza yoki kutichalarda konfetlar, pecheniy, pirojniy, shirin yon-fok, kand, kuldon, sigaretlar, gugurt va boshkalar bulishi mumkin.

Xorijiy mexmonlarga xizmat kilganda ularning mil-**liy** an'alarini xisobga olib, kofe bilan spirtli dchimliklar xam beriladi. Shuning uchun ofitsiant stol yasatganda fakat kofe ichadigan idish bilan cheklanib kol-may, kon'yak ryumkalarini xam kuyishi kerak. Kofe chash-kalari chai tomonga, stol chetidan 5—10 sm ichkariga kuyiladi. Kofe koshigini ung tomonga, kofe idishi ichiga kuyiladi. Kon'yak ryumkalari chashkalar yoniga aloxida-aloxida yoki 3—4 donasi birga bir joyga kuyiladi. Xorijiy mexmonlar kon'yak sifatiga ishonch xosil kilish-lari uchun kon'yaklar stolga shishasi bilan kuyiladi. Odatda likyor ryumkalari stolga kuyilmaydi. Ular yordamchi stollarda turadi, agar mexmonlar likyor ichish istagini bildirsalar, ryumkalar keltiriladi.

Mexmonlar kofe zaliga utirib olishganlaridan sung ofitsiantlar ularga kofe kuyib bera boshlaydi. Shuni xam e'tiborga olish kerakki, ba'zi mexmonlar choy ichishni afzal kuradilar. Bunday paytlarda kofe idishi stoldan olinadi, yevropa odatiga binoan chashkalarda choy beriladi. Uzbekiston sharoitida choy berish tartibi boshkacha. Kuk yoki pamil choy choynaklarga damlanadi, piyolalar bilan tarelkalarda mexmonlar oldiga keltiriladi, ofitsiant choyni uzbek milliy udumiga kura kaytaradi, bir zum tinim olgach, choyni piyolalarga kuyib, ta'zim bilan ung kulda piyolani mexmonga uzatadi. Kichkina idishchalarda limon keltiriladi. Issik ichimliklar tark,atib bulin-

82

yeandan **sung** ofitsiantlar ryumkalarga konyak yoki likyor kuyib, mexmonlarga tavsiya etadi.

Kofe stollariga kofe chashkalari va kon'yak ryumkalari kuyish mexmonlar utirib olganlaridan sung amalga oshiriladi. Kofe va choylarni yordamchi stollarda ofisiantlar kuyib olib, patnisda kofe zaliga olib kiradi va xar bir mexmon oldiga kuyadi. Sut va kiyomlarni xar bir mexmonga tavsiya kiladi va xoxlaganlariga kuyib be-radi. Bular kofe stoli ustida koldiriladi.

Kofe tarkatish usullarining bir necha xillari bor:

1. Ofitsiant xar bir mexmonga tarelkaga kuyilgan kofe chashkasini choy krushik, bilan takdim etadi. Patnisdan chashkani ung kuli bilan olib, mexmonning ung tomoni-dan stolga k^yadi.

2. Kuyilgan tarelkani chashka va krshik, bilan birga chap kuli bilan oladi, ung kuli bilan kofe idshiini olib, chashkani tuldiradi va tarelkani kofe bilan chai kulida mexmonning chap tomoniga kuyadi. Chapdan ungga karab xara-kat kilib ofitsiant xizmatni davom ettiradi.

3. Ofitsiant chashka va koshik k'?yilgan tarelkani ung kuli bilan oladi va chap kulida kofe kuyadi, sungra ung kuli bilan mexmonning chap tomoniga tarelkani kuyadi. Ofitsiant stol buylab ungdan chapga tomon yurib xizmat kiladi.

4. Ofitsiant stol buylab ungdan chapga xarakat kilib, xar bir mexmon yonida tuxtaydi, ustiga salfetka yopilgan kofe idishini ung kuli bilan olib, stolga kuyilgan chashkalarini tuldirib boradi.

Xizmat kilish jarayonida stolga kuldon kuyiladi va vakti-vakti bilan olib tozalanadi, urniga boshkasi kuyiladi. Ofitsiant kuyidagicha xarakat kiladi, kuldonlar-ning birini ustiga, ikkinchisini teskari yopib olib chikib ketadi.

Spirтли ichimliklar tarkatish texnikasi ofitsiant-

larning uzaro muomalada bulishini talab kiladi. Ofitsiant konyak va ryumkalar terilgan patnisni kutarib mexmon yoniga keladi, boshka ofitsiant xam kulida ki-chikrok patnis bilan uning yoniga kedadi, mexmonlar bilan munosabatda bulgach, ular roziligi bilan ryumkalarga kon'yak kuyib, patnisdan mexmonlarga uzatadi. Bushagan

83

shishalar sherigining patiisiga kuyiladi. Bushagan kofe chashkasi yoki ryumkaga mexmonlar roziligi bilan ichim-lik kuyish mexmon kutish koidasiga zid emas, ammo choy ostida limon koldigi bulsa, uning ustiga choy kuyish mumkin emas. Bu idishni olish va boshka idishda choy kuyib berish kerak.

Mexmonlarga kofe zalida xizmat kilinayotganda ofitsiant kuyidagi koidaga rioya kilishi kerak:

— stol, stulda tartib b^olishi, foydalanilgan kuldon-larni olib almashtirib turishi, stol ustidagi ortikcha narsalar yigishtirib olinishi zarur;

-- xizmat oxirida ofitsiant mexmonlarga muzday ma'-danli suvlar, sharbatlar tavsiya kiladi.

OFITSIANTLARNING KISMAN XIZMATI BILAN utkaziladigan BANKeT

Norasmiy banketlarga xizmat kilish shakli yubiley, oilaviy tantana va boshkalarda beriladigan nushta, tushlik, kechki ovkat yoki oddiy mexmondorchilik tarzida bulishi mumkin.

Bu banketlarda mexmonlar utirishi erkin buladi, gu-ruxlarga bulingan yoki shu yerda shakllangan notanish ki-shilar xam bir stolga utiraveradi. Birok banket sardor-lari uchun markazrokda aloxida urinlar koldiriladi yoki kuzga tashlanarli joyda stol yasatiladi.

Bu xildagi banketlar t^otkazish tajribasi shuni kursa-tadiki, stollar kuyish, mexmonlarni joylashtirishda ikki xil yondashish vujudga keladi;

— umumiy stollar dumalok, kvadrat yoki tuftburchak, shuningdek P, T, ye, Sh shaklida bulishi mumkin;

~ stollarni buyurtmachi bilan kelishilgan xolda gu-ruxlarga b^olib-bulib yasatish xam mumkin.

Yubiley soxiblari yoki xurmatli kishilar, kuyov-ke-limlarni shunday joyga utkazish kerakki, ular xammani

bemalol k^orib utirsin. Stollar zalga simmetrik tarzda k^oyiladi.

K^obul banketlariga Karaganda bu banketlarning taom-

nomalari uncha murakkab b^olmaydi. Tuzlangan narsalar kUprok buladi. ,

Bunday banketlarda idish-tovoklar, anjomlar **kabul**-banketlaridagidek buladi. Taomlar, ichimliklar mexmon-darning buyurtmasi buyicha bajariladi. Gazaklar katta idishlarda 6—10 kishiga birga olib kelinishi, mexmonlar extiyojiga yarasha uz tarelkalariga uzlari yoki yonida utirgan odam solib berishi mumkin. Bunda ofitsiant-ning xizmati talab kilinmaydi. Mexmonlarning foyla-nayotgan tarelkalari, anjomlar almashtirilmaydi.

Bu banketlarda xar 8—10 kishiga bitta ofitsiant xizmat kiladi.

Banket stolini yasatish xam ancha kamtarona buladi. Taomli tarelkalar ostiga mayda tarelkalar kuyilmaydi. Demak, xar bir mexmonga gazak va somsa tarelkasi kuyi-ladi, pichok, vilka buladi, taomnomada berilgan taomlar uchun anjomlar kuyiladi. Stolga fujer, vino va arok uchun ryumkalar kuyiladi. Shirinliklar uchun anjomlar ular bilan birga olib kelinadi.

Banket stolini bezam uchun vazalarda gullar kuyiladi.

Banketda odamlar kup bulsa, bosh ofitsiant ofitsiant-larga brigadirlar tayinlaydi, bularga rakamlar belgi-lanadi. Uz navbatida brigadir ofitsiantlarni sektor-larga bulib chikadi.

Bunday banketlarning uziga xos xususiyati. shundan iboratki, sovuk gazaklar, vino-arok suv va mevalar mexmonlar kelganlariga kadar banket stollariga kuyib chi-kiladi. Bu yerda xam zal bilan ovkat tarkatish joyi oro-ligi, zalda xavo xarorati va boshka sharoitlar xisobga olinadi. Ofitsiant kancha taom idishlari, ichimlik va boshkalar uchun zarur anjomlar uning stoliga kerakli ekanligini oldindan yaxshi bilishi kerak. Shu maksadda bosh ofitsiant va ofitsiant xar bir banket stolining xisobini olib chikadi, bu ma'lumot ovkat tarkatish joyi va bufetda osilgan buladi. Stol yasatilganda buyi uzun idishlar stol urtasiga, buyi pastlari stol chetrogiga kuyiladi. Navbati bilan balik, sabzavot, gushtli gazaklar be-riladi. Stolning kengligiga karab tarelkalar bir yoki ikki kator kilib kuyiladi. Tarelkalarni stolga kuyish-dan oldin tag tomonini yaxshilab artish kerak.

Gazaklar kuyilgandan sung ichimliklar keltiriladi. Ichimlik shishalari mexmonlar xoxishi bilan ochib kel-

tirilishi yoki ochmasdan olib kelinishi mumkin. Shisha-lar 2—4 tadan stolda chekarokdagi bush joyga kuyiladi.

Mexmonlarga kulay bulishi uchun shishalar xamma stol-larga kuyiladi, xoxlagan odam ichimliklardan kuyib icha-veradi.

Buyurtmachining xoxishiga binoan ichimliklarning bir kismi saklab turilishi mumkin. Shishalar yordamchi stolda turadi va xizmat jarayonida zarur bulib kolsa, banket stoliga olib kelinadi.

X.ar bir kuyilgan idish-anjomlar karshisiga stullar kuyiladi.

Banketga tayergarlik kurib bulingach, mexmonlar das-turxonga taklif kilinadi, xar bir sektordagi ofitsiant ularni kutib oladi va utirishda yordamlashadi. Ofitsiant mexmonlarni utkazib, ularga ma'danli suvlar kuyib beradi, sungra taomnomada belgilanishi buyicha gazaklar tav* siya kiladi.

Odatda taom berish uvildirik va sariyogdan yoki kam tuzlangan balikdan boshlanadi. Bushagan idishlar darrov yuvishga olib borib beriladi. Sungra mexmonlarga yangi sabzavot, bir necha xil pishirilgan balik tortiladi.

Balik gazaklari berilgandan sung stol ustida bushagan idish va shishalar yigishtirib olinadi, foydalanilgan idishlar olib chikib ketiladi va ular urniga yangi — tozalari olib kelib kuyiladi. Tarelkalarni olishda mexmondan ruxsat suraladi. Agar mexmon tarelkaga pi-chok, vilkalarni solib olish mumkin, degan ishora kilsa, ofitsiant ruxsat suramasdan idishlarni olib ketishy mumkin.

Balikli gazaklar berilib bulgach, gushtli gazaklar tar-katiladi. Tuzlangan, ziravor kushib sirkalanganlardan uzlari olib iste'mol kilaveradi. **Shu** payt bosh ofitsiant banket tashkilotchilari bilan kelishilgan xolda ik-kinchi issik taom berilishi muddati xakida oshxonaga xabar beradi. Bu ovkat berilishidan 20—30 dakika oldin bulishi mumkin. Birok issik ovkat berishga kadar 20— 25 dakikalik tanaffus kilish mumkin, raksga tushish, musika, ashula eshitish uchun imkoniyat yaratiladi. Bu vakt ichida ofitsiantlar stollar ustidagi bushagan idish-to-vok, anjomlar, shishalarni yigishtirib oladi, dastur-

86

xon betiga tukilgan ushok-uvokdar tozalanadi, yangi an-dsomlar, non va boshkalar bilan dasturxon tuldiriladi. Yangi sabzavot-mevalar, tuzlangan narsalar stol ustida koladi. Stol ustiga kuyilgan idishlarda kolgan gazak-larni buyuruvchi ruxsatisiz ofitsiant banket oxirigacha olib ketmasligi mumkin. Ularni birlashtirib bitta idishga solib, shakllantirib estetik tue berish mumkin.

Mexmonlar tanaffus paytida urinlaridan turmasdan issik, ovkat keltirish oldidan ofitsiant ularning idish-larini ular kuz oldida almashtiradi. Sungra issik ovkat keltiriladi. Yordamchi stolda ofitsiant taomlarni kiz-dirilgan tarelkalarga taksimlaydi va banket stoliga kel-tirib, mexmonlar oldiga kuyadi.

Issik taomlar oshpazlar tomonidan tugridan-tugri tarelkalarga suziliimi va mexmonlarga tortilishi xam mumkin. Bunda ofitsiantlar taomlarni mexmonlar oldiga olib borib beraveradi.

Banket jarayonida ofitsiant bir necha marta stol us-tidan foydalanilgan idishlarni yigishtirib oladi.

Bu ishni shirinliklar berish va issik ichimliklar oldidan xam kilinadi.

Banketda ofitsiant xizmat kilar ekan kuyidagi vazi-falarni bajaradi:

1. Taomlar solishda, ichimliklar kuyishda ofitsiant mexmonlarga yordam beradi.
2. Vakti-vakti bilan ofitsiant mexmonlar oldidagu tarelkalarni kulayrok kilib tuzatib turadi.
3. Mexmonlar iltimosiga kura taom tayyorlash usulda-ri, iste'mol xususiyati xakida ma'lumot beradi.
4. Foydalanilgan idish-tovokdarni mexmonlar oldidan uz vaktida yigishtirib oladi.
5. Issik taomlar keltirib beradi.
6. Stolga kushimcha ichimliklar keltirib turadi.
7. Shirinliklar, kofe keltirib beradi.

FURSheT-BANKeT

Bunday banketlar rasmiy xarakterga ega bulgan, ish buyicha muzokaralar, savdo shartnomalari imzolanishida utkaziladi. Furshet-banketlar, shuningdek yubiley, **oila-**87

viy va **boshka** bayram tantanalari munosabati bilan utka-ziladi.

Furshet-banketlari utkazilganda katnashuvchilar stullarda utirmaydilar, tik turib tamaddi kiladilar va ichim-liklar ichadilar.

Bunday banketlarning uziga xos xususiyatlari shundan iboratki, taomnomada asosan sovuk ovkatlar, ichimlik-

lar, issik gazak, desert va issyak; ichimliklar assorti-menti buladi. >

Sovuk, taom va ichimliklar jumlasiga kuyidagilar kiradi: I

' — salatlar (sabzavotlar, balik, gusht, mevalar bylan|| aralashtiriladi); '

1

— kiymalangan tuxumga boshka maxsulotlar kushiladi;

— balikdi gazaklar (dudlangan baliklar, seld, balik yashteti, rulet va boshkalar);

— gushtli gazaklar (sovuk gusht assortimenti, **uy** kush-lari, ov kushlari, kolbasa maxsulotlari);

— pishlok; kushilgan gazak (pishlokning xar **xil** nav-lari, pecheniy pishlok, bilan, yumshok pishlok); -

— xar xil buterbrodlar.

Furshet-banketlarning uziga xos tomoni shundan iboratki, taom va gazaklar xar bir kishiga aloxida oz-ozdan solinadi, iste'mol kilish xam oson buladi. Taom, gazaklar yeyish uchun kulay bulsin deb maydalab tugraladi va pichok ishlatmasdan vilka bilan tamaddi kilinaveradi-Furshet-banketlarda xizmat kilish restoran zalida xizmat kilishga Karaganda 4—5 marta yengil kuchadi. Banket davomiyligi 1 soatdan oshmaydi.

Mebellar joylashtirish. Furshet-banket stollari odat-dagi stollardan balandro^ buladi (90 sm), stollarning kengligi 1,5 m. K^uyilgan stollarda xar bir kishiga 15— 20 sm joy muljallanadi. Stollarning xar ikki tomoni-da odamlar joylashadigan buladi. Mexmonlar, banket katnashchilari bir tomonda bulishlari xam mumkin, unda stolning fakat odamlar bor tomoni bezatiladi va xizmat kilinadi.

K,uyilgan stollar uzunligi 10 m dan oshmasligi kerak. Banket stollari tugri burchayuu, usti kengaytiriladigan buladi. Ularni urnatish shakli banket zalining maydoni va arxitektura xususiyatiga borlik,- Odatda stollar **T**, **P**, **Sh** xarflari shaklida kuyiladi, markazda xurmatli mexmonlar uchun joy ajratiladi. Stollar orasi va stollarning devor bilan oraligi 1,5 m dan kam bulmasligi, mexmonlar erkin xarakat kila olishlari kerak.

Furshet stollarini maxsus banket stollariga soladi-gan dasturxonlar bilan bezatiladi, dasturxon chetlari stol chetidan ancha pastda osilib turishi lozim.

Dasturxon burchaklari ichiga kaytarib kuyiladi. Dasturxonlarning xamma osilib turadigan pastki tomonlari dolga nisbatan bir tekis buladi.

Zalda asosiy furshet stollaridan tashkari ofitsiant-larning yordamchi stollari xam buladi. Ular devorlar yoniga kuyiladi, ustida ishlatiladigan tarelkalar, anjomlar, ryumka, salfetkalar turadi. Yoniga sigaret, kuldon, gu-gurt uchun ixcham kvadrat stol xam

kuyiladi. Bu stollarga xam dasturxon solinadi.

Furshet stollarini tuzash. Furshet stollarini tuzash-da xizmat kilish xususiyatlari xisobga olinadi. Tajri-badan shu narsa anikdanganki, bunday banketlarda xar bir kishi uchun uchtadan ryumka, bitga fujer bulishi kerak.

Ichimliklar, meva, gazak uchun anjomlar oldindan kuyiladi. Furshet stolini yasatish shisha va billur idish-par kuyilgan boshlanadi.

K,oida buyicha furshet stollarining xar ikki tomoni yasatiladi. Fak,at xurmatli mexmonlar uchun stol bir to-monlama yasatilishi mumkin. Devor tomonga kuyilgan stollar xam bir tomonlama yasatiladi. Stollar uchun shisha, billur kadaxlar, ryumkalar, fujerlar ajoyib bir bezak bulib yarashadi.

Ikki k,ator tuzalgan stolning oxiriga 10—15 dona fujerni uchburchak kilib kuyiladi. Ogzi pastga tomon karatilgan buladi. Stol oxiri 15—20 sm bush bulishi kerak. Fujerlar guruxi oraligiga ryumkalar teriladi, xar 10—15 sm ga bittadan ryumka teriladi. Ryumkalar katori markazdan (10—15 sm) stol cheti tomonda bulishi lozim. Demak, ryumkalar katori oralish 20—30 sm buladi.

Gullar kuyilgan vazalar, mevalar, ichimlikli shisha-lar ryumkalar oraligiga stol markazi buylab kuyiladi. Pivo, ma'danli suv shishalari, meva sharbatlari, kvas-

89

lar fujerlar guruxi katorida turadi. Taomnomada sharbat-lar kursatilgan bulsa, fujerlar yoniga stakanlar kuyila-di, ular ryumkalar katorida tursa xam bulaveradi. Spirtli ichimlik shishalari etiketkalari mexmon tomonga kara-' tiyagan xolda turishi lozim.

Stol markazi buylab fujerlarni 5—7 donadan «ilon izi» usulida kuyib chikiladi. Bunda ularning oralari 80—100 sm buladi. Ryumkalar, shishalar, fujer guruxlari orasiga esa uzunasiga meva va gullar kuyiladi. «Archa» usulida fujerlar guruxlar buyicha teriladi. Vir stolda bir tomonga karatiladi, ikkinchi stolda karshi tomonga karatiladi. Agar stol bitta bulsa, markazidan stol chet-lariga tomon kuyiladi. Meva solingan vazalar, gullar, ichimlikli shishalar stol urtasi buylab kuyiladi. Shi-shalarni gurux kilib yoki bir xil oralikda yakka-yakka kuyish mumkin.

Fujerlar va ryumkalar 15—18 donadan yoki kuprok, kilib, stol buylab stol ukiga nisbatan 30—45° da kuyiladi. ?(ar xil fujerlar did bilan navbatma-navbat teriladi.

Turli xil ryumkalar guruxlari oraligi 30—50 sm buladi. Ular orasiga gullar, mevalar solingan vazalar va ichimlik shishalari kuyiladi. Turli kurinishdagi ryumkalar, kadaxlar, fujerlar keladigan odamlarga muljallab, ol-dindan kuyib chikiladi. -X.amma vakt fujerlar ryumka-lardan ortik, kuyiladi. Furshet stoliga fujerlar, ryumkalar kuyilgandan sung bir taxlam (6—8 dona) gazak va desert tarelkalari keltiriladi. Taxlangan gazak tarel-kalari stol chetidan 2 sm ichkariga, stolning oxirgi to-monidan 0,7—1 m stol markazi tomon kuyiladi. Tarelka taxlamalari stolning xar ikki tomoniga simmetrik tarzda oralari 1,5—2 m dan joylanadi, ammo stolni «ilon izi» yasatilishi bundan mustasno.

Sungra stol idish-tovok, anjomlar bilan yasatiladi. Ularni gurux-gurux kilib kuyiladi. Vilkalar tarelka-par mikdoriga karab, pichoklar ikki barobar kam kuyiladi. Gazak nichokdar tarelkalar tunlamidan ung tomonga, utkir kismi tarelkalarga karatib kuyiladi, vilka-larni ung tomonga xam, chan tomonga xam kuysa buladi, tishlari yukoriga

karatiladi. Vilklar ung tomonda bulga-

90

ni ma'kul, **chunki** mexmon chal kuli bilan tarelkani **ush**-laydi. •••"

Desert vilka, pichoklari xam yukrridagidek teriladi;

turtga yoki ikkiga buklangan sochik[^]-salfetkalar 3—5 donadan desert tarelkalariga yoki ularning yoniga kuyiladi. Taomnomaga binoan furshet banketlarida desert tarelkalari nazarda tutilmagan balsa, sochik-salfetkalar gazak tarelkalari yoniga kuyiladi. Top-toza yuvilgan mevalar — uzum va boshkalar vazalarga uyib solinadi va stolga kuyiladi. Vazalar oraligi barobar bulishi kerak.

Furshet-banketda stolga ichimliklar shisha idishlar-ga k,arab kuyiladi. Ichimliklarning xammasi sovutilgay buladi. K,izil vino va kon'yak uy xarorati buyicha beri-laveradi. Sharbatlar stolga butikalarda va idishlarda, kvas, pivo, ma'danli va meva suvlari ogzi berk shisha-larda kuyiladi. Ular mexmonlar banket zaliga kirishla-ri oldidan ochiladi. Shishalarning bir k[^]ismi ochilmay turadi, ularga extiyoj turilsa ochiladi.

Mevalar, gullar, ichimliklar stolga kuyilgandan sung, banket boshlanishiga 30 dakikalar kolganida gazaklar, non keltiriladi. Birinchi navbatda uz xususiyati va kuri-nishini tezda yuk[^]atmaydigan taomlar olib kelinadi-K.olganlari dasturxonga mexmonlar kelgach tortiladi. Oldin katta idishlardagi, sungra kichik idishdagi gazaklar keltiriladi.

Kupchilik gazaklar chinni idishlarda olib kelinadi. Chuzinchok idishlar stol ukidan 30—40° kilib kuyiladi. Gazak idishlari stol markaziga yakinrok, stol chetidan 25—30 sm oralikda turadi, chunki bu yerda mexmonlarning tarelkalari, ryumkalari buladi. X,ar bir idishda ovk.at¹-lar olish uchun anjomlar bulishi kerak. Uvildirik, uchun kichkina kurakcha, agar u bulmasa choy k,oshik, kuyiladi. Sariyog uchun pichok, beriladi.

Stol ustida albatta tuz bilan garimdori bulishi za-rur. Ular stolga bir kator kilib kuyiladi.

Stol yasatishni tugatgach, ofitsiantlar xamma zarur narsalar joy-joyiga kuyilganligini tekshirib chikishi kerak. Mexmonlar kelganiga k,adar ofitsiantlarning bir kismi zalda k[^]oladi. Bosh ofitsiant kursatmasi bilan boshk[^]a ofitsiantlar uz tayyorgarlik ishlari bilan mash-

91

gul buladi. Furshet-banketlarda xorijiy mexmonlar kat-nashayotgan balsa, davlat bayroklari kuyiladi. Uzbekis-ton Respublikasi bayrogi xurmatli mexmonlardan ung to-monda, banket kaysi xorijiy davlat sharafiga utkazila-yotgan balsa, ular bayrogi chap tomonda turadi.

Furshet-bankepvda xizmat kilish. Furshet-banketlarida xizmat kilish me'yoriy, xar bir ofitsiantga 18—20 tadan mexmon tugri keladi. Ofitsiantlar zal stollari karshi-sida tik turgan xolda mexmonlarga ichimliklar kuyib beradi, taom va gazaklar solib oldilariga stolga kuyadi. Taklif kili nganlarn ing xammasi stollar yoniga kela olmagan ms[^]monlarni xisobga olib Ofitsiantlar chekka-rokda turgan mexmonlarga xam xizmat tavsiya kilishi, ichimliklar, taom, gazaklar takdim etishi lozim.

Ichimliklar tarkatishda kuyidagi koidaga rioya kili-nadi. Ofitsiant patnisda ryumkalar, ichimlik shishalari kuyilgan xolda chap kuli bilan olib yuradi, ryumkalar ustiga

salfetkalar yopilgan buladi, mexmonlarga ichimliklar taklif kiladi va ung kuli bilan kuyib beradi. Shu narsaga e'tibor berish kerakki, ichimlik shishalari etiketkasi mexmonlarga kurinib tursin. Bu ishni ikki-ta ofitsiant bajarsa xam buladi: bitta ofitsiant butil-ka va ryumkalar kuyilgan patnisni olib boradi, ikkin-chi ofitsiant mexmonlarga ichimliklar tavsiya etadi va xoxish bildirganlariga kuyib beradi.

Stollar yaqinida bulmagan mexmonlar uchun ofitsiant stoldan gazak olib taklif kiladi, bunday xollarda mexmon stoldan bush tarelka oladi va ofitsiant unga gazak solib beradi. Ba'zi ofitsiant patnisida gazak bilan bush tarelkalar xam buladi, ofitsiant mexmonga xoxlagan taom yoki gazak solib opishi mumkinligini aytadi, yoki ung kuli bilan uzi solib beradi. Ofitsiant foydalanilgan idishlarni yigishtirib oladi.

Bosh ofitsiant ishorasi bilan, mexmonlar sovuk ga-zaklarning asosiy kismini tamaddi kilib olganlaridan sung (20—30 dakika), Ofitsiantlar issik gazak berishni boshlaydilar. Issik gazak, taomlar xar bir kishi uchun aloxida idishlarda keltiriladi. Issik gazak va taom-larni Ofitsiantlar ikki kishi bulib olib kelishi mum-kin. Issik ovkatdan sung xar xil shirinliklar berida-**di**. Ularga tegishli anjomlar kuyiladi.

92

Shampan vinosi va kadaxlar keltiriladi. Patnislar-dagi kadaxlarga vino kuyib, xar bir mexmon oldiga bo-rib tavsiya kilinadi. Furshet-banket kofe ichish bilan yakunlanadi. Xoxlavchilar bulsa, konyak ichishlari xam mumkin.

- • Butun xizmat kilish jarayonida Ofitsiantlar stollar-ga karab turadi, foydalanilgan idishlar, bushagan shi-shalarni darrov yigishtirib oladi, ularni yuvadigan xo-naga topshiradi, toza idishlarni olib kelib kuyib turadi. Xuddi shuningdek, kuldonlarni uz vaktida olib, tozalab keladi yoki urniga tozasini almashtiradi. Mexmonlar kup bulgan xollarda bu ishlarga aloxida ofitsiant ajratiladi.

Zalda bir nechtagina stol bulsa, gazak, taomlar, ichimliklar bir vaktida birdaniga beriladi. Stollar zalga kirish joyidan uzokrokda bulsa, eng oldin ularga xizmat kilinadi.

Banket tugagach, yigishtirish ishlari kuyidagi tartibda utadi: eng avval salfetkalar, shishalar, vazalar, anjomlar navbati bilan olinadi. Chinni, shisha idishlar yi-gashtiriladi. Stol ustiga solingan dasturxonlardan uvok-ushokdar chetga yoki salfetka bilan artilib olinadi, pat-nislarga solinadi. Dasturxonlar va ular ostiga solingan matolar urab olinadi va sungra pol yeupuriladi.

kokteyl-banket

Sessiyalar, konferensiyalar, kengash, yarmarka, s'ezd katnashchilari uchun kokteyl-banketlar tashkil kilinadi. Odatda bunday banketlar kechga tomon utkaziladi va 2 soat atrofida davom etadi.

Kokteyl-banketlar utkazishda kat'iy bir tartib urna-tilmagan. Belgilangan vakt doirasida mexmonlar uzlari uchun kuday paytda kelishlari va ketishlari mumkin.

Kokteyl-banketlarning uziga xos xususiyati shundan iboratki, ularning taomnomasida kokteyl va turli-tu-man alkogolsiz ichimliklar urin olgan.

Kokteyl-banketning iktisodi ancha ixcham, ortikcha mebel, idish-tovok, anjomlar va xokazo talab kilinmay-di. Bunday banketlarga xam boshka banketlarga kuyiladi-

93

gan talablar kuyiladi. Ammo bu banket ancha arzon tura-di. Kokteyl-kon'yak likyor, vino va shu kabilar aralash-masidan shakar va ziravorlar kushib tayyorlangan shirin, xushbuy ichimlik. Bunday banketlar xorijiy davlatlarda kulllaniladi.

Xizmatga tayyorlanish. Zalga banket stollari kuyil-maydi, ammo zalning kulayrok, joylarida — devor yonla-rida, ustunlar atrofida va boshka joylarda stollar bula-di. Banket boshlanishiga kadar bu stollarga sigaretalar, gugurt, kuldon, salftkalar solingan vazalar kuyiladi.

Idishlarga solingan gazaklar, ryumka, kada^arga ku-yilgan ichimliklarni ofitsiantlar patnislarda olib yurib mexmonlarga tavsiya kiladi. yengil, asosan sovuk taomlar oz-ozdan solinib tarkatiladi. Balikli taomlar, shirinliklar kup buladi.

Issik taomlardan kiymalangan mol gushti, kuy gushti-dan tayyorlangan gazaklar, kotletlar, pishirilgan yoki yogda kovurilgan sosiskalarni tavsiya etish mumkin.

Kokteyl-banketlari alkogolsiz deyilsa xam, extiyoj bulganda arok, konyak, likyor, vino, pivo, shampän vino-si, sharbatlar, suvlar beriladi.

Kokteyl-banketlarida cheklangan mikdorda chinni, shisha idishlar, metall buyumalardan foydalaniladi. Ryumka, kadaxdar kuprok kerak buladi. Ammo bunday ban-ketlarda odsiy, lekin chidamli arzonrok turadigan idish-tovoklardan foydalanish maksadga muvofikdir.

Kokteyl-banketlari uchun ishlatiladigan idish-anjom-lar mikSORI keladigan odamlar mikdoriga, gazak va ichim-liklar assortimentiga, xizmat kilayotganlar soni va ma-lakasiga, banket utkazilayotgan zalning muvofikdigi va boshka sabablarga boglik.

Kokteyl-banket restoranda utkazilmay, boshka bino-da buladigan bulsa, u yerni banket zali singari kurinish berishga yakinlashtirib bezash kerak. Bunday xollarda xamma narsa shu yerning uzida tayyorlanadi, gazak tayyorla-nadi, idish-tovoklar yuviladi. Agar banket utkazish uchun ikki xona bulsa, birida bufet joylashadi, boshkasida gazak tayyorlanadi.

Bufet uchun ajratilgan stollarga kalin mato va das-turxon yoziladi. Kleyonka yoki polietilen plyonkalar so-

94

lingan stollarga **suyukliklar tukilsa**, -ular **namni** ;shimib olmaydi.

Bufetni ishga tayyorlash, kokteyl tayyorlash va ryumka, kadaxdarga kuyilgan ichimliklarni stollarga tez kuyish uchun bir necha bufetchilar yoki tajribali ofitsiantlar tayinlanadi. Bufetchilar xizmat kiladigan bulsa, ularga yordamchi tayinlanadi, yordamchi tezlik bilan ichimliklar kuyib beradi, bufetga muz, toza idishlar keltiradi, bush shisha, banka, ballonlarni olib ketadi.

Banketga tayyorlanishda bufet stollariga, albatta ichimliklarni xisobga olgan xolda, ryumka, stakan, kada:x-lar guruxlab kuyib chikiladi. dolgan idishlar-anjomlar bufetda saklanadi. Bufet stolida patnis, ichimliklar va muz uchun joy koldiriladi.

Banket boshlanishiga kadar xamma ichimliklar xaro-rati talab meyoriga keltirilishi lozim.

?^avo isib ketgan paytlar muzlar mayda bulaklarga bulinib, oldindan tayyorlab kuyiladi.

Banket boshlanishiga bir necha dakika kolganda ichimliklarning bir kismi bufetga keltiriladi, shishalar ogzi ochiladi, sharbatlar kuzachalarga kuyiladi, kokteyl tayyorlanadi.

Birinchi mexmon kelganiga kadam ruykma, stakan, kada" larning turtdan bir kismi ichimliklar bilan tuldiriladi va patnislarga kuyilib, usti salfetka bilan yopiladi. Idishlarga ichimlik juda tulatilmaydi, uchsan ikki kismigacha kuyiladi. Ichimliklar kuyilgan buyi baland idishlar patnis urtasiga, buyi pastlari chetrokka kuyiladi, oralari 1—2 sm dan kam bulmaydi. Navi, mazasi, tuey, kuvvati xar xil bulgan ichimliklar bir xil ruykma-larga kuyilgani uchun ularni gurux-guruxlarga ajratib terish kerak.

Patnis ustiga yopiladigan salfetka patnisga moe tu-rishi lozim. Sochik-salfetkalar katta bulsa, patnis che-tidan osilib koladi va kurinishi xunuk buladi. Bufetda xamma vakt zaxirada salfetka, sochik, kuldon va boshka-lar bulishi zarur.

Bufetchi, ofitsiantlar shisha idishlar, ichimliklar, muz va boshkalar bilan banket zalini yasatayotgan bir payt-da, oshpazlar gazaklar tayyorlaydi, ularni idishlarga so-

95

ladi. Banket boshlanishidan bir necha dakika oldin ofitsiantlar ularni yordamchi stollarga olib kelib kuyadi. Mexmonlarga ichimliklar, gazaklarni dumalok yoki chuzin-chok patnislarda tarkatish ancha kupay.

Oldindan tayyorlanadigan gazakli idishlar mikdori ofitsiantlar sonidan bir necha barobar k\$ bulishi kerak.

Kokteyl—banketlarigaryumkalar, kadaxlar, stakanlar kup talab kilinishini xisobga olgan xolda ularni yuvish-ni yaxshi tashkil kilish lozim. Ayniksa, bu narsa banket uchun moslanmagan joylarda mexmon kutilganda zarur. Yuvish xonasiga ikkita stol kuyiladi, bittasi foydalanilgan idishlar uchun, ikkinchisi yuvilgan va tozalab artilgan idishlar uchun. Sungra ular bufetga olib boriladi va ichimliklar bilan tuldiriladi. Idishlarni okib turgan issik suv bilan yuviladi va sochik bilan artiladi.

Mexmonlarga xizmat silish. Zalga kirishda mexmon-larni banket tashkilotchilari kutib oladi. Mexmonlar-dan birinchisining zalda kurinishi bilan ofitsiantlar xizmat kilishni boshlaydi.

Xizmat boshlanishida zalda kancha odam borligiga karab, ofitsiantlar zalga chikishadi. Oldin xizmat xona-sidan patnisda ichimliklar kutargan ofitsiantlar, sungra ular orkasidan gazaklar bilan ikkinchi gurux ofitsiantlar chikadi. Patnislar chai kulda tirsak barobarida bula-di. Ular xar bir mexmon oldiga kelib ichimlik va gazaklar tavsiya etadi. Bir mexmon xoxlagan ichimlik, gazak oliuqi yoki xozircha olmasligi mumkin, u chogda ofitsiant ikkinchi mexmonga yondashadi va ichimlik taklif kiladi. Shunday xolat xam bulishi mumkin; mexmon sharbat ichish-ni xoxlaydi, ammo ofitsiantda bu ichimlik yuk, bufetda bor. Ofitsiant uzr surab bufetdan mexmon talab kilgan ichimlikni keltirib beradi.

Bordiyu, mexmon istagan ichimlik bufetda xam bulma-sa, ofitsiant mexmonga yuzlashib, «kechirasiz, bu ichimlik yuk. ekan, apelsin sharbati bor, marxamat» deb patnisni tutishi kerak.

Ofitsiant patnisidagi ichimliklar tugab kolsa yoki oz kismi kolsa, u bufetga boradi, yetishmaydigan ichimliklar bilan patnisni tuldiradi yoki tayyorlab k^yilgan

96

patnisni kugarib zalga kiradi. Ba'zi mexmonlar bushagan ryumka, kadaxlarini patnisga kuyish xoxoshini bil-dirsalar, ofitsiant patnisni tutadi yoki yaxshisi, ryum-kani ung kuli bilan olib eng yakin yordamchi stolga kuyadi. Ofitsiant ichimliklar tarkatar ekan, kaysi ichimlikka extiyoj kuprokligini bilishi va bufetchiga aytishi lozim, uz navbatida usha ichimlikdan kuprok ryumka, kada[^]-larga kuyib turadi.

Mexmonlar ichimliklar ichgach, ikkinchi ofitsiant kulida patnis bilan gazaklar tavsiya kiladi. Gazakdan bushagan yoki ozgina kolganlari bilan idishlar yordamchi xonalarga keltiriladi, bu yerda idishlar tuldirilib, yana zalga olib chikiladi.

Issik gazaklar banket egalari, bosh ofitsiant bilan kelishilgan xolda beriladi. I[^]izitilgan metall yoki chin-ni idishlarga gazaklar solinadi, vidkalar urniga yogoch yoki plastmassadan kilingan sanchgichlar kuyiladi. Gazaklar bulakchalarga bulingan bulsa, xar bir bulakchaga bit-tadan aloxida sanchgich sanchilgan buladi, mexmonlar be-malol olib iste'mol kilaveradi. Gazaklar idishga uyib solinadigan bulsa, tepa katordagi xar bir bulakka sanchgich sanchib kuyilgan buladi, boshka sanchgichlar stakanda gazak yoniga kuyiladi.

Sanchgichning ikkinchi uchi mexmonlar opishi uchun kulay buladigan kilib stakandan 10—20 mm tashkariga chikib turadi. Gazak bilan mexmonlar atrofida yurgan ofitsiant patnisni chai kulida, ung kulida esa, bushagan sanchgichlar solinishi uchun tarelka buladi. Ofitsiantlar mexmonlar kelganidan boshlab to oxirgi mexmon kolgun-cha uzluksiz xizmat kiladi.

Kokteyl-banketlar tashkil kilishda ryumka, kadaxlarga banket zalida xam ichimliklar kuyilsa bulaveradi. Bu-ning uchun kulayrok joylarda — burchaklarda, chekkarok joylarda, banket zalining tinchrok devorlari yakinida barlar uyushtiriladi. Bularning mikdori mexmonlar so-niga va banket zalining maydoniga boglik. Maxsus bufet moslamalari bulmasa, bunday barlar uchun odatdagi stollar kuyiladi. Ular ustiga kalin mato va dasturxon solinadi. Furshet-banket stollari kabi yasatiladi. Bun-day stollar uzunligi 2—4 m, eni 1—1,5 m buladi. Bar-97

sgoli markazita vitrina urnatiladi, shishalar etiketka-si zalga karatilgan ichimliklar kuyiladi. Muz solingan vdish, banka va shisha ochkichlar, salfetka, patnis buladi.

Stol-barda ryumka, kadaxlar tup-tup kilib kuyiladi. Buyi uzun idishlar stol chetida ichimliklar kuyuvchiga yakinrok, buyi pastrokdari markazda turadi. Barda tur-gan bufetchi ichimliklar kuyadi. Ishni yaxshi tashkil kilish uchun uning ung tomonida shisha, kuzachalarda ichimliklar buladi. Stolga kuyilgan yashik, kutilarda ichimlik zaxi-ralari mavjud. Bush shishalar xam shu yerga keltiriladi. Banket boshlanishiga 20—30 dakika kolganda bar xar ji-xatdan tuda tayyor bulishi shart.

Mexmonlar kelishiga 10—20 dakika kolganda bar so-xibi ichimliklar kuyishni boshlaydi.

Banketda kup mikdordagi mexmonlarga xizmat kilish zaruriyati tugilsa, bar soxibiga yordamchi beriladi. Uning vazifasi — barga toza idishlar keltirish, foydalanil-ganlarini yigishtirib olish, barga ichimliklar keltirish, extiyoj tugilganda mexmonlarga patnisda kerakli ichimliklar olib borib berish, shuningdek bar soxibiga ichimliklarni ryumkalarga kuyishda yordamlashish.

ChOY-BANKEtI

Choy-banketlar tavallud topgan kunlar va boshka tan-tanalarda utkaziladi. Bunday banketlarda odamlar uncha kup bulmaydi. Bunday tadbirlar kup ^ollarda soat 16—18 larda utkaziladi, 2 soat atrofida davom etadi.

Choy-banketining utkazilishida kat'iy krida yuk,. U erkin dolda utkaziladi.

Banketga tayyorgarlik. ChoY-banketiga tavsiya etiladigan mebel —dumalok, chuzinchok stollar, ular bulmasa kvadrat, tugri turt burchakli stollar, stullar, kreslo, yarimkres-lo, yumshok kursi, divanlar.

Choy stollari zalning markaziga yoki me^monlar uchun kulay joylarga urnatiladi. Zalga bir kancha stollar kuyi-ladigan bulsa, ular orasida meeulonlar utishi, ofitsiant-lar yurishi uchun yulak bulishi lozim. Asosiy choy stol-laridan tashk.ari ofitsiantlar uchun yordamchi stollar x,am kuyiladi.

98

Dasturxon, sochik, sochik^salfetkalar gulli bulishi kerak. Stolga yozilgan gulli dasturxonlarga moe keladi-gan sochik-salfetkalar tanlanadi. Tantananing xarakte-riga karab rang-barang gulli dasturxon ishlatiladi. Ular bir xil rangda yoki milliy kashtachilik bezaklari beril-gan bir necha rangda bulishi mumkin.

Silliklangan, oyna bilan krplangan stollarga dasturxon yozilmaydi. Agar mexmonlar soni 8 dan ohsa, bir necha stolni yasatish mumkin.

Banket taomnomasida asosan xamir-kandolat maxsulot-lari (non, pirog, suxari, tort, pirojniy, keks, pecheniy, konfetlar, shirin yongokdar, bodom, olma, xar xil meva va boshkalar) buladi.

Spirтли ichimliklardan yarimshirin vinolar, musal-las, likyor, kon'yak tavsiya kilinadi. Ba'zi banketlarda shampan vinosi xam beriladi. Choy stoliga sovuk, gazak-lar berish tavsiya etilmaydi.

Choy-banketi stoliga mayda desert tarelkalari, desert, meva idishlari, vino, kon'yak, likyor uchun ryumkalar, shampan vinosiga kadaxlar, choynak-piyolalar, kandson va kand-ni sikib olgich, meva, kandolatlar solish uchun vazalar, gulli salfetkalar, kuldonlar kuyiladi.

Choy stolidagi xar bir mexmonga agar taomnomaga ki-ritilgan bulsa, kichik desert tarelka, uning yoniga likyor va konyak uchun ryumka kuyiladi. Pichok, vilka, krshik, desert tarelkalariga yoki uning yoniga kuyiladi. Gulli sochik- salfetkalar chiroyli buklanib, desert tarelkalariga yoki ularning yoniga, chap tomonga kuyiladi.

Mevalar uchun tarelkalar, anjomlar 4—6 tadan taxla-nib, mexmonlar uchun kulay joyga kuyiladi. Ular xizmat kiluvchilar uchun xam ungay bulishi kerak.

Meva, kiyom, asal, pecheniy, tort, pirojniy, kand, yongok^ solingan vazalar banket boshlanmasdan oldin stollarga kuyiladi.

1^iyom, asal soladigan idishchalar, kandni sik,ib olgich, tort, pirojniylar uchun kurakchalar, desert koshik-lari beriladi.

Kuldon, sigaretalar, gugurt choy stoliga kuyilmaydi. Ularni zarur bulib kolsa, ofitsiantlar keltirib bera-di. Choy stoli taomnomasida shirinliklar, mevalar, desert yoki nimshirin vinolar bulishi mumkin. Issik,

ichimliklar berish oldidan kiyom, sut, limon keltirila-di. Agar taomnomada kiyom belgilangan bulsa, 4—6 dona kichik idishchalar stol ustiga kuyiladi. Shampan vinosi uchun kadaxdar vino ryumkalarining chap tomonida turadi.

Choy stolining bezagi — samovardir. U asosiy stol ustiga yoki maxsus kilingan ixchamrok stolga kuyiladi. Chinni choynak-piyolalar, chashkalar samovar yonida buladi.

Mexmonlarga xizmat kilish. Ofitsiantlar mexmonlar-ni yasatilgan stollarga taklif kiladi, birinchi navbatda ayollar, yoshi uluglarni utkazadi. Xamma mexmonlar uti-rib joylashganiga ishonch xosil kdlgan Ofitsiantlar mex-monlarga shirinliklar va vino tavsiya kiladi. Ofitsiant undan chap tomon yurib taomlarni tortib chikadi. Taom solingan idishlarni kuyish uchun xar bir mexmon oldiga kichik tarelkalar beriladi. Sungra issik, ichimliklar, kandolat maxsulotlari kuyiladi.

Ofitsiantlar foydalanilgan idish-anjomlarni yigish-tirib oladi va toza desert tarelkalari, anjomlarni bera-di. Kiyom, kaymok, sut, limonlar kuyiladi va choy beriladi.

Biz bu yerda yevropa koidalariga binoan choy-banket-lar utkazish xakida kisman gapirdik, ammo uzbekona choy-xurlik butunlay boshk^acha buladi. (ozir respublikamiz restoranlarida choylar oshxonada paxta gulli choYnaklar-da damlanadi, paxta gulli piyolalar bilan mexmonlar oldiga kuyiladi. Ofitsiant choyni kaytarib,, bir oz tinim berib piyolaga kuyadi va mexmonga uzatadi.

Uzbekistonda bulgan, uzbek xonadonlariga mexmondor-chilikka borgan bir xorijlik olim, mamlakatiga borib, makolasida shunday yozadi: men uzbek kizining iffat-extirom, izzat-xurmat bilan choy uzatishini dunyodagi xamma iffat-extirom, izzat-xurmatga alishtirgan bular-dim. ^

Choy kuyish, choy uzatish — bu xam bir san'at, madani- ' yag. Bu madaniyatni biz restoranlarda xorijiy mexmon-larga kursatishimiz darkor.

TUY-BANKE TLARIDA XIZMAT KILISH

Restoranlarning tuylarga xizmat kiladigan aloxida zallari bor. Peshzallarda mexmonlar yigilishadi, bir-birlarini kutishadi. **Tuy** utkaziladigan zalga stollar

100

kuyiladi, banket dasturxonini yasatiladi. Restoranning fakat bittagina zali bulsa, mexmonlar **eshik** oldida tupla-nishadi. Tuy banketlari uchun taomnomalar maxsus muko-valarda tayyorlanadi.

Tuy taomnomalarining mukovalari odatdagi tantana-li banketlarnikiga Karaganda kichikrok, ok. rangda, «Tuy taomnomasi» deb yozilgan buladi. Mukova ichiga taomnoma solinadi, ammo taomlarning, ichimliklarning baxosi kursatilmaydi.

Buyurtma kabul kilish. Avvalo tuy utkaziladigan zal buyurtmachiga kursatiladi. Banket utkaziladigan sana va vakt, tuyga keluvchilar soni, banket uchun utkazilgan pul summasi aniklanadi. Kuyidagi masalalar oldindan xal kilib olinadi: milliy an'anadardan kelib chikkan xolda xizmat kilishning uziga xos xususiyatlari, kelin-kuyov-larning kelishi, kutib olinishi yoki kelin-kuyovlar mex-monlarni kutib opishi, sovgalari, gullar uchun joy, mex-monlarni kaysi tartibda utkazilishi, issik. ovkat kachon berilishi, uyinkulgi, choy berilishi va xokazolar.

Buyurtmachi bilan taomnoma, banket stollarining kuyi-lishi, mexmonlarni joylashtirish rejalari kelishib olinadi. Buyurtma kabul kilinganda buyurtmachiga restoran manzili yozilgan taklifnoma blankalari beriladi.

Tuy taomnomasiga xar xil sovuk. taomlar va gazaklar, kandolat maxsulotlari, mevalar, ichimliklar, bitta yoki ikkita issik, ovkat kiritiladi.

Ofitsiantlarni tayyorlash. Mebellarni joylashtirish. Tuy-banketiga keluvchilarning xar 9—12 tasiga bitta ofitsiant xizmat kiladi. Bosh ofitsiant xamma ofitsi-antlarga kursatma beradi, xar birining vazifasini bel-gilaydi, xizmat kilish sektorini tayinlaydi, taomlar, shampan vinosi va boshkalarining navbat bilan berili-shini tushuntiradi.

Xizmat kilishga tayyorgarlik jarayonida bir gurux ofi-siantlar mebellarni urnatadi, idish-tovok, anjomlar tay-yorlaydi, stol yasatadi, boshkalar ziravandlarni, gullarni kuyadi, bufet maxsulotlarini tayyorlaydi. Xizmat kilish jarayonida esa, bir gurux Ofitsiantlar taom va ichimliklar tarkatadi, boshkasi — foydalanilgan idish-tovoklarni yigishtiradi va xokazo. Tuyga taklif kilinganlar 20—24

101

kishi bulsa, stollar bir kator kilib kuyiladi, kuprok bulsa — T, P, Sh xarflari shaklida kuyiladi. Bu tuyga keluvchilar mikdori, restoran xususiyatiga boglik. Birinchi bulib kelin-kuyovlar utiradi, kuyovning ung tomonvda ke~ lin utiradi.

Kelinning ota-onalari kuyovning chap tomonida, kuyov-- ning ota-onalari kelinning ung tomonila utiradi. Shu katorda kuyovjura va kelin dugonasi utiradi.

- Yukorida asosan yevropa xalklariga taallukdi tuy-ban-"ketlar xasida gapirildi.

^zbekistonda nikox tuylari, ayniksa kishlok joyla-rida asosan kuyovning xovlisida utadi. Bularning mil-liy an'ana, udumlarimizdan kelib chik;adigan ancha mu-rakkab tomonlari bor. Bu aloxida bir mavzudir. Lekin, Uzbekiston Respublikasi mustakillikka erishgandan sung shaxarlarda nikox tuylari xovlilarda utkazilishi bilan bir k.atorda, restoranlarda, maxsus tuyxonalarda utkazil-mokda. Bu tuylarning asosiy uzagida uzbek milliy mada-niyati, an'ana, urf-odati, udumlari sakpanayotgan, mazmu-ni boyiyotgan bulsa xam, shakl tomoniga ba'zi yangiliklar kirib kelayapdi. Bu xakda xam tuxtalmokchi emasmiz, chunki bu xam aloxida tadjikot talab kiladigan keng mavzudir.

Tuy kechasining boshlanishiga 5—10 dakika kolganda bosh ofitsiant tuy tashkilotchilariga xamma narsa tayyor, zalga kirish mumkin, mexmonlarni taklif kilamiz, dey-di. Shu payt xizmatga tayinlangan xamma ofitsiantlar zalda mexmonlarni kutadi, ularning utirishlarida yor-dam beradi, sungra ichimliklar va gazaklar tavsiya kiladi.

Kelin-kuyov va ularning ota-onalariga aloxida dik,-kat-e'tibor karatiladi. Taom, ichimliklarni ofitsiantlar tavsiya kilib aylanib yuradi. Zaruriyat tugilgan xolda ofitsiantlar tarelka va anjomlarni Yirishtirib oladi va urniga tozasini olib kelib kuyadi.

Mexmonlar ichib, yeyishib ancha kizib olgach, 30—40 dakikalik tanaffus e'lon kilinishi, shu payt musika, ashula, raksga tushish mumkin buladi.

Tanaffus vaktida ofitsiantlar stol ustini tartibga soladi, bushagan idish-tovoklarni yigishtiradi, tozala-rini kuyadi. Issik ovkat beriladi. Tuy torti kesiladi va tarkatiladi.

102

Tekshirish uchun savollar

1. K, anday banketlarni bilasiz?
2. Tantanali banketlarga **xizmat kdlsh tartibini aytib** bering.
3. Ofitsiantlarning tuda **xizmati bilan utkaziladigan ban-**ketlar x,ak^da aytib **bering**.
4. Rasmiy k,abul-banketlarida **mexmonlarga xizmat k.ilish** k^ndaY tartibda buladi?
5. Ofitsiantlarning kisman xizmati **bilan utkaziladigan** banketlar xak,ida aytib bering-
6. Rasmiy kabullar, tantanalar, banketlarda **ofidiantlar-ning** xizmat vazifalari nimalardan **iborat?**
7. Furshet-banketi xakida aytib bering.
8. Ko kteyl-banketi x.ak,ida aytib bering.
9. Tuy-banketlar i xamila aytib bering.
10. Uzbek tuylari xakida nimalarni **bilasiz? Uning milliy uziga xosligi nimadan iborat?**

IV BOB'

ReSTORAN ZALIDA me^monlarga XIZMAT KILISH MeXMONLARNI KUTIB OLISH VA utkazish

Restoranda xizmat kilishning kuyidagi an'anaviy shakllari kullaniladi:

1. Kundalik xizmat.
2. Banketlarda xizmat kilish.
3. Xizmat kilishning maxsus shakli. Restoranga mexmonlarning okimi kelishi uzluksiz

davom etganda mijozlarga kundalik xizmat kilish kuchaya-

di. Restoran xizmati kuyidagi asosiy elementlardan iborat:

- xurandalarni kutib olish va joy-joyiga utkazish;
- buyurtmalar kabul kilish;
- buyurtmalarni bajarish; .-:
- buyurilgan taom va ichimliklarni **olib kelib berish**^
- xizmat sungida xisob-kitob kilish- "a Restoran zaliga kirishda keluvchilar

kutib olinadi,| stodlarga kuzatib kuyiladi, utkaziladi va taomnoma bi-'i dan tanishtiriladi. Taom va ichimliklar tanlashda yordam beriladi. Buyurtma kabul kilinadi.

Keluvchilarni kutilgan aziz mexmon kabi, birinchi kimga ruparo bulsa, ular kutib oladi: eng avval mexmon-larni shveytsar va garderoob soxibi, sungra bosh ofitsiant va ofitsiant kabul kiladi.

Garderoob soxibi keluvchilarning ust kiyimi bilan birga kullaridagi portfel, diplomat va boshka narsa-larni xam topshirishni tavsiya kiladi.

Bosh ofitsiant myukozlar bilan restoran xizmat kiluv-chilarini bir-biriga boglovchi zveno. Bosh ofitsiant restoran zali oldida turib, mexmonlarni kutib olishi shart, ular tanlagan joyga kuzatib kuyishi yoki uzi joy kursa-tib utkazishi kerak. Shu bilan birga bosh ofitsiant mez-**bonlik** vazifasini bajaradi: keluvchilarni xush kelib-

104

siz **deb** kutib olishi, ularga karab muloyim jilmayishi dozim. Mexmonlarning oldida to stolgacha yurib utirish-ga yordam kilib taomnoma tavsiya etadi.

Agar mexmon uzi joy tanlagan bulsa, bosh ofitsiant uning orkasidan boradi, tanlamagan takdirda ular oldida borib xoxlagan joyiga utk^azadi. Keluvchilar guru?;

bulsa, necha kishiga joy kerakligi va zalning kaysi to-monidan bulishini suraydi. Ularning xoxishini xisob-ga olib, bosh ofitsiant stollarni kursatadi va mexmonlarni utkazadi, u yerga borish uchun kulay yulni kursatib, uzi sal oldinrokda boradi.

Bosh ofitsiant yoki ofitsiant mijozlardan kimning kaerga utirishi lozimligini tavsiya kiladi va uning bilan birga axlok-odob yuzasidan kuyidagilarni amalga oshirishi mumkin:

- utirishga taklif kilingan odam stolini kulayrok kilib kuyib berim;
- oldin ayollarni, sungra erkaklarni utkazish kerak, ayollar erkaklardan ung tomonda, erkaklar stolning ung burchagida yoki ayolga karama-karshi tomonda utirishi lo-zim;
- agar mijoz ayol bilan kelsa, ayolni erkakdan oldin utkazadi, erkakka esa utirishda bosh ofitsiant yordam kiladi;
- bordiyu ayol ofitsiant xizmat kilayotgan bulsa, u xrla yoshi uluglargagina utirishda yordam kilishi mumkin;
- mijozlar uzlari joy tanlab utirib olsalar, ular-ni bezovta kilib boshka stolga utkazishning ^ojati yuk;
- bir joydan ikkinchi joyga utkazish mijozlar xo-xishi bilangina bulishi mumkin;
- tayyorlanmagan stolga taklif kilish mumkin emas;
- doimiy mijozlar kelsa, ularni xar doim utiradi-gan joyga taklif kilish kerak;
- ish yuzasidan uchrashadigan mexmonlar kelsa, ularni xam uzlariga kulay joyga utkazish maksadga muvofikdir;
- gullar stolning markaziga kuyiladi. Restoranga gurux mexmonlar taklif kilinganda taklif kilgan kishi ularni kutib oladi. Buning uchun bosh ofitsiant kutuvchining k; aerda turishi kerakligini ol-dindan aytadi.

105

Taklif kilinganlar restoran oldida tuplanishi va zalga barobar kirishlari mumkin. Taklif kilgan kishi albatta ularni boshlab oldida kiradi.

BUYuRTMA KABUL KILISH

Mexmonlar joy-joylariga utirganlaridan sung bosh ofitsiant yoki ofitsiant ularga taom va ichimlik tanlash - uchun taomnoma tavsiya etadi. Buyurtma kabul kilinadi va bajarish uchun kirishiladi. Bunday xollarda bosh ofitsiant dam xizmat kiluvchi ofitsiantga yordamlashishi mumkin.

Odatda ofitsiant stolning chan tomonidan kelib ichiga taomnoma joylashtirilgan papkani mexmonlarga be-radi. Guruxga xizmat kilayotganda taomnomani yeshi ulut kishiga takdim etadi, agar ayollar bulsa, ular orasidagi yoshi kattarogiga taomnoma tutiladi.

Agar mijozlar ikki kishi — erkak va ael bulsa, taomnoma erkak kishiga beriladi. uz navbatida erkak kishi taomnomani ayolga uzatadi. Ayol taom tanlab bulgach, erkak kishi ofitsiantga buyurtma beradi. Guruxkupchilik bulgan takdirda taomnomani ofitsiantga murojaat kilgan odamga beriladi. Ofitsiant ikki va undan ortik taomnoma kel-tirishi xam mumkin. Agar restoranga xarbiy xizmatchi-lar kelgan bulsa, taomnoma unvoni yukrrirok kishiga tavsiya etiladi.

Taomnomani berib, ofitsiant ichkariga kirib keta-di. Mexmonlarga taom tanlashda imkon yaratadi, kaytib kelgan ofitsiant ung tomonda turib buyurtmani kabul kilib oladi.

Bordiyu, mijozlar taom tanlashda kiynal-sa, ofitsiant yordam beradi. Ovkatlar nomini va sifa-tini aytib, tavsiya qiladi. Agar ofitsiant bilimdon, tajribali bulsagina taomlar maktovini urniga kuyi-shi mumkin, mavsumlarga karab taomlar, sabzavot, meva-lar xakida axborot beradi, kanday suyuk ovkatlar, ik-kinchi ovkatlar va ichimliklar, balikli, sutli, xamir-li taomlar xak.ida gapirib tavsiya qiladi. Sovuk tushishi bilan kaloriyali taomlarga extiyoj oshadi, buni xam xi-sobga olish kerak.

106

Taom tanlashda xurandalarga malakali yordam kilish uchun ofitsiant kuyidagilarni bilishi shart:

- xizmat kilish jarayonini tezlatish uchun issik sex-**da** kancha tayyor taom borligini;
- kancha vakt ichida ovkat tayyor bulishini;
- mavjud garnir va sous assortimentini;
- taomlarga xarakteristika berishni.

Ofitsiant mijozlarning eng nozik imo-ishoralari-ni sezadigan bulishi kerak. Agar xurandalar uzaro gapga tushib ketishsa, ofitsiant, buyurtmalarini kabul kilishga tayyorman, deb ogoxlantirishi lozim. Iste'mol-chilar shoshilayotganligini aytishsa, ofitsiant doimiy mavjud taomlarni tavsiya kilishi mumkin va shu zaxo-tiyok, ovkat keltiriladi. Buyurtma kabul kilganda ofitsiant tikka turishi yoki buyurtma beruvchiga sal engashishi mumkin, ammo stolga bloknotni kuyib yozishi mumkin emas. Buyurtma ikki nusxada yoziladi. Chai kulda rakam-langan blanka daftarchasi, ung kulda kalam buladi. Taom-ning nomi, baxosi anik yozilishi kerak. Xar bir taom xakidagi yozuv bir katorga joylansin. Mijoz taom xakida ba'zi muloxazalarini aytishi mumkin, ofitsiant uni xisobga olib, k^anoatlantirishga xarakat kiladi.

Alkogolli ichimliklarning ishlab chikarilgan joyi, kuvvati aytiladi, ularga moe gazaklar buyuriladi. Kofe, kora kofe buyurilganda nima kushilishi, choy limon bi-lanmi yoki boshka shirinlik bilanmi, aytiladi.

Buyurtma kabul kilib olingandan sung ofitsiant dar-rov ketib kolmasdan yozilgan narsalarni xuranda ishti-rokida takrorlab tekshiradi va tula ishonch dosil kilib, buyurtmani bajarishga kirishadi. Shunday kilinganda ofitsiant ba'zi xatolardan xoli buladi va ikkinchi maro-taba mexmonning oldiga borib taomnomani kayta tekshi-rib yurmaydi. X.ar bir taomga ofitsiant kiskacha xarakteristika beradi: shurva, mastava, moshxurda, uvra, palov, manti, chuchvara va xokazo.

Iste'molchilardan buyurtma kabul kilib olish xam uz yuliga restoranning tegishli darajada uziga xos reklama-sidir. Ofitsiant mijozlar e'tiborini taomnomada mavjud taomlar, ichimliklarga karatishi kerak, maxsulot-larning sifatiga yaxshi baxo berishi lozim. 107

Ofitsiant uchun murakkab ishlardan biri byr necha yakka kelgan iste'molchilardan 'birdaniga buyurtma olishdir. Bularning xar biriga aloxida xisob ochishi va bir necha xil taom, ichimliklarni olib kelib, kimga ^aysisi te-gishli bulsa, aloxida-aloxida berishi lozim. Buyurtma kabul kilgan ofitsiant stoldagi idishi, koshik, vilka va boshkalar keltiriladigan taomlarga yetarli va moe kela-dimi, buni xam tekshirib kuradi. Ularda kamchilik bulsa, urnini tuldiradi.

Bordiyu, balik bilan ok musallas buyurshgan balsa, balik yeyishga xos narsalar keltiriladi, bitta vilka ung tomonga kuyiladi, ortikchalari olinadi, vino uchun ryumka koldiriladi, boshka ryumkalarni Yigishtirib olish mumkin, ammo fujer ovkatlanish oxirigacha turnshi kerak.

Ofitsiant xurandalarga ovkatlarni keltirish mumkin-ligi, buyurtmalar 10—15dak.ikadan sung tayyorlanishini aytadi,

BUYuRTMALARNI BAJARISH

Buyurtmalarni oshxonaga topshirish. Buyurtma kabul kilingandan sung ofitsiant uni navbat bilan bajarishga kirishadi, xizmat kilish jarayonini kuyidagi sxema buyi-cha amalga oshirish mumkin. Ofitsiant idish-tovok tura-digan xonaga kirib, kerakli narsalarni olib chikadi. sovuk taom va gazaklar uchun idishlar oladi, sovuk sexga olib kirib, uzi kabul kilgan buyurtmani beradi. Sung issik sexga kirib, issyak taomlar buyuradi. Kassa mashi-nasida maxsulotlarni olish uchun chek yozdiradi. Chekni oshpazga bermaguncha ofitsiant ovkat tarkatadigan joy" dan ketmasligi kerak.

Ba'zi restoranlarda buyurtmaning ancha murakkab usu-li mavjud. Bir necha turli buyurtmalarni bajarishga tugri kelib kolsa, mijozlar guruxda 4—6 kishi balsa, buyurtmalarni bajarish boshkacha buladi. Avval ofitsiant idish-tovoklar oladi va sovuk gazak buyuradi. Boshka taomlarni xam olib, yordamchi stol ustiga kuyadi, suv yoki pivoni tugri-dan-tugri stolga beradi. Bu payt buyurilgan sovuk gazak tayyor buladi. Ularni spirtli ichimliklar bilan stolga kuyiladi va issik ovkat buyuriladi. Ularni xam belgi-

108

dangan dakikada olishi kerak. Agar ofitsiant taomni vak-tida olib kelib mijozlarga bermasa, u sovib koladi. Taomni tayyor bulgandan sung darxol berish zarur. Bir necha kishilarga bir xil taom, salat beriladigan balsa, ofitsiant uni oladi va tarelkalarga bulib xurandalar oldiga kuyadi.

Tarkatish joyidan taomlarni olgan ofitsiant ular-ning xar birini kurikdan utkazishi kerak. Bir xil shakl-langan taomlarda xar xil kurinish balsa, biri oz, biri kup balsa, ofitsiant bunday taomlarni xuranda oldiga kuymasligi lozim. Bunday xollarda bosh ofitsiant yoki ishlab chikarish mudiri chakiriladi, yul kuyilgan xato tuzatiladi. Yaxshi shakllanmagan, kuygan yoki sovub kol-gan taomni mijozga berish — restoran obruyiga putur yetkazishdir.

Buyurtmaga muvofik stol ustiga dasturxon yasatish. Ofisiant dasturxon yasatishda kuyidagi koidalarni bajari-shi shart:

— oshxona anjomlari markazdagi tarelkadan ung va sul tomonga kuyidadi, pichokning utkir tomoni ungga karatiladi, vilka chaiga uch tomoni yukoriga karatib kuyiladi;

— stol yasatish pichokdan, boshlanadi, u.chapdan Ungga karatib kuyiladi;

— vilkalar ungdan chapga karatiladi;

— stolga uch komplekt anjomlar kuyiladi, turtinchi-si gazak tarelkasida salfetka ostida turadi;

- yog uchun ishlatiladigan pichok pirojki tarelkasi-ning ung tomoniga kuyiladi;
- shirin taomlar uchun anjomlar: pichok, vilka, koshik va boshkalar xam koidaga binoan teriladi;
- anjomlarni shunday kuyish kerakki, ular bir-birlariga tegmasin.

Ovkatlanish anjomlarini xar bir xuranda uchun alo-xida beriladi: eng avval oshxona kichik tarelkalari, gazak uchun tarelkalar, chap tomonga gumma uchun tarelkalar kuyiladi. Gumma va kichik oshxona tarelkalari oraligida ikkita vilka uchlari tepaga karatilgan xolda kuyiladi, tarelkaning ung tomoniga ikkita pichok — xar ikkalasi utkir tomoni bilan tarelkaga karatilgan buladi. Nonushta

109

va tushlik uchun bu anjomlar yetarli: Tushlik paytida kushimcha ravishda koshik berilishi mumkin. Ovkatlanish anjomlari mikdori beriladigan taom va ichimliklar as-sortimentiga borlik: :

— yevropacha nonushta uchun nazarda tutiladi (kolbasa-dan tayyorlangan—sovuk gazak): birinchi tur — gazak ta-relkasi va gazak anjomlari: ikkinchi tur — (issyak; taom— omlet) mayda oshxona tarelkasi va oshxona anjomi; agar turistlar guruxiga xizmat kilinayotgan bulsa, stolga xar extimolga karshi kofe va choy chashkalari, kofe idishi, sut solish uchun idish, kanddon, kiyom va limon uchun idish-lar va boshkalar kuyiladi; xar ikki turda xam yog uchun pichok kuyiladi.

Shunday kilib, anik taomnomaga muvofik nonushta, tushlik, kechki ovkat dasturxonlarini ofitsiantlar beza-tadi, tuldiradi. Shuning bilan birga dasturxonni kushimcha bezash buyicha xar xil vaziyatlar xam vujudga kelishi kuzda tutiladi. Bir necha misollar keltiramiz. Tushdik taomnomasida chinni idishlar va oshxona anjomlaridan tashkari kushimcha shisha va billur idishlar kuyiladi;

fujerlar, kadaxlar, ryumkalar Urniga fakat fujerlar kuyiladi, chunki mijozlar alkogolli ichimliklar ichadi-mi-yukmi oldindan aytish kiyin. Anjomlar mul bulgan-dagina fujerlar yoniga ryumkalar kuyish mumkin.

Kechki paytlarda lyuks va oliy toifali restoranlarda fujer va ryumkadan tashkari kuchli ichimliklar uchun alo-xida ryumkalar kuyiladi.

Stol yasatishda billur, shisha idishlar kuyilishi ta-omnomada k^{rs}atilgan vino-arok ichimliklari mavjud-ligiga boglik. Buni xisobga olgan xolda kushimcha kuyi-dagilar kuyiladi:

— shamlan vinosi uchun kadax (birinchi katorga chap-dan ungga), fujer, yoniga — vino uchun ryumka kuyiladi, sUngra arok; uchun ryumka; ikkinchi katorga shampän vinosi uchun kushimcha fujer kuyiladi;

— shampän vinosi uchun usha fujer, ok; musallas uchun ryumka (birinchi katorda usha tartibda, fujer, keyin — vino va arok. uchun ryumkalar; ikkinchi katorda — shampän vinosi uchun kadax va vino uchun ryumka kuyiladi);

— shampän vinosi uchun kadax, ok musallas uchun ryumka, kizil musallas vinosi uchun ryumka (birinchi katorda

fujer, vino va arokdar uchun ryumkalar; ikkinchi katorda shampan vinosi uchun kadax, vinolar uchun ryumkalar kuyiladi).

Stol bezatishda yukorida aytilgan ryumka, kadax va fujezlar ichimliklar berilishi tartibiga moe kelimi kerak.

Alkogolsiz restoranlarda vino-arok bulmaydi, shuning uchun stolga fakat fujez kuyiladi. • . <

Kup xollarda gazak stolga xizmat jarayonida beriladi. Bunday paytlarda stolga shirinliklar uchun anjomlar;

pichok, vilka, koshik, yoki pichok bilan vilka kuyiladi. Pichokning utkir tarafi tarelkaga karatib kuyiladi. Ofitsiant olti kishilik stolga xizmat kilsa, shamdan vinosi solingan chelakcha yoki meva solingan vaza kuyilishi mumkin. Stol urtasiga buyi pastrok vazada gul kuyiladi. Restoranning daxlizi va boshka ochik jrylarda xam stol yasatib kuyilishi mumkin, ammo chang tushmasligi uchun ryumkalar teskari kilib kuyiladi. Gazak tarelkalag ri salfetka bilan yopib kuyiladi, yoki stol ustiga das-turxonga salfetka solinib, ustiga tarelkani teskari kilib kuyiladi. Aloxida xolatlarda restoranda sharoit-ga karab ish kilinadi. Xodimlar xam bunga doimo tayyor bulib turishlari kerak. Stol yasatish uzgarishi, ovkatla-nish anjomlarining urinlari almashishi mumkin. Sha-roitga karab foydalanib bulingach, reklamalar olini-shi, ular urnini fujezlar egallashi xam mumkin.

Xizmat vaktiga karab stol yasatilishi xam uzgarib tu-rishi mumkin. Masalan, nonushta nayti bir xil, tushlik va kechki ovkat payti boshka xil buladi. Xizmat jarayonida xam stol usti anjomlari uzgarib kolishi mumkin. **Ta**-omnomada balikdi va gushtli ovkatlar nazarda tutilsa, stolga fakat gazak anjomlari — ikkitadan pichok va vilka kuyiladi, issik ovkat berilganda yana kerakli narsalar kushiladi.

Ofitsiantning ish texnikasi

Taom va ichimlik berishga kirishar ekan ofitsiant kuyidagi xizmat kilish texnikasining umumiy koidala-riga rioya kilishi shart:

1. Mijozlarga tez va shovkin-suronsiz, osoyishtalik bilan xizmat kilish, ammo atrofdagilar kuz oldida shosh-111ma-shosharlik bilan xarakat kilishi xam urinli emas.g Birinchi ovkat berilishini mijozlar 20 dakikadan **or**-tik; kutmasliklari lozim. :

2. Ofitsiant idish-tovok va boshka anjomlarni mi-; jozlar oldiga shovkinsiz, shoshmasdan, extiyot bulib, tar-tib bilan kuyishni bilishi.

3. Ofitsiant taom va ichimliklarni mijozning ung| tomonidan ung kuli bilan kuyishi. Navbatdagi taom stol: ustidan foydalanilgan idishlar yirishtirilib olingach beriladi. ,

4. Taomnoma buyicha buyurilgan taomlarni ofitsiant | maxsus idishlarda olib keladi: shurva va boshka suyuk ov-katlarni kosalarda, ikkinchi issik taomlarni tarelka-larda, shirinliklarni uziga xos idishlarda.

5. Issik; taomlar berishdan oldin ular ostiga kuyila-digan ilik, tarelkalar bulishi shart.

Agar issik. ovkatga garnir yoki kukatlardan salat beriladigan bulsa, ular taomli tarelkaning chap tomoniga kuyiladi. Bushagan idishlarni yoki yeyilmay dolgan ovk^at k;oldik^lari bor idishlarni ofitsiant mijoz ruxsati bilan opishi kerak. **Bu** ishlarning ^ammasi navbatdagi taom kelishiga k.adar bajariladi.

6. Ofitsiant taomnoma buyicha buyurilgan taomni pat-nisda olib keladi, kup xollarda ovk^atlanish anjomlari bilan birga keltiradi. Patnisni yordamchi stolga kuyib, ovk^atni tark.atish mumkin.

7. Taomlar bir-biriga moslaigan xolda tark^atiladi: uvildirik; sariyog bilan, kam tuzlangan balik, yangi sabza-vot bilan, bu maxsulotlar xammasi birga beriladi. **Bu**-larni usti yopilgan patnisda olib kelinadi. Vazalarni kuyishda exgiyot bulish kerak, uzun oyokli vazalarni yuk;ori-rok; tomonidan ushlanadi. Tarelkani ushlashda panjaning turt barmogi ostiga kuyilib boshbarmok, bilan cheti tu-tiladi.

8. Ba'zi tarelkalarining tag tomonidagi kuyiladigan kismi nochorrok, buladi, ularni ushdashda extiyot bulish kerak. Ularni kaftda boshbarmok^ bilan kisgan xolda olib yurish lozim.

9. Salat va garnirlar sous bilan aralashtirilganda krshikka yopishib k;oladi, uni vilka bilan kirib tozalash mumkin. -
112

1,0-Ovkatlarni bir idishdan ikkinchisiga solishda xam tegishli tartib mavjud. Oldin asosiy taom, sungra garnir va sous solinadi. Bunda extiyotlik bilan xarakat r^ilish kerak, ovkat kismalari bir-birlariga aralashib ketmasin.

Ovk;atlanish anjomlari — tarelka, pichok,, vilka, koshikdar, taom keltirishda ofitsiant kuyidagi k^oidaga rioya kilishi kerak:

- taom olib kelishda ofitsiantning bosh barmogi tarelka chekkasining tepa tomonida bulishi shart;
- piyola, stakan lablariga kul tekkizish mumkin emas;
- stakan, piyola kuyiladigan idishlar kuruk, bulishi kerak;
- OBkat jixozlarining sopi, baldokdaridan ushlash tavsiya kilinadi; •
- ryumka, stakan, chashka va bosh^alarni stolga shovkin-siz kuyish kerak;
- stol yigishtirilganda dasturxondagy uvokdarni polga k,okish yaramaydi;
- iste'mol kilib bulingan taom idishlari yigashti-rib olingandan sung navbatdagi taom beriladi;
- taom tarkatishda baldogidan ushlash, idish tagini ;artish kerak;
- yordamchi stolda ovkat suzilganda mijozga kurinib tursin;
- ovkatni kayta suzishda k,oshik, vilkadan foydala-niladi, k.oshik; ung k^lda, vilka chap kulda bulishi lozim;
- ovk,at idishga oshxonada k,anday solingan bulsa, k;ayta suzishda xam shunday bulishi

shart, uning tashk.i

kurinishi buzilmasin;

- agar ovk,at bir necha mijozga tarkatiladigan bulsa, ular orasida ayollar bor bulsa, eng avvalo taom ayol-larga beriladi (agar bolalar bulsa, birinchi navbat-da ularga berish kerak).

Kup xollarda stolga kaynok taomlar beriladi, bunday xollarda ofitsiant mijozni ogoxlantirishi zarur.

Patnis bilan ovkat tashish koidalari

1. Ofitsiantning asosiy asbobi patnisdir, unda ofisiant shakli va massasi xar xil bulgan narsalarni ta-

113

shiydi. Patnislar: oltitagacha oshxona tarelkasi siradi-gan katta, 3—4 ta tarelkaga muljallangan urtacha, urta-chaning yarmiga teng xajmdagi kichik turlarga bulinadi.

2. Patnis tashishning bir necha usullari bor: patnis ikki kul kaftiga kuyib kutariladi, barmoklar ochikxolda turadi; yengil patnislarni besh barmok uchlari bilan kutariladi. X.ar kanday xolat bulsa xam patnis yelkadan baland kutarilmaydi. Patnisda olib borilayotgan narsalar salfetka bilan yopiladi, bu idishlarning siljishi va bir-biriga urilishining oldini oladi.

3. Taom va ichimliklar patnisga bir sidra kilib te-riladi; ogirroq idishlar ofitsiant tomonga kuyiladi, buyi uzunlari urtada buladi. Bufet maxsulotlari va oshxona taomlari aloxida-aloxida olib kelinadi, chunki birga olib kelish — xizmat muddatini chuzadi va idishlar bir-biriga tuknashib ketishi mumkin. Buyurtmani ba-jarishda birinchi bufet maxsulotlari va suv keltirili-

shi lozim. Patnisni past kilib tizza tengligida kuga-; rish yaramaydi.

4. Ovk,at tarkatadigan joydan patnisning ikki cheti-dan ushlab kutarib ketiladi. Sungra ung kuli bilan uni ushlab, chan kuli barmoklarini patnisning ostiga urta-siga yunaltiradi. Ofitsiant ozgina egilgan turt barmok-lari uchlari bilan patnisni kutaradi. Ofitsiant stolga xurandaning chap tomonidan yondashadi. Ofitsiantning ung kuli deyarli bush buladi, eshik ochishi va boshka yumush-larni bajarishi mumkin.

5. Ofitsiantning ish jarayonida kichik patnislar kul keladi. Uni ushlab turish oson, dast silkib kaftga kundi-rish mumkin- Patnisni tirsak barobarida kutarish tav-siya kilinadi.

Agar ofitsiant xizmat kilish texnikasi koidalarni yaxshi uzlashtirsa, patnis bilan ishlash muvaffakiyatli buladi:

- taom idishlari **k;opkogi** yordamchi stolga teskari kilib kuyiladi;

- navbatdagi taomni berishdan oldin stolda joy xozirlaydi, foydalanilgan idishlarni yigishtirib oladi, yangi anjomlar kuyadi. Idishlarni yigishtirishda xar bir mijoz oldiga kelib chap tomondan xizmat kiladi. Idishlarni stol tepasidan olish mumkin emas;

114

- gazaklar, issiktaomlar, ichimliklar tegishli idish-larda kuyidagi tartibda beriladi: birinchi navbatda stolga ma'danli yoki meva suvlari kuyiladi, sungra non, agar buyurilgan bulsa, gazak, vino beriladi, bulardan sung issik ovkat keltiriladi.

TAOMLAR BERISHNING ASOSIY USULLARI

Taom tarkatish ofitsiant xizmatida eng murakkab va muxim ishdir. Restoran ish faoliyatida taomlar tarka-tishning uchta asosiy usuli kullaniladi:

— buyurilgan taomni maxsus anjomlar yordamida xuranda tarelkasiga solib beriladi (fransuz usuli);

— stolga bitta idishda ovkat keltirib taksimlanadi (rus usuli);

— gazak va taom mijozning idishiga yordamchi stolda solinadi (inglizcha usul).

Fransuz usuli buyicha xizmat kilish texnikasi umumiyy tarzda kuyidagi ishlardan iborat:

— ovkat solish anjomlari—oshxona koshiklari, vilkalar, kurakchalar, kiskichlar olib kelingan taomda buladi;

— chap kulga sochikcha tashlangan, yeng chetini bekitib turadi. Ung kul bilan taomni olib sochikcha ustiga kuyadi va mijozga tutadi, taom va uning ushlagichi mijozga karatiladi;

— xamma taomlar — idishlarda, vazalarda, salat idishlarida keltirilgan maxsulotlar chap kulda buladi, mijozning chap tomonidan boriladi va chapdan taom kuyiladi;

— taomni tirsak barobarida kutargan ofitsiant mijoz orkasida tuxtaydi, sungra, chap kulidagi taomni kutarib chap oyogi bilan bir kadam tashlaydi va ovkatni stolga olib keladi, odob koidasiga binoan ung kulni orkasi-ga kilib turadi. Taomlar kup va ogir balsa, ung kul bilan xam ushlaydi;

— ovkatni mijozga olib kelib, uning tarelkasiga yakinlashtiradi, tarelkaga tegmaydi, ofitsiant idish cheti mijoz tarelkasi ustiga tugrilanadi va taom solinadi;

— taomni chap kuli bilan ushlab oshxona koshigi va vilka yordamida ovkatni mijozlarning xar biri tarelkasiga soladi.

Bu usul ofitsiantdan madsulotni bir idishdan ikkin-chisiga sola bilishni talab kiladi. Buning uchun kuyida-gilarni izchillik bilan amalga oshirish lozim:

— koshik sopini urtasidan barmoklar orasiga olinadi, vilka sopini urta tagidan bosh barmok, bilan ushla-nadi, sopining uchi chinchalok barmok, asosiga tegib turi-shi kerak. Kursatkich barmok, bilan vilkaning tish tomoni kutariladi, krshik bilan taom olinadi, sungra bosh barmok bilan ovkatni ilgan vilka kisiladi va mijoz tarelkasiga solinadi; shu bilan birga ofitsiantning ung kul tirsagi mijoz gavdasiga takaladi, shu payt kaday-dir estetik tuygu dosil buladi. Taom berishning yukori-da aytilgan tarkibiga uz-uziga xizmat kilishni dam ki-ritish mumkin; mijoz tarelkasiga taomni uzi solib oli-shi dam mumkin. Bunday dolatlarda ofitsiant taomni mijoz tarelkasi yonida ushlab turadi. Ovkatni stol ustiga kuyish yoki juda baland kutarib yuborish dam mumkin emas. Ofitsiant taomni mijoz tarelkasiga tomon sal kiyshaytiradi. Mijoz tarelkasiga taom solinayotganda ovkat anjomlari ofitsiant kulida bulishi, biroq taom-dan balandda ushlab turishi lozim; tirsaklarni uz biki-niga yakin tutishi, taom solishda albatta oshxona anjom-larini ishlatishi kerak.

Ruscha usul. Buyurilgan taomlarni anjomlar bilan birga stolga kuyiladi, tarelkalarga solinadi. Ovkatlar-ni mijozlarning uzlari solib oladi, ofitsiant yordam berib turadi. Issik

taom idishi ostiga stolga ofitsiant , sochikcha solib kuyadi. Idish krpkogi va kosalar maxsus tarelkalarga kuyiladi.

Sovuk, gazak va taomlar stolga bir paytda, issik. taom-lar esa navbati bilan beriladi. Ofitsiant ovk.at kuyish- :

dan oldin ishlatilgan idish-tovokdarni yigishtirib ;
oladi va yangisini kuyadi.

Xizmatning bu shakli ichimliklarga ?;am tegishli. Issik, ichimliklar kofe va choy kofedonda va choynakda, shuningdek samovarda beriladi, bufetdan olingan ichimliklar — shisha, grafin, kuzachalarda beriladi.

Taom mijozning idishiga yordamchi stolda (inglizcha) solinadi, ofitsiant ovkat tarkatish bulimidan olib kel-gan taomini mijozlarga kursatadi, sungra ular ruxsati bilan tarelkalarga suzadi va stolga olib keladi.

Bunday sharoitda xizmat kilish texnikasi kuyidagi ^arakatlardan iborat:

1. Ofitsiantning darakatini mijozlar kurishi uchun ovkatlanadigan stol yoniga yuradigan kichikrok^ stol oli^ kelinadi.

2. Bu stolga olib kelinadigan taomlar va isitilgan tarelkalar kuyiladi.

3. Mijozlar kuz-ungida anjomlar yordamida ofitsiant taomni ularning tarelkalariga soladi.

4. Taomni olib kelib ung tomondan ung oyogi ,bilan oldinga bir kadam bosgan eu>lda ung kuli bilan mijozlarga tarkatadi.

Uziga kulayrok bulishi uchun idish-tovokdar ovk.atla-nish stolda kandy bulsa, yordamchi stolda \am shu tar-tibda teriladi. Odatda asosiy ma^sulotlar bilan taom stolning chap kismida, garnir — ung kismida joylanadi. Stolning urtasida tarelkalar turadi.

Taomlarni porsiya (ulush)larga bulish kuyidagicha amalga oshiriladi;

— kotlet, langet, bifshteks, kartoshka, sabzavot gar-nirlarini solishda, ularning tagiga krshik, tikiladi va sal kutariladi, tepasidan vidka bilan bir oz bosilib, kuchirib olinadi va iste'molchining tarelkasiga kuyiladi;

— pishirilgan gusht bulagini olishda k,oshik, va vil-kani gushtning tagiga tik^adi, kutaradi va mijoz tarelkasiga soladi, krshik, sal oldinrok, bulishi yoki dar ik-kalasi bir katorda barobar turishi mumkin;

— taomlarni solishda ofitsiant krshikni ung kulida, vilkani chai kulida ushlaydi, krshik, bilan vilka bir-biriga parallel ^olda buladi.

Ba'zi taomlarga garnir yoki sous aloadda beriladi, buni x,isobga olgan ofitsiant bush turgan ofitsiantni yordamga chakirishi mumkin. Birinchi ofitsiant taomni porsiyalarga bulib beradi, ikkinchisi garnir soladi. Agar taom uncha kup bulmasa, patnisda dam taomni, dam garnir-ni olib kelish mumkin.

Taom keltiriuqda ofitsiant mijozning ung tomoni-dan keladi. Chap tomondan kelsa dam buladi, lekin bunda ofitsiantga chap kuli bilan ishlashga tugri keladi.

Taomni kuchma yordamchi stolda fransuzcha yoki inglizcha berishda tegishli kridalarga rioya kilish kerak buladi:

1. Asosiy maxsulot —tusht, balik, kush gushti — tarel-kalarda stol urtasiga kuyiladi,

murakkab garnirlar uchun chap yoki ung tomoniga kukatlar — petrushka, ukrop, selder ung tomonga tepaga kuyiladi.

2. Sous tarelkaning ung tomoniga solinadi.

3. Porsiyalarga bulish kuyidagi tartibda buladi. Asosiy maxsulot, sous, garnir (kartoshka yoki makaron maxsuloti), sabzavot va kukatlar.

Uz manzarasi buyicha kaytadan tarelkaga solingan taom oshpaz bezagan kurinishni yukotmasligi lozim.

MIJOZLAR BILAN XISOB-KITOB KILISH

Myukozlar bilan buyurilgan ovkat va ichimliklar uchun xisob-kitob schyot buyicha amalga oshiriladi.

Mexmonxonaga ovkat tashib xizmat kilinganda belgi-langon mikdorda kushimcha xak olinadi va schyotga aloxida katorga yoziladi. Ofitsiant schyotdagi yozuv tugriligini tekshirib, umumiy summami chikaradi, chekga kul kuyadi, patnis yoki tarelkada mijozga takdim etadi. Agar mijoz shu zaxotiyok pul tulamokchi bulsa, ofitsiant uning oldi-dan ketmasdan pulni oladi va kaytimini beradi. Bor-dnyu ofitsiantda mayda pul bulmasa, kechirim surab pulni maydalashga ketadi. Kassaga kelib, pulni maydalatadi, patnisdan pul bilan schyotni mijozga olib kelib beradi. Kaytimi berilganda pullar yuz tomoni bilan turishi kerak.

Schyot blanki

Umumiy ovkatlanish korxonasi Schyot № « »
200 i.

Ofitsiant
(famiyasi)

Taom va boshk, a ma^suyaotlar	Necha porsiya (ulush)	Ba^osi, sum, tiyin	Summasi, sum, tiyin
Jami			

Sh

Xizmat uchun foiz Jami tulanishi kerak

(ofitsiant **imzosi**)

Schyotni tekshirdim, bosh ofitsiant

Schyot blanki nusxasi.

(imzo)

Ofitsiant schyotni bergach, mijozlar puli tayyor bulmasa, ular oldidan uzokdashadi, ular pul tayyorlagach, kaytib kelib xisob-kitob kiladi.

Buyurtma kabul kilingandan sung yoki birinchi ovkat berilgach, schyotni ofitsiant mijoz stoliga kuyishi va uzi ikkinchi nusxali schyot bilan ishlashi xam mumkin. Birok

buning uchun ma'muriyatning karori bulishi kerak. Kun oxirida ofitsiant schyot asosida reestr tuzadi, schyot nusxasi bilan birgalikda uni yigilgan pul bilan kassaga topshiradi. Agar kun davomida pul kassaga bulib-bulib tulanagan bulsa, koldigini xisob-kitob kiladi.

Kassir ofitsiant bilan birga kunlik savdo puli chek-dagiga tugri kelishini tekshiradi va kayd kilish kitobiga tegishli yozuv kiladi. Bosh ofitsiant tugriligini nazorat kiladi.

Reestr blanki

Umumiy ovkatlanish korxonasi Schyot № « »

200

i.

Kassirga topshirilgan schyot reestri Sana

(kun,oy)

200 i.

Tartib №	Reestr ra^mi	Summasi, sum, tiyin
Jami		

Ofitsiant

(imzo)

Tekshirdim, bosh ofitsiant

(imzo) Reestr blanki shakli.

Zadda kandolat maxsulotlari, suvenir-sovgalar, gul-lar sotilganda ofitsiant kassasiz uzi xisob-kitob kila-veradi. Restoranda estrada konsertlari bulsa, kushimcha xak olinadi, kirish bileti beriladi. Restoran ansambl-ga tulanadigan pulni mijozlardan olib koladi.

Restoranda dam olish kechalari, tantanalar, banketlar utkaziladigan bulsa, xamma xarajatlarni xisoblab, ta-omlar baxosini xam kushib oldindan chiptalar sotiladi.

YIRISH TIRISH VA FOYDALANILGAN TARELKA, ANJOMLAR, DASTURXONLARNI ALMASHTIRISH

Yangi taom berishdan oldin foydalanilgan idish-to-voklar, oshxona anjomlari tozalari bilan almashtiriladi. Guruxga xizmat k^ilganda mijozlarning xammasi taomlarini iste'mol kilib bulgach, foydalanilgan idish-tovok, anjomlar yigishtirib olinadi. s

Dasturxonlarni almashtirish zarurati tugalib kolsa, idish-tovokdar yordamchi stolga olinadi va dasturxon to-zasi bilan almashtiriladi.

Foydalanilgan tarelka va boshka anjomlarni yigish-tirib olish. Stol ustidan foydalanilgan tarelka va anjomlarni yigishtirib olishning bir necha usullari bor.

Birinchin usul. Ofitsiant stolga yakinlashib keladi va ung kuli bilan stolda utirgan odamning ung tomonidan tarelka va anjomlarni oladi. Ichida anjomlari bilan birinchi tarelkani olganda uning tub tomoni kaftda, chetlari bosh barmok bilan ushlanadi, urta barmo^ tarelkaning chetini ushlaydi, bunday kilinganda tarelka mu-vozanati saklanadi va kuldan siljib chikib ketmaydi.

Sung ikkinchi tarelkani oladi, barmoklar ustiga kuyadi: urta barmok, nomsiz va chinchalok ustiga birinchi tarelkani tagi bilan kuyadi. Ikkinchi, pastki tarelka cheti kaftga tegib turadi, kursatkich barmok, birinchi, tepadagi tarelka tagida buladi, xar ikki tarelka xavfsiz xolda buladi.

Sungra uchinchi tarelkani olib birinchisi ustiga kuyadi.

Turtinchi va navbatdagi tarelkalarni oldingilar ustiga kuyadi, pastki tarelkaldagi anjomlar yukoridagi-siga utkaziladi, vilka va koshikdar dastasi ung tomonga karatib teriladi, pichoklar **sopi** uziga karatiladi, **pi**-chokning utkir tomoni vilka, koshiklar ostida bulishi dozim. Taomlar koldigi yukoridan pastga k[^]arab vilka, koshik yoki pichok bilan sidirib solinadi.

Ikkinchi usul. Foydalanilgan tarelka va anjomlar stoldan birinchi usuldagidek, mijozning ung tomonidan ung kul bilan olinadi.

Birinchi tarelka chai kul bilan olinadi, kaft bilan tepaga kutarilganda bosh barmok va kursatkich barmok ora-ligiga olinadi, muvozanat saklanadi, pastdan kursatkich va urta barmoklar bilan ushlab turiladi.

Ikkinchi tarelka chap kulga kuyiladi, pastdan bosh barmok, nomsiz barmok va chinchalok bilan tutiladi. Navbatdagi tarelkani birinchisi ustiga kuyiladi, anjomlar va ovkat k.oldikdari birinchi tarelkaga solinadi.

Foydalanilgan tarelka va anjomlarni almashtirish. Eng avvalo ofitsiant servant yoki yordamchi stolga almashtirish uchun yetarli mikdordagi tarelkalar taxlamini olib kelib kuyadi. Salfetka yopilgan eng tepadagi tarelkaga ovkatlanish anjomlari kuyiladi, pichokning utkir ta-rafi vilkalar ostida bulishi kerak. Stoldan ishlatil" gan idishlarni olib kelib servant yoki yordamchi stol ustiga kuyadi. Sochikcha bilan ushlab tarelkadagi anjomlarni ung kuli bilan tepadagi tarelkaga, sung xar bir mijoz oldiga terib chikadi.

Yukridagi koidalarga rioya kilgan ofitsiant busha-gan idishlarni — tarelkalarni 10 tagacha kutarib yordamchi stol yoki idish yuvish xonasiga keltiradi.

Tarelka va anjomlar almashtirishning boshkacha usullari xam bor. Misol uchun ofitsiant yordamchi stoldan tay-yorlab kuyilgan anjomlar bilan tarelkani oladi, mijozning ung tomonidan borib, ung kuli bilan stoldagi ish-latilgan idishlarni oladi va urniga tozalarini kuyadi. Stol yonida yordamchi stol yoki servant bulgandagina yukori-dagi usul kullaniadi. Boshka xolatlarda ofitsiant ancha kup vakt sarflagan bulardi.

Jaxonning kupgina davlatlari restoranlarida ishla-tilgan anjomlarni mijozlarning uzlari yigishtirib Kj/yadi, ofitsiant vakt sarflamay idish-tovokdarni olib ketaveradi. Mijozlarning bunday xarakati «mana tayyor,olib ketaver» degan ma'noni bildiradi. Agar foydala-nilgan idishlar olinmagan bulsa, ofitsiant mijozlar-dan ruxsat surab, ularni yigishtirib oladi. Ruxsat olin-gandan sung ofitsiant ung kuli bilan anjomlarni tarel-kaga solib olib ketadi. Stol ustidan tarelkalarni va anjomlarni bulak-bulak olib ketish tavsiya etilmaydi. Idishlarni shoshmasdan, extiyot bulib yigishtirib olish kerak.

Ishlatilgan fujer, stakanlarni ofitsiant patnisga kuyib, chap kuli bilan olib ketadi. Agar ularning soni kup bulsa, bu ishni ikkita ofitsiant bajaradi. Bittasi patnisni ushlab turadi, ikkinchisi idishlarni yigish-tirib, patnis ustiga kuyadi. ^

Tekshirish uchun savollar I

1. **Mijozlarga** xizmat qilishning asosiy **usullarini aN tib** bering. "•
 2. Me^monlarni kugib olishdagi ofitsiant vazifalariD aytib bering. ••
 3. **Mijozlardan buyurtma k,abul qilish koidalari kandayYa 4-** Buyurtmalarni ishlab **chikarishga berish va tayyor taom" lar** olish k^oidalari k,andaY?
 5. **Taom** va ichimliklar berishning umumiy ^oidalari k^nday?
 6. Birinchi va ikkinchi taomlar berish k.oidalari 1<anday?
 7. **Shirin** taomlar va issik; ichimliklar i, anday beriladi?
 8. Ichimliklarga beriladigan **fujer**, ryumka, **k,adax,lar** x;akida nimalarni bilasiz?
 9. Mijozlar bilan ^isob-kitob k^anday ^ilinadi?
 10. Restoranda foydalaniltan idish-TOBoiyiap k^anday yigish-
tirib olinadi va almashtiriladi? **I.Dasturxon** kanday bezatiladi? **12.** Ofitsiantning **ish texnikasi** deganda **nimani tushunasiz?**
- UBOB

XIZMAT MADANIYATI VA AXLOK KOIDALARI

XIZMAT MADANIYATI K^SATKICHLARI

Umumiy ovkatlanish tashkilotlarida mijozlarga xizmat qilish, tegishli axlok.iy tartib k^oidalarga rioya qilish, zimmadagi vazifalarni bajarish — bu soxaning madaniyatini belgilaydi.

Rarb mamlakatlarida kabul k,ilinganidek, \ar **bir** korxonada uchun kerakli narsalar kuyidagilar:

- restoranga kirishingizdan did bilan yasatilgan estetik manzaraning kuzga tashlanishi, xizmatning oliy darajadagi sharoitlarining yaratilishi;
- xizmat qilish jarayonida xodimlarning axlok,-odob me'yorlarini bilishi;
- mexmonlarga xizmat qilishda urnatilgan tartib va navbat koidalarni bilish, ularga rioya qilish;

— turli taomlarni, ichimliklarni tavsiya qilish, olib kelib berish, shuningdek, kunikma texnikasi vataom tarkatish usullarini bilish;

— stol ustiga dasturxon yasatishning asosiy koidalarni bilish; ••

— xizmat qilish jarayonida xavfsizlik **va ekologik** k;oidalarga rioya qilish;

— oshxonada idish-tovokdari, anjomlar, sochik;va **bosh-**

k,alar yetarli miqdorda bulishi. **.&• Umumiy ovkatlannsh** korxonasida madaniy xizmat k.ilish kuyidagi kursatkichlar va baxoga ega:

— xizmat kiluvchi xodimlarning mijozlar bilan uzaro munosabatlari, ularning xizmat qilish texnikasi;

— xizmat kiluvchi xodimlarning tashki kurinishi va shaxsiy gigienasi, kiyim shakli,poyafzal belgi-langan talabga javob berishi, xar bir xodimning shaxsiy gigiena kridalariga rioya qilishi;

— umumiy ovkatlanish binosining ichi, oshxonada idish-tovokdari, jixozlari, maxsus kiyimlar, sochik, va boshkalarining sanitariya xodati;

— restoran, kafe oshxonasining idish-tovoklar, an-jomlar, inventar, mebel bilan tuda ta'minlangan-ligi;

- taom, ichimliklar, ovkat maxsulotlari assortimen-tiga rioya qilish;
- mijozlarga tez xizmat qilish;
- " muzika xizmatining sifati;
- kushimcha xizmatlarning mavjudligi.

Xizmat qilish madaniyatining baxosi besh ballik shkala bilan belgilanadi. Nazorat kiluvchi organlar tekshi-ruv natijalari va mijozlar fikrlari xisobga olinadi.

Bu xakda respublikaga xos tartib-koidaga rioya kili-nadi. Umumiy ovkatlanish korxonalarida, jumladan, res-toranlarda xizmat darajasi kuyidagidar asosida belgilanadi.

Restoranning tash[^]i bezagi:

- nomi yozilgan lavxalar, kursatkichlar;
- kulay, manzarali kurinishlar. Restoranning old tomonini yeruglik vositalari bilan bezash. :

Me[^]monlarni kutib olish:

- xushmuomalalik bilan mexmonlaryi kutib olish va tezlik bilan til topishish; ;
- doimiy mijozlarga aloxida e'tibor berish;
- mijozlarga e'tibor va yon berish;
- xizmat kiluvchilarda dimogdorlik bulmasligikerak. **Restoran zalini jixozlash:**
- tabiny manzarali usimliklar va yangi gullar mavjudligi;
- restoran mijozlariga xos musika;
- restoranga yarashadigan, mijozlarning dilini shod k[^]iladigan stollarni bezatib kuyish.

Iste'molchilar buyurtmalarini bajarish:

- taomlar xakida mijozlarga tula va ishonarli axbo-rot berish;
- ~ taomlar tayyorlanishi noyob va pazandalikningtokori saviyada bulishi;
- maxalliy maxsulotlardan foydalanish;
- taomning nomi uning mazmuniga moe kelsin;
- maxsulot arzon, sifati yaxshi bulishi;
- dasturxonga kuyilgan taomdarning mazasi **va** muat-tar xidlari moe bulishi;
- u taomnomaga moe yaxshi vino tanlanishi. • **Xizmat darajasi:**
- ofitsiantlar buyurtirilgan taomga xos vino tavsiya etishni bilishi;
- xodimlarning mutaxassislik darajasi yuk[^]ori bulishi;
- ofitsiantlarning ov[^]at, vino va ichimliklar soxa-sida chukur bilimga ega bulishi;
- g, ' ; — xamma restoran xodimlari mijozlarga xurmat bilan munosabatda bulishi;
- ofitsiant va vino sotuvchilarning mijozlarga yaxshi maxsulot tavsiya etishlari;
- mijozlar bilan nizoli masalalarda tortishmasdan yon berish. **Baxo:**
- ofitsiant tomonidan beriladigan taom schyoti mi-joz uchun kutilmagan xod bulmasligi kerak;
- iste'mol kilingan ovk[^]at va ichimliklar baxosi taom, ichimlik va xizmat sifati va darajasiga moe bulishi lozim;
- bir-biriga uxshash taomlar baxolari orasida uncha katta fark, bulmasligi kerak;
- berilgan schyot mufassal va anik, bulishi shart. Madaniyat darajasiga baxo berganda uning kursatkich-laridan biri — xizmat qilish vaktidir.

Restoranda iste'molchilarga xizmat ko'rsatish vaqt

Xizmat boskichi	Vakt, min	
	urtacha	tez
Birinchi kelish	4-5	1-2
Buyurtma bilan taom berish oraligi	8-10	1-2
Buyurtma bilan gazak berish oraligi	10-12	5-10
Gazak va asosiy taom berish oraligi	21-25	15-25
Buyurtma va desert berish oraligi	6-8	3-5
Schyot berish	6-8	1-2'

Mijozlarning noroziligi urtacha 10 dakika utgandan sng izxor etiladi. Ikkinchi, uchinchi taomlar kutilayot-ganda bu 10 dakika e'tiborsizdir. Ovkat berish oldidan yoki eng oxirida xam buning uncha axamiyati yuk.

Madaniy xizmat tushunchasi bilan xizmat uchun choy chaka berish tushunchasi alokadordir. Choy chaka berish restoran xizmatida odat bulib dolgan. Bu kurgina muammolar ke-lib chikishiga sabab buladi, bir-biriga ikki xil zid karash mavjud.

Bu bir tomondan ofitsiantlarga ma'lum mshedorda moddiy manfaat bazasi bulib xizmat kiladi.

Ikkinchi tomondan, ofitsiantlarning kuprokchoy chaka olishga bulgan ishtaxasini kuchaytiradi, ammo restoran mijozlarining noroziligiga sabab buladi.

Butun dunyo restoranlarida mijozlarga xizmat kilgan ofitsiant ovkatlanish oxirida choy chaka xakida eslatsa, bu yomon illat xisoblanadi. Birok restoranlarda mijoz-j lardan ofitsiantlar xizmat choy chakasi surash xolatlar^G uchrab turadi.

Ba'zi restoranlarda ofitsiantlar xizmat xaki uchuya schyotga 15% kushimcha kidali. Ammo ofitsiant xech kachon mijozlarga choy chaka xakida ran ochmasligi lozim. Resto ranning donishmand mutaxassisleri fikricha, agar ofi siant «xasis mexmonlar» xakida uz doirasida gai yurita^ ekan, demak, u bu soxada ishlashga yaroksizdir.

AK.Shda choy chaka berish koidaga aylangan. ?(atto ba'-zi amerikaliklar choy chaka berish protsentini kursatuv-chi jadval olib yuradilar, ofitsiantni ovora kilmay, choy chaka summasini uzlari aniklab tulab ketaveradi. Kupchi-lik restoranlarda, kafelarda ofitsiant oyligining 95% ini mijozlardan olinadigan choy chaka tashkil kiladi. ' Restoran soxiblari mijozlarning chiroyli utirish| larini ta'minlash, xodimlar orasida choy chaka sabab ni| zolar chikishiga yul k^uymasligi kerak.

Boshka mamlakatlar restoranlarida choy chaka masala— ,siga turlicha yondashadilar. Ba'zilarida choy chak,a ofitsiantlar orasida baravar bulinadi. Bu kupincha untagacha ofitsiant ishlaydigan restoranlarda buladi. Ba'zilarida 'esa, ofitsiant choy chakaning yarmisini uziga olib koladi, yarmisini bosh ofitsiant, vino sotuvchi va boshk^alarga

beradi.

Ba'zi xrollarda choy chak, aning bir kismini zal mene-geriga, bosh ofitsiantta, garchi ularning maoshlari usiz xam yukri bulsada, beriladi. Ba'zi restoranlarda ochik aytilmasa xam choy chaka krldirish uchun imo-ishora kili-nadi. Cheklarda kuyidagicha yozuv buladi: «Xizmat xaki taomlar baxosiga kushilmagan». Ammo xizmat oliy darajada madaniyatli restoranlarda bunday xarakatlarga yul kuil-maydi.

ODOB KOIDADARI

Restoran, kafe, oshxonalarda xizmat kilish madaniya-ti mijozlarning ovkat iste'mol kilish madaniyati bilan uzviy boglangandir.

Taom yeyish madaniyati — avvalo mijoz uz urnida yaxshi utira bilishi, uzini tugri, chiroyli tutishi, ovkat yeyish madaniyatiga rioya kilishi lozim.

Stol atrofida utirganda kuyidagi asosiy kridalarga rioya kilish tavsiya etiladi.

Stulda utirish. Tugri utirish, bezovta bulmaslik, stul suyanchigiga yengilgina suyanib utirish kerak. Stolni stolga juda yakin surish, shuningdek, ancha nariga jildirish xam mumkin emas.

Kullarni ovkat kutayotganda tizza kuzlariga kuyib utirish mak^sadga muvofikdir. Kullar bilan sochlarni rost-lash, tuzatish, peshona, bosh terlarini artish, kullarni iyakka tirab utirish, dasturxonni uzicha rostlash, idish-tovokdarni kuzgatish, sonini tekshirish tavsiya k^ilin-maydi. Taom yeyayotgan paytda tirsakni stol ustiga tirab utirish yaramaydi.

Sochikchani yozib tizza ustiga solib utirish kerak. U kiyimni ovkat sachrashidan ximoya kiladi. Taom yeyish jarayonida lablarni oshkora artmaslik, salfetskani yengilgina lablarga bosish tavsiya etiladi, agar gigienik k^oroz salfetaklar bulsa, yana xam yaxshi. Taom iste'mol kilinib bulgach, sochikdarni tarelkaning ung tomoniga, agar tarelkalar olingan bulsa, uning urniga taklamasdan kuyish kerak.

Non tarelkalarda beriladi, kul bilan olinadi. **Ke**-silgan yoki sindirilgan bulaklari olinadi. Somsalar sindirilmay, butunicha yeyiladi.

Caper — sindirilgan, kesilgan non bulagi ung kul.;

bilan olinadi, pichok bilan ung kulda saryog suriladi.;

Maxsus pichok bulishi mumkin yoki ishlatilayotgan pichok-| da surilsa xam buladi, biroq undagi ovkat yuki saryogga-| utmasligi kerak.

Kiyom, jem, povidlo -- tarelkalarga olinadi, sungra non bulagiga suriladi.

Buterbrod ~ kul bilan olinadi, pichok **va** vilka yorda-mida yeyiladi.

:

X,amma uchun umumiy ovkat kuyilganda xurandalar uz| oldidan keraklisini tarelkasiga solib olib iste'mol| kilaveradi. " ,

Kolbasa, vetchina — tarelkaga solinadi, 'pichok, va vilk! yordamida yeyiladi.

|

Balik,, gusht, sabzavot salatlari pichok, **va** vilka yorda) mida iste'mol kilinadi.

|

Bul'on va pyure-shurva — kosalarda tortiladi, krshi» bilan ichiladi, sovugan takdirda kosani kutarib bir che-tidan ichaversa xam buladi. Ovkatni sovutaman deb kosa,

koshiklarga puflash tavsiya etilmaydi. Uni k,oshik bilan ^aralashtirish va sovushini kutish kerak. Agar ovkat ichi-da yirik madsulotlar bulsa, koshik bilan bulib yeyiladi. Kosa oxirvda kolgan ozgina suyukdikni olish uchun kosa kiyshaytiriladi va koshik, bilan olinadi.

Gushtdan tayyorlangan issik taomlarni pichok, va vilka bilan yeyiladi. Ovkatlanish jarayonida pichok ung kulda, vilka chap kulda ushlanadi. Pishgan gushtni xar kim uz xoxishiga karab kesadi. Gushtningxammasini kesib, sungra vilka bilan yeyish tavsiya etilmaydi. Oz-ozdan kesib iste'mol kilinsa, gusht sovumaydi. Kotlet, tefteli va xokazolarni pichok, bilan kesib utirish shart emas, vilka bilan bulsa xam bulaveradi.

Ovkatlanish paytida pichok va vilkadan foydalangan" da xar ikkalasini kuldand kuymaslik kerak. Vilka bilan taom olinganda pichok, bilan uni rostlanadi, tugrilana-di, ammo pichok. bilan ovkat bulaklari vilka ustiga kuyil-maydi.

Parrandalar gushtini yeyishda pichok, va vilka bilan gushti suyakdan ajratiladi, sungra kul bilan yeyilishi mumkin. Taomdan sung kul issik, suvda yuviladi. Balikli taomlar yeyishda pichok, ishlatilmaydi. Vilka bilan gushti suyakdan ajratiladi va birdaniga ikkita vilka bilan iste'mol kilinadi.

Kush va balik, gushtlaridan ajratilgan suyaklar aloxi-da tarekalarga solinadi.

Yumshok, taomlar, kartoshka, sabzavot va boshkalar pichok, bilan kesilmaydi, vilka bilan bulaklarga bulina-di. Kartoshkani bulganda atalaga aylantirib yuborish yaramaydi. Guruchli suyuk ovkatlar koshik, bilan, kuyukla-ri vilka bilan yeyiladi.

Pishirilgan tuxumning pusti choy krshik bilan urib sindiriladi va tozalanadi, sunfa pichok bilan kesilib, iste'mol kilinadi. Kovurilgan tuxum vilka bilan yeyiladi. Agar tuxum vetchina bilan krvurilgan takdirde pi-chokda kesilib, vilka bilan yeyiladi. Omlet va kartoshka olad'isini ikkita vilka bilan yeyiladi. Pashtet odatda vilka bilan yeyiladi, ammo uni nonga surib yesa xam bulaveradi.

Taomni shoshmasdan yeyish, ovkat iste'mol kilish jarayonida ogizdan tovush chikmasligi kerak.

Ovkat yeyishda gavdani imkoni boricha tugri tutish, tarelka ustiga yotib olmaslik lozim. Agar ovkat kaynok, bulsa, ustidan sovuk, suv ichib yuborish tavsiya etiladi.

Ovkat yeganda lunjni tuldirib olish shart emas. Ovk.at yeyish vaktida fujer yoki non olish zarur bulib k,olsa, pichok,, vilkani bir-birining ustiga k,ilib, vilkaning uchli tomoni pastga, pichokning utkir tomoni chapga kara-tib tarelkaga kuyiladi. Pichok, va vilkalarining sop to-monini stolga, uch tomonini tarelka chetiga kuysa xam buladi, ammo u xolda uch tomonidagi suyukdik dasturxonga okishi yoki sidirilib tushib ketib, dasturxonni yoki mi-joz kiyimini iflos kilishi mumkin.

Mijoz koshik^ vilka, pichoklarni yerga tushirib yubor-sa, ofitsiant tezda uni tozasiga almashtirib berishi dar-kor. Atrofdagilarning dikk,atini jalb kilmaslik uchun ovkatlanayotgan mijoz engashib, tushib ketgan narsany olmasligi va ofitsiantdan kechirim suramasligi kerak.

Ovk,atlanib bulgach, xuranda tarekalarni uz oldidan nariga surib kuymasin, pichok,, koshik,, vilkani tarelkaga terib kuysin. Ularni tartibli kilib soplarini ung

tomonga parallel xolda, vilkalarining uchli, bukilgan to-monlari yukoriga karatib kuyiladi.

'--

Olma, noklarning pusti archiladi, urtasi tozalanadi, tarelkalarga teriladi, uni kul bilan yeyish mumkin.

Olxuri, uriklarni pichok bilan kesib danagidan aj-ratib yeyish ^am mumkin, shundayicha pichok ishlatmasdan yeyaversa xam buladi.

Gilos, olchalarning danaklarini ogizdan koshikka olinadi va tarelkaga solinadi.

Tarvuz, kovunlarni tilik, karch, kosa kilib yeyish uzbek xalkida azaldan mavjud. Restoranlarda esa boshkacharak. Tarvuz, kovunlar suyiladi, urugi ajratiladi, puchogi olib tashlanadi, sungra karch kilib tarelkalarda beriladi, megunonlar vilkalar bilan iste'mol kiladilar.

Apelsinning pusti pichok bilan olib tashlanadi, ti-liklaridan bulakchalarga bulinadi, tarelkaga teriladi, sungra kul yoki vilka bilan yeyiladi.

Mandarinning pustini kul bilan ajratiladi, tilik-larga bulinadi, yeyilgach, urugini choy koshikda olinadi va tarelkaga solinadi.

Bananning pustini yarmigacha archib, pastki tomoni-dan ushlab yeyish mumkin. Birok uni butunlay pustini olib pichok bilan kesib, vilkada yeyilsa maksadga muvo-fik ish buladi.

Kulupnaysifat mevalarni desert koshikdari bilan yeyiladi. K^ndni maxsus kiskich bilan yoki kul bilan olinadi.

Choy yoki kofeda kandni choy koshik bilan aralashti-riladi, kand erigach, koshik tarelkaga kuyiladi. Kofe kuyilganda idish tarelkadan kutarilmaydi. Stakanga choy kuyilganda koshik stakandan olinmaydi. Choy kuyib bulingach, koshik olinadi. Choyda kandning erishini ku-tish kerak, kuch bilan kandni maydalash tavsiya etilmay-di. Kesilgan limon bulagini choy yoki kofega solish uchun maxsus vilkadan foydalaniladi, koshik bilan ezilib, sharbati chikariladi va koldigi tarelkaga solinadi.

Tort, pirojniy va boshka kandolat ma^sulotlari uchun maxsus choy koshiklari, vilkalar ishlatiladi. Agar pi-rojniylar kichkina kogoz salftkalarida bulsa, tarelkalarga solib iste'mol kilinaveradi.

130

Pirojniy va kekslar kattik bulsa, sindirib iste'mol kilinadi.

Danakli kompot berilsa, sezdirmasdan danakni **ogiz**-dan olib, tarelkaga tashlash kerak.

Balikdi taomlarga limon kesilmasi berilsa, vilka-ning orka tomoni bilan sikib sharbati chikariladi.

Tekshirish uchun savollar

1. Restoranda xizmat madaniyati va axlok koidalari kanday

bulishi kerak? 2- Umumiy ov^atlanish korxonasi xodimlari nimalarga e'tibor berishlari lozim?

3. Umumiy ovk.atlanish **korxonasida madaniy xizmat ^ilish-ning** kanday kursatkichlari **bor?**

4. Restoranning tashk^i bezagi, **ichki bezagi, mexmonlarni kutib** olish madaniyati kanday bulishini aytib **bering.**

5. Xizmat darajasi deganda nimani tushunasiz?

VI; BOB
XORIJIY TURISTLAR OV DATLANISHINI TASHKIL KILISHNING UZIGA
XOS XUSUSIYATLARI
TURISTLARNING TURLARI

Uzbekiston Respublikasi 1991 yil 1 sentyabrdan mus-takil buldi. 1992 yil iyul oyida «Uzbekturizm» milliy kompaniyasi tashkil etildi. Istiklol yillarida vujud-ga kelgan milliy turizm soxasining tarixan kiska davr mobaynida zamon talablari darajasida rivojlangani-ni, mamlakatimizning iktisodiy tarakkiyotiga, uning dunyo mikesidagi obru-e'tiborini yuksaltirishga sama-radi xissa kushayotganini aloxida ta'kidlash lozim.

Respublikamizga xorijiy mamlakatlardan kelayotgan sayyoxdarning soni yil sayin oshib borayotgani, yangi-yangi turistik yunalishlarning ochilayotgani, ularga xizmat kursatishning yaxshilanayotgani yakkol kurinmokda. Bugungi kunda jaxonning turli mamlakatlaridan tashrif buyura-yotgan mexmonlar insoniyat sivilizatsiyasining beshikla-ridan biri bulmish Kj/xna va navkiron shaxarlarimizni, san'at asari darajasidagi bekdyos me'moriy obidalarni uz kuzlari bilan kurish, buyuk ajdodlarimizning k,adai-jolarini ziyorat kdlish, yurtimizning betakror guzal ta-biati bilan ya^indan tanishiim imkoniyatiga ega bulmok,-dalar. Bu esa xal^aro turizmni yanada rivojlantirish, jaxon andozalariga moe yangi, zamonaviy, shinam mexmon-xonalar, sayyo^lik maskanlarini barpo etish imkoniyati-ni beradi.

Xorijiy turistlar yurtimizga guru^guru^ bulib yoki yakka xolda keladilar. Yakka-yakka kelgan turistlar sayo-xatni maxsus das-i^p buyicha amalga oshiradi. Bular jumla-siga xorijiy sanoat, savdo, moliya firmalari vakilla-ri, turli muzokaralar,auksionlar, yarmarka va xokazolar katnashchilari kiradi. Bularga toifasi buyicha xizmat kilinadi: lyuks appartament, lyuks, birinchi toifa, turistik toifa va kemping.

Turistlar guruxi Uzbekiston Respublikasi xududida aviatsiya, temir yul va avtomobil transporti bilan sayo-xat kiladilar. Guruxlardagi Iuristlarga xam toifalar buyicha xizmat kilinadi. Polulyuks, birinchi toifa, turistik toifa, kemping. Bulardan tashkari arzonlashgan, maktab yunalishi buyicha gurux^shr buladi. ^amma turist-larga tegishli xizmat kursatilmokda.

TURISTLAR GURU^IGA ReSTORANDA XIZMAT 1^ILISH

Xorijiy turistlarga kidinadigan xizmatlardan biri ularni ovk^atlantirishdir. „ „

; Xorijiy turistlar uchun ovk,atlantirishni tashkil etish restoran va kafelarda amalga oshiriladi. Xorijiy turistlar kelishidan 5 kun oldin umumiy ovkatlanish tashkilotiga «Uzbekturizm» xodimlari tomonidan grafik beriladi. Unda xorijiy turistlar kaysi mamlakatdan kelayotgani, soni, ovkatlanishga kachon kelishi, necha kun bu yerda bulishi yoziladi. Bnr sutka oldin xar bir gurud xakida buyurtma beriladi.

-' Beriladigan buyurtmada xorijiy turistlar uchun mas'ul kishining familiyasi, guru^ indeksi, xabarnoma razami, turistlar kaysi mamlakatdan kelayotgani, guruxdagi turistlar

soni, jumladan bolalar va parhez taomga muxtojlar, turistlarni kuzatuvchilar, xizmat kilish klassi, ovkatlanish soatlari (nonushta, tushlik, kechki OBK,at), taom turlari, restoranda k,ancha vak^g bulishi, birinchi va oxirgi kun sanasi, xizmat kilish soatlari yoziladi. Xorijiy turistlar uchun aloxida zal yoki umumiy zalning bir kismi ajratiladi.

Agar xorijiy turistlarga bir necha kun xizmat kilish kerak bulgan takdirda restoranda aloxida maxsus joy ajratiladi. Bir necha mamlakatlardan kelgan xorijiy turistlar restoranning bitta zalida utiradigan bulsa, usha mamlakatning bayrokchasi stolga kuyiladi.

Ovkatlanish vakti uchun kuyidagi taxminiy oralik, tavsiya kilinadi: nonushta — 8 dan 10 gacha, tushlik — 12 dan 15 gacha, kechki ovkat — 16 dan 20 gacha. Ovkatlanish ikki smenaga tugri keladigan ,bulsa, soatlarni uzayti-rish mumkin.

Agar turistlar dasturida tungi tadbirlar nazardachu-tilgan bulsa, masalan, teatrga borish, ovkatlanish soat-lari uzgartiriladi

Taomnoma tuzish. Tushlik va kechki ovkatlar uchun ta-omnomada taom turlari ikkitadan kam bulmasligi kerak. Menyuda taom turlari, sarflangan maxsulot va baxosi kursatiladi. ^aftaning xar kuni uchun taomlar dar xil bulishi kerak. Kundalik ovkat menyusiga 4—5 tadan kam bulmagan buyurtma ovkatlar kiritish kerak. Bunda pazandalikning milliy xususiyati, xorijiy turistlarning urf-odati va ovkat iste'mol usullarini xisobga olish lozim.

Xorijiy turistlar taomnomasida restoran nomi, ovkatlanish buyicha klass, taom nomi, ovkatga sarflangan maxsulot va ovkat baxosi kursatiladi.

Turistlar guruxi uchun belgilangan limitidan yukrri yoki past baxo kuyish, shuningdek, menyuga alkogol ichim-liklar kiritish takiklanadi.

Turistlar guruxlarining ovkatlanishini tashkil kilishda brigada-zveno usuli buyicha xizmat kilish tav-siya etiladi, bunda nonushta 30 dakikadan, tushlik bir soatdan oshmasligi kerak. 4 ta ofitsiantdan iborat xar bir zveno 40—60 turistga xizmat kiladi. Nonushta, tush-lik, kechki ovkat berishda turistlar kelishiga 10—15 dakika k^olganda ofitsiantlar dasturxon yasatishi — **an**-jomlarni, non, yog, bulochka, ichimlik suvlar kuyishi lozim. Turistlar kelib utirgach, menyuda kursatilgan bi-rinchi, ikkinchi taomlardan, desert, issik, choy, kofe va boshkalar beriladi.

Barlar yoki aravachalarda sabzavot, meva sharbatlari, ichimliklar, chekish maxsulotlari savdosi xam tashkil kilinadi.

Xorijiy turistlar uchun tuziladigan taomnomaning uziga xos xususiyatlari

Xorijiy turistlarning millati	Taomlarning ^zyata xosyaigi	Turistlarga tavsini knlinmaydi
1	2	3

Chexlar va slovakpar	Chuchka [^] gushti va undan tayyorlangan kolbasa, sosisxa, vetchina keng »ug[lanila-di. Mol gushti, buzok. gushti, parranda gushtini iste'mol kiladi. Ikkinchi taomparga mayonez kushishni yaxshi •ku'-radi. Sabzavot salatlari, dulma, turli buterbrodlar. Kisel, kompot, yangi me-valar, konserva kilingan mevalarni, kandolat max.sulotlarining xamma tur-larini yaxshi kuradi.	Ikkinchi taomga pishi-riyagan balik, gusht, kiymalangan gusht
Polyaklar	Ularning oziq-ovkatpari kupjixatdan rus va ukrainlarnikiga uxshab ketadi. Ammo z<dr xil mayonez, kaymok kushil-gan salattarni, balik uvildirigi, kayla kuyilgan balik, rassolnik, k [^] ziko-rin shurvasi, kuymok, chalpak, chuchvara, sushi ovkat va asalni juda yaxshi xuradi Karam shurvani pishirilgan kartoshka-par bilan yeyishadi. Gushtli ikkinchi taomlarga kukatlardan, pomidor va bodringlardan salatlarni xush kuradi,	Kuy Tushtidan tayyorlangan taomlar
Vengrlar	Taomlar tayerlashda un kup ishlatila-di, shuningdek, kizil kalampir, kay-mok, ch?chk,a yogi. Milliy taomlari yegli mol, buzok, chuchka gushtidan tayyorlana-di. Shurva, bulon, shirin taomlar, kandolatlarni yaxshi kuradi. Suyukdik ichimliklarni, jumladan, muzli suvlarni kup iste'mol kiladi.	Uvildirik, seld, kilki, kuy gushtidan tayyorlangan taomlar, ke-silgan gusht, grechka shov-lasi, kisel
Rumivlar	Olovda pishirilgan gushtni, turli k?-rinishdagi sabzavotlarni juda yaxshi kuradi, Birinchi taomlardan mastava, sabzavot va kuzikorin shurvasi, tuzlangan sabzavotlar ikkinchi taomga kushib beriladi. Ovkatdan sung albatga kora kofe ichiladi.	Kuy gushti taomlari va kora non tavsiya kdlinmaydi.
Nemislar	Turli-tuman buterbrodlar, chuchka, buzok, mol, kushlar va balik gushtidan tayyorlangan taomlar, sabzavog maxsu-	Kuy gushti taomlari, kora non

Davomi

1	2	3
---	---	---

	lotlari keng iste'mol kilinadi, ka-tikmaxsulotlari, tuxumdan tayyorlan- • gan taomlar- Kolbasa, sirlarni yaxshi kuradi. Milliy taomlarni: tuzlangan karam bilan sosiska, karam bilan chuchka yogi, chuchk^ bolachasi- Keng tar-kalgan shurva-shore, sabzavot salati, sut yoki kuymok bilan kora kofe.	
, Bolgarlar	yevropa taomparining xammasini iste'mol kilaveradi, eng yaxshi kuradi-ganlari sabzavot, Kavkaz choxombilila-ri, kizil kalampir, bugdoy nonlarni xush kuradi. Yangi sabzavotlar boshka narsalar kushilmagan xolda beriladi-	Kora non
Koreyslar	Koreyslar taomining xususiyati shun-dan iboratki, ular gushtga Karaganda guruch, dukkakli maxsulotlar va sabza-votni kup iste'mol kiladi. Sabzavot-larga ozgina suyuklikkushib, sarim" sok liyoz soladi.Tuzlangan bodring, pomidor, xar xil tuzlangan narsalar-ni, shuningdek, shi, borsh, shurva, ikkinchisiga gushtli taomlarni va bugdoy non, pivo, sovuk suvni yaxshi kuradi.	Mineral suvlar, kefir, kofe, kakao, kay-mok, pish-lok, suyuk ovkat, sousli ovkat, tz.r'-nirli kartoshka, pish-lok.kushil-gan taomlar

Shvedlar, daniyaliklar, norvegiyaliklar	yevropacha taomlarning xammasini iste'mol qilaveradi. Nonushtaga muzday sut, kefir, sariyog, kiem, kofe, issik bulochkani xush kuradi. Balik maxsulotlari, seld, ukraina borshi, kay-mokdi kuymok, grechka shavlasini xam yaxshi kuradi.	Tvorogli taomlar va kuygushti
Inglizlar	~usht, balik., sabzavotdan tayyorlangan xamma ovkatlar, suyuk ovkdt, shurva-pyure, ukraina borshi, kiev kotleti, dulma	Balik shurva, kesib maydalangan gushtli taom, yogli chuchka gushtn, kuymok, chuchvara
Franpueyalar	"usht maxsulotlarining xammasidan taom tayyorlanadi, sabzavot va mevidan keng foydalaniladi, Dengiz xayvon-lari maxsulotlarini yaxshi kuradi,	

136

Davomi

1	2	3
	uvildirik, yormadan kilingan ovkatlar- Kefir, kaymok, tvorog, suyuk taomlarni ishtaxa bilan iste'mol kiladi.	
Italiyaliklar	Sabzavotdan tayyorlangan xar xil sa-latlar, makaronga poroshok sifat pishlok kushilgan taom, achchik	

	kayla kushilgan ovk^atlarni yaxshi kuradi.	
Yaponiyaliklar	Yaioniyaliklar taomi asosida guruch, xayvonlar maxsuloti, dengizusimliklari maxsuloti. Birok, turistlar mamlakatimiz milliy taomlariga kuprokkizikadi. Yangi sabzavotlar-dan tayyorlangan salatni, noyob ba-likdarni, chuchvara, kuymok, somsa, borshni, balik shurva, mol gushti, buzok, chuchka, kuy gushtlaridal tayyorlangan taomlar-Yoshlar Kavkaz ta-omlarini yaxshi kuradi.Uch maxal ov-katga xam sariyog beriladi.Nonushta choydan boshlanadi, gomshok pishlok, beriladi-Uch maxal xam birinchi suyuk ovkat tortiladi, Meva sharbati, ' suvni muzdek ichadi, pivoni yaxshi kuradi.	
Amerikaliklar	Amerikaliklar sabzavot va meva sa-latlarini yaxshi kuradi, mol tushti, yogsiz chuchka gushti, tovuk, indeykani sabzavot, kartoshka bilan yeydi. Suyuk ovkatlarni, pyure sifat va meva-li suyuk ovkatlarni xush kuradi. Kandolat maxsulotlari, sharbatlar, kompotlar, issik mamlakatlar meva-lari.	Dudlangan balik., balik, konservalar i, suyuk taomlar, yorma, makaron-dan, karam, yogli gushtdan tayyorlangan

		ovkatpar.
--	--	-----------

^isob-kitob tartibi. Ofitsiantlar ov^at tar^atish joYidan, bufetdan taom va ichimliklar oladi, zveno bri-gadiri yoki uning muovini kassa-mashin ad a chek urib be-radi, nakd pulsiz beriladigan chek alodida seksiyada z;am berilishi mumkin.

Xorijiy rypy?yiapra berilgan ovk.atni olganligini guruh^ boshligi tasdikdaydi va bu xakda **bosh** ofitsiantga dujjat beradi. Taomlar buyurtmasi tuda olinganligi

137

xakidagi ^ujjat **pul** ifodasidir, u taomnomaga kushi-lib, restoran buxgalteriyasiga topshiriladi.

Buyurtmalarni olganlik xakida tasdiklovchi jujjat №
Kinga
Turistlarga xizmat k,ilish buyicha kuyidagi buyurtmalarni olinganligini tasdiklayman
KaYsi mamlakat
xabarnoma ra}^ami klass buyicha
1 urux indeksi Turistlar soni
kishi
vdvday xizmat vdshindi. Umumiy summasi s^m - tiyin
umumiy summa yezuv (jlan Turistlarni kuzatuvchi
Imzo Berilgan kaxll« » 200 i,

ReSTORANDA YaKKA TURISTLARGA XIZMAT KILISH

Yakka kelgan turistlar ozik-ovkat uchun sum bilan nakd pul orkali yoki kredit kartochkalar bilan xisob-kitob kiladilar. Mexmonxonalarda turuvchi yolgiz turistlar uchun restoran va kafeda xizmat kilinadi. Turistlarga beril-gan nonushta baxosi ularga inturist agentligi sotadigan yullanma baxosiga kushilgan bulishi xam l^umkin. Yolgiz kelgan turistlar restoranning aloxida zalida, umumiy zalning belgilangan stollarida yoki mexmonxonada yashaş turgan xonasida ovkatlanishi mumkin.

Nonushta vakti yil fasliga karab soat 7 dan 10 gacha davom etishi mak.sadga

muvofikdir.

Turistlarning utiradigan stollariga tegitli bayroq.t chalar kuyiladi.

Yolgiz kelgan turistlar soni va taomlar xakida buyurt-**ma** turistlarning k,abul xizmati tomonidan oldingi kun soat 21 gacha kabul kilinadi. Buyurtmanoma namunasi kuyi-da beriladi.

138

Yakka turistlarning nonushtasi uchun buyurtmanoma:

Mexmonxona
Yakka xorijiy turistlar uchun nonushtaga buyurtmanoma « » 200 yil
Mexmonxonada yashayotgan xorijiy turistlar soni
yezuv bilan jumladan, bolalar
tuzuvchi
K?bul (,ilshp va xizmat ra^bari « » 200 YIL.

Taomnoma tuzishda bir xaftaga nonushtaga muljallangan restoran taomnomasidan foydalanish tavsiya kilinadi.

Ota-onalari bilan kelgan 2—12 yoshli bolalarning xam mexmonxona vizit kartočkasi buladi. Alkogol ichimlik-lar va chekish vositalari baxolari nonushta summasiga kushilmaydi.

Xorijdan kelgan yakka turistlar yashab turgan xonasidan telefon orkali nonushta buyurishi mumkin, ammo bu xizmat uchun nakd xak, tulanadi.

Agar xorijiy turist muddatidan oldin ketadigan bulib k^olsa, nonushta baxosiga loyik, yul maxsuloti beriladi, foydalanilmagan nonushta xaki turistga kaytarilmaydi.

Xorijiy turistlarga restoranda nonushtalar nakd pulga beriladi.

Mexmonxonalarda yashovchi yakka xorijiy turistlar uchun beriladigan nonushtalar uchun xisob-kitob kuyidagicha amalga oshiriladi:

— taomlar, ichimliklar ofitsiant tomonidan oshxona va bufetdan taomnomaga binoan kassa cheki buyicha beriladi;

— xar kuni mexmonxona buxgalteri restoranga rakamlan-gan blanka beradi. **Bu** vedomostni bosh ofitsiant tuldiradi;

— bosh ofitsiant kassir bilan kassa -mashinasi **krl**-digini xisoblaydi, jami summami vedomostga yozadi, sungra vedomost restoran kassasiga umumiy xisobot **uchun** beriladi.

Tushlik va kechki ov^at berilishi. Yakka xorijiy turist-larga tushlik va kechki ovkat taom buyurilgan taomnoma buyicha beriladi. Taomnoma uzbek tilida va bir necha chet tillarda (rus, ingliz, nemis, fransuz, yapon) bosiladi.

Taomlar uchun restoran yoki kafelarda sum xisobida nakd pul yoki kredit kartočkasi

orkali xisob-kitob kilinadi.

Kredit kartochkasi buyicha xisob-kitob kilish. Chet el fukarolari restoran yoki kafe xizmatlari uchun kredit kartochkalari yordamida xisob-kitob kilishi mumkin.

Kredit kartochkalari buyicha xizmat kursatish xakida-gi axborot, jumladan xorijiy firma reklama emblema-lari restoranning eng kurinarli yerlariga eshik, oyna, peshtaxtalarga kuyiladi.

Umumiy ovkatlanish tashkilotlari maxsulotlari uchun korxonaning xiliga karab belgilangan tartibda sum bi-lan xisob-kitob kilinadi.

X,amma kredit kartochkalari plastikadan tayyorlanadi va tugri turtburchak shaklida buladi. Kartochkaning kuyi kismiga burtgan xarflar bilan rakami uriladi, mudda-ti — oyi, yili kuyiladi, shaxsiy imzo bilan yukori xis kilish xususiyatiga ega bulgan magnit lentasi joylana-di. Agar kartochka yukolib kolsa, kalbaki imzo kilishga magnit lentasi Yul kuymaydi, lentadagi imzo uchirilgan takdirda «X^{akikiy} emas» degan yozuv paydo buladi.

Kartochka egasi bilan xisob-kitob kilinganda aslida tegishli xorijiy firma bilan xisob-kitob kilinadi. Xar bir schyot uch nusxadan iborat bulib, bittasi maxsus kalin k^{ogozga} yoziladi.

Schyotlar restoran va kafe bosh ofitsianti tomonidan rasmiylashtiriladi. Aloxida xolatlarda umumiy ovkatlanish korxonasi raxbari ruxsati bilan bu ishni ofitsiant bajarishi mumkin.

)(isob-kitob kilishda takdim etilaetgan kredit kar-tochkasining muddati utmaganligini tekshirish va unga moe xolda xorijiy firma schyotini yozish kerak. Mexmon-ga schyot beriladi, unda «Kredit kartochkasi buyicha tulov» deb yoziladi.

Ish kunining oxirida yozib berilgan schyotlarga ruyxat tuziladi, unda schyotning sanasi va turi, berilgan taom summasi kursatiladi. Ikki nusxadan iborat ruyxat restoran buxgalteriyasiga topshiriladi.

KIRISH

Umumiy ovkatlanish korxonalari ichida restoran, kafe, bar asosiy urinni egallaydi. Bular axolining xordik chikarishini tashkil kilishda tegishli rol uynaydi. U yerlarga odamlar fakat ovkatlanish uchun-gina emas, balki yubileylarii nishonlash, kishi xayotidagi muxim vokealarni, u yoki bu jamoa a'zolarining kuvonchiga sherik bulish, tuy tantanalarini nishonlash, ish buyicha yoki rasmiy uchrashuvlar utkazish, shu-ningdek, dilkash dustlar davrasida dam olish uchun iy-riladilar. Shunday xollarda bu xizmat kilish tashki-lotlarining xodimlari mexmonlarni xursandchilik 'bilan kutib olishlari, lazzatli taomlar kuyishlari, tulakonli dam olish^{ari} uchun xamma sharoitlarni yara-tishlari. darkor.

Mexmonxonalarda, aeroport, temir yul vokzalida joylashgan umumiy ovkatlanish shaxobchalari turist-larga, jumladan xorijiy turistlarga xizmat kilish-da yetakchi uringa ega. Avtoturizm ancha keng kulamli-dir. Avtoturistlar tuxtaydigan maxsus dam olish joylarida (kempinglarda) turistlar restoran, kafe, barlarda ovkatlanadilar.

Bu yerlarda xizmat kiluvchi xodimlarning ishni turri va izchil tashksh kilishi kelgan

mexmonlar kayfiyatini kutaradi, ularning xursandchiligi, xushchakchakligi yanada oshadi. Umumiy ovkatlanish xodimlari faoliyatiga beriladigan baxo xizmat kilish madaniyatining yuksak-ligiga borlik.

Xizmat madaniyati nafakat umumiy ovkatlatsish binosining sanitariya xolati va asosiy ishlab chikarishjarayonining mexanizatsiya darajasiga, shuning bilan bir katorda reklama va axborotning mavjudligi, zal-larning bezatilishi, xushtabiatligiga xam borlikdir.

Xizmat madaniyati xizmat kiluvchilarning ish shakl-lari va usullaridan, xizmat kilishning ilror turla-ridan foydalayaishiga boglik. Ovkat sifatiga, max-sulotlarning assortiment iga rioya kilish umumiy ovkatlanish muassasasining ishiga baxo berishda muxim rol uynaydi.

Mijozlarga ^ushimcha xizmat kursatish xam alo-^ida axamiyatga ega: uylariga ov^at olib borib berish, tantanalarda — uylarda buladigan tuy, yubileylarda xizmat silish, kulinar va ^andolat maxsulotlar tay-yorlash uchun buyurtmalar ^abul silish, taksi chakirib berish, stollarni band kilib kuyish va boshkalar.

Restoranda xizmat kursatish darajasi moddiy-texnik baza va yaxshi xizmat kilishdangina iborat bulmay, xizmat kiluvchi xodimlarning xushmuomalali-**gi**, chiroyi, ayniksa bosh ofitsiant va boshka ofitsiant-larning yuksak kayfiyatlariga borlik.

Tavsiya ztilayotgan kullanmada umumiy ovkatlanish tarmoklarida xizmat kursatish jarayonining naza-riy va amaliy asoslari bayon etilmokda: xizmatning shakl va usullari, mijozlarni kutish uchun zallarni tayyorlash, xizmat xodimlarining mijozlar bilan uzaro munosabati tamoyillari, xorijiy turistlar uchun o,ovkat tayyorlashning uziga xos xususiyatlari.

Xizmat kilish texnikasi bilan birga bazi ovkat va ichimliklarga xarakteristika beriladi. Bu xolat xurandalar savollariga ofitsiant tomonidan turri va ishonchli javob berish, ularga mazali taomlar tavsiya Kilish imkonini tu^diradi.

Uzbekistan Respublikasi mustakillikka erishgach, turizm mashakatiga aylanmokda. Tashkent, Samarkand, Buxoro, Xiva, Farrona vodiysida utgan 11 yil ichida jaxon talablariga javob beradigan mexmonxonalar bun-yod etildi va etilmokda. Yurtimizda xorijiy mexmon-lar, turistlar bulmagan kunni uchratmaysiz.

Uz xalkimizga va xorijdan keluvchilarga **alo da**-rajada xizmat kilishda umumiy ovkatlanish korxo-nalari xodimyaari uchun bu kitob zarur kullanma bula-di degan umiddamiz. Ushbu kullanmani yozishda shu soxa-ga oid uzbek va rus tillarida avval nashr etilgan adabiyotlardan keng foydalanildi.

Bu kitobda umumiy ovkatlanish tarmoklari, ayniksa restoran madaniyatining jaxon namunalari uzbek tilida berilmokda.

Bu kitob fakat restoran xodimlari uchungina emas, umumiy ovkatlanish tizimining xamma xodimlari: osh-pazlar, tovarshunoslar, omborchilar, ekspedit orlar, yuk tashuvchilar, ozik-ovkat ma^sulotlari tayyorlovchilar va boshka yordamchi xodimlar uchun xam amaliy kullanma buladi,

1 BOB

UMUMIY OVKLTLANISH KORXONALARI BINOLARINING ICHKI KISMI VA

ULARNI JIHOZLASH

UMUMIY OVKATLANISH KORXONALARINING TEXNOLOGIK JARAYONLARI XARAKTERISTIKASI

Umumiy ovkatlanish korxonasining asosiy vazifasi oziq-ovkat maxsulotlaridan taomlar tayyorlash, savdoni tashkil etish, tayyorlangan taomlarni realizatsiya kilib, iste'molchilarga xizmat kilishdir.

Eng muxim vazifani bajarishda umumiy ovkatlanish tashkiloti k.krrida aytilganlarni xisobga opishi kerak. Oziq-ovkat maxsulotlari bilan mijozlar extiyojini krn-dirish, taomning biologik kimmagini, ta'mini, mazasini kutarish, assortimentini kengaytirish lozim. Ovkatla-nish korxonasining turiga karab bu vazifa xar xil usullar bilan xal kilinadi. Agar oshxonada uzining maxsuloti-dangina tayyorlangan taomlar bilan savdo kilinadigan bulsa, restoranda esa taomlar va sotib olib ishlatiladigan maxsulotlar assortimenti ancha keng. Restoran mijozlarga taom tarkatish bilangina chegaralanib krlmaydi, bu yerda oliy darajada xizmat kursatiladi va keluvchilarning dam olishlarini kuigilli utkazish tadbirlari kullaniladi.

Umumiy ovk.atlanimda kulinar maxsulotlari tayyor-lashni tashkil kilishning uch shakli mavjud;

— madsulotlar ishlab chik,arishni xomashyodan **boshlab** tayyorlab, to iste'molgacha yetkazish;

— chala tayyor maxsulotlardan maxsulotlar tayyorlab, iste'molgacha yetkazish;

— ovkat iste'molini tashkil kilishdan uning bir kismini uylariga berib yuborishgacha.

Shunday kilib, xarakteri buyicha ishlab chik,arishni tashkil kilish tuda va tuda bulmagan texnologik jarayon-larga bulinadi.

Tula texnologik jarayonga korxonalarda xomashyoni k,abul kilib olishdan, omborxonadan chikishdan, tayyor maxsulot ishlab chik^idib realizatsiya kilinishi bilan tugagan texnologik jarayon kiradi.

Tula bulmagan texnologik jarayonda chala tayyor maxsulotlar markazlashgan tartibda keladi, savdo tashkiloti uni tayyorlaydi va realizatsiya kiladi.

Umumiy ovkatlanish korxonalariga kelib tushadigan umumiy ovkatlanish maxsulotlar in i shartli ravishda-xomashyo, chala tayyor va tayyor maxsulotlarga bulish mumkin.

Xomashyo — korxonaga olib kelinib, kulinar ishloviga beriladigan maxsulotlar (sabzavot, gusht, balik., tuxum, yorma, un va xokazolar), ular tuda texnologiya sxemasi buyicha ishlanadi;

— xomashyoni ishlash;

— taom tayyorlash;

— realizatsiya kilish.

Chala tayyor maxsulotlar — bir yoki bir necha kulinar ishlovdan utgan, ammo xali kulinar ishlovi me'yoriga yetmagan kulinar maxsulotini taom darajasiga yetkazish kerak, uni taom sifatida iste'mol kilib bulmaydi. Chala tayyor maxsulotlarga ishlov berish natijasida tayyorligi turli darajada buladi.

Tayyorligi yukori darajadagi chala tayyor maxsulotlar — bu maxsulotlar mexanik, issikdik, kimyoviy ishlovdan k^isman yoki tuda utgan, yana bir oz ishlansa, taom yoki

kulinar maxsulot sifatiga yetkaziladigan oziq-ovkatlardir.

Kulinar maxsulotlar — kulinar tayyorgarlik darajasiga yetkazilgan, yana ozgina isitilsa yoki ishlov, shakl berilib suzilsa bulaveradigan boskichda.

Tayyor kulinar maxsulotlar — umumiy ovkatlanish korxonalarida bu kulinar yoki kandolat maxsulotlarini is-te'molga tayyor, realizatsiya qilish mumkin deb xisoblanadi. - Tayyor taom va kulinar maxsulotlarini ishlab chika-rish texnologik jarayoni ikki boskichdan utadi;

1. Xomashyoni mexanik kulinar ishlovi (chala tayyor max-sulotlarni tayyorlash)— tayyorlov sexida amalga oshiri-ladi (gusht, balik,, sabzavot);

2. Issikdik ta'sirida chala tayyor maxsulotlar va ozika maxsulotlar iga kulinar ishlov beriladi (**tayyor xodga** keltiriladi).

Oshxona, kafe, restoranlarda realizatsiya oldidan mexanik, issikdik berish bilan tayyorlanadigan maxsulot-larni shu korxonalarining uzlari ishlab chikargan buladi. Kulinar ishlovisiz sotiladigan maxsulot va tovar-lar xarid kilingan tovarlar deyiladi.

Umumiy ovkatlanish korxonasi tayyor kulinar maxsulotlari yetkazib berish bilan birga turli chala tayyor maxsulotlar **xam** sotadi.

Xomashyo ishlatadigan umumiy ovkatlanish korxonala-rida texnologik jarayonning kuyidagi sxemasi mavjud:

— xomashyo omborxonalariga junatiladi, u yerda uzok. vakt saklanmaydi; omborxonaning bir kismida tez buziluvchi maxsulotlar (gusht, balik, sabzavot va boshkalar) uchun sovutgich kamerasi buladi, boshka kismida — kuruk maxsulotlar (un. yorma, shakar va boshkalar) uchun odatdagi joy buladi, uchinchisida — kartoshka va shunga uxshash maxsulotlar saklanadi. Bulardan tashkari idishlar (tara), an-jomlar va boshkalar saklanadigan xonalar ajratiladi.

— xomashyoga mexanik ishlov beriladi, issik sexlarda ulardan chala tayyor maxsulotlar tayyorlanadi.

— chala tayyor maxsulotlarni tayyorlov sexiga yubori-ladi, u yerda taom va kulinar maxsulotlari va oliy dara-jadagi chala tayyor maxsulotlar tayyorlanadi;

— tayyor taomlar tarkatish bulimiga yuboriladi;

— tayyor maxsulotlar va chala tayyor maxsulotlarni zal-**da**, bufetda, kulinar magazinida sotiladi.

— chikindi, ozika-chikindilar xamma sexlardan chi" k;indilar kamerasiga junatiladi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarida mexnat taksimo-tida sifat xolati yuz beradi; bitta tashkilotda chala tayyor maxsulotlar tayyorlanadi, boshkalarida bulardan tayyor maxsulotlar ishlab chikariladi. Bunday yondashish ovkat tayyorlashning sanoat usulini joriy qilish, ayrim mexnat jarayonlarini mexanizatsiyalash imkonini beradi. Chi-kindilardan foydalanish ishlab chikarish xarajatlari-**ni** kamaytirishga yul ochadi.

Tayyorlov fabrikalarida gusht maxsulotlarini iqlash-**ga** sarflangan xarajat xomashyolardan chala tayyor maxsulot tayyorlagan oshxonalarga Karaganda 2,5 barobar kamdir.

Kulinar maxsulotlarini markazlashgan muzlatish va sovutish joylaridan olinsa foydalidir. Umumiy ov

katlanish korxonalarida taom va kulinar maxsulotlar max-cvc retseptura asosida tayyorlanadi, tarkibiga kiradigan maxsulotlar nomi va mikrosori kursatiladi. Sarflanadi" gan xomashyo normasi va olinadigan chala tayyor maxsulot, tayyor maxsulot kayd kilingan daftar xamme ovkatlanish korxonalarida rasmiy xujjat bulib xizma^ kiladi.

Kulinar maxsulotlar ishlab chikarish jarayoni shart-di ravishli ikki boskichga bulinadi: maxsulotga mexanik ishlov berish va issiklik orkali pishirish.

Xomashyoga mexanik ishlov berish natijasvda chala tayyor maxsulot olinadi, uz navbatida bundan taoch va kulinar maxsulotlari tayyorlanadi. Mexanik ishlov kuyidagilar-dan iborat: xomashyoni muzdan tushirish; ifyuslangan va iste'molga tugri kelmaydigan joylarini tszalash; kiem-larga bulib chikish; tegishli shaklga, ulchamga keltirish;

maxsulotlarni tarkiblash.

Issiklik bilan kulinar ishlovi berish — bu ovkatni pishirish, chala tayyor maxsulotlarni issiklik vositasi bilan tayyor xrlga keltirishdan iborat. Ozkat tegishli xaroratda kizitilgach, mazasi, xidi, tuey uzgaradi. Olov ta'sirida pishirilgan ovkat yumshaydi, kishini uziga jadb kiluvchi kurinish oladi, yokimli ?;id garatadi. Bu-larning xammasi ovkat yaxshi xazm bulishi uchun zamin-dir. Bundan tashkari pishirilgan taomda zararli ede-mentlar kuyib ketadi, yukori xarorat mikroorgan izmlar-ni kirib tashlaydi. Mexanik va issiklik ish-yuvi kuyidagi jarayonlardan iborat: mexanik, gidromexandk, issiklik, biokimyoviy, kimyoviy.

Mexanik jarayon — maxsulotlarni turlarga ajratish, maydalash, tugrash, aralastirish, ezish, presslash, mik-dorlarga bulish, maxsulotga shakl berish.

Gidromexanik jarayon — yuvish, ivitish, **suvga** solib kuyish, maxsulotni filtrdan utkazish.

Issiklik berish jarayoni — isitish, sovutish, buglash, bir xaroratda sakdash.

Biokimyoviy jarayon — achitish.

Knmyovii jarayon ~ maxsulotga biron modda kushib si-fatini uzgartirish. Bunda sirka yoki boshka narsa kushi-lib, maxsulotda uzgarish xosil kilinadi.

Umumiy ovkatlanish n ing yirik korxonalari xar **xil** sexga ega, ular xomashyo: g fan, balik, sabzavot, **issik**, so-vuk, kandolat maxsulotlarini kayta ishlashga va maxsu-lot tayyorlashga muljallangan. Omborxonona, idishlar, sanitariya-texnika xujaligi va ba'zi boshka xizmatlar yor-damchi sexlarga karashlidir.

Sex — korxonaning dastlabki ishlab chikarish yachey-kasi, unda xomasheni mexanik, kulinar ishlab chikariu amalga oshiriladi, chala tayyor maxsulotlar, tayyor maxsu-lotlar tayyorlanadi.

Sex kuyidagilarga bulinadi:

— tayyorlov sexi (gusht, balik, parranda, sabzavotni) pishirishga tayyorlab beradi;

— pishirish sexi (sovuk, issik ovkatlar);

— maxsus sex (xamirli ovkatlar, kdndolat, kulinar maxsulotlar).

Zalda mijozlar utiradigan urinlarning kupayishi bilan uning sex tizimi xam murakkablashadi, xizmat va ishlab chikarishni yaxshilash vazifalari kengayadi. X^ar bir sexda texnologik liniya — texnologiy jarayonni bel-gilovchi, zarur anjomlar bilan

jixozlangan ishlab chikarish uchastkasi tashkil etiladi. Misol uchun, yirik korxonalarda sovuk sexda salat, vinegret, meva ichimliklari, issik sexda -- shurva va boshqa ikkinchi tayyorlanadi.

Sex tizimining ustunligi shundaki, texnik jarayonning ayrim operatsiyalarini bajarish natijasida xodimlar uz malakalarini, kasbini muntazam ravishda oshirib boradi.

Sexsiz tizim — chala tayyor maxsulotlar ishlab chikaruvchi, uncha katta, kuchli bulmagan, maxsulot assortimentini cheklangan tashkilotlarda buladi. Bularga oshxonalar, tamaddixonalar, chuchvaraxona, kabobxonalar va boshkalar kiradi. Maxsus oshpazlar bulmaydi. Ammo ishni bitta yoki ikkita brigada bajaradi.

TAYYORLOV SEXI

Tayyorlov sexida gusht, balik, parranda, sabzavotlar mexanik ishlovdan utkaziladi, issik sexga berish uchun chala tayyor maxsulotlar ishlab chikariladi, shuningdek, filiallarga, kulinar magazinlariga, mayda chakana savdo tarmoklariga maxsulotlar yetkazib beriladi. Aytacha sigimga ega bulgan zalli korxonalarda gusht, parranda, kaltapochalar bir sexda buladi, sabzavotlar aloxida sexda tashkil etiladi.

Yuztagacha odam sigadigan kichik sigimli korxonalarda ikkita: gusht-balik, va sabzavot sexi ishlaydi. Tayyorlov sexi ishida ishlab chikarish okimi va izchil texnologik jarayon bulishiga erishish kerak, buning uchun har bir maxsulot uchun liniya tayinlanishi zarur. Sabzavot sexi uchta texnologik liniya ishlaydi, masalan: kartoshka va ildizli usimlik maxsulotlari, piyoz turkumidagi, karam, kukatlar va boshkalar uchun.

Gusht va balikchala tayyor maxsulotlar bitta sexda tashkil etiladigan korxonalarda ishlov berishning bitta shakli — gusht, balik, parranda, kaltapochalar uchun tashkil etiladi.

Tayyorlov sexi ish tartibi korxonaning turi, ishlab chikarish hajmi va chala tayyor maxsulotlarni realizatsiya qilish usuli bilan belgilanadi. Tayyorlov sexi, agar u akat uz korxonasi uchun ishlasa, odatda bitta smenada (kunduz kuni) xizmat kiladi. Buyurtmalar bulsa, navbat-sh oshpaz kechki ovkat xam tayyorlashi mumkin.

Gusht sexi — tayyorlov korxonalarida yil sayin chala tayyor maxsulotlar ishlab chikarish kupaymokka. Kupgina eestoranlar, kafe va oshxonalar kesilgan, maydalangan, kiyim kilingan gusht bilan ta'minlanmokka.

Chala tayyor maxsulot uchun gushtga qancha yech kandy kushimcha ishlov bermay bulakbulaklarga kesiladi, kiyim shakli-sa xam tayyorlanadi.

Chala tayyor maxsulotlar bilan ta'minlanmaydigan korxonalar uzlari bu maxsulotni ishlab chikaradi va ular-yaan taomlar tayyorlab, iste'molchilar ehtiyojini qandiradi. Shu maksadda gushtga ishlov beradigan bulimda maxsus sirlangan idish kuyiladi, ishlab chikarish stoli, stul, gumt buladigan kunda, gusht kiymalagich, suyak kesuvchi, 'UShtni yumshatuvchi, farsh kiluvchi mexanizmlar buladi. Ishlab chikarish stollaridan chala tayyor maxsulotlarni ta'minlash uchun xam foydalaniladi.

Gusht sexida ish joyi ikki texnologik liniya uchun ajratilgan belgilanadi: .. -- yirik mollar gushtiga ishlov berish. Ular ikkita kichik turtga buling buladi, kuy,

buzok[^] gushti butunlayi-^{cha} keladi;

— kushlar, ov uljalari, kalla-pochalarga ishlov be. rish. Sexga gushtlar aravachalarda yoki xarakatlanuvchi stel-lajlarda olib kelinadi, ularning ilgichlari xam buladi

Gushtni muzdan tushirish va tozalash — osib kuyiladi, vannada shlangda okib turgan suv bilan yuvib tozalanadi, Gushtdagi tamga va boshka yaroksiz kismlar yukotiladi. Yuvilgan gusht paxtadan kilingan kuruk mato bilan artiladi

Gushtni bulish — gusht kundaga kuyilib, kassob bolta-si bilan yoki maxsus elektr arra bilan bulinadi. Kunda kattik yogochning yugon tomonidan bir metrgacha uzunlik-da kesib olinib tepa kismi pastga yerga kuyiladi, albat-ta gusht chopadigan maydoni keng bulishi kerak. Gusht cho* padigan kundalar Uzbekistonning xamma kassobxonalarida bor. U oshxonalarda gusht sexlarida urnatilgan balsa;

maksadga muvofiksir. Ammo odatda oshxona, restoranlarda gusht chopishda oyokdi stollardan foydalaniladi. Bular xam dub, kayindan yasaladi, diametri 450—500 mm, balandg ligi bir metrgacha, dumalok yoki kvadrat shaklda buladi, Atrofi zanglamaydigan pulat tasma bilan uraladi. **Bu** kundaning yonlarida kutarib yuradigan tutkichlari xam buladi. Maydoni 450 x 450 mm dan 600 x 600 **mm** gacha, baland-ligi 800 mm.

Elektr arradan foylanish kul mex;antini ancha yengil-lashtyaradi. Elektr arra uchun muzlagan yoki muzdan tushi-rilgan gusht balsa xam bari bir, kesaveradi, gushtning chikindiga chikishi kam buladi, gushtning seli kup cas,-lanib koladi.

Gushtni buzish, suyakdan ajratish — ishlab chikarish stolda amalga oshiriladi, stol kengdigi 1 m, oshpazning ishlash joyi xajmi 1,5 m buladi. Agar stol kengligi I r dan kam balsa, yoniga kushimcha stol kuyiladi, unda xamm; tomondan erkin yurib ishlash imkoni buladi. Stodla! betiga zanglamaydigan pulat temir, dyuralyumin koplaladi nadi yoki yogochdan ishlangan buladi, ok tunuka yopishtiri[^] ladi. Stollar burchagiga kichkina tarnovchalar kilinadi, gushtning seli ulardan okib bir joyga tuplanadi. Polni iflos k.ilmaydi. Stolning pastki kismida anjomla[^] saklash uchun maxsus joy kilingan buladi.

Gushtni nimtalaydigan, etni suyakdan ajratadiga! maxsus pichoular buladi. K[^]lin lakka gushtlar katta ni' choklar bilan, mayda kismlari kichikrok pichoklar bilay bulinadi. Gushtni bulishda kulinar maksadlar x[^]am xisobga olinishi zarur. Gusht maydalanib tegishli idishlarga solinadi.

Chala tayyor maxsulotlarni kesish, ajratish belgilan-gan ish joylarida amalga oshiriladi. Stolda tegishli an-jomlar, tarozi buladi. Stol tepasida devorda gushtdan kanchasi chala tayyor maxsulotlarga, kanchasi chikindilarga ketishini kursatuvchi texnologik karta osilgan buladi.

Shu narsani yaxshi esda tutish darkorki, umumiy ovkat-lanish korxonalarida keng kulllaniladigan, maxsulotga ishlov berishda ishlatiladigan yogoch taxtalar, taxtakach-lar infeksiya uchogi bulib kolishi mumkin.

Gigiena nukta nazaridan Karaganda bunday taxtalar urniga mustaxkam ishlangan polietilendan foydalanish maksadga muvofikdir. Bular ustida xech kanday chizik yoki infeksiya urnashadigan joy bulmaydi. Birok sanoat bunday materiallarni yetarli darajada ishlab chikarmayapti. Tayyorlangan chala tayyor maxsulotlar issik sex yoki muzla-tish

kamerasiga xarakterlanuvchi stellajlarda yuboriladi.

Kesib tugralgan gushtdan chala tayyor maxsulotlar tayyor-lash uchun oshpazga ish joyi jix;ozlanadi, bunda farsh tay-yorlash, maxsulotlarni ulchash-tortish, chala tayyor maxsulotlarga shakl berish sharoiti xisobga olinadi. Gusht, balik sexi bir joyda tashkil kilingan korxonalarda gusht, balik, parranda gushtlariga ishlov beriladigan joy jixozlanadi, ularning ishlash liniyalari boshka-boshka buladi.

Gusht-balik sexi oshxona yaqinida, sovutgich kamerasi yonida bulishi kerak. Parrandalarning patini yulish, tozalash joyi aloxida (uzunligi 1,2 m, eni 0,8 m) buladi.

Suyilgan tovuk va boshkalar gusht sexiga pati yarim yulingan xolda, ov kushlari esa pati yulinmagan xolda keladi. Bularning patlarini tozalash, koldiklarini kun-dirish ishlarini aloxida xonada amalga oshiriladi- Kol-gan ishlarning xammasi gusht sexida bajariladi. Kush gushtlariga ishlov berish ularni muzdan tushirish, pat koldiklarini kuydirish, bosh, oyoklarini kesib tashlash, tozalab yuvish va joylashdan iborat.

Balik, sexi. Balik sexida kuyidagi ishlar bajariladi-DI: muzlagan baliklarni muzdan tushirish yoki namokoi bilan yuvish, ichini tozalash, tangalarini kirib olish, Yuvish va chala tayyor maxsulot xrligiga keltirish.

Bolivii muzdan tushirish jarayoni. Muzlagan yoki muz-day xoldagi balik butunicha, ba'zan kallasi olingan, tan-| galardan tozalangan xolda keladi, suvga solib muzi tushiriladi: 2 l sovuk suvga 1 kg balik tugri kelishi kerak, xar 1 l suvga 7—20 g gacha osh tuzi solinadi. Balikni kism-larga bulish uchun stol ustida kerakli narsalarning xammasi bulishi lozim. Balik farshi va undan kilinadigan maxsulotni tarozi, gusht kiymalagich, taxtakach, kuticha-lar, oshpaz pichoklari mavjud ish joyida tayyorlanadi. Osetra baliklarini tayyorlashda suvni isitish yuli bi-i dan vannada, maxsus stolda, stellajda muzdan tushiriladi. X^arorati 90° S dan kam bulgan issik suvga solinadi, tangachalardan tozalanadi, taxtakachda kallasi olinib kanotlari kirkiladi.

Keyin oshpaz pichogi bilan ish davom ettiriladi. Bulingan baliklar vannada yuviladi va xuli artilib, ku-ritiladi. Chala tayyor maxsulotlarga bulish balik sexida davom ettiriladi. Chala tayyor maxsulotlarga bulingan balik, maxsulotlari lotoklarga taxlanadi va xarorati — 5° S | dan yukori bulmagan sovutgich kamerasida sakdanadi. Sak-lash muddati 12 soatgacha, sovutilgan, tugralgan baliklar saklanish muddati 6 soatdan oshmasligi kerak.

Sabzavot sexi. Umumiy ovkatlanish korxonalarida sabzavot sexlari shunday joylashishi kerakki, bir to-mondan sabzavotxonada omborxonadan uzok bulmasin, ik-kinchi tomondan, sovuk va issik sexlarga kirish kulay bulsin. Bu xolatda kartoshka va sabzavotlarni sexga ki-ritish oson buladi, shuningdek texnologik boglanish: sabzavot omborxonasi — sex (dastlabki ishlov berish), sabzavot sexi — issik sex (oxirgi ishlov) yaqin buladi.

Kartoshka va ildizli maxsulotlarga ishlov berish sex-masi kuyidagicha: sifat va kattakichikligini xisobga olib navlarga ajratish, yuvish, pustidan tozalash, yuvish va tugrash.

Sabzavotlarning boshka turlariga ishlov berish boshka sxema buyicha amalga oshiriladi. Misol uchun piyoz, karam tozalanadi, yuviladi va tugraladi. Pomidor, bodring, rediska, salat, kukatlar, oshkovok oldin tozalanadi, sungra yuviladi va tugraladi.

Uncha kup bulmagan xo-mashyolar ishlatadigan ovkatlanish tashkilotlarida xar xil texnologik jarayonlar va ishlar navbat bilan **bir** xil jixrzlarda amalga **oshiriladi**. **Kartoshka va boshka mzd-sulotlarni tozalash umumiy, shi** joyida kupchilik **tomo-**nidan bajariladi. , ^

Zallari katta korxonalarda bir necha texnologik jarayonlar yonma-yon baravariga amalga oshiriladi. Bir necha ish joylari tashkil kilinadi.

Sabzavot sexida ish joylarini **tashkil** kilishda texnologik jarayonning xamma yumushlari izchillik **bilan** bajarilishi ta'minlanishi kerak. Kartoshka tozalayot-gan ishchi oldin kartoshkani yuvadi, pustini archiydi, yuvadi va xokazo. Kartoshka donalarini sifati va katta-kichikligiga karab navlarga ajratishda maxsus mashina-dan foydalanish mumkin. **Bunda** mashinada kartoshkaning pustini tozalaganda chikindilar kam buladi.

Sabzavotlarni tozalaydigan mashinalar ularning kobigini artishga moslashgan. Kartoshka^tarning kobigini olishning bir necha usullari bor: mexanik tarzda, fizik usul (but bilan), kimyoviy usul (ishkor-bug bilan tozalash). AKSh da kartoshka tozalashning bur bosimi bilan tozalash usuli bor. Bizda bu usul deyarli kullanilmaydi.

Mexanik tozalashda oddiy pichok bilan pusti kirila-di yoki ariladi. Kj/lda tozalanganda kartoshka top-toza buladi, mashinada kartoshkaning kuzlari, ichga botgan kis-mi, shikastlangan joylari tozalanmay koladi. Sabzi, lav-lagilarni mashinada tozalashdan oldin ularning boshlari va uchini kesib tashlash, mashinaga solish oldidan tozalab yuvish zarur. Kul bilan tozalanganda sabzavotlarning radur-budur joylariga 5^m karash kerak buladi. Sabzavot-lar tozalaydigan mashinalar ikki toifaga bulinadi:

— uzluksiz ishlovchi mashinalar — restoranlar va boshka umumiy ovkatlanish korxonalarida kullanilmaydi;

— davriy xarakat kiluvchi mashinalar — tozalovchi kameralardan iborat. **Bu** mashinalarda kamera-silindr -bulib, tepasida maxsulot tashlaydigan voronkasi bor, yonida tozalangan maxsulotni chikarib oladigan oyna eshi-gi bilan urnatilgan. Devori sillik, pastki kismiga ay-lanadigan disk kuyilgan. Kameraning tepa kismida suv beruvchi forsunka, disk ostida maxsulot chikindilarini suv bilan chikarib yuboradigan kuvur joylashgan.

Xamdustlik mamlakatlaridan Belarusning «Belorustorg-**mau**» zavodi shunday mashinalar chikaradi. **Ular MOK 150, MOK-350 nomi bilan yuritiladi. Piyoz** tozalaydigan'1 mashina MOL-100. **Perm** shaxridagi «Torgmash»da xamda| belorusnikidagidek «UKM» mashinasi chikariladi. **Pol-1** shada ishlab chikariladigan bunday mashina yanada mukam-1 mal. Kartoshkani mashinaga solish oldidan yuviladi. |

Samara sha?fida MOOL-5000 m, Komsomolsk-Amurda| UOM-300 markali mashinalar chikariladi. Bu mashina-larda chikindi 6—10% dan oshmaydi. Mashinalarning disklari chidamli, bir necha yillarga yetadi. Yirik xajm-dagi piez tozalash uchun mashina juda kul keladi.

Uzbekistan sharoitida piyoz asosan kulda tozalanib tugraladi, kuzni yoshlantiradi, kulni sargaytiradi, bizda piyoz kup ishlatiladi, shuning uchun piyoz tozalaydigan ma-1 shinalarni umumiy ovkatlanish tashkilotlarsda kupayti-1 rish kerak. Bu mashinalarga piyozni oddin tozalab, yuvib,| navlarga ajratib solishnikg xojati yuk, xatto kukargan)

piyozlarni xam top-toza kilib turrashga tayyorlab chikaradi. |

Bunday mashinalarning eng yaxshilari Fransiya, AKD1, | Germaniya, Angliya, Bolgariya, Polsha firmalari tomo-s nidan ishlab chikarilmokda.

Sabzavotlarni ajratish, tozalash ishlab chikarish stol-

larida amalga oshiriladi. Karamlarning sirtki kavati va| urtasidagi uzagi olinadi va maxsus chikindilar idishiga tashlanadi. Karam tozalovchining chap tomonida ma^sulot,! ung tomonida tozalangan ma^sulot u»gun idish buladi. Agar! sabzavot tozalangandan sung yuviladigan bulsa, bu ish van-nada bajariladi. Kukatlar maxsus stollarda yuviladi.

Piyoz, sarimsok, piyoz maxsus efir moyini tortib ola-digan shkaf kuyilgan joyda ishlatiladi. Efir moyi| kuzni yoshlantiradi, nafas olish yuliga salbiy ta'sir| kiladi. Piyoz tozalashdan oldin kullansa xam efir moyi' kamayadi, piyoz tozalashda pichokni xullab turish kerak. \ Tozalangan va yuvilgan maxsulotni k,aysi mak,sadda ishla-. tilishini e'tiborga olib tugaladi. Bu ish kulda yoki;

maxsus mashinada bajariladi.

Kukatlardan: ukrop, selder, shavel, kuk piyoz kulda pichok bilan yoki maxsus kirkuvchi disk bilan tugaladi. Yuvilgan va tozalangan kukat maxsus ish stoli ustida ishlanadi, ishlovchining chap tomonidagi idishda kukat-lar buladi. Stolda taxtakach, uning yonida tayyorlangan sabzavot solinadigan idish buladi. Tayyorlangan kukat chovlida vannaga solinib chayiladi. Sabzavot sexida brigadir bulmaydi, 2—5 kishi ishlaydigan bu bulimga ishlab chikarish mudiri ra^barlik k,iladi. U taomnomaga asosan sabzavotlardan chala tayyor maxsulotlar tayyorlash grafigini tuzadi. Ba'zan bu sex xodimlarini kompleks brigada tarkibiga kushadilar.

TAOMLAR TAYYORLOVIGACHA BULGAN SeXLAR

Sal^in sex. Sovuk, taomlar va gazaklar, buterbrod, shirin taomlar, sovuk shurva tayyorlash uchun salkin sex tashkil kilinadi. Uning maxsulotlari tugridan-tugri zal-da, shuningdek bufet va kulinar magazinlarida sotiladi.

Salkin sex ma^sulotlarini tayyorlashda issiklik be-rish talab kilinmaganligi uchun texnologik jarayonlar-ni tashkil kilishda sanitariya kridalariga kat'iyon rioya kilish zarur. Salkin sexning derazalari shimol yoki shimoliy-garbga karagan bulishi kerak. Sovuk taomlar, gazak, salatlar iste'molchilarga berish oldidagina tay-yorlanadi. Bunga rioya kilmaslik salkin sex ish rejimi-ga salbiy ta'sir etadi. Salkin sex issik sex bilan yakin borlanishi shart. Bunday kulay boglanish ovkat tark,atuv-chi bulim va oshxona idish-tovoklarini yuvadigan joy bilan xam bulishi kerak.

Ishlab chikarishning texnologiya sharoiti bu sexni muzlatgich shkaf, past ^aroratli peshtaxta bilan ta'min-lashni talab kiladi. Sovuk, taom va gazaklarni tuzash, tashki manzarali kurinishga keltirish maxsulotning rangi, tugalishi, kuyiladigan kislarning bir-biriga moe kelishiga boglik. Shuning uchun salkin sexda ishchi urni, ishlatiladigan anjomlar did bilan tanlanishi zarur. Zal-lari keng korxonalarda modul seksiyalari sovutkichi bor shkaf-stollardan foydalanidadi, ularda sovuk, taomlar:

meva konservalari, kukatlar, limon va boshkalar sakda-nadigan bulimlar xam buladi, modul seksiya — stollari ikki bulimdan iborat: chap kis,mida idish yuvadigan vanna, uning tepasida sovuk va issik suv okib,tushadigan Dushsifat shlang buladi. Stol ichida

idish solinadigan -- xarakat kiluvchi kuti buladi, stol urtida ikki'kavat javonli kurilma urnatiladi.;

Seksiya-stol ziravorlar, oshxona idishlari, anjomlar elektr anjomlarini sakdash uchun muljallangan. Stol us-tiga javonli peshtaxta urnatiladi. Pastki tomoniga ^m xil narsalar solish uchun beshta kuti urnatiladi. oshxone anjomlari stol ichidagi uchta xerakatlanuvchi kutilard;

saklanadi. Kutilar tagida yordamchi javonlar buladi, pas' ung tomonidagi maxsus joyda taxtakachlar turadi.

Tayyor taomlar va sexdagi gazaklarni tarkatish uchu» seksiya modul peshtaxtasi urnatilishi mumkin. Ovkatla-nish korxonasida shirin taomlardan bir kanchalari, kompot, xul mevalar va meva konservalari, muzkaymok^ shu-ningdek, •;ut kokteyli va boshkalar sotiladi. Bularne tayyorlashda maxsus asbob-moslamalar kerak: sikib shar-bat chikaruvchi asbob, lotoklar, pichok-kurakchalar, taom-larni soladigan buyumlar, kisib oladigan maxsus mosla-malar. Shirin taomlar tayyorlaydigan oshpazning ii urnida vanna, sovutadigan shkaf bilan ishlab chikarii stoli, tarozi, turli idishlar, mevalarni tozalaydiga] maxsus anjomlar bulishi kerak. Limonli va boshka ichim-liklar, kompotlar k^ozonlarda tayyorlanadi, sung salkin sexga utkaziladi. Bu yerda x^issalarga axratiladi, stakan-larga kuyiladi.

Yirik korxonalarda kuruk, va suyu?; aralashmalardan muzkaymoklar tayyorlanadi-Kichik tashkilotlarda muzkay-mokdarni kombinatlardan olib kelinadi. Ularni naci x^aroratl i seksiyalarda saklanadi, maxsus idishlarda tar-k.atiladi.

Shirin taomlar oldinrok^ taiyorlab kuyilsa, mijozlar kup keladigan soatlarda shoshilib kolinmaydi: sharbat-larni stakanlarga kuyish, konserva bankalarini oldin ochib kuyish va xrkazo.

Zaxdradagi ma?;sulotlarni stol-seksiyada yoki sovutkich-larda saklanadi. Salkin sexda jiddiy e'tibor shirin taomlarni realizatsiya kilish muddatiga, shuningdek sanitariya, shaxsiy gigiena k^oidalariga rioya kilishga k,ara-tiladi, chunki bu yerda saklanayotgan ma^sulotlar mikro-organizmlar tarkalishi, jonlanishiga sabab bulishi mumkin- Xom va pishirilgan sabzavot, gusht, balik, ma?;-sulotlariga juda extiyot bulish kerak. Bu kuyidagi jara-yonlarda yakk;ol seziladi: xom yoki pishirilgan sabzavot-lar tugralishida; salat kismilarini, vinegretlarni aralashtirilganda; kaymokka boshk,a kismalar kushilgan-da; sovuk, taomlarni, gazak, sovuk suyuq, ovkatlarni, shirin taom va sovuk, ichimliklarni x,issalarga bulinganda. Non, yog, gastronom ma^sulotlarini kesishda elektr non kesgich, pishlok^, kolbasa va boshkalarni kesadigan ma-shinalardan foydalaniladi. **Bu** mashinalar stol ustida buladi. Uncha katta bulmagan ovk,atlanish tashkilotlari-da non pichoklar bilan kesiladi, tarkatilishiga 30—40 dakik^a K°lganga k,adar tayyorlanadi va sovutgich shkaflar-da saklanadi.

Salkin sex ishiga brigadir rax,barlik k.iladi. U taomlar tarkatishni tashkil kiladi, ovk,at sifatini nazo-rat ostiga oladi. V—VI darajali oshpazlar ancha NrypaK-kab buyurtma va banket taomlarini tayyorlaydi. GU darajali oshpazlar kartoshka, sabzavotlar pishiradi, sovuk, taomlar uchun gusht va balikdan chala tayyor max^sulotlar tayyorlaydi.

IssIII sex. Issik. sexda ma^sulotlar va chala tayyor mad;-sulotlarga issikdik ta'sirida

ishlov beriladi, suyuq, taomlar, shurvalar, sous, garnir, ikkinchi taomlar, kulinariya maxsulotlari tayyorlanadi.

Issik, sexga x,amma tayyorlash sexlaridan chala tayyor maxsulotlar yuboriladi. Shuning uchun issik sex boshk.a salk.in sexlarga yaqin joylashtiriladi, ovk;at tarqatish joyi, idish-tovokdar yuviladigan xona yonida buladi.

Ovkatlanish korxonasi zallari binoning turli k,avat-larida joylashgan bulsa, issik sex eng katta zal bulgan kavatda joylashadi. Boshk,a zallarga taomlar yuk tashuvchi liftlarda tashiladi.

Issik, sex ishini tashkil kilishda eng muq,imi, xo-dimlarni ayrim taomlar tayyorlashga ixtisoslashtirish-Dir. Birinchi va ikkinchi taomlar tayyorlash keng tarkal-gandir. Buni e'tiborga olish kerak.

Issik sex ishi boshka ishlab chikarish bulimlaridek, ish joyini tugri tanlashga, tegishli anjomlar bilan tula ta'minlanishiga boglik..

Katta korxonalar birinchi va ikkinchi taomlar, sous, garnirlar tayyorlash uchun texnologik liniyalar bilan jidolanadi. Jix.ozlarni uchta paralel liniyali kili-nadi: sexning urta kismidagi bir liniyaga issiklik an-jomlari urnatiladi. Uning]<ar ikki tomoniga maxsulotlarni pishirib berish **uchun** tayyorlaydigan ish joyla-ri buladi. Maxsus jixozlangan liniyada birinchi, ikkinchi taomlar, sous, garnirlar uchun maxsulot tayyorlaiadi.

Issik sexda jixozlarning asosiy turlari — plita-lar, kozonlar, kovuradigan elektr tovalar, ishlab chika-rish stolp, stellajlar buladi.

40—60 urinli kichik restoranlarda bur va issik xavo bilan taom tayyorlash usullari xam mavjud. Uzbekistonda manti, tandir kaboblar shu usulda tayyorlanadi. Bunda maxsulotning foydali elementlari deyarli yukolmaydi.

Issyak, sex ishini VI darajali oshpaz boshkaradi, u texnologik jaraenlarni tashkil kilish, taomning sifa-ti, kancha maxsulot ishlatilganligi buyicha mas'ul shaxe xisoblanadi. Oshpaz buyurtma va banket taomlarini tay-yorlaydi. Bu oshpazlar brigadasida ikkinchi taomlar tayyorlash uchun mas'ul bulgan V—VI darajali bir necha oshpaz ishlaydi. Brigadir bular jumlasiga kirmaydi.

MAXSUS SeXLAR

K^andolat sexi. Umumiy ovkatlanish korxonasi ishlab chikarish tizimida k^andolat sexi muxim urin egallaydi. ·

Bu sex bosh^alardan, jumladan issik, sexdan mustak^il ra-vishda faoliyat yuritadi. Kdndolat sexida ishlab chik,aril-gan maxsulotlar fakat restoran zadlaridagina emas, kulinariya magazinlarida, filiallar, bufetlarda xam sotiladi.

Kdndolat sexi tarkibiga xamir ^ilinadigan xona, pishiri^lar tayyorlash, tuxum, xamirturish kiladigan va bosh^a xonalar kiradi. Bulardan tashk,ari ombor xonasida sovutgich kamera xam bulib, xomashening sutkalik zaxira-si sakdanadi. Tayyor maxsulotlar saklaydigan xona, tayer maxsulotlarni sovutadigan kamera, chala tayyor maxsulot-larni sovutadigan kamerada juvalangan xamirlar sakla-nadi, urovlangan materiallar, taralar turadigan, yuvish anjomlari, k,andolat uchun koplak saklanadigan xona, sex

boshligi xonalari buladi. Kushimcha xonalar ajratili-shi mumkin.

Tayyor xamir ish joyiga uzatilgach, kandolatchi uni k,ism(larga) buladi, juvalab, shakl beradi. Kupchilik kando-lat xonalarida bu ish kulda kilinadi. Buning uchun albatta kup vak.t talab k,ilinadi. Bu ishni mexanik yul bilan xam bajarish mumkin. Xamir kiluvchi yarim avtomat xamirni 60 dan 140 g gacha bulgan mikdorda xissalarga buladi. Xamirni bulish uchun ishlab chikarish stoli va xamir buluvchi asoob urnagiladi. Un, xamir kilish idish-lari, tarozi, xamirkeskich — bularning xammasi kandolatchi kul ostida bulishi kerak. Xamir yoyish uchun maxsus mashina kullaniyadi, uning ishlab chik,arish kuvvati soatiga 60 kg. U uncha murakkab emas, bunday mashinalar-ning eng mukammali soatiga 30 kg xamir yoyadiganidir. Birok ish joyida yogochdan yasalgan, pishirikk^a xar xil shakl beradigan juvalar xam bulishi kerak.

Oshirilgan xamirdan tegishli maxsulotlar tayyorlanadi. Xamir mayda bulakchalarga bulinadi va tegishli shakl beriladi. Maxsulotni shakllantirish uchun im joyida yogochdan yasalgan stol, kandolat maxsulotlari solingan xarakatlanuvchi stellajlar buladi. Max.sulot bilan tuldi-rilgan stellajlarni bir tomondan ikkinchi tomonga su-rib turiladi. Texnik anjomchardan foydalangan xolda ma^sulotga shakl berish asosan kulda bajariladi.

^andolat sexi uzi uchun aloxida idishlar yuvadigan bulimga ega buladi. Maxsus idish yuvuvchi moddalar bilan vannaning 2—3 ga bulingan kismlarida tegishli idishlar yuviladi, soda eritmasidan foydalaniladi, suv xaro-rati 45° S dan kam bulmasligi kerak, chayishda xlor oxagi-ning 2% li eritmasi ishlatiladi.

Kandolat solinadigan koplarga juda extiyot bulish kerak, chunki unda krladigan ^ar k,anday oz mikdorda bulsa xam maxsulot yuki bakteriyalarning jonlanishiga sabab buladi. Shuning uchun koplarni va boshka anjomlarni nixoyatda toza bulishi shart.

OSHXONA IDISHLARINING TURLARI

Metall idishlar—alyumin, pulat, jez, chuyan, temir, melxior, neytilberlardan tayyorlanadi. Emal bilan k^oplanishi mumkin.

Alyumin idish shtamp kilinib va alyumin, dyuralyu-mindan kuyish yuli bilan yoki ularning ikkinchi eritmasidan tayyorlanishi mumkin. Shtamp kilinib tayyor-langan alyumin idish yengil (tub kalinligi 1,5 mm), urtacha (2 mm) va ogir (tubi kalinligi 2,5 mm) buladi. Kuyib tayyorlangan, devorlari kalin idishlar — tovalar, kastyul, kozonlar, agar ularning sirtiga yaxshi ishlov berib par-dozlansa, zanglamaydi. Bu idishlar asosan taomlarni kr-vurish uchun, ikkinchi ovkat tayerlash uchun ishlatiladi. Alyumin idishlarga turli xil ishlov beriladi, kumush-simon va boshka xar xil kurinishda yaltirab turadi. Otash-bardoshligi 658° S gacha, xaroratning birdaniga uzgari-shidan kurkmaydi, taomning mazasi, xidi, kurinishiga salbiy ta'sir kilmaydi. Bu idishlarda xar kanday taom-ni lishirish mumkin, organik kislotali maxsulotlar xam ularga ta'sir kilmaydi. Birok, alyumin idishlarda ovkat-ni 2 sutkadan ortik saklash tavsiiya etilmaydi. Alyumin idishlarda tuzlangan bodring, karam sakdash mumkin emas, chunki ishkr va kislota idishni ishdan chikaradi. Yangi alyumin idish ichini moylab, suv kaynatib olish zarur.

Alyumin idishning kirini ketkazish uchun nashatir spirt yoki soda kushilgan suv bilan yuviladi (bir litr suvga bir choy krshik). Bunday idishlarni turli xil ku-kunlar bilan yuvilsa xam bulaveradi. Alyumin kastyul-larni 1—1,5 chelak ilik suvga 80—100 g

idorada ishlatiladigan silikat yelimidan va 100—125 g kalsiy sodasi kushib yuvilsa, yangidek buladi. Suyuklik kaynash dara-jasigacha isitilishi, sungra idishlar solinishi mumkin. 20—30 dakika kaynatish kerak. Suv sovigunga kadar idishlar olinmaydi, sungra oshning yengilgina yuviladi. Alyumin idishlarni ;attik, poroshok va metall chutkalar bilan tozalash mumkin emas.

Metaldan kilingan idishlarga emal va boshka narsalar bilan buyok beriladi. Pulat idishlarga xam shunday ishlov beriladi. Pulat idishlarga rux beriladi. Bunday idishlarda maxsulot tuzlash, ovkat pishirish, ichish uchun suv kaynatish mumkin emas. Ruxlangan idishlarda sovuk suv, usimlik yogi sakdash mumkin. Kala bilan okarti-rilgan idishlar ok, tunukadan yoki kora pulat tunukadan tayyorlangan buladi, kurgoshin bilan ko'lgianadi. Bularda sut-katik, maxsulotlari saklash, suv kaynatish mumkin emas, maxsulotni buzadi, choyning maza, tusini uzgartiradi. Bu idishlarni xatto k'attikrok, poroshok bilan yuvish xam tavsiya etilmaydi.

Zanglamaydigan **pulat** va xromnikel eritmasidan tayyorlangan idishlar gigienik talabalarga javob beradi. Bu materiallar yukori zangbardoshligi, kimyoviy turgunligi, taomga zararsizligi, organik kislota yukori bulsa xam ovkatga zararli moddalar ta'siri bulmasligi bilan ajralib turadi. Asosan suyuk, ovkatlar tayirlash va ularni sakdashda kul keladi.

Jez idishlar asosan suv kaynatish, kiyomlar pishirish va boshka ishlarda ishlatiladi. Bular alyumin va emal-langan pulat idishlarga k.araganda juda chidamli. Jez idishlarga organik kislota, sut, yog va boshka maxsulotlar ta'sir kiladi. Shuning uchun ovkat tayirlash, suv kaynatishga muljallangan jez idishlarning ichi kalayi bilan ishlanadi. K'ayom pishiriladigan idishlarga kalayi suvi yuritilmaydi, k'andagi, mevalardagi organik kislota jez eritilishiga yul kuymaydi. Kam ishlatiladigan jez idishlar vak' utishi bilan korayadi va kuk doglar bilan k'oplanadi.

Chuyan idishlar asosan taomlarni ^ovurish uchun ishlatiladi. Ular kora tusda chikariladi, bir tomoni yoki ikki tomoni xam shisha emal bilan k'oplanadi. K'flpa chuyandan yasalgan idishlarning sirtki tomoni dagalrok buladi. shuninguchun extiyot bulib ishlatish kerak, aks xolda zang-lash xollari yuz berishi, organizm uchun zarar bulmasa xam, taomning maza va rangiga ta'sir kilishi mumkin. Bundan tashkari temir tuzi vitaminlarni yemiradi. Emal-langan chuyan idishlar gigienaga moe, organik kislota, ishk'or, tuz ta'siriga chidamli. Emali kuchgan idishlardan ovkat tayyorlashda foydalanish mumkin emas. Chuyan idishlarni xam xuddi pulat va emallangan idishlar sin-gari tozalanadi. Eng yaxshisi bunda osh sodasi ishlatilishi ma'kul.

Temir idishlarning turgunligi kuchli emas, oksidlanishga tez beriluvchan buladi, oksid ovkatdagi oz mik, -Dordagi kislotalarda xam eruvchan buladi. Oksidlanish natijasida temir tuzi ovkatning rangini koraytirib yuborishi mumkin. Temir tuzi vitaminlarni xam yemirishi mumkin. Shuning uchun temir idishlardan, agar sirlan-magan bulsa, ozik-ovkatda foydalanish mumkin emas. **Ovkat** sirtidagi yog katlami xavodagi kislorod ta'siri-ni tusadi, metallning zanglashini cheklaydi.

Melxior va neyzilber idishlar asosan stol yasatishda ishlatiladi. Melxior (nikel va mis eritmasi) sillik va mustaxkamligi bilan fark kiladi. Neyzilber (mis va kalayi

kushilmasi) sifati jixatidan melxiorga uxshay-di. ularning xar ikkalasi xam uz xususiyatlari buyicha yumsho1<, shilets berishga kulay, bulardan chiroyli shaklda-gi idishlar yasash mumkin. Sirlanmagan idishlar fakat manzarali bezatishlar uchungina ishlatiladi. Buyumlarning ichki va tashki kismi kumush suvi yoki nikel bilan krpla-nadi. Tirlalishlarga yul kuymaslik uchun bu idishlarni pulat buyumlar bilan birga sakdash tavsiya kilinmaydi.

Emallangan idishlar — bu pulat, temir, chuyandan yasal-gan ichki va sirtki tomonidan emallangan kastyulkalar, chelak, choynaklar, togora va boshkalar. Emal mustaxkam, issikbardosh, yukori xaroratga chidamli, yorilmaydigan, kuchib ketmaydigan bulishi kerak. U zararsiz, taomga bi-ron ziyon yetkazadigan bulishi mumkin emas. Keyingi yil-larda ishlab chikarilayotgan emallar kimyoviy, mexanik, termik ta'sirlarga oliy darajada chidamliligi bilan aj-ralib turadi. Buturdaga emallar bilan krplangan idishlar yaxshi gigienik sifatlarga ega: U organik kislota, tuzlar, ishkor ta'siriga chidamli, yuvilishi oson, taom-lar tayyorlash va ularni uzok muddat sakdash mumkin. Ammo ularda ikkinchi taomlar pishirish tavsiya etilmaydi, chunki shavla pishirilganda tagi kuyib ketishi va emal ishdan chik^ishi mumkin- Emalli idishlarni yuvishda osh sodasi-dan, sovundan foydalanish yaxshi natija beradi. Emal idishlarni kattik poroshoklar bilan yuvish, metall chutka bilan tozalash yaramaydi, emali kuchib ketadi. Kozon ta-giga olsa, uni ivitib kuy il ad i v a yuviladi.

Kulolchilik idishlari kupolrok, (sopol, loydan) va yupka, nozikrok (chinni, mayolik) buladi. Bunday idishlar namni kup tortmasligi uchun buyok. beriladi, natijada sirti oynasimon yaltirok, buladi. Suriladigan glazur moddasi oynaga yakinrok turadi. Uning xususiyati retsepturaga boglikligi uchun uzgaruvchandir. Chinni idishlar tayyorlash uchun kattik, kiyin eriydigan loy kaolin ishlatiladi. Bunday chinni idishlar erishi kiyin, kimyoviy chidamli shishasimon glazur bilan (kuydirish darajasi 1300° S) krplanadi.

Kulolchilik idishlari tez eriydigan arzon loylardan yasaladi, tez eriydigan glazurlar bilan koplanadi. Glazurning erish darajasi 700—750° S gacha bulganda, unga d/rgoshin oksidi beriladi. Bu yokilgini tejash va **arzon** loydai foydalanish imkoniyatini beradi.

Plastmassa idishlar sun'iy polimer materiallari-dan tayyorlanadi. Plastmassa idishlar shisha, chinni, fayans idishlarga Karaganda maxkam, turli ranglarda chika-riladi, kishini uziga jalb kiladigan tashki kiyofaga ega. Plastmassadan ishlangan ba'zi idishlar kaynok. suvda 100° S gacha uzini uzgartirmaydi. Polietilendan kilin-gan idishlar bu xaroratga bardosh berolmaydi, shakli bu-ziladi. Polistirol va organik oynadan yasalgan idishlar 70—75° S da shaklini yuk^atadi.

Polimer materi allardan tayyorlangan idishlarga cof-likni sakdash idoralari katta talablar kuyadi. Plastmassadan tayyorlangan idishlarning xususiyatlari buni takrzo etadi. Bu idishlar taomning mazasi, xidini uzgartirmasli-gi, eng muximi, kishi sogligiga zarar yetkazmasligi shart. ?(amma taomlar uchun xar kanday idish-tovokdar yarakli' bulavermaydi. Maxsulotlarning xususiyatiga k^arab, foy-dalaniladigan idishlar xam xar xil buladi. Idishlar, ta-ralar va boshk,alar uz vazifalari buyicha foydalanilishi kerak: don maxsulotlari solinadigan idishlarga suyuk ov-katlar kuyish mumkin emas; sovuksuv tashish uchun muljal-langani polietilen chelaklarda ovkat maxsulotlari sakdash, benzin,

kerosin uchun yasalgan kanistrlarga sut, suv, kompot kuyish mumkin emas. Plastmassadan yasalgan idishlarni belgilab kuyilgan yuriknomaga asosan ishlatish lozim.

Idishlar kanday materialdan ishlanganligidan kat'i nazar, unga tegishli gigienik talablar kuyiladi: idish tayyorlangan materiallar tarkibida oziqaga utadigan za-rarli elementlar bulmasligi; idishning ichki tomoni sillik, gadir-budur joylari bulmasligi, idish ovkat sifa-tiga ta'sir kilmasligi va osonlik bilan yuvilishi shart.

OSHXONA IDISHLARI YUVILADIGAN JOY

Oshxonada idish-tovokdani yuviladigan joy issik, sex va chikindilar tashlanadigan kamera yakinida joylashishi kerak. Bu yerda ovkat tayyorlanadigan k.ozonlar, metall idish-tovoklar, tovalar, ovkat tarkatish anjomlari yuviladi.

Idishlar yuviladigan xona shunday jixozlanadiki, foy-dalanilgan anjomlar okimi tugri bu yerga keladi, bu yerda chikindilar solinadigan idish, ikki bulimdan iborat vanna, yuvilgan idishlar kuritiladigan stellaj-panjara, ishlatilgan suv okib ketadigan tarnov urnatilgan buladi.

Ishlatilgan idish-tovoklar taomlar koldigidan toza-lanadi, bunda yogoch kurakchalar ishlatiladi, vannaning birinchi kismida kir yuvadigan kukundan foydalanib, mochalka yoki chutka bilan issik suvda yuviladi. Sungra yuvilgan idishlar vannaning ikkinchi bulimida 90°S is-siklikdagi suv bilan chayiladi. Idish devorlarida kuy-gan ovkat yukdari yopishib kolgan bulsa, bu idishga yum-shatish uchun issik suv kuyib kuyiladi. Taom koldikla-ri krikokli chelak ichiga tuplanadi va keyin chikindilar solinadigan kameraga tashlanadi.

Ovkat pishirilgan krzonlarni 50° S darajali suvda chutka bilan yuviladi, 70° S dan kam bulmagan issik, suvda chayiladi. Sanitariya koidasiga binoan alyumin idish-larni soda yoki ishkr bilan yuvish tavsiya kilinmaydi, ular idishni koraytirib yuboradi.

X,ar xil taomlarga ishlatilgan idishlarni birgalikda bitta suvda yuvish takikdanadi. Sirtida kora kuya doglari bor idishlarni tozalash va yuvish uchun aloxida yogoch va re-zinadan yasalgan kirgichlar, chutka, mochalkalar ishlatiladi. Metall asboblar bilan bunday idishlarni kirib tozalash tavsiya etilmaydi. Taxtakachlar ishlatilib bulgandan sung vannaning xar ikkala bulimida yuviladi va kaynok suvga solinadi. Ishlatilgan salftetka va dokalarni issik suvda yaxshilab yuviladi. foydalanish oldidan suvda k,ai-natiladi. Kandolat solinadigan koplarni xam xuddi shun-day kilinadi. Tozalangan idishlarni ikki-uch javonli ste-gpajlarda kuritiladi va saklanadi. Uncha katta bulmagan korxonalarda idishlarni oshxonada yuviladi. Buninguchun ikki bulimdan iborat vanna va stellaj urnatiladi, idish yuviladigan tomon bilan oshxonada orasida tusik buladi.

OMBORXONA XUJALIGI

Umumiy ovk.atlanish korxonasiga keladigan xomashe^ lar omborxonalariga kelib tushadi. Omborxonalar aloxi'-da binolarda yoki birinchi k,avatda, yertulalarda joylashishi mumkin. Omborxonalar binoning anchagina kss-mini, maydonini egallaydi, omborxonada xujaligi **kuyi**-dagi vazifalarni bajaradi:

— tegishli darajada xomashyo, materiallar, yokilgi **za**-xiralarini barpo etish va sakdash;

— mol yuboruvchidan keladigan tovar va taralarning sifati, mikdorini jiddiy tekshirib

kabul kilish;

— xomashyo va sotib olingan tovarni sakdash uchun tavsiya etilgan usulda sharoit yaratish;

— belgilab kuyilgan grafik buyicha xomashyo va **tovar**-larni topish, tanlash va ishlab chik.arishga berish.

Umuman olganda omborxonalar xujaligi mol yuboruvchidan xomashyo, maxsulot va chala tayyor maxsulotlarni kabul kilib olish, kisk,a muddatga sakdash vazifasini bajaradi. Yuklarni k,abul kilib olish uchun Omborxonalar ba-landligi 1,1m, eni 3 m, uzunligi 3 m dan kam bulmagan maydonga ega bulishi kerak. Kichik korxonalarda fakat yuk tushiradigan maydonchalar buladi xolos.

Yirik korxonalarda yuk tushiradigan, ortadigan may-donlar uzunligi 12 m dan kam bulmaydi. U yerda birdani-ga 4 ta avtomobilga yuk ortish yoki tushirish mumkin.

Omborxonani jixozlash zalning turi va sigimiga, tovarlar zaxirasi me'yoriga, ish xajmi, maxsulotlarni sakdash va tarkatlashiga boglik. Omborxonalar stellajlar, maxsulotlar ostiga kuyiladigan moslamalar, ulchov an-jomlari, sovutgichlar, yuk kutargich va boshk,a asboblari bilan ta'minlanishi, shuningdek kuruk maxsulotlar sak,-lanadigan xonalar kuruk,, yaxshi shamollatiladigan buli-IIIi, lotok, stellaj, shkaflar bilan ta'minlanishi kerak. Shkaf, lotok va boshkalar bilan pol oraligi 15 sm buladi. Taralarga joylangan maxsulotlar xam poddan 15 sm yukorida bulishi lozim. Maxsulotlar bilan devor ora-ligi 20 sm dan kam bulmasligi kerak. X.avo xarorati va namlik omborxonada bir me'yorda bulishi lozim. >^arorat-ningdam kutarilib, dam tushib turishi maxsulotlarni mogorlashiga, sifatining yemonlashishiga olib keladi,

Un va yormalar k^oplarda stellajlarda, makaron maxsu-lotlari kugilarda saklanadi. Ikki xaftadan sung k,ol-•charning urinlarini almashtirish lozim. Shakar-kandlar ^oplarda, tuz kutida saklanadi. Bu maxsulotlarni kuchdi ^id chik^aradigan va nam maxsulotlardan aloxida joyda

saklash lozym. Kofe va chey xam aloxida-aloxida saklana-di, xidli maxsulotlar yakiniga kuyilmaydi.

Kartoshka va sabzavotlar yertulalarda sakdanadi (xaro-rat 2—5°S, xavo namligi — 80—90%), ular kutilarda yoki yerga yoyilgan xolda 1,5m dan ortik bulmagan kalinlikda bulishi lozim. Tuzdangan bodring, karamlar bochkalarda, mevalar, salat, kukatlar, shavel, kuk piyoz kugilarda, sa-vatlarda saklanadi. Omborxonalarda xamma maxsulotlar-ning yaxshi saklanishi uchun tuda sharoit yaratiladi.

Asosiy xomashyolarni omborxonalarda saklash kiska muddat davom etadi. Korxonalar omborxonalarida xomashyolarni saklash muddati uning turiga, joylashgan xududi-ga, asosiy maxsulot bazasi bilan bulgan oraligiga, shu joyning ob-xavo sharoitiga boglik.

Ozik.-ovk.at maxsulotlari .	M a^sulotlarning sa^anshp muddati, sutka
Gusht maxsulotlari	2-3
Balik,	1-2
Sut-yog	2-5

Sug	0.5
Sabzavot	5-10
Kukatlar • . .	1
Msva-chevalar	1-2
Non maxsulotlari	1

Ayni^sa, tez buziluvchi maxsulotlarni sak^ash mudda-tiga rioya k,ilish kerak: gusht, balik., tvorog, sabzavot, chala tayyor maxsulotlar, sut-katik maxsulotlari, kulinar, kandolat maxsulotlari, kalla-iochalar. Yuk.oridagi maxsulotlarni ~ 4 dan + 6° S gacha bulgan ob-xavo sharoitida sak-lash mumkin.

Gusht va gusht maxsulotlari muzlatgich kameralarida sarutanadi. Gushtlar kanaraga osiladi yoki stellajlarga joylanadi. Muzlatilgan gushtdar butunlayicha brezentga uralgan xolda sakdanadi. Agar gushtni muz ustida sakla-nadigan bulsa yoki muzdan tushirilgan bulsa, toza kleyonka yoki yogoch stellajlarga k,ator kilib taxtlanadi.

Taomlar tayyorlash uchun muljallangan gushtlarni sal-k^ii sexdan tezlikda issik sexga utkazish lozim. Xom gusht yoki balikni pishirishga tegishli bulmagan maxsulotlar bilan birga kuyish takikdanadi (sarieg, zaimok, mayonez, mevalar va xokazo). Muzlatilgan yoki sovutilgan par-randa gushtlari taralarda saklanadi. Saklash muddati gushtga tenglashtiriladi.

Kalla-pochalar xam turlarga ajratiladi, kutilarga solinib, omborxonaning belgilangan xonasida sakdanadi. Sovutilgan kalla-pochalar 12 soat, muzlatilgani 24 soat sa^anishi mumkin. Dudlangan gushtlar sovutgich kameralarida 20 sutkagacha saklansa buladi.

Pishirilgan kolbasalar osilgan xolda sakdanadi, muddati 48 soatdan oshmasdan sotilishi kerak. Sovutgich ka-meralar bulmasa, kolbasa kabul kilish mumkin emas. So-siskalar uchun muddat 48 soatdan oshmasligi lozim. Sovutilgan yoki muzlatilgan baliklarni saklash muddati 2 sutka. Sovutilgan kameralarda xarorat 2° S bulganda — 3' sutkagacha. Tirik bilikdar xam akvariumlarda sak^tanadi.

Sut maxsulotlari 0 dan 8° S gacha bulgan ob-xavo sharoitida sakdanadi, xavo namligi 80—85 % bulishi kerak. Sariyoglar maxsus pergament kotozga uralgan x^olda boshka maxsulotlardan ajratilib sakdanadi. ^Sovutgich kameralarida 10 sutkagacha turishi mumkin. Yirik pishloklar idishsiz maxsus taxta javonlarda sakdanadi, oralariga karton kuyiladi.

Kaymok, tvoroglar bochkachalarda kopk.ok bilan yopil-gan xolda turadi. Kopkok ostida pergament yoki sello-fandan parda bulishi lozim. Bu maxsulotlarni chinni va yorochdan ishlangan sigimi 20 l gacha bulgan idishlarda xam saklash mumkin.

Tuxumdar xam idishlarda 2° S xaroratda sakdanadi.

Omborxonadagi ishlarda kuyidagi xilma-xil asbob-anjomlardan foydalaniladi: turli xil pichokdar, gusht chopadigan bolta, arralar, yogoch kurakchalar, zanglamaydi-gan pulatdan yasalgan koshiklar, taralarni ochadigan as-boblar, termometr, areometr, psixrometr, yog, pishlok., un, yormalarni sinovchi asboblar, yog keskichlar, usimlik moy-Lari kuyish uchun nasoslar, kanara, gushtilgichlar. Ombor-xona xujaligi ishlarini unumli

amalga oshirish uchun yuk ortish-tushirish jarayoni mexanizatsiya va avtomatizatsiya irkali oajariladi. Bu ishlarda kul aravachalari yordam beradi, yuktashuvchiliftlar, transportyorlar, yirikkor-xonalarda yanada murakkabrok mashinalar ishlatiladi. Eshik eni 1,5 m gacha, yulak kengligi 3 m gacha budadi. ,

Ikki va undan ortik kavagli binolarda yuklar kaday , kurinishda bulmasin vertikal yuk kutaruvchi pod'yomnik -larda olib chikiladi- Bular juda kulay xisoblanadi. Yuk kutargichlarning boshka xillari ?<am mavjud, ular kul mexnatini yengillashtiradi, Yuklar odatda konteynerlar-da, tur xaltalarda, savatlarda, kop va kutilarda tashiladi. ,, Yirik korxonalarda un bunkerlarda sakdanadi. Idish- ;

siz tashiladi. Omborxonadan maxsulotlarni ishlab chi-karishga tezrok, chikarish maksadida doimo ishlatiladi-gan, tortib kuyilgan idishlardan foydalaniladi.

Omborxonona xujaligidan foydalanishda kator sanitariya-gigiena talablariga rioya kilish zarur. Eng avvalo omborxonaning ?;amma xonalari xar kuni supurilib-to-zalanib turilishi shart.)(aftada bir marta katta toza-lov, oyda bir marta bino ichi dezinfeksiya kilinadi. Bu^| kun sanitariya kuni deb e'lon kilinadi. OmborxonalaD doimo shamollatiladigan va sun'iy ventilyasiya urnatil-d gan bulishi shart- Sovutish kameralarida sabzavot, mevaDI chevalar, ovkat chik.indilari aloxida-aloxida saklanitsS va aloxida ventilyasiya urnatilishi kerak.

Omborxonani idishlar yuviladigan xona va sanitar^I uzeli ostiga joylashtirish mumkin emas. isitish boci^b talari va dushlar yonida xam bulmasligi kerak.

Xomashyo va boshka tovarlarni omborxonadan ishlab '[1^1 k,arish sexiga, shuningdek filial, bufetlarga talabno^^I asosida ishlab chikarish mudiri yozib beradi, direktor ku|N Kj/yadi. Sungra talabnoma buxgalteriyaga keladi, bu yerda ta-] labnoma-yukxat yoziladi, katta buxgalter, direktor kul kuyadi, omborchi tomonidan xujjat egasiga maxsulot beriladi. Molni k^abul kilib oluvchi mas'ul shaxe uning as-yeortimenti, massa, sifatini tekshirib kabul kiladi.

Umumiy ovkatlanishning yirik korxonalarida raxbar tomonidan tasdiklangan grafik buyicha omborxonona mudi- i ri mol tarkatadi. Ishni yengillashtirish uchun omborxonona xodimlari oldindan mollarni navlarga ajratib tayyor-lab kuyadilar. **Maxsulot** yuboruvchining idishidan kabul

^ilib oluvchi uzining toza idishlariga solib olishi kerak. Mol yuboruvchining idishi sexlarga kiritilmaydi.

TAYYOR MA^SULOTLAR NAZORATI

Tayyorlangan taomlar sifatini nazorat (brakeraj) kilish xar kuni amalga oshiriladi. U tarmok,, ma'muriy va shaxsiy nazoratdan iborat.

Tarmok nazoratini maxsus komissiya amalga oshiradi. Umumiy ovk,atlanish korxolnasida tayyorlangan taomlar sifatiga komissiya a'zolari vakti-vakti bilan baxo beradi. Koida buzilishi yuz bersa, tekshiruv dalolatnoma-si tuziladi.

Ma'muriyat nazorati ishlab chikarish mudiri, uning ^rinbosari, brigadir-o shpaz tomonidan kun buyi amalga oshiriladi. Nazoratchilar bir smenada ikki marta tan-lagan taomlarni tekshiradi. Komissiya a'zolari taomning sifatini anikdash uchun sotuvdagi max,sulotni olib tek-shirishi mumkin.

Nazorat komissiyasi a'zolari tekshiruv ishlariga ki-rishishdan oldin taomnoma bilan, texnologik va kalkulyasiya kartochkalari bilan jiddiy tanishib chikadi. Tayyor taomning massasini aniklaydi.

Taomning va kulinar maxsulotning sifati uning ma-zasi, x[^]idi, tashki kurinishi, rangi buyicha anikdanadi. Yukoridagilarga asosan maxsulotga «a'lo», «yaxshi», «k[^]oni-karli», «k.onik.arsiz» ba?;o kuyiladi.

Taom tayyordangan retsepturaga va tasdiklangan texnologiyaga tula moe kelsa, kurinishi, mazasi, xidi, rangi va sarflangan maxsuloti ularga kuyilgan kursatkich va talablarga javob bersa, bunday taomga «a'lo» baxosi beriladi.

Retsepturaga rioya kilinib, taom a'lo darajada mazali, ammo shakl berishda kamchilik bulsa, tuzi pastrok.yoki shur bulib ketsa va shu kabi kamchiligi bulsa, «yaxshi» bax.o beriladi.

Agar taomni kayta tayyorlashga yuborilmasa, uncha mu-xim kamchiligi bulmasa, u xolda bunday taom va kulinar maxsulotlarga «k[^]onikarli» bax;o kuyiladi.

Taom va kulinar maxsulotlari katta kamchiliklarga ega bulsa, taomdan noxush xid kelsa, nordon, achchik, bulib, uz shaklini yukotsa, kuygan bulsa, pishmagan, yaxshi krvu-rilmagan bulsa, «krnikarsiz» baxo kuyiladi. Bu taomni kaytarib yuboriladi yoki yaroksiz deb topiladi va tegish-li dalolatnoma tuziladi.

Taomlar sifatini yukori darajaga kutarishning eng yaxshi usullaridan biri shaxsiy nazoratni amalga oshirish-dir. Bu vazifa eng yaxshi oshpazlar zimmasiga tushadi. V— VI darajali oshpazlarning uzlari nazoratchilikni olib boradi va yukori sifatlil taomlar tayyorlanishiga kafil buladi. Bunday xukukga ega bulish maxorat va fidokorona mexnat tufayli buladi. Shaxsiy nazoratchi xukukiga ega bulgan oshpazlar xar uch yilda kayta attestatsiyadan utkazi-ladi va bu xukukni navbatdagi muddatga kulga kiritadi- Bu xukukdan maxrum kilish sifat komissiyasi talabi bilan-gina amalga oshishi mumkin. Taomlar nazorati jurnaliga komissiya taom va kulinar maxsulotlar sifati xakidagi uz muloxazalarini yozadi. Bunday jurnal ip utkazilgan va surguch bilan tamgalangan, betlari rakamlangan buladi. D Jurnal ishlab chikarim mudirida sakdanadi.

Xar oyda ikki-uch marta taom va kulinar maxsulotlar sanitariya-ozika lab orator iyasiga yuboriladi, u yerda ta-omga maxsulotlar tula solinganligi va sifati talabga javob berishi taxdil kilinadi.

TAYYOR TAOMLARNI TARKATISH VA SAVDASH KOIDALARI

Ovkat tarkatiladigan bulimda taomlarni tez tarka-tish va ular urnini tez tuldirib turish lozim. Taomlar-ning xarorat darajasini tegishli me'yorda tutib turish[^] zarur. Taom tarkatish bulimi, issik,, salkin sexlar bi-| dan tugridan-tugri boglangan bulishi, non beriladigan, i idishlar turadigan joy, idishlar yuviladigan xona, bufet| bilan yak,in joylashishi kerak. Oralik masofalari xam| belgilangan talabga javob berishi lozim. Nazorat-kassa| mashinasi xam tegishli urinni egallashi, uning tepa to-| monida taomnoma yopishtirilgan vitrina bulishi lozim.

Ovkat suzish bulimidan boshka bulimlarga erkin ki-, rib-chikadigan bulishi kerak.

Oshxona ovkat suzish joyidan issik shkaflil seksiya liniyalari bilan ajratiladi. Salkin sex seksiya peshtaxtalari bilan ajratilgan buladi. **Bu** yerda muzgenerato-ri buladi, zarur

paytda ofitsiantlar muz olib ketadi. Bufet bilan ovkat tark.atish oralgida eni 60 sm lik peshtaxta kuyiladi, buyi 90 sm li sovutgnch jixozlar, stel-lajlar urnatiladi. Kofe bufetida issikdik jixozlari kuyiladi. Ba'zi restoranlarda ofitsiantlar bufetdan kandolat va boshk^a donalab sotiladigan narsalar olishi mumkin. Ofitsiantlar taomlarni zalga patnislarda yoki aravachada olib kelishlari mumkin.

Tushlik paytlari birinchi taom beradigan oshpazning ish urni kuyidagicha buladi. Birinchi taom kuyilgan kast-ryul yon stolga kuyiladi, bu yerda kukatlar, kuk piyoz, kaymok, ikkinchi issik, ovkat uchun tugralgan gusht, balik. buladi-

Ikkinchi taomni tugridan-tugri plitadan olib, idish-larga suziladi.

Stolda tugralgan sabzavotlar, lavlagi, sabzi, bodring, kuk utlar, piyoz, kaymok, limon va boshkalar turadi, ular kerakli taomga kush.ib beriladi.

Ovkat tark.atishda, taom yangi bulishi, issikdik dara-jasi talabga javob berishi kerak. Birinchi taom va issik ichimliklarning xarorati 75° S dan kam bulmasin, ikkinchi taomniki — 65° S, sous— 75^0 S, sovuk, va shirin taomlar $7—14^{\circ}$ S, buyurtma taomlar $80—90^{\circ}$ S bulishi kerak.

Tayer taomlarni tark.atish bulimida saklashning xam muddati bor. **Bu** fakat sanitariya talablariga rioya kilish-gina emas, balki taom maza sifatini yukatmasligi uchun xam kerak. Ilvirab pishgan gusht, balik. gushti uchun al-batta sovutgich kamera bulishi (xarorat 6° S dan oshmas-ligi) darkor. Uni 12 soatdan ortik, ushlab turilmaydi, vinegret, sabzavot, gusht, balikdan kilingan salatlar xam shunday. Boshk.a kator maxsulotlar muddati xam 24 soatdan oshmasligi, xarorat 20° S dan past bulishi lozim. Buterbrod 3 soat ichida iste'mol kilinishi kerak.

Tort, pirojniylar kushiladigan maxsulotiga karab 6, 36, xatto 72 soat sakdanishi mumkin. Muddat texnologik ishlov jarayoni tugashidan boshlab xisoblanadi.

Maxsulotni belgilangan muddatdan ortikrok, sakdab turishga aloxida xollarda yul kuyiladi. Bunda kuyidagi shartlarga rioya kilinishi kerak: kolgan ovkat pishiril-gandan sung 3 soat ichida 8° S dan yukori bulmagan daraja-da sovutilishi kerak, 12 soatgacha sakdab turish **mumkin**.

Ovkat tarkatilishidan oldin ikkinchi marta kaynatili-shi talab kilinadi. Sungra bir soat ichida taom iste'mol etilishi shart. Ovkat tarkatiladigan joylarda, filial, bufetlarda taomni kayta isitadigan plitalar, idish yuva-digan joylar buladi. Taomlarni termoslarda 3 soatgacha saklash mumkin, sabzavotli taomlar 2 soatgacha sakdana-di. Bu muddat tulgach, taom isitiladi, suyuk ovkatlar kay-natiladi.

Uyga beriladigan tushliklar aloxida xonalarda, mi-jozning pokiza idishiga solib beriladi. Shisha idish-larda uyga ovkat berish takiklanadi.

Tekshirish uchun savollar

1. Omborxonalarga kUyiladigan talablarni aytib bering. Maxsulotlarni saklashning asosiy koidalari k, anday?
2. Gusht, balik, sabzavot, sal^in, issik,, k.andolat sexlari-da maxsulotlarga ishlov berish jarayonini tashkil ^ilish-ga k.anday talablar kuyiladi?
3. Omborxona xujaligi k,avday vazifalarni bajaradi?
4. Oshxonadagi idish-tovokdar xaiyma suzlab bering, ular k, anday materiallardan

yasaladi?

5. Sabzavotlarni mashinada tozalashning afzalligi nimada?

6. Oshxona idishlarini yuvish k, anday tashkil kilinadi?

7. Tayyor taomlarni nazorat (brakeraj) k; anday amalga oshiriladi?

8. Taomlar sifatiga baxo berilganida ^nday talablar kuyiladi? 9- Ovkat tark;atimda asosiy koidalar nimalardan iborat? 10. Sovu!; gazaklar, birinchi, ikkinchi va shirin taomlarni sakdash muddatlarini aytib bering. II BOB

RESTORANNING SAVDO VA YORDAMCHI XONALARI, ULARNI JI^OZLASH SAVDO XONALARINING KURINISHI

Xozirgi zamon restoranlarining peshtok ixcham man-zarali-badiiy usullar bilan ichkariga rang-barang yorug-lik beradigan k, yalib ishlanadi. Kup x^ollarda peshtok;-ning yuk;ori k^ismi maxsus kuzgusifat oynalardan tayyorlanadi. Yaxlit yoki k, isman ishlangan oynalarga atrofidagi manzaralarga moslangan xolda 6yeiyap beriladi- **Ich** xovliga gullar maydonchasi barpo kdlsh mumkin buladi- Res-toranning peshtoki tashki muxit bilan x^amox.ang bulib ketadi. Yagona badiiy-estetik arxitektura kiyofasi vujudga kelib, tabiatga kushilib, mijozlarning kayfiyatini xush-laydi, ruxiy shodlik xissini uygotadi.

Ba'zan peshtoklarga material ishlatishda ularning tabiiy x.olaticha koldiriladi: gishtlar uz xolicha, toshlar bulaklangan koyalarni eslatadi, yogochlar uz xolicha randa-lanmagan, sopol max^sulotlari xam «kupolligicha» teriladi.

Restoran peshtokini bezashda mildiy me'morchilik namunalari kullaniladi. Uzbekiston mustakillikka erishgach, ayniksa bu soxaga katta e'tibor berildi. Res-toranlargina emas, Respublikaning butun xududida kuri-lish soxasida milliy an'analarga e'tibor kuchaytirildi. **Bu** koshonalarga berilgan bezak, me'morchilik maxorati-ga koyil kolasan kishi. Bu kuli gul, didi utkir ustalar mustakilligimizgacha kaerda ekan? Milliylik yukolishi kerak, x^amma narsa baynalmilal bulishi kerak, deb uzbek-ning ota-bobolaridan kolgan ming-ming yillik madaniya-tini sovet tuzumi bugib tashlagan edi.

Tungi paytlar restoran tashki kiyofasining chiroyi elektr nurlari bilan yoritilishiga boglik. Tashkarini did bilan yoritish binoning arxitektura jixatdan kurkiga kurk kushadi. Korxonaning xarakteri, unga yondashish belgilanadi. Yoritish vositalarini Yakl-idrok, did **bi-** | lan urnatish mijozlar dikkatini jalb kilishi uchun amal- ^ ga oshirilgan tadbirlardan biridir. Shaxar shov-shuvla-;

ridan narirok, chekkarokda joylashgan kafe yoki resto- ' ranlarda odmirok. yoritish usullari kullash maksadga 1 muvofikdir. Shovkin-suronli magistrallarda, odamlar • kup tuplanadigan joylarda yoruglik bezaklari ancha man-zarali va yorkin bulishi mumkin.

Restoran zallari binoning ikkinchi-uchinchi kavatlari- ;;

da bulganda peshtokni xar kancha yoritsa bulaveradi, ammo | zallar pastki, birinchi kavatda bulsa, xaddan tashkari elektr nurlariga kumib tashlash mumkin emas, chunki tashkaridan :

tushgan nur mijozlar kuziga tushib xalakit beradi, elektr nurlarini tusish choralari kurishga tugri keladi. Shuning i uchun peshtokni jixozlashda bunga e'tibor berish kerak.

Restoran va unga kirish joyi uzokdan bilinib turishi | uchun peshtok elementlari, yoritilishi arxitektura tizimida ^isobga olinishi lozim.

Restoranga odamlar bir iaytda xam kirishadi, xam chi- | k^ishadi. Bularni xam nazarda tutish shart. 50 dan ortik \ urinli zali bor restoranlarda xizmatchilar uchun aloxida | kirish-chikish eshigi, zinapoya bulishi kerak. 1

Restoranga kirish joyi tepasi yengilgina kilib ber-kitilishi lozim. Bu yogin-sochindan mijozlarni ximoya kilish gamxurligidan bir nishonadir. Bu yerda mijozlar zontlarini yigib, uzlarini rostlab ichkariga kiradi- It

Restoranga kiradigan eshiklar did bilan ishlans^I oyna, yogoch, metallardan kilingan yaltirok, kuzga tashla^I nadigan bulsa, peshtoki kup jixatdan diqqatga sazova^I buladi. U ikki tomonga ochiladi-gan, aylanadigan bulish^I mumkin. Eshiklari kanday urnatilishi ichkariga kira^I digan mijozlar okimining oz-k^iligiga boglik. Tigi^I soatlarda eshik oldida odamlar tuplanib kolmasligi ke-^ rak. Aylanadigan eshik eng kulay xisoblanadi, ammo kup | xollarda bunday eshiklar restoran turiga turri kelmay' ;

di. X,amma xolatlarda xam restoranga kiriladigan eshik kucha tomondan yaxshi kurinib turishi, keluvchilarning kirib-chikishiga kiyinchilik tugdirmasligi kerak.

Restoranga kirishda eshik oldida poyafzalni artib kiradigan temir urnatiladi, sim-tur, chutka kuyiladi. LoY oyok kiyimlarini artib-tozalanib, ichkariga kiriladi. Tuvakchalarda xar xil usimlik, gullar ustiriladi. 100 va undan ortik. odam sigadigan restoranlarda, agar tashkari-da 15° S sovuk bulsa, eshik buylab issik xavo yuboriladi.

Tashkilot kuyidagi ma'lumotlar ifoda etilgan lavxaga ega bulishi kerak: uning turi, toifasi, yuridik shaxsning faoliyat shakli, vazifasi, ish rejimi, kursatiladigan xizmat.

Eshiklarga osib kuyiladigan e'lonlar metallardan yoki organik oynadan yasalishi va suzlar uyib yozilgani ma'kul.

Restoran daxlizida yoritiladigan tablo urnatiladi, unda zaldagi bush joylar kursatib turiladi. Orkestr, ashu-lachilar, musikadasturi xakida ma'lumotlar berilsa, yana xam yaxshi buladi.

;. Arxitektura nuqtai nazaridan xrzirgi restoranlar uchta xududni uz ichiga oladi;

- taomlar tayyorlaydigan bulim;
- taomlar tarkatiladigan zallar;
- dam olish xonalari.

Arxitektura-kuril ish shakllari xilma-xil bulishiga karamay, restoranlarni rejalashtirish asosiga umumiy kompozitsion tamoyillar kuyilgan — bular binoning xamma xonalaridan unumli foydalanishning asos kilib olinishidir.

K^rilish loyixasi me'yor va kridalariga muvofik.res-toranning mijozlariga ovkatlanish zallari, daxlizi (garderob, yuvinish va xrjatxonasi), peshzal, bar, kokteyl-xoll, bufetlar, chekish xonalari xizmat kidali. Katta zal-larda rake maydonchalari, estrada va san'atkorlar chikishi uchun joy ajratiladi. Ba'zi restoranlarda shaxarni tamo-sha kiladigan balkonlar, k.avatlarda maydonchalar buladi.

Savdo xonalariving tavsifn.

An'anaga muvofik savdo xonalari, uyga ovkat berish joyi, daxdiz (garderob, yuvinish

va xojatxona), resto-ranning peshzali, barlar, kokteyl-xollar, idish-tovok, taxlanadigan, idishlar yuviladigan joylar — xammasi savdo zali tarkibiga kiradi.

Umumiy ovkatlanish korxonasi savdo zallarida bir uringa maydon me'yorining kuyidagi satxi (m^2 da) tugri kelishi lozim:

~ oshxona	1,7—1,8
~ kafe	1,2—1,7
— restoranlar	••.: 1,7—1,8 ~ umumiy tur tamaddixonalar ' 1,6
— somsa, sosiska, chuchvaraxonalar	1,4—1,6
— pivo barlari	1,4 Bu me'yorga estrada,raks, banket zallari xam kiradi.

Daxliz (vestibyl). ?<ar bir kishi restoran yoki kafe ostonasini bosib ichkariga kirar ekan, daxliz, garderob, zallar va boshka xonalar kandayligiga kuz tashlaydi. Bu yerdagi arxitektura, yoruglik berilishi, axborot element-lari kishi ruxiyati, ichki dunesiga darrov ta'sir kiladi.

Daxliz — bu mijozni birinchi kabul kilib oladigan dargox, shu yerdan xizmat kilish boshlanadi. Daxliz kan-day jixozlanganiga, kutib oluvchilarning xushmuomala-ligiga karab, bu restoranning xizmat kilish darajasi xasida muloxaza iaydo buladi.

Daxlizda keluvchilar uchun kiyim yechishga garderob, kul yuvadigan xona va sungra zal keladi.

Daxpiz tor bulsa, keluvchilar sirishmay, navbat katori kuchagacha chikib ketsa, bu xizmat sifatining pasayishiga, iste'molchilar kayfiyatining buzilishiga olib keladi.

Daxpiz maydoni restoran zali maydoniga moe kelishi kerak. Restoranning ichki bezagi uning nomiga munosib bulishi lozim. Loyixada shu narsaga e'tibor berish kerak-ki, mijozlar eshikdan kirishi bilan zalga ruparo bulma-sin. Daxliz keng bulsin, odamlar erkin yursinlar. Daxliz maydoni zal maydonining turtdan biriga tugri kelsin.

Maydoniga karab daxdizlar kichik, katta va zalpesh-larga bulinadi. Bular zaldan aloxida buladi, xizmatlar xakida restoran axboroti va yul kursatkichlar osib kuyish tavsiya etiladi.

Restoran 50 urinli bulsa, daxliz maydoni $50 m^2$ gacha, 400—600 urinli bulsa, $100 m^2$ va undan ortik buladi. Ba'zi restoran daxlizlarida gazeta, sigaret, sovgalar sotish uyushtiriladi.

Daxlizga oynalar, yengil-yumshok mebellar, kreslo, yumshok kursilar, jurnal stodlari kuyiladi. "-

Restoran, kafelarda sovgalar sotish uchun vitrinalar, avtomat-telefonlar urnatiladi.

Garderob — bu yerda restoranga keluvchilarning ust kiyimlari kabul kilinadi. Garderobda ikki tomonlama kiyim ilgichlar buladi, ular ishlash uchun kulay kilib yasalgan bulishi kerak. Balandligi 1,5 m. Ilgichlarning mikpori zaldagi urinlarga k^araganda 10% ortik, bulishi dozim. Ilgichlar va nomerlar aloxida buyurtma asosida tayyorlanadi. Ilgichlar oraligidagi yulak 70 sm dan kam bulmasligi kerak. Sumkalar, portfellar va boshka ku^mragi buyumlar shkafchalarga kuyiladi. Ilgichlarning pastki kismida oyok kiyimlari uchun xam shkafchalar buladi.

Garderob xodimi kiyimlarni ilishdan oldin uning egasiga nomerni berishi, sungra kiyimni ilishi kerak.

Shunday tartib amalga oshirilganda ish tezlashadi va zar xil yanglishmovchiliklar bulmaydi.

Restorandan chik,ayotganda garderobda birinchi navbat" da ust kiyim, sungra bosh kiyim va xokazolar beriladi. Zalga kirish oldidan kul yuviladi, sochlar tartibga soli-nadi. Garderob yonida xojatxona buladi, unga yukori da-rajada sanitariya talablari kuyiladi: xaddan tashkari ozodalik; yaxshi shamollatish, yoritish. Xojatxonada is-sik va sovuk, suv, atir sovun, elektrsochik va oyna bulishi shart. Restoranga keluvchilarga kullarini yuvganlaridan sung artish uchun bir marta ishlatiladigan sochik,, krgoz salfetka berilishi mumkin.)^ojatxonada maxsus krgoz bulishi kerak. Yana kiyim, poyafzalni tozalash uchun chut-kalar kuyilishi lozim.

Chekish xonasi. Bu xonaga yumshok mebel, kuldon kuyiladi. Tugun tortish murilari moslanadi.

Kutish zali (avanzal) — asosiy zalga kirish oldida pesh-zal — kichik zal joylashadi. Restoranga oldinrok kelib krlganlar yoki banketlarni kutuvchilar shu yerda tuplanadi va keyin zalga kiradi. Kutish zalila mijozlar joy busha-shini yoki banketlarga, mexmondorchilikka keluvchilarni kutib turgan bulishi mumkin. Asosiy zalga munosib ravishda kutish zali ji^ozlanadi. Bu yerga eng zarur mebellar urnatiladi: bir necha kreslo, divan, jurnal stollari. Kutish zaliga kuyiladigan kreslolar xordik chik^arishga moslangan bulishi lozim, suyanadigan, yonboshida tirsak-larni tiraydigan bulishi, asosiy, zaldagilarga Karaganda buyi pastrok bulishi mak,sadga muvofikdir. Ba'zan ayla-nadigan kreslolar kuyiladi. Divanlar utiradigan **aloxi**-da seksiyalardan iborat bulishi mumkin.

Peshzal yoki kichik zal, gul, manzarali usimliklar usti-rilgan idishlar bilan bezatiladi, gullar stollar bilan **birga** bulads. polga katga gilamlar tushaladi. Kichik zalga suyan-chiksiz !omshok utirgichlar kuyiladi, ular kreslo divanlar bilan ^proydi manzara xosil kiladi. \ozirgi restoran-larning kutish zallariga yumshok kursilar, jurnal stollari kuyiladi, ular umumiy kurinishni ochadi, zal ichi keng kurinadi.

Kup restoranlarda zalni bezash uchun rasmlar, xaykal-taroshlik va boshka san'at asarlaridan foydalaniladi.

Restoran zali. Bu mijozlarga xizmat kursatiladigan asosiy .koy. Restoran zali arxitektura va manzarali ele-mentlari bezagi bilan dam olishga moslashgan, bu yerga keluvchidarning ruxiyatini kutaradigan bulishi kerak. Devorlar, uip, polga ishlov berilgan ranglar, mebel-larning uakl va kurinishlari, yoritish usulining origi-nalligi — zalning xamma-xamma xolatlari mijozlarda yana shu yerga kelish tuygusini uygotishi kerak.

Arxitektorlar restoran zalini teatr saxnasiga uxsha-tadi — ofitsiantlar, bosh ofitsiant, ba'zi xollarda osh-paz va boshka xodimlar ijrochilar, mijozlar esa tomo-shabinlar. restoran zalining teatrlashuvi xar xil bulishi mumkin, ammo bu yerdagi bayramona muxit uzgarmasdir.

Bu .xolatni zalni loyi^alashtirganlar va uni bezatgan-lar xisobga olishlari lozim.

Restoran zali xozirgi zamon talablariga t^la javob berim, uning yasatilishi, bezatilishi bu yerga keluvchi-larga ilojs boricha ma'naviy ozuka berishi shart.

Zalning katta-kichikligidan kati nazar bu yerga kel-ganlar erkin nafas olishlari, xushchakchak, bulib ketish-lari kerak. X,ar bir mijoz stoli yaxshi b^olishini, «eng yaxshi bulyuini xoxlaydi». Axoli yashaydigan massivlar-da joylangan restoranlarga keluvchilar bu yerni xuddi uzinikidek tasavvur kiladi va eng yaxshi stolni tanlay-di. Kafe, tamaddixonalarda bu narsaga e'tibor yukdek kurinadi, ammo bari bir, mijozlar yaxshi joy tanlaydi, xolisrok, devor yoniga, burchakrok, stolga utiradi.

Psixologlar shu narsani isbotlaganki, zalning yori-tilishi, mayin ovoz o^oangi (akustika), shamollatilishi, stolning Chiroyli bezatilishi, salfetkalarining estetik did bilan kuyilishi, stollarda yangi ochilgan, ochilayot-gan gul gunchalarining bulishi, past ovoqli yokimli musik,a mijozlarning kayfiyatini kutaradi, ishtaxalarini ochadi.

Uzlarini xolis sezish va manzaradan lazzatlanishda yori-tish tizimi, zalning rangbarangligi, akustika muzush rol uynaydi. Agar zal tushlik va kechki ovk.at paytida mijozlar bilan tulib-toshib ketadigan bulsa, zallarni bir necha zonalarga bulish mumkin. Banketlar va boshka uchra-shuvlar aloxida zallarda utkaziladi.

Asosiy katta zal arxitektur a -rejalashtirishda muxim rol uynaydi. U atrofdaagi zallar, xonalar bilan garmonik kompozitsiyada moslangan bulishi kerak, atrofdaagi xamma elementlar xisobga olinishi shart. Bular jumlasiga: stol ustida dasturxon yasatish, taomlarga shakl berib chiroyli kilish, kompozitsiya, zal yuzini rang barang bezatish, oyna-dan karalganda guzal manzara kurinishi zalning eni-buyi-cha munosib bulishi zarur.

Bundan tashkari zal ovkat tarkatish bulimi, idish-tovokdar turadigan joy, ularni yuvadigan xona va bufet bilan yakin boglangan bulishi kerak. Bino ichining tuzi-lishi yaxshi bulsa, mijozlarga xizmat kilish tezlashadi, taom sifati, shuningdek restoranning ishlab chik^oarish unumdorligi oshadi.

Ofitsiantlar ^oarakatida bir-birlariga tuknash kelib kolmasligi uchun restoran ovk.at tarkatish joyidan xar ikki tomonga xarakat kilish mumkin bulsin. Ofitsiantlar bir tomondan ovkat olish uchun kirishlari, ikkinchi tomondan taomlar kutarib chikishlari mumkin. Bunda ular bir-birlariga xalakit berishmaydi.

Restoran kurishni rejalashtirganda ikkita zal nazarda tutiladi. Restoranning birinchi kavatida — zal va rake tushish maydonchasi buladi, aylanma kurilgan balkonlar xam zal xizmatini utaydi.

Rake maydonchasi. Rake uchun maydoncha zalning xajmi va kompozitsiyasidan kelib chik.kan xolda tanlanadi. Rak.s maydoni zalning markazida bulishi mak^osadga muvofik.-dir, chunki rak.sga tushmaydiganlarning xam e'tibori markazga tez va oson karatiladi. Rake maydoni restoranning boshka kismlarida xam bulishi mumkin, ammo bunda xamma xam rak.sga tusha olmaydi va kupchilik tomosha kilishdan chetda krladi. Restoranda rake va estrada maydoni xar bir uringa 0,15m² tugri kedishi kerak. Estrada Urni 3 dan 8 m gacha ichkariga kirgan bulishi mumkin.

ReSTORAN BINOSINING IChKI KISMI (INTeReR)

Restoran — taom iste'mol etib, tez chikib ketadigan joy emas. Buning uchun Uzbekistonda kabobxona, somsa-xona, mantixona, chuchvaraxona va boshka kator-kator ta-. omxonalar mavjud. Xizmatdaagi, shoshilib turgan kishilar' xamma joyda mavjud bulgan oshxonalarda bir zumda taom, iste'mol kilib ketaveradi. Ayniksa, Uzbekiston

mus-takillikka erishgach, xususiy ovkatxonalar kupaydi, tay-, yorlanayotgan taomlar sifati yaxshilandi. Bozor iktisodi-yotiga moe xodda bu xususiy ovkatlanish ob'ektlari orasida rakrbat kuchaydi. Savdo, rakobat bor ekan, demak, maxsu-lot sifati yukori buladi, baxosi arzonlashadi.

Uzbekistonda restoran faoliyati uncha tarakkiy etma-gan bulsa xam, ayniksa maxalliy axoli restoranga ki-rishdan kura turtta six kabob yeyishni afzal kursa xam, restoranlar kupayib bormokda, ularning xizmati yaxshi-lanmokda. Yangi avlod — yoshlar tikka turib ovkat yeb ke-tishdan kura restoranga kirib, xam ovkatlanib, xam ma'--naviy ozuka olib ketishni afzal kurmokda.

Mijozlar restoranlarni kayfiyatlariga karab tanlay-di. Mazali ovkat yeyish bilan birga, bayramona guzal mu-xitdan baxramand bulish kanday yaxshi. ^ozirgi kunda poy-taxtimiz Toshkentda yevropa, turk, yapon, xitoy, koreys, arab mamlakatlari taomlarini tayyorlaydigan milliy restoranlar paydo bulmokda. Mijozlar xoxlagan restoran-larini tanlab ovkatlanib, xordik, chikarishi mumkin.

Restoranning ichki kismining yasatilishida kuyida-gilardan foydalanish mumkin:

— bezak berishda xaddan tashk;ari modali stillarga berilish kerak emas;

— savdo zalini xar xil bachkana uyinchoklar, mayda-chuydalar bilan urab tashlash yaramaydi.

— restoranga buladigan asosiy gamxurlik **savdo zali**-ga bezak berish, yaxshi yoritishdan iborat;

Kuyidagilarga asosiy e'tibor berilishi kerak: das-turxon, salfetka, shtorlar, gilam, stol va stullar.

Restoranning ichki bezatilishigina keluvchilarning kayfiyatini kutaravermaydi, buning uchun yana a'lo dara-jadagi xizmat xam kerak, madaniy xizmat zarur. **Ichki** bezakni shartli ravishda **ikki kismga bulish mumkin;** dinamik va statik.

Birinchi guru?ua zalning ichi, xoll, zinapoyalar, ki,-rish yulagi va kirish atrofidagi maydonlar kiradi. Bunday loyixa shaxar tashkarisida, urmon ichlarida, kadimgi arxitektura shakllariga boy ymoratlar orasida kuriladigan restoranlar uchun xosdir. Bu turdagi korxo-nalar kurilishida zalning bir kismi tabiat bilan uygun-lashib ketadi. Restoranga kelgan odamlar uzlarini ona tabiat kuchogida yoki tarixiy arxitektura yodgorliklari kuynida deb xis k^iladi. Kurshab olgan muxitning (togu-toshlar, daraxtlar, kum-kuk kukatlar, shaldirab ok^ayotgan shar-shara suvlar) xayotbaxsh xis-tuyrulari kishini uziga rom etadi. Toshkent va respublikaning boshk,a shaxarla-ridagi restoranlar shunday xususiyatga ega. «Anxor», «Bori shamol» restoranlari shaxar urtasidan utgan katta Anxor-ning deyarli ustiga kurilgan. Bir kancha kafelar, umu-miy ovk.atlanish ob'ektlari shu dare atrofiga kurilgan.

Ikkinchi guru^ga kiruvchilar shaxar ichlarida joylash-gan, atrofida daraxtlar, kukalamzor maysalar bulsa xam, xuadi tabiatdan ajralgandek. Kup restoranlar mexmon-xonalar ichida joylashgan. Bularda midliy uyrunlik ta'-siri bor.

Yirik restoranlarda zallar bezalganda tantanavor bayram ruxi sezilib turishi lozim. Buni restoranga kiruvchi xar bir kishi xis kilabilsin. Ba'zi restoranlar shunday

yasatiladiki, xoll, daxliz, zal bir-biriga uxshamaydi, bu xam uziga munosib tantana muxitini vu-judga keltiradi.

X^{ar} bir restoranda uziga xos xususiyat yaratish uchun intilish uning zaliga bulgan e'tibordan boshlanadi. Zal yasatilishi binoning tashki kiyofasi, yasatilishi bilan xamoxang bulishi lozim.

Restoran kurulishida ommaviy ishlatilgan materil-lardan yasalgan bezaklar kuyilishi maksadga muvofik, emas. Masalan, uxshash oynalar, tunuka, yogoch materiallar.

Restoranni jixozlashda, agar ish asosiga badiiylik singdirilsa, zallar pokiza, mebel, idishlar, taomnoma muk^{ovasi} guzal, xodimlar kiyimi bir xilda chiroyli, yoritilish tula amalga oshirilsa, firma uslubiga yoki mu-kim aloxidalikka erishish mumkin.

Zal ichki kismini yoritish muxim estetik axamiyatga ega. Bu bino ichini keng, kurkam, baland yoki past kilib, zal-ni shovkin-suronli yoki tinch-osoysishta kilib kursatadi.

Teatr tomoshalariga uxshatib zallarni yoritish uz koidalariga ega. Katta yiginlar, sessiya, festival katnash-chilariga tezrok xizmat kilish uchun zalda xamma chiroklar yokiladi. Agar mijozlar kuprok utiradigan bulsa, chirok-larning xammasi yokilmaydi. Rake tushilayotgan paytlarda kuchli yoruglik berilmaydi, kup chiroklar uchirib kuyiladi.

Zal shipining baland-pastligiga karab kandillar osi-ladi. Shiplardan xam xuddi kunduz kungi yoruglik bulga-nidek elektr nurlari beriladi.

Restoranlarni yoritishning bir necha usullari bor:

Umumiy yoritish — xamma xonalar barobar yoritiladi.

Maxalliy yoritish — ayrim stollar, zalning bir kis-mi, ayrim zallar aloxida yoritiladi. Estradaga, rake tu-shuvchilarga maxsus yoruglik beriladi.

Aralash yoritish — yukoridagi xar ikki yoritishning birlikda olinishi.

Yoritishning xar bir sistemasi uziga xos yoritgichlarga ega. Bular kandillar, tarsherlar, bra, stol lampalari. Ularning mikdori xonalarning katta-kichikligiga boglik.

Yoritish normalari kuyidagi jadvalda beriladi.

Xonalar	Minimal yoritish, m ²		Yoritilishi lozim bulgan maydon me'yori
	Lyumines sent lampalar	Chutlan ma lampalar	
Restoran zalp	300	100	Poddan 0,8m
Kafe, bar zali :	200	75	Poddan 0,8 m
Xodimlar uchun xona	100	30	Poddan 0,8 m
Idshi yuvish, idish sak,lash xonasi	200	75	Poddan 0,8 m
Da ^{ttiz} , gardnrob,	100	50	Polda

sanitariya bulimi			
Bosh zinapoya	100	30	Zinalarda

Restoran ichini yoritish. Zal bezagi, kiyofasi uchun elektr nurlari, yoritilish, kunduzgi yoruglik muxim ahamiyatga ega. Yoruglik bir necha turlarga bulinadi: ilikdik-kuvonch beruvchi, sovuklik **xissi** tugdiruvchi, xotirjam kiluvchi **va** razab kuzgatib gashga teguvchi. Yoruglik kishini yengillash-"tirishi, xursand kilishi, dikkatni biron narsaga jalb kilishi yoki parishon xayol tomon olib ketishi mumkin.

Odamlar kunglini kutarish uchun kungilxush ranglar 'berilishi mumkin, masalan, tuk sarik, sarik rang beriladi. Zal kirishiga turli-tuman chirok, ranglari beriladi. Agar devorlar kizgishrok tusga buyalgan bulsa, xona shipi yaltirok rangda buladi. Ruxshunoslarning fikricha juda-**yam** yadtirok manzara odamlarda bezovtalik xissini uyro-tadi, bir xil rang bulishi esa zerikishga olib keladi.

Sun'iy yoritishda restoran raxbariyati buni 5;isobga olishi kerak.

Zal ichini bezash **uchun** material. Zal ichiga ishlov be-rish uchun foydalaniladigan materiallarga alox^{ida} e'ti-bor beriladi. Ular fakat sifati yukoriligi, chidamliligi ,bilangina emas, utkazmasligi, yor-namga bardoshligi, sani-¹ tariya-gigiiena talablariga javob berishi bilan xam aj-ralib turishi kerak. Zal ichiga ishlov berishda sintetik materiallar, yogochning kimmatbaxo turlari, metall va boshk,a materiallardan foydalaniladi. Restoran zallari devorlari, panellariga dub, yongok, buk, karel kayinidan , tayyorlangan materiallar, manzarali oboylar ishlatila-^{di}. Bu narsalar zallarni guzallashtiradi, chiroyiga chiroy •kushadi. Restoranning nomiga muvofiklashtirib bezak-lar x^{am} beriladi. Zalni bezaklar bilan yasatishda milliy, tarixiy, ertak, afsonalardagidek syujetlar va xozirgi zamon mavzulari yoritilishi kerak. X.ar bir mavzuga oid materiallar kullaniladi. Sirlangan gishtga manzarali san'at asari shaklida kurinish berish mumkin. Shuning-dek kulolchilik buyumlaridan, oynalardan foydalaniladi. Manzarali kurinish, raem, buyoklarga xos xolda daraxt kism-laridan xam ishlatilsa budadi. Ustunlar sirtidan sil-liklangan, laklangan taxtalar koplanadi. Taxtalarning chetlariga ixcham reykalari krkiladi. Bular uymakorlik asosida shakl berilgan materiallardir.

Zalning ob-xavo sharoiti. Restoran zalini arxitektura-rejalashtirishda ob-xavo va xavo namligiga xam e'ti-bor beriladi. Xavo xarorati 16—18° S, xavo namligi 60— 65 % bulishi nazarda tutiladi. Ishlab chikarish sexidan, -ayniksa, issik sexdan but aralash issik[^] xavoning zalga utmasligi choralari kuriladi.

Yoz oylari Uzbekistonda ob-xavo isib ketadi, tashka-ridagi xarorat 40 va undan oshgan paytlar kuyosh xona ichini xam kizitadi. Restoran derazalarining kuyoshga karagan kucha tomonlarida soyabonlar urnatiladi va issyak xavoni kayturuvchi moslamalar kuyiladi. Raxbarlar restoran ichi isib ketmasligi choralarini kuradi.

Zalning ventilyasiyasi. Restoran jixozlari ichida sha-mollatish tizimi xam tegishli urin egallaydi. Ventilyasiya ichkaridagi xavoni issiklikdan, nam va zararli bug-dan tozalaydi. Ventilyasiyaning asosiy vazifasi shun-dan iboratki, u zalga toza xavo kiritadi, ifloslangan xavoni xaydab chikaradi.

Restoran ichida xavo xarorati va xavo almashgnishining muxtasarlighi

Vino ichkarisi :	Xavo ?:arorat i, OS	.Xavo almashinish muxtasarlighi, "S	
		kirish	tortilishi
Dae^iz, peshzal	16	2	—
Chala tayyor ma^sulotlar, kulinar ma?(sulotlar, tushlik, kandolatso- tiladigan xonalar, sochik^ salfetka, xona maz^sulotlari	16	2	2
Zal, ovkattark^tish, bufet	16	Xisob buyic ha	^isob buyicha

Tabiiy shamollatish — oyna, fortochka, eshiklar orka-**li** doimo xavo almashib turadi. Maxsus kurilmalar orka-li shabada, shamol tulkinlari ichkariga kiritiladi. Res-toranlarda elektrodvigatel orkali ichkaridan buzill-an xavo chikariladi, tashkaridan toza xavo kiritiladi, bu restoran zali, xonalari va ishlab chik.arish ob'ektlarida bir meyorda xarorat bulishini ta'minlaydi, 50 kishigacha odam sigadigan zallarda fakat xavo tortadigan ventilyasiya sis-temasi urnatiladi. Katta zallarda xavo kiritadigan va chikaradigan kurilma urnatiladi. Yirik korxonalarda zal uchun, yordamchi xonalar, sexlar uchun aloxida-aloxida ventilyasiya tizimi buladi. Ventilyasiyani yokish yoki uchirish grafigi korxonaning ish grafigiga moe kelmay kodgan xol-lar xam buladi. Natijada zallarning gazlanishi yukori kutariladi, bu ish unumiga salbiy ta'sir kiladi, xatto ofitsiantlarning xastalanishiga olib keladi. Bunday xo-latlar bulmasligi chora-tadbirlarini kurish lozim.

ZALLARNI JIXOZLASH

Ma'lumki, restoranning yutugi fakat talabchan mijoz-larni ozik-ovkat, yaxshi xizmat bilangina kanoatlanti-rishda emas, u yerga urnatilgan kulay, chiroyli mebelda xam-dir. X.ozirgi kunda nafakat xorijdan keladigan mebel-lar, balki uzimizda, Uzbekistonda ishlab chikarilayotgan mebellar xam talabga tula javob beradi. Respublikadagi kushma korxonalar, xorijiy mamlakatlar ilgor texnologiya-si asosida chikarilayotgan mebellar yurtimiz restoranlari va boshka tashkilotlar binolarini bezamokda.

Restoranlardagi stol-stullar chiroyli bulishi bilan birga mustaxkam bulishi kerak, chunki ular doimiy foy-dalanishda buladi. Umumiy ovkatlanish tashkilotlar iga keltiriladigan mebellar respublikamiz mebel sanoati tomonidan kafolatlangan.

Restoranlar uzining milliy an'analari, xududning tarixiy axamiyati, atrof-dagi arxitektura ansamblidan kelib chikkani xolda uzlariga munosib mebellar buyur-tirishi xam m>'mkin.

Restoranlarning mebel bilan ta'minlanvsh normasi

Mebel	Mebellar soni. dona zal sitimi, urin-aar			
	75	100	150	200
1	2	3	4	5
?^arakatlanuvchi restoran stali	5	8	12	16
Turt urinli mukim turuvchi restoran stoli	10	12	19	25
Ikki urinli stol	8	10	15	20
Yarimyumshok stul	86	116	173	286
Yordamchi stol	6	6	8	10

Davomi

1	2	3	4	5
Servant (ofitsiant-par shkafi)	—	—	—	—
Bar stoli	—•	-	1	1
Bar stoliga kursi	-	—	10	15
Jurnal stoli • • ' <•••	—	—	2	2
Kreslo			6	6

Zalning asosiy jixozi tushlik va banket stollari, stullar, yarimkreslolar, yordamchi stollar, servantlar. Restoranda foydalaniladigan mebellar kator talablarga javob berishi kerak. Eng avvalo ular mustaxkam bulishi kerak, chunki ular restoran zalida uzluksiz foydalani-ladi. Stullar buyi, opil burchagi, orka suyanchigi — xamma-si fakat ovkat yeyish uch^ngina emas, ofitsiantning xizmat:

kilish kulayligini xam xisobga olgan xolda yasalishi ke-;

rak. Mebellar shakli, uning rangi zalning arxitektura;

kompozitsiyasiga, manzara kurinishiga va yoritilishiga moe kelishi shart.

:

Restoran zalidagi mebellarni shartli ravishda ikki guruxga budish mumkin: birinchi gurux — tushlik, banket taomlari yeyish uchun stol-studlar; utirish uchun stol, kreslo, divan, bar kursilari; taom, idishlar tashiydigan aravacha, idishlar kuyiladigan yordamchi stollar va xokazo. Ikkinchi gurux — idish-tovokdar va boshka oshxona an-jomlari kuyiladigan servantlar, bufet, kafeteriy, bar-lar, ular anjomlari, maxsulotlari sakdanadigan joylar.

Stollar. Restoran stollari ishxonadagi, taom tarkatish joyidagi stollardan tubdan fark kiladi. Taom iste'mol kilayotgan xuranda stolida birdaniga birinchi, ikkinchi va uchinchi taom va boshkd yordamchi narsalar xam bulishi mumkin. Buni albatta xisobga olish kerak.)(ar bir uringa 0,25— 0,29 m² joy bulishi muljallanadi. Amalda restoran stoli-ning

eni 800—900 mm buladi. Kvadrat stollar bilan birga turt burchak stollar xar. buladi, ularning eni 600—900 mm va uzunligi 900—2200 im, shuningdek, dumalok stollar — diametri 600—1300 mm balanligi 690—750 mm.

Stollarning oyoklari asosan temirdan ishlanadi. Eng keng tark^algan kanstruksiyasi turt oyokdi stollardir, bir

tayanchga ega stollar xam ishlatiladi. Restoran stollari-ning shakllari kvadrat, turt burchakli va dumalok buladi.

Banketlar utkazishda foydalaniladigan stollar banket stollaridir. Banket stollarining balandligi 760— 780 mm, eni 1200—1500 mm. Tikka turib ovkat yeydigan stollarning buyi 900—1000 mm, eni 1200—1500 mm.

" Restoran stollarining ulchami, mm

Eni	Uzunligi			Buyi	
	Ikki Urinli	Turt urinli			Olti urinli
		Kvadrat	Turt burchak		
800	625	800	1250	1875	740-750
850	650	850	1300	1950	740-750
900	700	900	1400	2100	740-750
Dumalok.					
Diametri	700-1100	900-1100	900-1100	1300	740-750

Stollarning ustiga poliefir krplamalari yopiladi, bu servirovka kilinadigan idishlarning kuyilishi-oli-nishida shavk^in-suron bulishini cheklaydi. Dasturxon ostidagi bu koplama matodan gilof kilinadi, u almash-tirib turish uchun kulay. kup xollarda stollarning taxta-dan yasalgan yuzlariga jundan kilingan k,alinrok matodan koplanadi, uning ustida dasturxon tekis yotadi. **Bu**-larni buyolgan materialdan kilish yaramaydi, chunki namlanganda dasturxonga buyogi utib ketadi. Shu materialdan gilof tikib, burchaklariga ip utkazib stolning oyokdariga tortib boglab kuysa xam buladi.

Stol usti 850x 1200 yoki 900x800 mm ulchamda bulganda zal maydonini tejab foydalanish imkoniyati tugiladi. **12** kishini joylashtirish uchun uzunligi 3,6—4,2 m li tugri turtburchak stol kerak, u 3,5 m² maydonni band kiladi. Xuddi shuncha odamga dumalok, stol bulsa, 5,5 m² joyni egallaydi. Shu narsani xisobga olish kerakki, tugri turtburchak va kvadrat stollarni zururiyat tugilsa, bir-biri-**ga** ulab yubarish mumkin. Dumalok stollarni zal markazi-**ga**, tugri turtburchaklarini devor tomonga urnatish **mak-**sad ga muvofikdir.

X,ozirgi paytda keng kulaniladigan stollarning ulcha-mi: eni 850 mm, buyi 720 mm. Bular jumlasiga: ikki ki-shilik (850x700 mm), turt urinlik kvadrat (850—850 mm), xarakatlanuvchi tugri turtburchakli (850x1200x2040 mm) stollar kiradi. Kresloning enini

xisobga olib (550— 630 mm), tugri turtburchakli stollarni bir kishiga 670— 700 mm me'yorda loyixalashtirish nazarda tutilgan.

Yordamchi-xizmat stollariga ofitsiantlar patnislar va foydalanilgan idish-tovokdarni kuyadi. Yordamchi stollarning usti ovkatlanadigan stollarga moe bulishi kerak: uzunligi — 850—900, balandligi — 740—750, eni — 600 mm. Ovkatlanish stoliga maxsulotlarni gildirakli aravachada olib boriladi.

Banket stollari. Banket stollarining balandligi 760—780 mm. eni 950—1000 mm buladi. Banket zallarida odatdagi kvadrat yoki tugri turtburchakli stollar ishla-tiladi. Ulardan^xoxlagan shakldagi va xajmdagi joy tay-5 yorlash mumkin. Yigishtiriladigan yigma stollardan xam foydalaniladi.

Stullar (yoki yarimyumshok kreslolar). Bu stullarninm mikdori zaldagi urinlarga yetarli bulishi kerak. Bu stul^ larning orka suyanchigi 50 sm dan ortik, bulmasligi ke\rak. Agar orka suyanchik baland bulsa, ofitsiant mexnati^ ni ogirlashtiradi.

Banket zallarida studlar urniga yarimkreslolardan foydalanish tavsiya kilinadi, ular me^monlar uchun kulay-dir. Albatta, restoranga stul tanlashda mijozlar didiga yokadiganini olish kerak.

Sanoat ishlab chikarayotgan stullarning oyoklari yogoch-dan yoki temirdan kilinadi, usti porolon, yuviladigan sintetik material yoki matodan foydalaniladi. Barlar uchun aylanadigan kursilar ishlatiladi.

Servant — bu ofitsiantning shkafi bulib, unda idish-lar, oshxona anjomlari, sochiklar va boshka kerakli nar-salar saklanadi. Servantning tepa kismi yordamchi stol sifatida foydalaniladi. Servant ichiga ofitsiant ?;ozir-cha ishlatilmaydigan anjomlarni kuyadi. Kuyi katlamda idish-tovokdar saklanadi. Servantlar xilma-xil kurinish-larda buladi. Ularni devor oldiga kuyadilar. Uncha katta bulmagan restoranlarda kichikrokservantlar buladi, ularda tortma kutilar mavjud. Ofitsantlar taom va ichimliklarni **olib** kelib servant ustiga kuyishi, ishlatilgan idish-larni bu yerga keltirishi mumkin. Servantning balandligi 900 mm, uzunligi 1000 mm, eni 450 mm bulishi mumkin.

BUFeT

Restoran va kafelardagi bufetlar ofitsiantlarga xar xil ichimliklar, kandolat, meva, muzkaymok, tamaki max-sulotlari beradi.)<amma katta restoranlarda uch xil bufet buladi: asosiy, kofe beradigan va non maxsuloti beradigan.

Asosiy bufet — ikki bulimdan iborat xona. Birinchi bulim ofitsiantlarga bufetdagi bor maxsulotlarni beradi. **Shu** maksadda bufet peshtaxtasi jixozlanadi, uning ichki galadonlarida kundalik maxsulot zaxiralari saklanadi, Sovutgich vitrinalari urnatilib, bu yerga mevalar, alkogol-siz ichimliklar, kandolat maxsulotlari, vino-aroklar kuyi-ladi. Bunday vitrinalarning mavjudligi ofitsiantlarning maxsulotni osonlikcha togshb olishiga imkon beradi.

Shu yerda tarozi va ichimliklar ulchaydigan idishlar, sharbatlarni sovutadigan apparatlar buladi, bufetchining oldida issik va sovuk suv bulishi kerak-

Ikkinchi bulim — bufetning orka tomonida buladi, mevalar, ma'danli suvlar, pivo, arok, shampan va ok osh-xona vinosi sovutgich shkafida sak;lanadi va mijozlar talabi bilan yaxna xolda beriladi. Muzlatgich shkaflari ichi xar xil xaroratli 3—4 tokchaga

bulinadi. Mijoz-larga berilganda shampän vinosi 5--b°S, ok oshxona vinosi va ichimlik suvlar 10—12° S bulishi mumkin. Katta restoran bufetlari sovutgich shkaflaridan tashkari sovutgich kameralari bilan xam jixozlanadi.

Kafe bufeti — issik, suyuq ichimliklar tayyorlash va tarkagish xizmatini utaydi. Bu yerda kofe maydalagich va kofe kaynatadigan apparat buladi. Bufetchi kofe mashi-nasaa juda tez va tegishli meyordaga, tegishli xaroratda-gi kofeni tayyorlab berishi mumkin.

Jaxonda juda kup mamlakatlarda kofe tayyorlaydigan mashinalar mavjud, ammo eng ommaviylashgani Italiya-ning avtomatik mashinalaridir. Bu mashina bufetchilar uchun ^am juda kulay. Bu ekspres mashina kofe kaynatuv-chi, kofe yanchuvchi, suv ilituvchi, idishlarni yuvuvchi **kismlardan** iborat. Kofe **tayyordash bufetida v^uyidaga** yunaliqlar buyicha mashinalar buladi;

- yarimavtomatik;
- avtomatik;
- superavtomat.

Yarimavtomat mashinalarning afzalligi shundaki, ular juda oddiy va arzon. **Bu** mashinaning kamchiligi shundan iboratki, u ishlagan paytda bufetchi kuzatib **turishi kerak**, boshka ish bilan band bula olmaydi.

Avtomat mashinalarning kulayligi shundan iboratki, xizmatchi yoki bufetchi mashina knopkasini bosishi bilan kiska muddat ichida tayyor maxsulot chikadi.

Superavtomatlar xamma narsani uzi kiladi; kofe donalarini uzi soladi, uzi yanchadi, kerakli mikdorni ulchaydi, presslaydi va xar xil turdagi kofeni tayyorlab beradi. Tugrisini aytganda bu apparatlar ancha kimmat turadi, ammo sifatl yukori, 250 chashka kofeni bir soat-da tayyorlab chikaradi. Bu Cimbali modifikatsiyasidagi mashina butunlay avtomatlashtirilgan. Bu apparatning | konstruksiyasida kofe tayyorlash soxasidagi eng sunggi texnologik yutuklardan foydalanilgan. Bitta knopkani bosish bilan 16 xil ichimlik tayyorlanadi.

Non berish bufeti. Bu yerda non maxsulotlari kesib tayyorlab beriladi yoki xajmi kichkina bulkalar tarkati-ladi. Uzbekiston sharoitida tandirda yopiladigan an'a-naviy uzbek nonlari uz urnini topmokda. ^ebek noni-ning juda kup xillari bor. Uzbekistonda xozir barpo etilayotgan restoranlarda xam nonvoyxonalar kurilmok-da va ularda pishirilgan sedanali, jizzali nonlar mi-jozlar dasturxoniga tortilmokda. Agar bulak nonlarga extiyoj tugilsa, bufetlarda kesiladi va tarelkalarda mi-jozlar dasturxoniga kuyiladi. Mijozlarning talabiga binoan kora non berilishi yoki bugdoy unidan tayyorlangan baton kuyilishi mumkin. Kesiladigan nonlarni pi-choklarda yoki Maxcvc mashinada kesiladi. Non zaxiralari shkaflarda, stella-qlarda saklanadi. Non turadigan joy-lar shamol kiradigan bulishi kerak.

Agar ikki tomoni yogda kovurilgan non bulaklari talab kidinsa, buni tezda tayyorlab berish mumkin. Non berila-digan joydan stol, tarozi, kisib olgichlar, kurakchalar, **non** burdalarini yigishtiradigan chutkalar bulishi shart.

ReSTORAN KOSHIDABAR

Restoran ^oyushidagi barlar xizmat kilishining oz-kupligi, restoraanning shinamligi, xizmat shakliga karab lyuks va oliy tetoifaga bulinadi, sotiladigan ichimlik-lar

assortimentgiga karab — kokteyl-bar, kokteyl-xol va boshkalarga bulinadi.

Kokteyl-bardlar aralash ichimliklar sotishga muljal-langan. Ular alooxida xonalarda yoki restoran zalida joy-lashishi mumkinn. Kokteyl-bar zallari 25—40 uringa mul-jallangan buladdi.

Kokteyl-xol-gdlar yukoridagi kokteyl-barlardan mijoz-larningurni kuupligi bilan farklanadi (50, 75, 100 urin-di buladi). Odetsatda kokteyl-xollarning zallariga turt urinli stollar z kuyiladi, yarimyumshok stullar, kreslo-lar buladi, barllarga uxshatib jixozlanadi.

. Barlar — reestoranning ajralmas kismi, bularda na-fakat kchimlik^star, m>'zkaymok, kofe, xar xil kandolat maxsulotlari, mmevalar, yongoklar, shuningdek yengil gazak-lar buladi. Bu yeerda stolda dasturxon yasatish shart emas.

Barlarni reyajalashtirish. ^ozirgi restoranlarda bar uchun aloxida xona yoki daxdiz guruxiga kiruvchi joylar-dan ajratiladiya. Bar uzi mustakil ob'ekt sifatida restoran zali tarkvdbiga kiradi. Birok, uz kurulishi, jixo-zi, bezatilishi ' buyicha, yagonalik xarakteriga ega. Barlar kurulishi loyiz^asida 25, 50, 75 urinli ob'ektlar nazar-da tutiladi.

Agar bar resgtoranga kiraverishda joylashgan bulsa, u peshzal vazifassini utaydi. Past stollar, yumshokmebel-lar kuyilishi bbu yerni dam olish maskaniga aylantirib yuboradi.

Shu narsani i xam aytish joizki, x,ozir Uzbekistonda k.urilayotgan res";toranlar asosan tuylarga, banket va bosh-ka tantanalarga \ muljallanmokda. Masalan, Toshkent shax-ri general Uzok^ov kuchasidagi «Gulzor» restorani yaxlit butun zaldan ibborat, ammo markaziy zalning ikki tomo-nida ustunlar bnilan ajratilgan bulinmalar mavjud, xuddi shunday «Hyp» vaa boshka restoranlar xam bor. Bular Uzbe-kistonning millliy an'analari uchun juda moe. Tuy osh-larida xatto mainglab odamlarni joylay oladi. Nikox^ tuylari,amri-mma'riflarutkaziladi, banketlar, ziyofatlarda juda **kup** kishilar katnashady. **Bu** yerlarga aloxida barlar kurilmaydi.

idish-tovok xonasi

Idish-tovokxonadan ofitsiantlarga chinni, shisha, metall idishlar va oshxona anjomlari beriladi. Tovok-xonalar odatda idish yuviladigan xona yonida buladi, chunki bu yerga ishlatilgan idish-tovoklar kelib tushadi- Tovok-xonaga eshikchalari oynadan bulgan shkaflar kuyiladi, tokcha na stellajlarda idishlar saklanadi. idishlar tarkatish uchun peshtaxtalar buladi.

Idish-tovoklarni saklash 'lgun plastmassadan yasalgan 400x600 x180 mm lik konteynerlardan foydalaniladi. Ularni tekis taxlab kuyish mumkinligi uncha katta bulma-gan maydonlarda xam idish-tovok, zaxiralarini saklash imkoniyagini beradi.)(ar kuni ish tugagach, idish-tovok;

va boshka anjomlar sanab chiki^ladi, kamomat bulsa jur-nalga yoziladi yoki dalolatnoma tuziladi.

Restoran zalida xar bir uringa taxminan 3; 3,5, ba'-zan 4 tadan idish-tovok, va anjomlar komplekti tugri kelishi kerak. Ikki komplekt zalda va ovkat tarkatish joyida buladi, uchinchisi—tovok, yuvish xonasida. Xar bir soatda ikki-uch odam almashib turishini xisobga olib shunday kilingan. Restoranda kechki paytlarda asosan bir i/ringa bitta odam eugri keladi, idish-tovok xam kam ta-tab k.ilinadi. Bir uringa 1,5 komplekt tugri keladi.

Idish-tovok, maskanining unumli ishlashi uchun an-^komlarni saklash va tarkatish koidalariga rioya qilish <yerak. Kup xo;barda idishlar ofitsiantlar brigadiry ^isobiga yozilib beriladi. Ba'zi restoranlarda chinni va metall idishlar talab kilingan assortiment buyicha ser-eant peshtaxtasiga kuyiladi, ofitsiantlar erkin ravishda /lardan foydalanadi. Billur ilishlar va oshxona anjom-iapn tilxat orkali beriladi.

Muomaladagi buyumlar uchun mas'uliyat idish-tovok)yeruvchi yoki ofitsiantlar brigadiry zimmasida buladi.

Oshxona idish-tovoklari va anjomlarini kuyida bel-•ilangan tartibda beriladi.

Korxonona **xodimlari ^isobiga oshxona idish-tovoklari** va anjomlarini **yozib** beriladigan jurnal **shakly kuyida** beriladi.

200 i

sana, **Ott**

umumiy ov1;atlanish korxonasi nomi

Idish- ToBo iyzap va anyas omlar nomi	Ofitsiant				Of itsiant			
	1	ya	rt S	S g	s	Ya	ya S	" S
0.	R!	^yo?	yo i ³	G.	S	Ya 0	0	
u	?	j ^ &	U	'k	r. ya	ya)	J ya	
yu	Si	5 ^	Yu	S-	u-	m		
	SI	S				2 fc ya		
	h<					yo 3 «		
						'_ ~-'		
						_^		
						g 2^ •		
						"i 3		
						ch:		

Olinganligi **va** kaytarilganligi xakida tilxat

imzo

Kup restoranlarda oshxona anjomlari, idishlar yuvuv-chilar va ofitsiantlar orasida almashtirish tarzida buladi. Ofitsiant unta yuviladigan tarelka keltirsa, unta yuvilgan toza tarelka olishi kerak. Ish kuni tugagachgina ofitsiant tilxat orkali olgan idish-tovok, anjomlarni topshirishi kerak. Bu ^akda jurnalga tegishli yozuv kilinadi.

Oshxona idish-anjomlarkni nazorat kilish idish be-ruvchi va ofitsiantlar brigadirlaridan iborat komissiya zimmasiga yuklatiladi. Komissiya tarkibi tashkilot ra^-barining buyrugi bilan tasdikdanadi. Ish kuni oxirida komissiya xar kuni oshxona idish-anjomlarining butli-gini tekshirib kuradi. Bordiyu, yuk.olsa, sinsa, iuqsan chiksa, komissiya dalolatnoma

tuzadi. Dalolatnoma shak-lining namunasi kuyida beriladi.

Umumiy ovkatlanish korxonasi, tashkilot **nomi** yoziladi.

Oshxoia idish-to voklari **singats-chngi, yukolganligi** dakidi dalolatnoma

_____200 yil

sana, **oy**

Komissiya tarkibi: bosh **ofidiant**. _____

Idish-tovokdar beruvchi _____ ^

Mas'ul shaxe: ofitsiantlar brigadiri _____

Idishlar va anjomlar nomi	Dona si	Mtugori, dona		Ba^o si, sum, tiyin	Summasi	Sinishi, yukolish ^olati, mas'ul shaxe. vazifasi
		Singan, darz ksttan	Yuk, ol-gan			

Komissiya a'zolari: ____, _____

(ymzolar)~ ma'muriyat karori _____

Restoran direktori _____

(imzo) «Singan» grafasidagi _____ dona oshxona idish

va anjomlari bizning yshtirokmizda yuk kilinadi.

Komissiya a'zolari _____

(imzolar)

Dalolatnomada oshxona idish-tovoklari, anjomlari nomi kayd kilinadi, iste'molchilarga xizmat kilish ja-rayonida butunlay yaroksiz xolga kelib kolganlari kursa';

tiladi. Yukolgan buyumlar aloxida yoziladi. Idishlar, an-:

jomlar sinishi, yu^olishida aybdor shaxslar ismi sha-rifi kursatiladi. 1

Agar oshxona idishi, anjomi mijozlar aybi bilan' yaro^siz xolga kelgan bulsa, ^onun tartibi buyicha narxi undirib olinadi, olingan summa kassaning kirim orde-ri bilan rasmiylashtiriladi.

Order va kvitansiyada y^k, kilingan buyumlar nomi, miqdori, chakana savdo narxidagi baxosi yozilgan buladi, kassaning kirim orderiga yozilgan kvitansiya mijozga

^

beriladi. Sindirilgan, **yarok^siz kilingan idish-anjom** summasi mijoz tomonidan tulanmasa, **undirib olish** xakida aloxida dalolatnoma tuziladi.

OSHXONA IDISHLARI YuVILADIGAN XONA

Sanitariya-gigienik tozalov. \amma restoranlarda ular-ning katta-kichikdigidan, zalda kancha urin borligidan kati nazar foydalanilgan idish-tovok, boshka oshxona anjomlarini

yuvadigan xona buladi. bu bulimning izchil-lik bilan bajaradigan ishi zal faoliyatiga, binobarin, mijozlarga madaniy xizmat kursatish jarayoniga ijobiy ta'sir kiladi. Restoran kurilishi loyix,asi tuzilganda idish-tovokdar yuviladigan joy, xamma bulimlar, sexlar markazrogida bulishi nazarda tutidadi. Bu yerga zaldan ishlatilgan idishlar keltiriladi, ovk,at suzish bulimiga yuvilgan toza idishlar beriladi. Yuvish xonasining de-vorlari keramika plitalari bilan k^oplanadi.

Jyaxozlash. Idish yuvish xonasiga ikki bulimdan ibo-rat bulgan vanna kuyiladi, choy idishlari, billur an-jomlar va oshxona idish-tovoklari yuviladi.

Idish-tovoklar shkaflarda saklanadi, yuvish xonasi-da idish-tovoklar saklanadigan xonaga va ovkat tark,a-tish xonasiga uzatish kulay bulish uchun derazachalar ochila-di. Yuvish xonasi u yerda idish yuvish uzluksiz davom eta-ditan kilib ji^ozlanishi kerak. Idishlarda kolgan ovkat yukini tozalash, idishlarni turlar buyicha ajratish, idish-tovok va anjomlarni yuvish, kuritish barobar olib boriladi. Yuvish xonasida idishlarni yuvadigan mashina, yuvish vannalari, stollar, idishlarni kuritadigan shkaflar, stellajlar, idishlar vaktincha turadigan shkaf-lar, chikindilar tashlanadigan idishlar buladi.

Idishlar yuvuvchining oldida linoleum koplangan stol va peshtaxta turadi, idishlar bir-biriga urilib ovoz chikarmasligi va sinmasligi uchun shunday kilinadi. Gu-ruxlarga xizmat kilish tugri kelib k,olsa, zaldan idish-tovoklar yigishtirib olinadi va aravachaga solinib, yuvish xonasi tomon boriladi, derazacha orkali idishlar yuvish xonasiga uzatiladi. Bu yerda voronkaga uxshash maslamaga ovkat koldiklari tashlanadi, chikindilar yoki nushkurtlar maxsus kuyilgan idishga tushadi. Idish-tovoklar turlarga bulinadigan ishlab chikarish stoliga kuyiladi va ajratiladi (tarelka, stakan, anjomlar). Sungra idish-larni yuvish uchun vannaga yoki yuvish mashinasiga beriladi.

Idishlarni yuvish jarayoni kuyidagicha buladi: idish-larni ovkat koldigidan tozalash, turlarga bulish, yuvish, chaykash va kuritish.

Katta restoranlarda oshxona idishlari va jidozlari-**ni** mashinalarda, kichiklarida vannalarda yuviladi.

Albatta sovuk, suv bilan birga issik, suv dam beriladi. Idish-tovok, yuvadigan mashinalar yuvish jarayonini tezashtiradi va kul mednatini yengillashtiradi. Bundan tashkari mashina yuvilgan idishlarni sterilizatsiya dam kiladi, bu sanitariya-gigiena nukgai nazaridan juda mu-dimdir. Shuning uchun restoranlarning katta-kichikli-gidan kat'i nazar dammasida idish yuvadigan mashinalar bulishi maksadga muvofikdir.

Idish yuvadigan mashinada uchta bulinma bor, dar bir bulinmadagi suv darorati dar xil. Birinchi bulimda aso-san idishdagi krdikdar, yorlar ketkaziladi, suv xarora-ti 48° S bulishi kerak, ikkinchi bulimda idishlar yuviladi va dezinfeksiya kilinadi, suv xarorati 55° S gacha buladi, uchinchi bulimda chayk.alib, tozalanib olinadi, suv xarorati 90" S buladi.

•; Idishlarni mashinaga solishdan oldin ovkat krdikla-rydan tozalanib, vannada chayiladi. Restorandarda xar exti-molga karshi, agar mashina buzilib k,olsa, ish tuxtamasligi uchun yuvish vannalari xam buladi, ular uch yoki ikki budim-li bulishi m^'mkhh. Idishlarni sinishdan sakdash uchun vanna ichiga rezinadan yasalgan tushamalar kuyiladi.

Tarelkalar, fujer, ryumkalar alodida vannalarda ikki xil suvda: 50" S va 70—80° S

xaroratli suvlarda yuvilib, chayiladi.

Umumiy ovk.atlanish korxonalarida ruxsat etilgan yuvish va dezinfeksiya kilish mumkin bulgan moddalar-dangina foydalanish tavsiya etiladi. Boshk.a xar xil ku-kunlar ishlatish tak.ikdanadi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarn idish-tovo[^] va anjomlarni yuvishda foydalanish **mumkin** bulgan vositalar

Yuvish vositasining nomi	Foydalanish	Kullanish rejimi
Sintetik yuvuvchi modda «Progress»	Oshxona idishlari kulda yoki mashinadi yuvachadi	1l suvga 5 g.
Sintetik yuvuvchi modda «Don»	Oshxona idish-tovoklari kulda yuviladi	1l suvga 5 g.
Trinatriyfosfat	Idishlar yuviladi	»;ulla 1l suvga 10 g-
Pasta vSpetsial'naya-2»	Idishlar yuviladi	kulla Mikdori etiketkada kursatiladi.
«Posudamoy»	Oshxona idishlari mashinada yoki kulda yuviladi	1 l issik suvga 1 OSh 1;OShIK
Natriy uglerod oksidi, texnik soda	Kulda yuviladi	1l suvga 20 g gacha
Sintetik kukun «Farforin»	Idish yuvish mashinasida mexanizatsiyalashgan yuvish, stollarda yuvish	Yuvish mashinasida kursatilgan yurik-noma buyicha

Oshxona idish-tovok, anjomlari kulda xuddi shisha idishlardek yuviladi, biroq, krshik,, vilkalar yuvilgan-dan sung dezinfeksiya kilish uchun suvda bir necha minut kaynatiladi, keyin k[^]-ritiladi.

[^] . Xorijiy mamlakat firmalari sanitariya-gigiena vo-sitalarining keng assortimentini ishlab chikarmokda. Ular foydalanishda xech kanda ziyon keltirmaydi. Metall

anjomlarni tozalashda zanglashga karshi vositalar ^ushiladi. Bu moddalar kundalik tozalash ishlarida kulla-niladi. Yuzi juda kirlangan buyumlarni takomillashgan kimyoviy birikmalar bilan yuvilganda top-toza buladi. Dasturxonlar dorini dam shu usul bilan tozalash mumkin.

Restoran, bar, kafe, medmonxonalar uchun Finlyandiya-ning Fomios markali yuvish vositasi tavsiya kilinadi:

- damma buyumlarning sirtlarini, idish-tovokdarni yuvsa buladi;
- uy poliga tukilgan yog va boshka doglarni **oladi**;
- idish yuvish mashinalarida ishlatiladi;
- chang, **xid**, doglarni ketkazadigan maxsus **modda**;

59

— kirni yuvish poroshogi, yaxshi natija beradi. Kislotali yuvish vositalaridan foydalanishning umumiy koidalari kuyidagicha:

- zarur eritma konsentratini tayerdash;
- tozalanadigan joyga suyukdik berish;
- eritma kuyilgan maydonda ta'siri bulishiuchun 10-20 min kutish;
- toza suv bilan astoydil yuvish.

Restoran, kafe, barlarning **gigienik rejalari**

K^llanish so^asi	Tozalash vositasi	Dozasi	Muddati
Sovutkichlarnya, gusht sovugkichi, katta sovutkichlarning tokcha-larini yuvish	Domestos	10 l suvga 90-100 ml	Xar kuni
Idish-tovoklarni yuvish	Sunlight	10 l suvga 5-8 ml	Zaruriyat tugilsa
Plitka va boshkalarni yuvish	Cif, Sunlight	Buyum sirgiga suriladi	Xur kuni
Stol, stullarii dezinfeksiya kilish	Domestos	5 l suvga 30 ml	Zaruriyat bulsa, xar kuni ikki marta
Ishlatilgan stollarning metall kismlarini tozalash	Cif	Buyum sirtiga suriladi	Zaruriyat bulsa, xar kuni ikki marta
Pol, devorlarni yuvish	Domestos	10l suvga 90-100 ml	~\ar kuni
X, ojatxona, vannaxona va boshkalarni tozalash	Domestos	EO cvara 100-125 ml	Kuni ga uch martadan kam emas
Sochiklar, dasturxon, ishchi ki-yimlari va boshkelarni yuvish	OMO	1 kg latga buyumga	Zaruriyat ptilsa

		60 ml	
--	--	-------	--

Dunyoga mashxur bulgan kuyidagi tozalovchi va yuvuvchi vosita markalari mallisyp: Farnos, Taski, Suma, Clax. Lever, Bazi, Weigert, Henkel, Kimberly-Clark va boshkalar. Bu ma\sulotlarni kuyidagi kompaniyalar ishlab chikaradi:

Binorb, Dibersey Leber, «Torgoviy proekt», ZAO,«Arne-ko», TD «Radtex», «Egida otel», «Bagi», Kimberiy dark, «Radius».

Umumiy ovkatlanish korxonalarida suyultirilgan sovun ishlatiladi, bu gigiena nuqta nazaridan foydali, dezinfeksiya qiladi va tejamlilik xususiyatiga ega.

Katta restoranlarda sochik, dasturxon, salftkalar sak, **-danadigan** joy buladi. Ular stellajlarga kuyiladi. **Das**-turxonlar 25 donadan taxlanadi, ofitsianglarning **bilak** sochiklari ikki buklanadi va 25 tadan buladi. Foydalanilgan buyumlar xil-xili buyicha ajratiladi va kutnlarga solinadi. Ular brezent koplarga solinib, yuvishga yuboriladi.

NAZORAT-KASSA MASHINALARI

Restoran, kafe, bar, oshxonalarining umumli ishlashi uchun zaruriy sharoit sifatli nazorat-kassa bilan ji-xozlanishidadir. **Bu** mashinalar uzluksiz ishlash imkoniyatiga ega, biroq eskirgan kismalarni almashtirib turilsa bas. Ular kimmatligidan kat'i nazar xamma umumiy ovkatlanish tashkilotlari uchun zarurdir.

Umumiy ovkatlanish korxonalarida kassa apparatlari yigilgan pullar xisobini bajarish imkoniyatiga ega, mi-jozlar bilan xisob-kitob qiladi. Solik organlari bu apparatlar orkali solikning tuzatishini nazorat qiladi. Uzbekiston xukumati karoriga binoan xamma savdo tashkilotlari, umumiy ovkatlanish korxonalarida nazorat-kassasida xisob-kitob qilishlari shart. Sotib olingan nazorat-kassa mashinasi albatta xisobga olinishi kerak.

Elektr tarmogiga ulanmasdan ishlaydigan kassa apparatlari g'am bor. Rossiyaning Smolensk shahrida chikadigan «Mikro», «Iskra» va Kurskda chikadigan «Iskra» apparatlari keng tarkalgan.

X.ozir dunoning bir kancha mamlakatlarida kompyuterlashgan nazorat-kassa mashinalari yaratilgan. **Bu** apparatlar ancha murakkab, xisob-kitob sohasida buxgalterlar vazifalarini xam uzlariga olib boshladi. Xodimlar ishini yengillashtirmokda.

Restoranlarda nazorat-kassa mashinasi ovkat tarka-tadigan joy yoiida, bufetga yakin joyda urnatiladi. Odatda restoranlarda kup xisobli kassa mashinalari ishlatiladi, bir smenada xizmat kiluvchi bir necha ofitsiant bir-daniga foydalanishi mumkin. Butun xisob-kitob amalga oshiriladi. Har bir ofitsiant bunday mashinalarning ishlash tartibini bilishi shart. Texminimum imtixonini top-shirishi kerak.

Nazorat-kassa mashinalari ancha murakkab, restoran xayotiga endi kirib kelayapti. Uningtuzilishi, ishlatilishi, ish jarayoni uziga xos murakkablikka ega. Undan umumli foydalanish, moxiyatini tula tushuntirishga imkoniyat yuk. Nazorat-kassa mashinalari aloxida mavzuda berilishi maksadga muvofik.

III BOB

ReSTORAN OShXONASIDAGI IDISH-TOVOeDAR VA ANJOMLAR OShXONA IDISH-TOVOKLARI

Idish-tovoklar umumiy ovkatlanish tarmogining shun-day kismiki, u masalan, restoranning butun manzarali bezagidan, ofitsiant va boshka xodimlar yaxshi muomala-sidan kolishmaydi. Dongi ketgan restoranning pala-partish idish-tovogi bulsa, bu x[^]ech aklga sigmaydigan nar-sa. Va?;olanki, mijozlar bu yerga fakat ovkat yeyish uchun-gina emas, uning chiroyli manzarasidan lazzat olish uchun xam keladi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarida turli xil idish-tovoklardan foydalaniladi: chinni idishlar, fayans, shisha, billur, kulolchilik, metall, yoroch va plastmassa.

Oshxona idish-tovoklari assortimenti va mikdori ovkatlanish korxonasining turi, zalga necha kishi sigi-shi, ishlab chikariladigan maxsulot assortimenti va mikdori, ish rejimi, xizmat shakliga karab belgilanadi. Iste'mol xususidiga karab idish-tovoklar xar bir kishi uchun uch, uch yarim, ba'zan 4 tadan muljallanadi. Ikki komplekt idish-tovok anjomlari xarakatda, ovkat suzi-ladigan bulimda, uchinchisi — yuvilish xonasida, turtin-chisi — servantda buladi. Ana shu mikdordagi idish-to-vokpar iste'molchilarga uzluksiz va sifatli xizmat kilish uchun imkoniyat yaratadi.

Chinni va fayans idish-tovoklar. Ishlab chikarilayotgan chinni va fayans idish-tovoklar shaklining oddiyligi, noyoblighi, yuksak gigiena talablariga javob berishi bi-lan fark kiladi. Bu idishlarda utkir burchaklar yuk, II^quning uchun sanitariya ishloviga kulay. Ba'zi tarelka-par kvadrat shaklida ishlab chikariladi. Chinni va fayans Idishlarga turli xil ranglar beriladi. Milliy taomlar tayyorlaydigan oshxonalarning **idish-tovokdari xam** uz xususiyatlariga ega buladi.

Chinni va fayans issyakli uzok; saklaydi va yukori kis-lotabardoshlik xususiyatiga ega. Chinnidan ishlangan idish-lar yengil, uzining yorkinligi bilan ajralib turadi. Fa-yansdan kilingan maxsulotlarning mexanik kuchi va ter-mik turgunligi kam, shuning uchun ular chinnidan kalin.

Chinni idish — oppok kordek, nur utkazuvchan, fayans-ga Karaganda tashki kurinishi chiroyli, sifati yaxshi, termik xususiyati yukori, buyok tutimda chidamli. Chetiga chertsangiz uzok payt jaranglab turadi.

X[^]ozirgi zamon restoranlarida dunyoga mashxur bulgan, Xitoyning chinni idishlari keng kullaniladi. Xitoyda ishlab chikariladigan chinnilar sifati buyicha jaxon standartlari sertifikatini olgan. Xitoy kompaniyasi maxsuloti Xitoy xukumatining eng yukori baxosiga sazo-var bulgan va markasi «birinchi rakamli farfor» deb yuritiladi. Bundan tashkari eng yukori sifatli chinni inglizlarning «Vedjvud» nomi bilan yuritiladigan chin-nisidir. **Bu** chinni kup asrlik tarixga ega. Rossiya impe-ratori yekaterina **II**, Angliya kirolichasi Sharlotta, AKD1 prezidenti Teodor Ruzveltlar «Vedjvud» chinni kompa-niyasining mijozlari bulgan. «Vedjvud» chinnisi eng yuksak sifat standartiga moe keladi, u juda kup mukofat-larga, jumladan kirollik mukofatlariga sazovor bulgan. Oshxonada ishlatiladigan «Vedjvud» chinni idishlari taom iste'mol kilishda estetik tuygu uygotib, taomni lazzatli kiladi.

Restoranlar uchun chikariladigan ananaviy Xitoy va yevropa chinnilari restoranning

madaniyatini kurkamlash-tiradi. Chinniga berilgan buyok dunyoda eng sifatli va chidamlidir, unda kishi sorligiga putur yetkazadigan za-rarli moddalar yuk. Buek sirti sillik, mustaxkam, unda pichok yoki vilka izlari kolmaydi. Maxsulotning chekka-lari yupka va yaltirok, u uzok muddat chidamliligi bilan fark kiladi, odatdaga idish-tovokdarga Karaganda 2—4 marta uzok xizmat kiladi.

Chinning uziga xos xususiyati shundan iboratki, ku-lolchilik ma[^]sulotlaridan fakat chinnigina yoruglik utka-zish kobiliyatiga ega. **Ikki** xil chinni tayyorlanadi: k[^]t-tik va **yumshok** — kattik chinni yuksak mexanik, termik va kimyoviy xususiyatga ega. Yumshok chinni **kamrok** mexanik mustaxkamlik va kimyoviy chidamga ega, ammo nur utkazish xususiyati yuksak, yaltirokligi sut, oynaga yakin. Yumshok. chinniga Yaponiya, Xitoy, Fransiya, Angliya chinnilari ki-radi. K[^]ttiklariga an'anaviy rus chinnisi, nemis va bosh-ka chinnilar kiradi. Chinni idishlar rangli maxsulot-lardan tayyorlanadi yoki chinniga turli buyoklarda rang beriladi. ok va sarik chinni kuprok uchraydi. Chinni idishlar gigiena talablariga tuda javob beradi. Chinni idishlar kuyidagi joylarda foydalaniladi:

• — Iyuks toifadagi restoranlarda: oliy guruxdagi yukori sifatli, badiiy bezatilgan chinnilar;

— oliy toifadagi restoranlarda: restoran tamgasi bosilgan monogramkali chinni idishlar;

§ — birinchi toifadagi restoranlarda: badiiy bezak berilgan, 8-guruxchinnilaridan past bulmagan idishlar. •- Fayans idish-tovoklar — ok, uziga nam singdira ola-digan, yupka katlami xam nur utkazmaydi, rangsiz buyok bilan buyalgan. Chetiga chertilganda past, tund, tez sunuv-chi ovoz chikaradi, chunki fayans uncha yukori bulmagan xaro-ratda kuydiriladi. Fayans kattik va yumshok buladi. Yum-shok fayansdan tayyorlangan buyumlarning mexanik mus-taxkamligi va termik turgunligi uncha yukori emas. Fayans idishlarining mustaxkamligi chinniga Karaganda 15—25% kam. Fayans idishlari chinnidan ancha yengil. Ulardan osh-xonada foydalanish mumkin (miska, kuzacha, sut idishi, sochiluvchi maxsulotlar soladigan bankalar, tuzlash uchun idishlar va xokazo). Chinni va fayans idish-tovoklar ni issik suv bilan yuviladi. Ba'zan idish ichida choy yoki kofe koladi, yuvidganda ketmaydi, bunday onlarda sir-kaga namlangan latta, namokob, osh sodasi bilan yuviladi.

Fayans idishlar non, ikki tomoni kovurilgan non (tost), xamirli kulinar maxsulotlari solish uchun ishlatiladi:

1. Somsa solinadigan tarelkalar (diametri 175 mm) yolgiz mijozlarga xizmat kilganda — non, kovurilgan non, somsa va boshka kup xil taomlar solishda ishlatiladi.

2. Non tarelkalari, kichik oshxona tarelkalari (diamet-ri 24 mm) — guru[^] bulib kelganlarga xizmat kilimda, max-Gyc vazalar yuk bulsa, gazak tarelkalarida beriladi. Oshxo-Naning mayda tarelkalari ikkinchi taom — gushtli, balikli, sabzavotli ovkatlar, shuningdek gazak uchuy **xam** ishlatiladi.

Sovu[^] gazaklar berishda kuyidagilar kullaniladi:

— kichkina gazak tarelkalari (diametri 200 mm); ular-dan taomli, gazakli tarelkalar ostiga kuyishda foydala-niladi.

— salat solinadigan kvadrat idishlar (240, 260, 480, 720 mm) ~ salatlar, tuzlangan narsalar, vinegret, kuzi-korin va boshkalar solinadi.

— balik maxsulotlari solish uchun idish (uzunligi — 250, 300 mm; uzunligi — 100, 150 mm) — balik gastronomiya-si uchun, semga, sevryuga, yogli balik, shprot, sardin, sayra va boshkalar;

— uzunchokrok idish (uzunligi — 350—400 mm) — balik va gusht gastronomiyasi, buyurtma taomlar uchun;

— dumalok idish (diametri 300 va 350 mm) — gusht va sabzavot maxsulotlari gazagi, buyurtma taomlar uchun;

— vazalar (diametri 240 mm) pastak, firma salat, shuingdek yangi pomidor, bodring, rediska va boshka salatlar uchun;

— sous idishlar (xajmi — 100, 200, 400 sm³) — sovuk souslar va kaymok uchun, bittadan olti gtorsiyagacha.

Birinchi taomni berishda kullaniladi: suyuqlik ichish uchun tarelkadagi idish (chashka) — sirimi 350 va 400 sm³ --, suyuq ovkat va pyuresifat shurva, shuningdek kiyma srlingan shurva, tovuk shurva;

— chukur oshxona tarelkalari (diametri 240 mm, sigi-**mi** 500 sm³) — tula xissa shurva uchun; bularning ostiga **kuyish** uchun oshxona tarelkalaridan foydalaniladi;

— " chukur oshxona tarelkalari (diametri 200 **mm**, sigi-mi 300 sm³) — yarim xissa shurva uchun, bular ostida gazak tarelkalari buladi;

— shurva kuyish uchun kopkokli idishlar (4, 6, 8, 10 ^issa uchun) —oilaviy mijozlarga, turistlar guruxiga, s'ezd, konferensiya, sessiya, kongress katnashchilariga xizmat knlishda kullaniladi.

Ikkinchya taomni berishda kullaniladi;

— oshxona kichik tarelkalari (diametri 240 mm) — **balik**, gusht, parranda gushti, ov uljalari maxsulotlari-dan tayyorlangan taomlar uchun;

— dumalok idishlar (diametri 500 mm) — parranda, **ov** uljalari gushti, sabzavot, rangli karam, kulinar kot-letlari **va xokazolar** uchun; bu idishlarda **ovkat** –garkatish joyidan taom keltiriladi, yordamchi stolda **oldindan** tayyorlangan tarelkalarga suziladi. Shirin taomlar berishda:

— mayda desert tarelkalari (diametri 200 mm) — shirin shavla, mevalar, pirojniylar uchun;

— chukur desert tarelkalari (dametri 200 m;m) — **kulup-nay**, olxuri va boshka meva solingan shirin taomlar. Issik ichimliklar uchun:

— choy damlash uchun choynaklar (sigimi 250, 400 **va** 600sm³);

— kaynoksuv uchun choynaklar (1200—1600 sm³) — k^ush choynakda choy berilganda ishlatiladigan choynaklar;

— choy chashkalari tarelkaga kuyilgan xolda (**sigimi** 200—250 sm³) — choy, kofe sut bilan, kakao; ' -'

— choy bilan stakan kuyilgan tarelka (diametri 185 mm);

— kuk choy uchun piyola (sigimi 250 va 300 smE)va kora kofe uchun 1, 4, 6 xissa sigimlm, xar xissasi 100 sm³ bulgan;

— chashka tarelka bilan (sirimi 100 sm^3) — kora kofe, sharkiy kofe va suyuk. shokolad uchun;

— shirinliklar uchun kichkina idishcha (diametri **90** mm) — asal, kiyom, limon, shakar uchun.

Meva va kandolat maxsulotlari berish uchun:

— desert mayda tarelkalari (diametri **200** mm) — **olma**, nok, uzum, kovun-torvuz va xokazo uchun;

— tekis vazalar (diametri 300 mm) — **pirojniy**, dumalok shakldagi tortlar uchun;

— maxsus chinni vazalar — non, kuritilgan **non**, pecheniy va xokazolar solish uchun;

— somsa tarelkalari — kandolat maxsulotlari uchun.

Restoran zalida xar bir urin uchun: somsa tarelkalari **4—5** komplekt; chukur tarelkalar — **1,5**; kichik oshxona tarelkalari—**3**; desert tarelkalar — **1,5**; gazaklar uchun — **2—3** komplekt tarelkalar bulishi nazarda tutiladi.

Restoranda chinni va fayansdan ishlangan kopkokli idish (sigimi 100 sm^3), yopik tuzdon, kuldon va boshkalar buladi.

Billur va shisha idishlar. Lyuks toifadagi va oliy toifa-dagi restoranlarda stollar billur idishlar bilan bezati" ladi va vino-arok tarkatishda ulardan foydalaniladi.

Billur idishlar tantanali kechalarda, mexmonlarni kabul kilish paytlari, banketlarda ishlatilganda tengi **yuk** manzara vujudga keladi.

Billurdan yasalgan maxsulotlar ancha kalinligi, **yal-tirokligi**, yoruglik aks etishi, musikiy oxangi bilan ajralib turadi. Misol uchun ok vino, likyorga ishlatila-digan, uncha chukur bulmagan ryumkalar, chiroyli fujer-par, mevalar solinadigan vazalar.

Shishadan yasalgan idishlar ikki usulda tayyorlanadi:

puflab ichiga dam berib va presslanib. Dam beriladigan idishlar devorlari yupka buladi, asosan rangsiz, yalti-rok oynalardan yasaladi. Presslangan idishlar devorlari puflanganga Karaganda kalin, rangsiz, rangli shisha-lardan yasalgan, oz mikdorda billurdan xam kilinadi. Shishadan kilingan oshxona idishlari juda kup va xilma-xildir. Suv, vino, salat va boshkalarda foydalaniladi. Billur maxsulotlar, ayniksa ykriklari, kalinlari, odat-da nur sindiruvchanlik xususiyatiga ega.

Restoranning kundalik xizmatida kupincha shisha idishlar keng kullaniladi. Rangli shishadan yasalgan idish-tovok va boshka anjomlar ayniksa kul keladi. Uning shakl va rangi restoran manzarasiga bezak kushadi. Stol yasatilganda kladax va ryumka tanlanganda kuyidagi ma'-lum koidagi rioya kilinadi: ularning sirimi ichimlik kuvvatiga moe bulishi kerak, ichimlik kancha «uchli bulsa, ryumkaning sigimi shuncha oz bulishi lozim.

Stol yasatilganda ularga e'tibor berish kerak

— likyor uchun ryumkalar (sigimi $25—30 \text{ sm}^3$);

— konyak uchun ryumkalar — ichi keng, ogzi torrok, past buyli, 25 sm^3 konyak sigadi. Bu ryumkalar konyak bilan birga olib kelinadi;

— arok uchun ryumkalar (sigimi 50 sm^3) — arok va bosh-ka kuchli ichimliklar uchun;

— madryana ryumkalari (sigimi 75 sm^3) — kuchli va desert vinolar: portveyn,

madera, xeres, muskat, malag va Uzbekitonda ishlab chikariladigan xar xil vinolar uchun;
— chet mamlakatlarda ishlab chikariladigan vinolar uchun turli xil ryumkalar;
— kadaxlar, silindr shaklida (sigimi 125 sm³), uzun, shampän va boshka kupiradigan vinolar uchun;

— fujeilar (sigimi 250—280 sm³) — ma'danli va meva suvlari uchun, pivoga ishlatish xam mumkin;

— pivo krujkalari (sigimi 250 va 500 sm³) — **ichi keng** orzi tor pivo barlarida foydalaniladi;

68 LL

— **choy ichish** uchun stakanlar (sigimi 200—250 sm³);

— shisha idish (sigimi 100—150 sm³) — meva sharbat-lari uchun;

— silindr stakanlar (sigimi 300 sm³) — muz solin-gan viski, sodali va muz solingan ichimlik uchun;

— tagi kalin choy stakani (sigimi 200—250 sm³) — kofe uchun;

— krpkokli kuzacha (sigimi 2 l gacha)—suv, kvas va boshka sharbatlar uchun;

— kompot idishi—shirin ichimliklar uchun;

— kryushon idishi (sigimi 3 l)—kryushon tayyorlab berish uchun;

— rozetka (diametri 90 mm)—kiyom, shakar, limon uchun;

— kalin shishadan kilingan salat idishi — sirka, **usimlik** yogi, gorchitsa, tuz solingan kukatli salat uchun;

— ulchov stakani (100, 200 ml) — ok, yorlin shishadan, tamraga ega bulishi shart;

— tuz, kalampir, gorchitsa uchun idishlar;

— meva uchun vazalar (diametri 200, 240, 300 mm, uzun-**ligi** 200 mm) — 1, 2, 3 kg gacha meva ketadi. Ular xar xil rangda: kuk, sarik, kizgish, siyoxrang bulishi mumkin, uzun va past buyli buladi;

— gullar uchun vazalar (balandligi 10—15 sm);

— vazalar (sigimi 3000 sm³) — kryushon tayyorlash uchun, 10 ta kadaxi va kuyadigan koshigi bor;

— kiyom uchun oyogi yuk vazalar;

— pecheniy, konfet uchun buyi uzun vazalar;

— tekis tort, pirojniylar uchun urta buyli vazalar;

— uzunchok vaza — meva va yangi sabzavot uchun;

— g sirka, kunjut, kungabakor yogi uchun idish;

— kopkokli grafın (sigimi 0,25 l va undan kup) — ^ok, vino, konyak va alkogolsiz ichimliklar uchun.

Metaldan kilnngan idishlar. Zalda ofitsiant **ovkat** tarkatish bulimidan yordamchi stolga taomlarni **metall** idishlarda olib keladi.

Metall idishlar mustaxkam va kurimlidir, taomning Issiklik xaroratini saklaydi. Mis va kalayi eritma-^an yasaladigan idishlar issikbardosh, zanglamaydi. ^pka kumush katlami surtilgan bu idishlar (0,3 dan 0,5 mm ^cha) ga badiiy ishlov berish oson. Bu idishlardan foy-Dalanimda kattik urilishdan saklash kerak, chunki shakli buzilishi mumkin. Yaltiroklik xususiyatini yukotmas-ligi uchun vakti-vakti bilan buyok, berib turish kerak.

Metall idishlarning ishlatilishini kurib chikamiz:

miska kopkogi bilan, sigimi b xissagacha, birinchi ta-omlar beriladi, issik va sovuk ovkatlarni tegishli xaro-ratda yaxshi saklaydi.

Katta idishlarda taksimot joyiga olib kelingan ov-katlar yordamchi stolda mijoz tarelkalariga kuyilib, sung stolga tortiladi. Katta idishlar zanglamaydigan pulat-dan kilinadi.

I

Shampan vinolari va boshka kupiradigan vinolar so-vitish uchun suvga muz solingan chelakchalarga kuyiladi, chelakcha sigimi 3 dan 5 l gacha, chelakcha tagiga kursi kuyiladi, uning buyi ovkatlanuvchilar stoli buyi bilan baro-bar bulishi kerak.

Ovkat tashiladigan patnislar katta, urta, kichik xajm-da chikariladi- Kattalari 50x40 sm, dumalogi diametri 50 sm, bularda ofitsiant taom va idishlar tashiydi. Urta-chalarining xajmi 35x25 yoki 30x30 sm buladi, kabul ma-rosimlari va banketlarda ishlatiladi.

Yogochdan va plasmassadan k.iling;1n idishlar. Non, som-sa, kuymok soladigan idishlar yogochdan yasaladi, koshiklar, ovkat suzish uchun ishlatiladigan katta koshiklar dam yogochdan kilinadi. Yorochedan chiroyli kilib ishlangan krujka, kadaxlar dam mavjud. Bularning uziga xos kulayliklari bor, ayniksa kaynok, ovkatlar yeyishda kul keladi. yoroch-dan yasalgan idish-tovoklarga ishlov berishda nam sing-dirmaslik choralari kuruladi, tegishli buyoklar beriladi.

OShXONA ANJOMLARI

Umumiy ovkatlanish korxonalarida iste'molchilarga xizmat kilishda anjomlarning asosan turt xilidan foy-dalaniladi: bular oshxona, balik maxsulotlari, gazaklar va desert kandolat maxsulotlari uchun ishlatiladigan an-jomlardir. Bulardan tashkari anchagina yordamchi anjom-lar borki, ular xizmat kilish jarayonida doimo kerak bulib turadi. Asosiy anjomlar taomlarni kabul kilishda kullaniladi, yordamchilaridan ofitsiant ovkat suzish-da foydalanadi,

Oshxona anjomlari zanglamaydigan metallardan ishlangan buladi. Estetik jixatdan bular odamni uziga jalb etadi, chunki tashki kurinishi kumuu suvi yuritilgan idishlardan fark kilmaydi. Melxiordan ishlangan anjomlar kabul tantanalari, banketlar, bayram kechalari-da juda ma'kul buladi. Kundalik amaliyotda zanglamaydigan pulatdan tayyorlangan anjomlar ishlatiladi.

Melxiordan yasalgan pichok va vilkalarnng asosin tavsifi

Nomi	Massa, g	Umumiy uzunligi, MM	Con uzunligi, MM	Vilka tishlari uzunligi, mm
Gazak pichok,	90	210	~	—
Gazak vilka	50	180	-	50
Balik. pichogi	85	202	95	-
Balik, vilkasi	65	180	115	65
Oshxona pichogi	125	249	—	—
Oshxona vilkasi	70	210	-	60

Desert pichogi	85	85	85	— ..
Desert vilkasi	35	150	90	— •

Asosiy anjomlar. Oshxona anjomlari (vilka, pichok, koshik) birinchi va ikkinchi taomlar uchun (balikdan tashkari) stol yasatishda quyiladi; koshik va vilka — ikkinchi taom va gazak solish uchun ishlatiladi.

Gazak uchuy anjomlar (vilka va pichok) oshxona anjo-midan uzining kichikligi bilan fark qiladi. Sovuk taom va gazakda foydalaniladi. Pichokning utkir tomoni tish-li bulishi mumkin.

Bali^ uchun anjomlar (suyaklarni ajratish uchun vilka, ikkinchi balikli taom uchun pichok) issik balik taomlar-ning ikkinchisida beriladi.

Desert **anjomlari** (koshik, vilka, pichok) gazak uchun ishlatiladigan anjomlardan xajmi ancha kichik, shirin taomlar va mevalar berilganda foydalaniladi- Desert koshigini kovurilgan tuxumyaa beriladi, mevalar, kaymok yeyishda ishlatiladi.

Ba'zan uch tishli vilkalar buladi, bitta tishi kengrok va utkir buladi.

Mevalar **uchun anjomlar** (vilka va pichok) mevalar be-rilganda va mevalardan salat tayyorlaganda ishlatiladi. U desert anjomlaridan kichik xajmdaligi bilan ajrala-di. Pichok utkir, kalamtorash singari buladi.

Choy koshik^ choy va boshka ichimliklar, shirin taom-lar, shuningdek, issik gazaklar uchun, agar maxsus vilkalar yuk bulsa, beriladi.

Kofe uchun koshik, choy koshikaan xajmi jixatidan fark qiladi, tabiiy kofe va turkcha kofelarda beriladi; Muz-kaymok uchun krshikdar bir tekisda kurakchasimon buladi.

Yordamchi anjomlar. Yordamchi anjomlar pishlok, sariyor, limon va boshkalarda ishlatiladi. Sariyor uchun foydala-niladigan pichoklarning sopiga yakin tomoni kengrok buladi. Sariyog berilganda kullaniyadi. Stol yasatganda pichokni somsa tarelkasining ung tomoniga quyiladi.

Pishlokni kesish uchun pichok-vilka ishlatiladi, u urok,simon, uchida tishlari buladi.

Limon kesish uchun pichok. va vilka. Vilkaning ikkita utkir tishi buladi, pichok ^am tishli, utkir bulishi ke-rak. Gastronomik vilka kolbasa, pishlok, dudlangan ma?;-sulotlar uchun ishlatiladi.

Oshxona anjomlari ichida krshiklarning ?;am bir necha turlari bor.

Taomlardagi ma^sulotlarni bir idishdan ikkinchisi-**ga** olish uchun ishlatiladigan bir necha kiskichlar ^am bor, shuningdek kurakchalardan z^am foydalaniladi.

OSHXONA SOChIK., DASTURXONLARI

Restoran zalini bezashda sochik, dasturxon, zarparda, pardalar, xizmat kiluvchilar kiyimi — xammasi bir-bi-riga moe tushishi kerak. Yukorida aytilgan buyumlarning xammasi top-toza, yaxshi yuvilgan, kraxmadlangan, saram-jon kilib dazmollangan bulishi shart. Oshxona buyumla-ri yuz tomoniga uchmaydigan buyok bilan markalanadi. Ba'zi restoranlarda buyumlarga rangli ip bilan belgi tikila-di. **Bu** latta buyumlar aloxida xonada saklanadi. Markirovka kilish moddiy mas'uliyatli shaxe -- korxonada direk-tori muovini yeki uning vakili ishtirokida amalga oshiriladi. Buyumxonadan markirovka kilinmagan narsalar-dan berish mumkin emas. Bu buyumlar xonada yuviladi **va**

yengilgina dazmollanadi. Dasturxonlar xam dazmollana-di va buklab taxlanadi. Oshxonaning bunday anjomlari:¹ dasturxonlar, sochikchalar, sochikdar, ofitsiant chap kuliga sodib yuradigan sochikchalardir. Ularning asosiy kuri-nishlari kuyidagi jadvalda beriladi.

Oshxona buyumlarinnng asosiy kurinnshlari va ulchami

Nomi	Uzunligi, sm	Eni,sm
Oshxona dasturxonlari	173	173
Banket dasgurxonlari	208	173
	250	173
	280	173
	250	200
	500	200
Banket polotnosi	-	140
	• -	173
Oshxona sochi»ulari	46	46
rangli	35	35
stolga solish uchun		
dasturxon urnida	50	36
Bilakka tashlab yuriladigan sochiva	85	35
Sochi [^]	100-200	40

Restoranlarda ishlatiladigan dasturxonlar ok[^] ulchami 172x173 sm, rangli — ulchami 135x135 sm, 150x150 sm, shuningdek banket uchun —173x208, 173x280, 173x500 sm bulishi mumkin. Bulardan tashkari polotno-dasturxonlar xam buladi, 140x173 sm, ulardan 3 m dan 12 m gacha uzun dasturxonlar tikiladi.

Kup xollarda uzunligi 10—15 metrli dasturxon urni-ga ikkita 5—7 metrli dasturxon solinadi.

Kanopdan tukilgan dasturxonlar urnini paxtadan tukilganlari egalladi. Bularni sintetika bilan aralash-tirilgan yoki 100 % li poliestr-paxta tolasidan tayyor-langan materialdan farkdash **kiyin**. Bu dasturxonlar osti-

73

dan maxsus nam ugkazmaydigan mato **solinadi**, u dastur-xonga tukilgan suyuklikni stolga utkazmaydi. Dasturxonda fujer, ryumkalar agdarilib ketsa xam sinmaydi, mijoz-lar bilaklarini k[^]yish uchun dasturxon yumshok buladi. Bu turdagi dasturxon va uning ostiga solinadigan mato maxsus buyurtma asosida lyuks va oliy toifa restoranla-ri uchun tayyorlanadi. Dasturxonlar restoran zali manza-rasiga, uning badiiy elementi bezagiga moe kelishi lo-zim. Gadiiy deganda restoranning nomi, tamgasi, beza-tilishi xam tushuniladi.

Paxtadan yoki uning aralashmasidan tukilgan dastur-xonlar yaxshi yuviladi, 60° S da

undagi ovkat va vino dog-lari ketadi. Dasturxonlar yaxlit bulgani yaxshi, chunki kichik-kichik bulganda bir necha dasturxon solishga tugri keladi va oralari ochilib koladi.

Choy va kofe ichiladigan stollarga rangli dasturxon-lar "olinadi: xavorang, kuk, kizil — bular restoran zali bezagiga moe tushadi va kuzni kuvontiradi. Krgoz sal-fetkrlar xam gigienik jixatdan juda kulay. yevropada xatto Eir marta ishtiladigan kogoz-dasturxonlar xam bor. Oda^dagi dasturxonni xar safar yuvdirib yurishdan kura arzonrok tushadi. Stolda kogoz salfetkalar bulishi, ay-niks1. ayollar uchun kulaylik turdiradi. Lablarini sochik-salfetkalariga artmasdan, kogoz salfetkaga artib k^ya koladi. koroZ salfetkalar 41x41 sm ulchamda bulib buklana-di, ikki kavatli, turt kavatli buladi, uch va kup kavatli bulishi mumkin.

Salfetkalar. Restoranlarda asosan paxtadan tuknlgan sochik-salfetkalar ishlatiladi. Ularning xajmi ofitsiant patnisi yuziga moe bulishi shart. Paxtadan tukilgan bu sochik-salfetkalariga mijozlar kul artadi, ayniksa yogli taomlardan sung salfetkalar keng foydalaniladi.

Bilakka tashlab **yuriladigan yeochi^alar.** Ovkat berishda bunday sochikchalar ofitsiantning chap bilagida, chap yen-gini sochikning bir tomoni bilan berkitib turgan xodda buladi. Bu sochikcha ofitsiantning kulini issik ovkat-dan saklayda va yengi kirlanishiga yul kuymaydi. Sochik bilan idish-tovoklarni artish mumkin. Ammo dasturxon-dagi chikindi, ushoklarni artib olish mumkin emas, kul artiladigan sochik sifatida foydalanishga xam yul kuyil-maydi. Sochik xamma vakt ofitsiant kulida, top-toza buli-

74

uqi talab kilinadi. **Bilak** sochikchasi (35x80 sm) silli^ ok yoki yul-yul, yaxshi dazmollangan bulishi shart. **Xuran**-dalar turib ketgach, stollar yirishtirib olinadi, yangi-dan dasturxon bezalgandan sung, xizmat jarayoni bulmasa, ofitsiant bilak sochigini taxlab chap bilagiga tashlaydi va mijozlarni kutadi. **Ok**, sochikchalar taom berishda, toza idishlarni artishda ishlatiladi. Bu sochikni chuntakka tikish yoki yelkaga tashlamu mumkin emas.

Sochik^ar idish-tovoklar, kul artish uchun ishlatiladi, uuningdek stol artishda kullaniladi, uzunligi 1—2m, eni 40 sm, yumshok paxtadan tukiladi, namni uziga osonlikcha oladi.

Tekshirish uchun savollar

1. Non va sovuk, gazaklar berishda kullaniladigan chinni va fayansdan ishlangan idishlar **turini aytib bering.**

2. Restoranda birinchi taom berishda ^anday idishlar ishlatiladi?

3. Ikkinchi taomlar berishda kullaniladigan idishlar turini aytib bering. 4- Desert taomlar, issik ichimliklar, meva va kandolat max-

sulotlari tark.atishda ishlatiladigan **idishlar turiga**

kaysilar kiradi?

5. Ok, kizil oshxona vinolari va shampan vinosi berila-digan ryumka va kadazugar kaysilar?

6. Issik, gazaklar kaysi idishlarda **beriladi?**

7. **Ikkinchi** sous taomlarni tarkatimda k,aysi idishlardan foydalaniladi?

8. Kuyidagi anjomlarning foydalanish vazifalarini aytib bering: gazaklar uchun, bali^ uchun, desert va mevalar uchun oshxona anjomlari.

9. Restoranda idish-tovok, anjomlar xisobi va sakdanishi

kanday tashkil kilinadi? Yu.Oshxonaning matodan tikilgan buyumlarining asosiy turlarini aytib bering. Ular kanday sakdanadi va ishlatiladi?

75

IV BOB TAOMNOMA TUZISH ASOSLARI

Biz «taomnoma» deb atagan suz rus tilida «menyu», asli fransuzcha «meni» suzidan kelib chikkan. Buning tub ma'-nosi nonushta, tushlik, kechki ovkatlar jadvalidir. Restoran, kafe, oshxonada kanday taomlar bor, ularga sarf-langan maxsulot, xar bir taomning narxi taomnomada kursatiladi. Iste'mol kilinadigan taomlar bilan bir katorda mijozlarga kulinar maxsulotlari, ichimliklar xam tavsiya kilinadi. Taomnoma maxsulot assortimenta -ni xisobga olgan xolda tuziladi. X;ar bir umumiy ovkat- ;

lanish korxonasi uzining maxsulot zaxirasini, yil fas-lini, iste'molchilar okimini xisobga olgan xolda taom-noma tuzadi.

Xalkaro amaliyotda taomnomaning bir necha turlari bor:

— a-lya kart (aia carte) — narxi kimmat restoranlarda kullaniladi, xar bir taom uchun aloxida narx belgilanadi;

— tabldot (table d'hote) — xar bir taomning bir yoki bir necha kurinishini tanlash tavsiya kilinadi, bu mex-monxonada turuvchilar uchun kulay;

— dyu tur (du jour) — bu kundalik doimiy taomlar;

— turistlar uchun taomnoma — turistlar uchun maxsus tayyorlanadi, baxosi uncha yukori bulmaydi.

Restoran, kafe, barlarda taomnomada taom va boshka-lar nomlari, baxosi kursatiladi. Umumiy ovkatlanish tashkilotlarining boshka xammasida taom uchun sarflan-gan maxsulot mikdori kursatiladi.

TAOMNOMAGA ASOSIY TALABLAR

Mijozlar uchun xamma **narsa** anik yozilishi kerak (taom **nomlari**, ichimliklar, **kandolat** maxsulotlarining nom-

76

darini kisk,artirib yozish ksumkin emas). K, anday taom tavsiya kilinayapti, tayyorlangan maxsulot baxosi — **xam**-masini iste'molchi bilishi lozim.

?(ar bir, taom va ichimlikning nomi anik bulsin, chi-royli, kishini uziga jalb kiladigan bulsin, xuranda iste'mol kilganda uning mazasini tatib mazmun shaklga monand ekanligiga ishonch xosil kilsin.

Taomnoma shunday rasmiylashtirilishi kerakki, u reklama rolini uynasin, umumiy ovkatlanish korxonasi-ning uziga xos xususiyatlarini ifoda kilsin. Restoran, kafe, bar, oshxonaning tamgasi taomnomaga bezak bulsin. Taomnoma yaxshi kogoza anik, yaxshi ukiladigan kilib, chiroyli xarflar bilan yozilishi kerak. ^arflar xajmi, bir-biriga mosligi, suzlar oraligi did bilan xisobga olinishi zarur. Chunki suzlar xar xil odam naza-riga xar

xil tashlanadi. Taomnomani ochganingizda ung tepa tomoni darrov kuzga tashlanadi, demak xuddi shu yer-dan estetik xis bilan ish boshlash lozim. Yangi taomlar, gazak, ichimliklar nomi chiroyli kilib yoziladi. Taomnomaning pastki chai tomoniga taom xakida kishini uziga jalb kiladigan tarixiy ma'lumotnoma raem bilan be-. rilishi mumkin. Bosmaxonada chop etiladigan taomnoma-larning xar bir bulimida kushimcha taomlar yoziladigan joy kolishi kerak, yangi taom, gazak, ichimliklar kiri-tiladi. Bunday taomnomalarda ovkat narxi mashinka yoki kompyuterda yoziladi.

Xorijiy turistlarga xizmat kiladigan restoran, ka-felarda taomnomalar chet tillarda (ingliz, nemis, fransuz, yapon, koreys) beriladi.

Lyuks toifasidagi restoranlar taomnomalarida 15 ta-gacha sovuk, 3 tagacha issik gazak, 5 ta suyuk ovkat, 30 ta ikkinchi issik, ovkat, 6 tagacha shirin taomlar buladi. Shaxar tashkarisidagi milliy va tematik restoranlarda taom va ichimliklar mikdori aloxida belgilanadi. Bun-day xollarda restoranning asosiy assortimenti milliy va tematik yunalishdagi maxsus taom va ichimliklardan iborat buladi. :

Birinchi toifa restoranlari taomnomasiga buyurzgma va firma taomlari kiritiladi.

Taomnomada taom yeyilishiga karab **ularning nomi** Navbat bilan yoziladi. Firma taomlari va **xissali** taom-

77

lar umumiy taomnomada maxsus budim kilib yoziladi. **Ta**-omlar navbat tartibi assortiment minimumiga, ya'ni bir kunda utishi lozim bulgan taom va ichimliklar mikdori-ga moe kelishi kerak.

Assortiment minimumida nazarda tutilgan taom va gazaklar sonini kiskartirishga yul kuyilmaydi. Aksin-cha, taomnomaga mavsumiy va firma taomdari kushilyb, assortiment kengayishi mumkin.

Taomnomaga kiritilgan taom va gazaklar restorannyng butun ish kuni davomida va agar belgilangan bulsa, no-nushta, tushlik, kechki ovkat paytlarida amal kiladi.

Shu narsani xam nazarga olish kerakki, ovkatxonalar-ga kunduz kunlari xurandalar bolalari bidan kelishlari mumkin. Shuning uchun bolalarga maxsus yoki yarim me'yor taom tayyorlash taomnoma tuzganda e'tiborga olinishi kerak. Taomnoma tuzganda ovkatning yukori sifati, tash-ki kurinishinkng bezagiga xam e'tibor berish kerak. Taomning fakat bezagi emas, uning yokimli, mazali buli-shida ran kup.

Taomnoma tuzilganda dikkatni jalb kiladigan omil-dardan yana biri — mavsumiy extiyojdir. Shu narsa ma'-lumki, yogli, oksillarga boy taomlarga kishda talab ku-chayadi, yezda esa muzday taomlar, sabzavot, yangi meva-cheva-lar kuprok iste'mol kilinadi.

Ovkatlarga garnir tanlashda, u asosiy taomga moe ke-lishini xisobga olish kerak. Masalan, bifstroganga kovu-rilgan kartoshka, balikka pishirilgan kartoshka va xoka-zo. ?(amma gazak va taomlarni taomnomaga kuyidagi tar-tibda joylashtirish kerak: sal achchigi boridan achchigi yukorirok tomon, oddiydan murakkab tomon, arzonidan kimmag-rogi tomon va xokazo.

Taomnoma ovkatlarning berilishiga, kaysi taom ol-din, kaysisi keyin tortilishiga moe x^olda xam tuziladi.

Taom va gazaklar taomnomada kuyidagi tartibda yoziladi:

1. Firma taomi va **gazaklar**.
2. Issik gazaklar.
3. Birinchi taom — tuxum va boshkalar solingan bulon, shurva, borsh, uvra, sovuk suyuk ovkatlar va xokazo.
4. Ikkinchi taomlar — balik, gushtli, tuxumli, sabza-**votli**, sutli, xamirli ovkatlar.

78

5. Shirin taomlar — **oldin** issiklari, keyin sovuk-lari beriladi.
6. Ichimliklar — **issikchoy**, kofe, kakao va xokazo.
7. Kdndolat maxsulotlari — pirojniy, tort va boshka shirinliklar.

Gazak, taom va **ichimliklarnish taomnomada tartib** bi-lan yozilishi:

I. Firma gazaklari, taom va ichimliklar

II. **Sovud. taom** va gazaklar

- Losos va osetra baligi **uvildirigi**
- Tuzlangan balik,
- Pishirilgan **balik**
- K.ayla kuyilgan **balik**
- Marinadli balik.
- Mayonezli balik,
- Balik gastronomiyasi va gazakli konservalar
- Tabiiy seld, kesilgan, garnir bilan
- Dengizning balik.siz maxsuloti
- Tabiiy yangi sabzavot
- Salatlar, vinegretlar
- Gusht gastronomiyasi
- Pishirilgan gusht
- Kovurilgan gusht
- Kush, jumladan ovlangan
- Sabzavot va kuzikorindan gazak
- Katik, maxsulotlari

III. Issi^ gazaklar

- Balik va balikdan tashkari **dengiz** maxsulotlari
- Gushtli maxsulotdar
- Kalla-pochalar
- Kushlar va ov kilingan maxsulotlar
- Sabzavot, Kj/zikorinlar
- Tuxum va xamir maxsulotlari **IV. Suyuk taomlar, shurva**
- Tinik
- Ichiga maxsulot solingan
- Pyuresifat suyuk ovkatlar
- Sutli maxsulotlar
- Sovuk
- Shirin

V. Ikkinchi taomlar

- Pishirilgan balik
- Koiurilgan balik
- Dudlangan balik
- Balikdan kotlet
- Lishirilgan gusht
- K^Uri-^Agan gusht
- Gushg. kayla bilan
- Dudlangan p["]sht
- Kovurylgan kalla-pochalar
- Tugralgog; gusht va kotlet massasidan taom
- GTishirkilgan kush gushti, farshirovka kilingan kush gushti
- Ko["]Uri:lgan kush va ov kushlari gushti
- Dudlangan kush gushtsdan taom
- Ti-lingan kush gushtidan taom
- Sabzavotdan taom
- Yorma, dukkakli donlardan, makaron va xamirli taomlar
- Tuxum yel . vorogdan taom

VI. Shirin taomlar

- Issik — sufle, puding va boshkalar
- Sovuk, - kompot, kisel, jem va boshkalar

VII. Issik, nchn^Aliklar — choy, kofe, kakoo va boshkalar

VIII. Sovuk, ichimliklar va sharbatlar — mevalardan iyyorlangan alkogols^Az ichimliklar.

EX. Xamir va kandolat ma^Asulotlari — pirojniylar, torg-tar, kekslar.

X. Non — kora bugdoy noni

Ichimlnyuchar oda^Ada ikkiga bulinadi: alkogolli va alkogolsnz. Uz navoatida alkogo-ym ichi^Atiklar ?;am uch kichik guru.\ga bu;lin;ldi: vino aperitivlar, kuchli spirt-.sh ichimtiklar va lpyorlar, pivo. Taomnomada vino ichim-liklari kuyidagicha tartibda boradn:

Vino — Uzbekistonda vinoning juda kup xillari tay-yorlanadi. Ayniksa, mustaklitlik yillari musal-las. toi-fi vinolari sifatli kilib ishlab chikilmokda va man-zarali chiroyli shishalarda kadokdanmokda, Bu vinolarga is ge'mol e??giyoji oshib bormokda. X,atto chet davlatlarga chikarib sotilmokda.

Kuchli spuggli ichimliklar -- arok, viski, rom, konyak. 80

Pivo — Uzbekistonda ^A&m **ishlab chikariladi**, xorij-dan xam keltiriladi. : Aralash ichimlik — kokteyl. ^A **Alkogolsiz ichimlnklar** — ma'danli **suvlar**, limonad-dar, sharbatlar.

Vino-arok, tamakn maxsulotlari va ichimliklar baxyu-**si** preyskurantiga tegishli navbat

bilan kuyidagicha yozi-ladi: arok, kuchli uzum vinosi, ok va kizil oshxona vino-si, konyaklar, likyorlar, pivo, ma'danli va meva suvla-ri, tamaki maxsulotlari. Ba'zan bu preyskurantga kandolat maxsulotlari va mevalar xam kiritiladi.

Preyskurantda 4 ta grafa chiziladi: birinchisida ichimlik nomi, ikkinchisida shisha sigimi (0,25; 0,33; 0,5; 0,75), uchinchisida tuda shisha baxosi, turtinchisida 100 g ning baxosi kursatiladi.

TAOMNOMALARNING TURLARI

Vazifalariga kura taomnomalar bir necha turlarga bulinadi: taomlarni erkin tanlab olish buyicha; kunduz kungi ovkatlar buyurtmasi buyicha; taomlar majmui; doimiy taomlar; banketlar, maxsus xizmatlar buyicha; parxez ovkatlar.

Taomlarni erkin tanlab olish buygscha tuziladigan taomnomalar turli korxonalariga muljallab tuziladi. Taomnomada ovkatlar guruxlarga bulinib kursatiladi va mijozlar xoxtagan taomini tanlaydi.

Taomlarga buyurtma beradigan taomnomalar oldingi erkin tanlash buyicha taomnomaning bir kurinishiga ux-shab ketadi. Bu tur taomnomalardan lyuks va oliy toifa-dagi restoran, kafelarda foydalaniladi.

Buyurtma beriladpgan taomnomalarga xar xil taomlar, gazaklar, shurva, ikkinchi va shirin taomlar kiritiladi. (amma buyurtma firma taomlari mixozning buyurtmasi buyicha tayyorlanadi va 15—20 dakikadan sung das-turxonga keltiriladi.

Buyurtma ovk^{at} taomnomasining yaamunasi

I. Firma gazagi vataomi ruyxati

II. Sovu ^{gazaklar}

Osetraning donsimon uvildirngy

81

Ketning donsimon **uvkpdiriga**

Limon bilan keta

Osetra baligi

Yogli shprotlar

Osetrina, xren bilan

Garnir solingan sudak

Krab kushilgan **kartoshkali** salat

Til

Gushtli assorti

Kolbasa

Vetchina

Pomidor, bodringdan salat

Ziravor kushib sirkalangan zamburug

Rossiya gtishlogi

Gallandiya pishlogi

Sariyog **III. Issyak, gazak**

Sudak, kovurilgan

Okun, sousda pishirilgan

Krab, guruch va sous bilan
Buyrak, moyda kovurilgan
Yogli solyanka
Rus pirogi, yog bilan
Kuymok, yogli va kaymok^ bilan [**V. Shurvalar**
Shurva suvlari (bulon)
Kuk nuxatdan sup-pyure
Rassolnik, tovuk gushtidan
Balikli solyanka
Yigma gushtli solyanka
Kuzikorinli uvra osh
Xarcho
Gushtli okroshka
^rikli shurva, guruch **bilan V. Ikknchn issik; taomlar**

1. Balimi issik taom:

Burda pishirilgan osetrina Pishgan sudak, sousi bilan Tovada pishirilgan treska

2. Gushtli issyak, taomlar Tabiiy bifshteks

82

Filya, garnir bilan

Rostbif, garnir **bilan**

Buzok gushtidan **tayyorlangan kotyaetlar**

Kabob

Kiy mali kabob

Bifstrogan

3. Kjin va ov uljasidan taomlar Pishirilgan tovuk, guruch bilan Kovurilgan kurka Juja tabakasi Kievcha kotletlar

4. Sabzavot, tuxum, sutli va xamirli ov^atlar Gulkaram Tabiiy omlet Sirnik, kaymok bilan Gushtli kuymok,

VI. Shirin taomlar

Kdzil vino, olma bilan Shaftolidan kompot ^ar xil muzkaymokdar Sharlotka, olma bilan

VII. Issik; ichimliklar

Krra kofe, choy

Shark kofesi

Kakao VIII. ^andolat ma^sulotlari

Tort

Pirojniy IX. Non

Tandir **non**

Patir

Bugdoy non

Krra non

Birinchi toifadagi restoranlarda taomlarga buyurtma berish bilan bir katorda maxsus doimiy mavjud ovkat-lar uchun z^am taomnomalar tuziladi va mijozlar tezlik bilan

ovkatlanish imkoniyatiga ega buladi. Bundan tashqari ekspres-tushlik ovkat taomnomasi ham buladi, bunda buyurtma taomlar takrorlanishi mumkin emas. Tushlik doimiy taomlar va ekspres-tushliklar fakat restoran-ning kunduzgi soatidagina amal kiladi.

83

Umumiy ovkatlanish korxonalarida kunduz kunlari uchun taomnomalar s'ezd, konferensiya, sessiya, kengash, xar xil anjuman katnashchilariga xizmat kilishda tuziladi. Agar ikkinchi nonushta va tushlik bilan kechki ovkat orasida xam tamaddi kilinsa, kunduzgi ovkatlanish uch yoki turt marta bulishi mumkin. Restoranga keluvchilar-ning yoshlari, milliy xususiyatlariga karab taom kaloriyasi xar xil bulishi mumkin. Kunduzgi ovkatlar taomnomasi erkin tanlab olish asosida buladi.

Umumiy ovkatlanish tashkilotida bunday taomnomalar, agar xurandalar bir toifadagi doimiy odamlar bulsa, uz imkoniyatidan kelib chikib bir oylik, 20 va 10 kunlik kilib tuzilishi mumkin. Shifoxona, sanatoriy, dam olish uylari, bolalar bogchasi, yaslilarda kunduz kunlari uchun tuziladigan taomnomalarda ovkatlanuvchilarning mexnat faoliyati xarakteri, taomlarning sifat va mikdorining tulakonligi xisobga olinadi. Hamma tomonlarini xisob-ga olib sutkalik taom uch maxalga bulinganda nonushta va kechki ovkat 25 % dan 50 % ga, tushlik esa 50% ga tugri kelishi kerak.

Komplektlashtirilgan vonushta taomnomasi

Meva sharbati

Pishlok, yog bilan

Krvurilgan tuxum, vetchina bilan

Jem yoki kiyom

Choy, limon yoki sut **bilan**

Kora kofe, sut bilan

Bulochka, non

Majmua tushlik taomnomasi uch yoki turt taomni ham ichiga oladi. Bu taomlar xaftaning xar kuni uchun xar xil bulib, ozikaning fiziologik me'adini uzida namoyon kilishi kerak. Ovkatlar baxosi xamma kunlar uchun bir xil bulishi mijozlarning abonement bilan ovkatlanishiga imkon beradi. Taomnoma 12 kunga tuziladi.

Restoranlarning tushlik ovkatlari taomnomasiga xar doim buladigan taomlar xam kiritiladi, bularni tayyor-lash uncha murakkab emas, xurandaga berish xam kiyin emas. Birinchi toifadagi restoranlarda kunduzgi ish soatlarida bunday taomnomalar keng qullaniladi.

84

Tushlik ovkat taomnomasi bitta taomdan (ikkinchi issik ovkat), ikkita taomdan (shurva va ikkinchi issik ovkat), uchta (sovuk gazak, shurva, ikkinchi issik), turtta (sovuk gazak, shurva, ikkinchi issik, shirinlik), beshta (sovuk gazak, shurva, ikkinchisi balikdi ovkat, ikkinchisi gushtli taom, shirinlik), oltita ovkatdan (sovuk gazak, issik gazak, shurva, ikkinchisi balikli, ikkinchisi gushtli, shirinlik) iborat bulishi mumkin. Besh va undan ortik taomdan iborat tushlik bayram yoki banket taomi deyiladi.

Doimiy taomlar jumlasiga 3—4 ta gazak kiradi, birinchi taomlar — ikkita,

ikkinchilari 4—5 ta, shirin taom, issik va sovuk ichimliklar 4—5 ta, shuningdek xa" mir-kdndolat maxsulotlari kiradi. Taomkomaning bunday tuzilishi mijoz xoxlagan ovkatlarini tanlab opishi uchun imkon beradi. Ayrim taom va gazaklarni yarim xis" sadan buyursa xam bulaveradi.

, Taomnomalar bosmaxonada bosiladi va ulardan butun mavsum davomida foydalanish mumkin.

Tushlik va ekspress-tushlik taomnomalarini xar kun yangilab turiladi. Bu taomnomalar kunduz kunlari keluv-chilarga beriladi va buyurtmalar kabul kilinadi. Taom-nomalarning muvovalariga chiroyli b&zaklar berilgan buladi.

Banketlar uchun tuziladigan taomnomalarning kuri-nishi badiiy jixatdan boshkalardan farkdanadi, chunki uni rasmiylashtirishda buyurtma beruvchining uzi gamxur-lik kiladi. Banketning utkazilishi vakti kursatiladi. Banket ertalab, tushda va kechkurun utkazilishi mumkin. Banketning maksadi va turiga karab taomnomalar tuziladi. Ofitsiantlar tula xizmat kiladigan yoki kismon xizmat kiladigan banketlar mavjud.

Banket-tushlik taomnomasi bir necha sovuk gazaklar, bitta issik, banket-tushlik uchun shurva. bitta-ikkita issik (balik, gusht, kush, sabzavot), shirin taom, meva, kofe yoki choy bulishi mumkin. Kechki ovkat banketi taomnomasiga; krabdan tayyorlangan salat-ko kteyl, osetra va losos baligi uvildirigidan tayyorlangan taom, limon-li semga, vetchina, tovukpashteti, tabiiy sabzavot, kuzi-korin, file, muzkaymok, ma'danli suv, shamnan vinosi kiritiladi.

85

Banket-tushlik taomnomasiga musallas, yarim shirin kuvvatli vino, kuchli spirtli ichimliklar — arok, konyak va boshka ishtaxa ochuvchi ichimliklar, shuningdek, apelsin, uzum, olcha sharbatlari kiritilishi mumkin.

Ofitsiantlar kisman xizmat kilganlarida sovuk; ga-zaklar assortimenta keng kulamda bulishi mumkin. ?(ar bir kishiga yarim, uchdan bir, turtdan bir xissa tugri ke-ladi. Issik gazak, ikkinchi issik taom, desert, mevalar, issik ichimliklar beriladi. Bunday taomnomalar tuylar, tugilgan kunlar, yubiley va boshka tantanalalar utkazishda kul keladi. Taom va ichimliklar mikdori xar bir iste'-molchini xisobga olgan xolda belgilanadi.

Xizmat kilishning maxsus turlari uchun taomnoma min-takadagi xalklarning milliy xususiyatlarini xisobga olib tuziladi. Yangi yil, ^ebekiston armiyasi kuni, Navruz bayrami, ukituvchilar kuni, xotira va kadrlash kuni, Xalkaro xotin-kizlar kuni, Mustakillik bayrami, Konstitutsiya kuni munosabati bilan dosh kozonlarda osh damlanadi, ziyo-fatlar kilinadi. Bunday tantanalarda alkogol ichimliklar ichilmaydi- Bayram munosabati bilan restoran, kafelar-da utkaziladigan tantanalalar restoran koidalariga muvo-fik buladi, spirtli ichimliklar kuyiladi: dasturxon sharkona madaniyatga xos kilib bezatiladi, arok, konyak, uzumdan kilingan xar xil musallaslar, kuvvati kutarilgan vinolar, shampän vinosi, likyorlar kuyiladi. Bu tantana-li ziyofat taomnomasida yana ma'danli suvlar, mevalar, meva sharbatlari, pivo, tamaki maxsulotlari buladi.

Taomnomada gazak va taom assorti mentidai tashkari yarim va chorak xissa ovkatlar xam kursatiladi.

Tuyga taklif kilingan 100 kishiga muljallangan tuy tyomnomasi kuyidagicha;

Balik uvildirigi	50 porsiya	Balik taomi	40 porsiya	Osetrina	50
porsiya Pishirilgan gusht	30 porsiya				
Salat	25 porsiya	Tuzlangan kuzikorin	25 porsiya	Tuzlangan sabzavot	
30 porsiya Pishirilgan sudak	50 porsiya	' Langet		100 porsiya	
Muzkaymok	100 porsiya				

86

Pirojniy	80 porsiya
Tort	80 porsiya
Meva	20 kg
Non	80 ta

Taomnomaning ung tomoni tepasida restoranning ish soati xakida axborot beriladi. Taomlar, gazaklar, ichimliklar xakida kiska kulinar tavsifi berilsa, shuningdek taomlar rasmi x^{am} tushirilsa, mijozlarda ijobiy xis uygotadi.

Kafe taomnomalari restoranы ikidan uzining mazmu-ni, tartib bilan yozilishi jixatidan fark kiladi.

Kafe taomnomasi issik va sovuk ichimliklarning keng assortimentidan iborat: kafening turli xillari, kakao. shokolad, choy, meva-chevalar sharbati va suv. Ancha keng assortimentda sut va sut maxsulotlari (prostokvasha, kefir), shirin taomlar va boshkalar beriladi. Birok kafening bosh maxsuloti kofe va kandolat shirinliklaridir.

Kofe kaynagan suvda damlanadi va maxsus kofe pishi-ruvchi apparatda tayyorlanadi. Kofega aloxida taomnoma tuziladigan bulsa, birinchi misrasini kuyidagi klassik retsept egallaydi:

1. Kofe ekspresse (coffee espresso) — bunday kofe xech kandy kushimchasiz tayyorlanadi;
2. Kofe ekspresse amerikano — kaynagan **suv** bilan tayyorlanadi;
3. Kofe kapuchchino (coffee cappuccino) — kora kofe kaynok sut bilan tayyorlanadi. yevropada ekspresso kupincha alkogol kushib tayyorlanadi. Taomnomaga likyor yoki konyak kushilgan espresso kokteyli kushilsa yomon bulmas edi. Bular kuyidagilar;
 1. Frans[^]z kofesi (French coffee)— likyor kushilgan kofe;
 2. Konyak kushilgan kofe (coffee with gap'u);
 3. Kofe lyus (coffee luz) — kuchli meva likyori kushilgan kofe;
 4. Irlandiya kofesi (irish coffee) — Irlandiya **viskisi** kushilgan kofe.

Kofening namunali taomnomasi I. Issik, ichimliklar

K,ora kofe Sharkona kofe

87

Kofe, sut bilan

Kofe, kaymok **bilan**

Vena kofesi

Varshava kofesi

Shirin choy

Limonli choy

K.iyomli choy

Sutli choy

Kakao

Shokolad **I. Sovuk yachimliklar**

Kofe glyasse

Apelsin shar bati

Limon sharbati

Mango sharbati

Olcha sharbati

Uzum sharbati

Limonad [. Sut-^atilar

Kaynok, sut

Kaynatilgan sovugan sut

Prostokvasha

Kefir . K, andolat **ma\sulotlari**

Pirojniy

Sariyogli tort

Shokoladli tort

Mevali tort

Olmali tort

Olchali tort

Olmali kuymok,

Olchali kuymok,

Vatrushka, tvorogli

Bargakli somsa

Rulet

Limonli keks

Pecheniy

Bulochka '. **Sovuk gazaklar**

Osetrinali buterbrod

Buterbrod, kolbasa **bilan**

88

Buterbrod, pishlok. bilan

Tortaletka, osetra uvildirigi **bilan** Salatli savatch.a Krabli salat

VI. Issi^ gazak

Farshirovka **kilingan tovuk,**

Sutli kuk nuxat

Kovurilgan tuxum

Omlet

Omlet kuk nuxat bilan

VII. Shurva, suyuk ov^atlar

Gushtli bulon

Bulon, gushtli pirog bilan

Tovuk buloni VIII. **Ikkinchi issik, taomlar**

Pishirilgan tovuk **gushti**, guruch **bilan**

Kievcha kotlet

Sirnik, k,aymok, **bilan IX. Shiriv taomlar**

Shaftoli kompoti

Klyukvadan kilingan kisel

Mevali muzkaymok,

Muzkaymok, assorti

Vino, kokteyl barlari ^z **taomnomalarini kuyidagi** tartibda yozadi:

Buterbrod gazaklar

Kandolat ma^sulotlari

Issik, ichimliklar

Desert vinolari

Shampan vinolari

Likyor-arok ichimliklari

Konyaklar

Sharbatlar, alkogolsiz ichimliklar

Mevalar

Muzday ichimliklar

Kokteyl

Tamaki ma^sulotlari

Tayyorlangan taomnomalar barda osib kuyidadi. **Bos-maxonada** bosilganlari mijozlarga **z^am** tarkatiladi.

89

Tekshsrish uchun savollar

1. Taomnimoning moxiyatini aytib bering.
2. Taomnoma tuzishdan maksad va uning tamoyillari kandy?
3. Restoran toifalari **buyicha tuziladigan taomnomalarning** xususiyatlari va **fark.i** nimada?
4. Taomnomalarning turlarini aytib bering.
5. Taomnomalarni rasmiylashtirishga kd/yiladigan talab-lar nimalardan iborat?
6. Taomnoma tuzishda nimalarga **e'tibor berish kerak?**
7. Taomnomalar kandy tartibda tuziladi?
8. Restoranlardagi taomnomalar ^anday kurinishda **buladi?**,
9. Taomnomaning reklama xarakteri nimadan iborat? | Yu.Xorijiy turistlar, mexmonlar uchun tuziladigan taom-1 nomaning uziga xos xususiyati nimalardan iborat?

90

Misol tarvk.asvda Toshkentdagv Chiiobod sanatoriysinng bir ^aftaln (2002 i avgust oyv uchun tuzilgav) taomnomasv iamunasnni keltntnamnz.

DUShANBA Nonushta

Parxez

SeShANBA

Nonushta

Parxez

Yangi gushtli teftel	1,5,9	Yangi gushtli kotlet	1, 5, 9
Yangi gushtli kotlet	1,2, 5, 9	Yangi gushtli bitochka	1, 2, 5, 9
Yangi gushtli bifshteks	1,2, 5, 9	Bifstrogan	2, 5, 9
Guruchli zapekanka gusht bilan	2, 5	Uvrali zapekanka, gushti bilan	1, 2, 5
K,ovurma lagmon	2, 5	Shavla	1, 2, 5

Tushlik ov^at

I Taom

Tushlik ov^at

I Taom

Sutli shurva, guruch bilan	1, 5	Sugli shurva, vermishelli	1, 2, 5, 9
Shurva rassolnik	2, 5, 9	Karam shurva, kaymok bilan	2, 5, 9
Uvra oshi	2, 5		
Mastava	1, 2, 5	Yormali shurva	2, 5, 9
II Taom		Manpar	1, 2, 5

Yangi gushtchi bitochka	1, 2, 5, 9
Kartoshkali rulet, gusht bilan	1, 2, 5
Buglangan gushtli frikadelka	1, 2, 5, 9
Bolgar garmdori, kiyma gusht bilan	1,2, 5

Gushtli belyashi	2, 5
Gushtdan pishirilgan gulyash	2, 5

II Taom

Pishirilgan gusht	1, 2, 9 5,
Yangi tigli rulet	1, 2, 9 5,
Yangi tushtli shnitsel	1, 2, 9 5,
Somsa	2, 5
Moshkichiri	2. 5

Kechkn ovkat Kechki ov^at

Dimlangan gusht, garnir bilan	1, 2, 5, 9	Yangi gushtli teftel	1, 2, 5, 9
		Kaymokka botirilgan gusht	2, 5, 9
Yangi gushtdi bitochka	2, 5, 9		
Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5, 9	Vermishelli lagmon	1, 2, 5
Dimlama	2, 5, 9	Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5
Vermishelli lagmon		Dimlama	

yekimli ishtaxa! yek^mli ishtaxa!

91

ChORShANBA

PAYShANBA

JUMA

ShANBA

Par^ez

ParXrz

Nonushta Nonushta I			Nonuvgga	1,	Nonushta
Yangi gushtli teftel	1, 2, 5, 9	Yangi gushtli frikadelka	2,5,9	• g	Ingi gushtoi bitochka
					2,5,9 Yangi kotlet

Pishirilgan gusht	1, 2, 5, 9			L	aigm pltp-pi gaonir	2	5,9	Yangi shnitse
Yangi gushtli kotlet	1, 5, 9	Gusht zraza	1,2,5,9	TitinPITTYaI rVIIT		-L	2, 5, 9	
Gushtli knel	2, 5, 9	Yangi gushtpi bitochka	1,2,5,9		Uvrali zapekanka, gushti bilan		2, 5	Yangi teftel
Gushtli krurma lagmon	• 2, 5	Guruchli zapekanka gusht bilan	2,5	•	Kpotpma lagmon	2, 5		Bifstro Shavla
Tushlik ovk,at I Taom		Shavla	2, 5	I Tushlik ovkat • I Taom				Tushlik ovkat I Taom
		Tushlik ovkat I Taom			gchp-pm pgyopnyarvDV4 bilan	1, 5		Sushi guruch
Sushi shurva, guruch bilan	1, 5, 9	Sutli yormali shurva	1, 2, 5, 9	^V IIqurva rassolnik			2, 5, 9	
Shurva rassolnik	2, 5, U	Karam shurva Uvra oshi	2, 5, 9 2, 5	^N Shurva mastava ^^^V \4ptttg~^v			2, 5, 9 1, 2, 5	Karam kuymo
Moshxurda Uvra oshi	1, 2, 5-9 2, 5	Mastava II Taom	1, 2, 5		II Taom			Moshxurda oshi II Taom
Gusht, sabzavot bilan	1, 2, 5, 9	Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5, 9		Yangi gutsgosh bitochka	1,2, 5		Yangi bitochka
Yangi gushtli bitochka	1. 2, 5, 9	Kartoshkali rulet, lusht bilan	1, 2, 5		Buglangan gushtli frikadelka	1, 2, 5, 9		Yangi shnitse Bolgar
Karam-dulma	2, 5, 9							
Palov	2, 5	Yangi gushtli teftel	1, 2, 5, 9		Dimlangan gusht, garnir bilan	2, 5, 9		kiyma bilan gusht
Chalpak, gushtpi kiyma bilan	2, 5	Manti	2, 5		Palov	2, 5		Chuchuk
		Yangi gushtli shnitse	1, 2, 5, 9			2, 5		Chalpak kryma bilan
Kechki ovkat Kechki ovkat				Kechki ovkat Kechki ovkat				
Yangi gushtli shnitse	1, 2, 5, 9	Gusht, sabzavot bilan	2, 5, 9		"ulyash, pishirilgan gushtdan	1, 2, 5, 9	, ?, "	bifshite
Yangi gushtli	1, 2, 5,	Gushtli knel	1, 2, 5,					Yangi

kotlet	9		9
Pishirilgan gusht	1, 2, 5, 9	Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5, 9
Ragu, Pishirilgan gushtdan	2,5,9	Karam dupma	2, 5, 9
		Zraza, tuxum bilan	1, 2, 5, 9
Yokimli ishtad^a!			
		Kovurma lagmon	
		yok.imli ishta^!	

			kotlet
Bifstrogan	1, 2, 5, 9		Jarkop
Kartoshka rulet, gusht bilan	1, 1, 5, 9		Dimlan garnir
Dimlama		2,5,9	Ragu, pishiril
Yangi gushtli kotlet	1,2,5.9		gushtd
yok.imli ishta^a! Yok^mli ishta^!			

92

VDLANBA

Parxez

OShXONA VA BUFeTLARDA ISTe'MOLChILARGA XIZMAT KILISHNI TASHKIL ETISH

Nonushta

Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5, 9
Pshpirilgan gusht, garnir bilan	1, 5, 2, 9
Yangi gushtli bitochka	2, 5, 9
Gushtli frikadelka ,	1, 5, 2, 9
Krvurma lagmon	, ¹ 5, 2,

Tushlik ovk»at

I Taom

Sutli shurva, vermishel bilan	• 1, 2, 5, f
Shurva rassolnik	2, 5, 9
Uvra oshi	2, 5
Mastava	1, 2, 5

II Taom

Palov	2, 5
Yangi gushtpi kotlet	• 1, 2, 5
Moshkichiri	2, 5, 9

93

UBOB

Yangi gushtli teftel	1, 2, 5
Kartoshkali rulet, gusht bilan	1, 2, 5

Yokimli ishtaxa!

OSHXONALARDA ^z-uziga XIZMAT VDYLIsh ShAKLLARI

Uz-uziga xizmat qilish restoran va ayrim kafelardan tashkari umumiy ovkatlanish korxonalarining deyarli kunchiligida kullanilishi mumkin. Uz-uziga xizmat qilish sanoat korxonalarida, (^urilishda, ukuv yurtlarida tash-kil kdlinishi mak,sadga muvofikdir. Uz-uziga xizmat k?1-lishni joriy qilish oshxona, kafe, bufet va boshk,alarda ovk,at tar^atishni ancha tezlashtiradi.

Uz-uziga xizmat qilish shakllari iste'molchi tanlab olgan maxsulotga k.ay tarzda \ak, tulashi bilan tasnif k?1linadi. Uz-uziga xizmat kilinganda iste'molchi o;uqin-dan ozik.-ovkat assortimenti va taomnoma bilan tanisha-di, tanlagan taomlari uchun kassadan chek yoki talon ola-di, sungra ozik,-ovk,at tark^atiladigan joydan tegishli ta-omlarini oladi. Bunday paytlarda ovk^at tark^atilishini sekinlashtiradigan xolat tark.atuvchining cheklarni kurib chikishi, axratishi va sungra ovkat suzishidir. ^z-uziga xizmat qilishning eng yaxshi shakli oldindan olingan abonement yoki cheklar bilan kompleks tushlik taomlar olishdir. Uz-uziga xizmat qilishning bu shaklida stol ustidagi dasturxonlar oldindan tuzatilib kuyilsa, ovkat-lanish jarayoni yana xam tezlashadi.

Uz-uziga xizmat qilishda pulni keyin tulash ikki xil buladi:

1) taomlar olingandan sung tulash;

2) taom iste'mol kilingandan sung tulash. Xurandalar ovkat suzilgan joydan taom tanlab oladi-lar va kassirga pulni tulaydilar. Bu paytda mijoz xox-lagan ovkatini tanlab olaveradi, ovkat tarkatuvchilar cheklarni tekshirib, kimga kanday taom suzishdan ozod buladi. Natshkada ovkat tarkatilishi tezlashadi. Birok bu usulda kassa ishini nazorat qilish susayadi, birinchidan, kupchi-

95

Yangi gushtai shnitsel	Yangi gushtli kotlet	1, 2, 5, 9
Pishirilgan gusht		1, 2, 5, 9
Ragu, pishirilgan gushtdan		2, 5, 9

Kechki ov^at

lik xurandalar kassa chekiga kancha **summa** yozilganini **na~** zorat kila olmaydi, ikkinchidan, amaldagi kassa appa-ratlari sotilgan maxsulotlar mikdori va assortiment-**ni** ifoda kila olmaydi. Maxsulot baxosini taom iste'-mol kilingandan sung tulanganda

yukorida aytilgan kamchiliklar uchramaydi: mijozlar ovkatlarni tanlab od~ ganlaridan sung ovkat tarkatish joyida kassir-nazorat-chidan chek oladilar va tamaddi kilib bulganlaridan sung chikib ketishda pul tulab ketadilar.

Uz-uziga xizmat kilishning kupchilik xollarida olin-gan ovkat va kulinar maxsulotlar uchun shu yerning uzida xak tulab ketiladi. Ovkatni bir kishi beradi va uning xakini olib krladi- Bunday shakl asosan bufet va boshka ovkatlanish joylarida amalga oshiriladi.

Uz-uziga xizmat kilishning uzaro xisob-kitob kili-nishi umumiy ovkatlanish maxsulotlari uchun istemol-chi kassirga pul tulab yurmaydi. Sanoat korxonalaridagi oshxonalarda oldindan olib kuyilgan cheklarga komplekt tushliklar berish xam nazarda tutiladi. Bu usul ovkat berish liniyasida ovkat tarkatishni tezlashtiradi.

Maktablar koshidagi oshxonalarda oldindan pul utka-zish yuli bilan bolalarga nonushta va tushlik berilishi mumkin. X.ar bir ukuvchi kulidagi abonement bilan ovkatlanadi, uzidasturxon rostlaydi, taom yeyilgach, uzi idish-tovokdarni yigishtirib oladi. Uz-uziga xizmat kilish usuli bilan ishlaydigan umumiy ovkatlanish korxonalarida ovkat tarkatishning asosan ikki xili mavjud:

1). Maxsus ovkat tarkatish — bunday ovkat tarkatishda ikki va undan ortik kishi band buladi; yaxna taomlar, shirinlaiklar, issik taomlar va ichimliklar tortiladi.

2). Universal ovkat tarkatish ~ bir kishi tomonidan xamma taomlar suzib beriladi.

Uz-uziga xizmat kilish usuli bilan ishlovchi korxonalarida bir katorda joylashgan ovkat tarkatish joylaridan foydalanish maksadga muvofikdir. Yaxna ovkatlar, shirinliklar va ichimliklar, shuningdek, patnis, oshxonalar, kassa anjomlari xam u yerda turadi. Bir necha xil liniyalar komplekti urnatiladi:

1. Uz-uziga xizmat kilish stollari liniyasi;
2. Kafe uchun stollar;
3. Bufetlarning uz-uziga xizmat **kilish liniyasi**.

96

Bu jixoz komplektlardan kaysi **6'irini** tanlash, **kor-xonaning** kuvvati va turi, uz-uziga **xizmat** kilish shakli, kun buyi va tigiz soatlarda iste'molchilar okimining xarakteri va tezlashuviga boglik,.

Savdo zalining asosiy jixozi mebel xisoblanadi, u muxlislarga va xizmat kiluvchilarga xar tomondan kulay budishi, gigiena talablariga javob beradigan, uzining konstruktiv tuzilishi bilan savdo zaliga moe keladigan bulishi kerak.

Kuproq; e'tiborga sazovar bulgan tugri turtburchakli olti va sakkiz urinli stollar turt urinli kvadrat stollar urnatilgan kafe va tamaddixonalarda buladi. **Bu** yerlarda kupincha xajmi kichik ikki yoki turt urinli stollar kuyiladi. Stol-peshtaxtalar, shuningdek, baland bar dtollari va ular ichida ikkinchi k^avat tokchalari buladi, ovkatlanish paytida xuranda unga kulidagi buyumlarni kuyib turishi mumkin. Bufetlarda xam usti marmar bilan koplangan stollar kuyiladi.

Xizmat kiluvchi xodimlar mexnatini tashkil kilish kuyidagilarni uz ichiga oladi:

- savdo zalini tayyorlash;
- ovkat tarkatish joyida ish urnini tayyorlash;
- ovkat tarkatuvchilarning taom olishlari;

- kulinar maxsulotlarini bulaklarga bulish;
- taomlarga shakl berish, tarkatish;
- tarkatilgan ovkatlar xisob-kitobi;
- stollarni yigishtirish;
- idish-tovoklarni yuvish.

Yukoridagilardan kurinib turibdiki, korxonaning tegishli uchastkasida oshpazlar, ovkat tarkatuvchi, kassir, farrosh, idish-tovok yuvuvchilar ish bilan band. Ovkat tarkatuvchi oshpazlar vazifasini asosiy va yordamchilarga bulish mumkin. Asosiy tarkatuvchi ovkatlarni xissalar-**ga** buladi, ularga shakl beradi va xurandalarga tarkatadi. Yordamchi tarkatuvchilar — ish joyini tayyorlaydi, tayyor-lov sexidan maxsulotlarni oladi.

Kun buyi ishlaydigan oshxonalarining ovkat tarkata-digan bulimlarida maxsus ovkat tarkatuvchi xodimlar xizmat kiladi. Sanoat korxonalari, muassasalar, ukuv yurt-lari oshxonalarida ish grafigi xurandalarning tanaf-Fusga chikishi soatlariga moslashtiriladi.

Taomlar ovkat

97

tayyorlagan oshpazlar, tarkatuvchilar tomonidan berila-di. Bunday kilinishi ovkatlar sifati, bezatilishida osh~ pazlar mas'uliyatini oshiradi.

Ovkatlanishdagi tigiz soatlarda ovkat tarkatadiga(-xar bir maxsus liniyada odatda uch kishi xizmat kiladi --birinchi, ikkinchi, uchinchi taomlar uchun aloxida-aloxi-da. Xurandalar okimi kupayib ketgan paytlarda ikkinchi taom tarkatish uchun ikki kishi jalb kilinadi, bitgasi asosiy ovkatni suzadi, ikkinchisi kayla solib beradi.

Ovkat tarkatuvchilar taom tayyorlab beradigan asbob-larning ishlatilishini, taomni kurinishli kilib beza-tishni, unga sarflangan ozikalarning mikdorini, beri-layotgan ovkatning xaroratini va tarkatish joyi anjom-laridan foydalanishni bilishlari shart.

Ovkat tarkatuvchining chai tomonida aravachada toza idishlar buladi, u shunday kuyilishi kerakki, oshpaz egil-masdan va chai tomonga karamasdan chap kuli bilan idishni olish imkoniyatiga ega bulsin. Kulinar maxsulotlar ovkat suzuvchining ung tomonida yoki oldida bulishi kerak.

Ovkat tarkatuvchining joyi shunday bulishi kerakki, taom oluvchi xurandalar okimi ung tomondan chap yuna-lishda ketsin. Taomlarni ulchab solish asbobi buladi, ularning ulchami 0,5 va 0,25 l dan iborat chumichlar, kay-moklar uchun — 10, 20, 30 g li koshiklar ishlatiladi.

Ish joyida ikkinchi taom beruvchida ma[^]sulotning assorti mentiga karab 50, 75, 100 g li koshiklar, vilka, kiskichlar, makaron, vermishel, lulyash uchun — 150, 200, 250 g lik chumichlar bulishi kerak. Uchinchi taom beruvchida 0,2, 0,5 l lik chumichchalar, shirinliklar solib berish uchun kurakcha, kiskichlar, shakar uchun ulchov koshikchasi buladi.

Ovkat tarkatish joyini toza idish-govoklar bilan ta'minlash, ish jarayonida tayyor maxsulotlar olib ke-lish uchun maxsus xodimlar tayinlanadi. Ovkat tarkatish joyini uzluksiz zarur narsalar bilan ta'minlab turish maksadida bu joy issik va sovuk sexlar, idish-tovoklar yuvadigan bulim bilan kulay joylashgan bulishi lozim.

Iste'molchilarga xizmat kilish jarayoni — bu ishlab chik;arish, bufet, kassa, idish-

tovokiyuvish bulimlarining uzaro bir-birlariga bog'lik buginlaridir.

?(ar kuni taomlar assortimenti, kulinar va kandolat maxsulotlarini keng miqyosda tarkatadigan korxonalarda

98

kassalarni kupaytirish kerak, shunday kilinsa, **bir** d^a-kikada 5-6 kishi urniga 9—10 kishiga xizmat kilinad^ yoki ish bir yarim va ikki barobar tezlashadi. Odatda ka^ sir taomlar baxosini ^isoblaydi, chek uradi va e;iso(b-kitob 1?padi. Kassalar quyidagicha joylashtiriladi:

— savdo zaliga kirishda dax;shz, yulak yoki zalnshug uzida chikish joyining ung tomonida iste'molchilear okimi yunalishi buyicha kassa buladi;

— taom olingandan sung, ovkat tarkatish liniyasi urt;-a-sida, issik ovkat beriladigan seksiya o;miida odamlar 01^i?^vd buyicha ung tomonda joylashgan kassaga pul tulanadi;

— taom iste'mol k^ilib bulingach, savdo zali chikishli-dagi kassaga tulanadi.

Kassalarni shunday joylashtirish kerakki, u balans-rok joyda bulsin va ovkatlanayotganlar kurinib tursi;n. Kassirga xalakit beruvchi tusiklar bulmasin. Kassa yon]i-da non, un maxsulotlari, kulinar va kandolat maxsulotlari, pivo, suv, oshxona va choyxona ayu<omlari bulmasivd. Kassirning ish joyida kutilari ochilib yopiladigan std. lar buladi, chek kogozi, pullar, tangalar saklanadi,

Stollar ustidan yigishtirib olingan idish-tovoklar maxsus aravachalarda yuvish bulimiga olib boriladi. Bun-da idishlarni kz/lda tashilganga Karaganda unumdorl)sk ikki barobar oshadi..

Aravachalarda tokchalar buladi, lotoklar kuyiladi, idi][s-tovoklaruz xili bilan joydashtirilib, yuvishga topshiri-ladi. **Bu** usul ishni ancha yengillashtiradi va tezashtiragm.

BUFeTLAR TASNIFI

Umumiy ovkatlanish korxonalarining xurandalayga juda tez xizmat kiladigan tarmoklaridan biri **bufbt-dir**. Bufet assortimenti cheklangandir. Unda issik va s;o-vuk taomlar, non va kandolat maxsulotlari, ichimlnk-^{Jla}P) uncha murakkab b^lmagan issik va shirin taomlar (s;o-siska, sardelka, kovurilgan tuxum) buladi. Chala tayyor maxsulotlar sotishga x.am ruxsat etiladi.

Odatda bufetlar sanoat korxonalarida, mexmonxo^a teatr, sirk, stadion, vokzallarda, avtovokzallarda, (;uv kemalarida, temir kul vagonlarida, ukuv yurtlarida, Oш-xona, kafe, restoran zallarida buladi.

99

^ Bufetlarning asosiy ish shakli uz-uziga xizmat kilish-dir, ayrim xrlatlardagina ofitsiantlar xizmat kiladi.

Bufetlar uzlari mustakil budishlari yoki bosh bufet karamogida filial bulishlari mumkin.

^**uzgalmaydigan bufetlar** — sanoat korxonalarida, mu-assasalarda, ukuv yurtlari, mexmonxona, maktablarda joy-lashgan bulib, stollar bilan ta'minlangan buladi. Bunday bufetlarning uncha katta bulmagan zali, idish yuvish buli-mi, tezkor ovkatlar tayyorlaydigan joyi buladi. Restoran va kafelardagi bufetlarda ofitsiantlarga beriladigan

turli ichimliklar, meva, tamaki maxsulotlari buladi, bu bufetlar ikki bulimdan iborat buladi; yukorida kursatilgan max-sudotlarni beradigan va tegishdi zaxiralari sakdanadigan.

Vitrinalari yopik turrun bufetlarda maxsulotlarni bufetchining uzi tarkatadi, xisob-kitobni xam uzi kila-di. Vitrinalari ochik bufetlarda iste'molchilar uzlari taomlarni tanlab oladilar: buterbrod, kandolat maxsu-lotlari va boshkalar, choy, kofeni uzi kuyib oladi—xam-masini patnisga solib bufetchi oldiga utadi va xisoblan-gan narxini tulaydi. Issik, gazak, sosiska, sardelka, kot-letlarni bufetchining uzi beradi. Agar bufetda ikki kishi ishlaetgan bulsa, bittasi issik taomlarni beradi, ikkin-chisi iste'molchilar bilan xisob-kitobni amalga oshiradi.

Bufetning savdo zalida aloxida choy va kofe tuldi-rilgan termoslar kuyiladi. Ovk,atlanuvchilarning uzlari kuyib ichadilar. Pulini oldindan yoki keyin tulab ketishlari mumkin. Ba'zi muassasalarda sotuvchisiz bufetlar x^am bulishi mumkin, bu asosan doimiy mijozlar kelib turadigan tashkilotlarda buladi. Xizmatning bu kurinishida kisk^a muddatda kup odam ovkatlanadi. Bunday bufetlarni oshxonalariningumumiy savdo zallarida, bosh bufet yakinida yoki aloxida ajratilgan xonalarda tash-kil k,ilinadi. Kj/shimcha peshtaxtalar kuyilib, dasturxon-lar yozilib, yaxna taomlar, ichimlik va boshka max^sulotlar kuyiladi. Peshtaxtalarining uzunligi 3 m gacha, eni 1— 1,2 m bulishi mumkin- Ozikalarni yaxshi sakdash mak.sa-dida peshtaxtalarga bir yoki ikkita vitrina kuyiladi. Donalab sotiladigan k.andolatlar kuyilishi \am mumkin. Maxsulotlarning xiliga karab ularni olish uchun k^iskich-lar, vilka, ochkichlar va salfetka kogozlar kuyiladi. Is-100

sik, ichimliklarga extiyoj tugilsa, aloxida stolda choy, kofe damlamı uchun idishlarda suv k^aynab turadi.

Sotuvchisiz bufetlarda xurandalar taomlarni uzlari tanlab oladilar, baxrsini xisoblab pulni tashlab keta-dilar va ovkatlanish uchun stol tomon boradilar. Sotuvchisiz bufetda ishlarni bosh bufetchi nazorat kilib turadi, vitrinalarga kerakli taom va ichimliklar keltiradi, vakti-vauı bilan stol ustida kassada yigilib krlgan pullarni olib ketadi.

Yoz oylari yigma-kuchma bufetlar, palatkalar uz max-sulotlari bilan boglar, chumilish maskanlari, dam olish joylari, stadionlarda tashkil k^nlınadi. Bunday bufetlar dam oluvchi va tomoshabinlar uchun yaxshi sharoit yaratadi.

Teatr, sirklardagi bufetlar tomosha boshlanish oldi-dan va tanaffus paytlari xizmat k.iladi, Bufetning savdo zalida tanaffus oldidan ofitsiantlar stol, dastur-xon yasatib, tomoshabinlar extiyojini x^isobga olgan x^olda taomlar, ichimliklar kuyadilar. Yonidagi stolda ishlatil-magan idishlar: stakanlar, piyolalar, fujer, tarelka, sal-fetkalar turadi. Iste'molchilar uzlari taom tanlab, uzlari ichimliklar ochib, tamaddi ksladilar. Ofitsiant xisob-kitob kiladi va bushagan idimlarni yigishtirib olib, dasturxonni yana yasatib kuyadi. Foyega tik turib ovk.at-lanadigan baland stollar kuyiladi, ularda ichimliklar, muzkaymok,, k^andolat maxsulotlari buladi.

Mex^monxonalar kavatlarida bufetlar buladi, ular mex-monxonadagi restoranga karashli bulib, k^avatlardagi mex^-monlarga xizmat kiladi.

Bu bufetlarning jix,ozlari kuyidagilar: elektr plita, turt konforkali gaz plitasi,

sovutkich, tarozi va boshka ulchov asboblari, issik va sovuk. suv utkazilgan idish yuvish vannasi, idish-tovok, boshka anjomlar sakdaydigan va maxsulotlar turadigan shkaflar. Xonalarga berish uchun taomlar tayyorlaydigan stollar.

Kavatlariga ovk.atlarni restoranning maxsus aravacha-larida olib chikiladi.

Bufet-furshet — bunday bufetlarda meva-chevalar, pecheniy, pirojniy, tort, keks, gummalar, konfetlar, yongok, buterbrodlar, muzkaymok., gazak, ma'danli suv va meva sharbatlari buladi. Mexmonlar, delegatlar uchun xizmat

101

kiladi. Xar xil kattalikdagi — 2—6 m gacha uzunlikdagi stollarda xizmat kursatiladi. Stollar devorlarga takab kuyiladi, mexmonlar uchun oralik kengrok. buladi. Bu stol-larga dasturxon yoziladi, urtasiga mevalar tuldirilgan vaza kuyiladi, chap tomoniga ovkatlanadigan va desert tarelkalar taxlanadi, ular yoniga desert anjomlar va sal-fetkalar kuyiladi- Tarelkalarda xar xil kandolat max-sulotlari, yaxna gazak va non kuyiladi. Bush stolda suv ichish uchun fujer va salfetka buladi.

Mexmonlarni ovkatga taklif kilish oldidan xamma narsa tayyorlab kuyiladi. Chunki mexmonlar ovkatlanish-da 15—30 minutdan ortik, bula olmaydilar.

Ofitsiantlarning vazifalari gazak va ichimliklar tanlashda yordamlashish, ichimliklarni kuyib berish, yangi taomlarni olib kelish. Oshpazlar va boshka yordamchi xo-dimlar choy va kofe tayyorlash bilan band buladilar. Ofi-siantlar bu ichimliklarni mexmonlarga takdim etadi-lar. Sungra ular ishlatilgan idishlarni yigishtirib oladi va urniga tozalarini olib kelib kuyadi.

Bufet-furshet usuli bilan xizmat kilishni me'yorida tashkil k^ilish shartlari: zalda erkin xarakat kilish uchun tegishli bush maydon bulishi kerak, shuningdek kofe k,ay-natadigan apparat, samovar, **so-siska** pishirgich: va ulchov anjomlari bulishi lozim.

Temir yul transportida, kutish zallarida, platfor-malar va odamlar kup tuplanadigan boshka joylarda bu-fetlar buladi. Bufetlar xar xil bulishi mumkin: choyxo-na, sut maxsulotlari, kulinar va bolalar uchun. Yulovchi-lar turridan-tugri bufetchi bilan xisob-kitob kilaveradi.

Vagon bufetlarida buterbrod, sosiska, sardelka, k,ovu-rilgan tuxum va issik ichimliklar buladi. Boshka maxsu-lotlar shu bufetga xizmat kiluvchi umumiy ovk.atlanish korxonalari tomonidan tayyor xolda yetkazib beriladi.

Vokzallarda xizmat k^iladigan bufetlar chala tayyor maxsulot va tayyor maxsulotlarni markazlashgan tashki-lotlardan oladi. ?<amma taom va gazaklar ishlab chika-rishdan tarkatishga x.issalarga bulingan shaklda beriladi.

102

Tekshirish uchun savollar

1. Umumiy ovkatlanish korxonalarida ^z-Uziga xizmat jrlish shakllarini aytib bering.
2. Korxonalarda uz-uziga xizmat k.aluvchi xodimlarning **aso**-siy vazifalari nimalardan iborat?
3. Oshxonalarda uz-uziga xizmat kiladigan savdo zallari jixoz turlarini aytib bering.
4. Turli mak,sadlarda ishlaydigan **bufetlarning** xizmat **tex**-nologiyasi k,anday?
5. Bufet jixozi turlari^va.sotaladigan maxsulot xillari ^anday?

OV^ATLANISHNI TASHKIL VDLISHNING MAXSUS SHAKLLARI**KIRISH**

Ovkatlanishni **tashkil kilishning** maxsus shakllari jumlasiga mexmonxona majmualarining restoran va ka-felarida xizmat kursatish kiradi. Ular quyidagi ovkatlanish tizimini tavsiya etadi:

1. Tula pansion — uch maxal ovkatlanish: nonushta, tush-lik va kechki ovkat — Full Board (FB); (pansion — ozik-ovkat, kiyim-kechak bilan tula ta'minlash degan ma'noda ishlatiladi).

2. Yarim pansion ~ ikki maxal ovkatlanish: nonushta, tushlik yoki kechki ovkat. Half-Board (NV);

3. Bir marta ovkatlapnsh (fakat nonushta) — Bed and Breakfast (VV). **Bu** ovkatlanish tizimida xammasi ozik-ovk.at baxosiga kushiladi yoki All inclusive deyiladi.

Mexmonxonada yashovchi turistlar uchun kundalik restoran xizmati nonushtadan boshlanadi. Mexmonxonada yashovchi turistlar kayfiyati ertalabki ovkatga boglik, shuning uchun restoran raxbarlari ertalabki xizmatga katta e'tibor beradilar.

Ertalabki nonushta turlari mexmonlarning tarkib! ga boglik.

Nonushta **turlari:**

1. Kontinental nonushta — bu inglizcha continental breakfast suzidan kelib chikkan bulib, yevropada kup yil-lardan buen kullaniladi. **Bu** nonushtaga kofe, choy, issnk shokolad, kand, kaymok (sut), limon, povidlo, jem, asal va non maxsulotlari kiradi, kup xollarda nonushta ba^o-si Mexmonxonada yashash baxosiga kushib yuboriladi.

2. Mufassallashgan nonushta, bunda taomnomada turli xil taomlar belgilanadi: sabzavot va meva sharbatlari, gusht, pishlok, kolbasa, tuxum, tvorog, sut va xokazolar.

104

Ofitsiantaar orkali ayrim **buyurtma** taomlar \am tayyor-latish mumkin.

3. Ingliz nonushtasi. Bu klassik usuldagi nonushta xisoblanadi. Ertalabki choy, kofe tugridan-tugri mex-monxonaga keltiriladi. Ichimliklarga kushimcha kand, non, saryog, jem, asal, kiyom beriladi. Ixcham nonushta deb ataladigan (short breakfast) ertalabki ovkat tizimiga dud-langani chuchka gushti bilan kavurilgan tuxum, nonga kushib kovurilgan tuxum, balikli taomlar, suli shavlasi yoki sut, kand kushilgan shurva. Kushimcha ovkat berilganda ofisiant ular uchun anjomlar keltiradi.

4. Amerikacha nonushta. Muz solingan oddiy suv, meva sharbati, kompot, yangi uzilgan mevalar (olxuri, shafto-li, tarvuz), gusht, pirog va ^okazolar.

5. Shampan vinosi bilan nonushta. Soat 10 dan 11,30 gacha davom etadi. Kofe, choy, şampan vinosi, vino, sovuk gazaklar, issik ovkat, shurva, salatlar, desert beriladi. •**Bu** nonushta bufet xizmatchilari tomonidan tavsiya etila-di. Me^monlardan biron-tasiningtugilgan kuni yoki tan-tanalaripa shampan vinolari keltiriladi.

6. Kechikkan nonushta. Soat 10.00 dan 14.00 oralarida buladi. Issik va sovuk ichimliklar, bulochkalar, yor, jem, kolbasa, pishlok, shurva, issik gushtli ovkat, desertlar beriladi. Bu nonushta tushlik ovkat urniga \am utishi mumkin. Tushlik tushunchasi

yevropa mamlakatlarida lanch (lunch) deb yuritiladi. Bunda birinchi taom berilmaydi. Kushimcha taomlar xam tortilmaydi. \akikiy tushlik yevropa tushunchasi buyicha (dinner) taomlarga boy, bizning-cha kechki ovkatga tugri keladi. Bunda gazak, shurva, balikli taomlar, maxsus bosh taom, sabzavot taomlari, yen-gil desert beriladi. Maxsus taom — bizningcha ikkinchi issik ovkatdir. Birinchi suyuk ovkat kupincha berilmaydi.

Nonushta, tushlik, kechki ovkat tashkil kilishda kuyi-dagi xizmat usullari kullaniladi:

— **a-lya kart** (a la carte) — me?ulonlar taomnomadan xox-lagan ovkat, ichimliklarini tanlab oladilar, buyurtma oshxonaga beriladi, tezlik bilan buyurtma bajarishga kirishiladi, ofitsiant kerakli anjomlar keltiradi;

— **a part** (a part) — mexmonlar oldindan buyurtmalar beradi, belgilangan fursat ichida xizmat tuda amalga oqirilishi kerak.

105

— **tabldot** (table d'hote) — yukoridagilardan fark^ shundaki, xamma mexmonlar bir vaktida taomnomada kursa-tilgan bir xil taomlar bilan ta'minlanadilar.

— **«Shved stoli»**. Katta assortiment taomlar ichidan mexmonlarning uzlari taomlarni tanlab oladilar.

— **Bufet xizmati**. Uz-uziga xizmat kilish tamoyiliga asoslanadi. Taom va ichimliklar assortimenti ofitsiant yoki bufetchi tomonidan tulatib boriladi. Ular boshka vazifalarni xam bajaradilar: ichimliklar shishasini ochadi, choy yoki kofe tayyorlaydi. Foydalanilgan idish-anjomlarni yigishtirib oladi.

«ShVeD STOLI* USULIDA XIZMAT

Bu shakldagi xizmatda mexmonlar na assortimentdan, na taom iste'mol kilishdan cheklanmagan, kancha xoxdasa shuncha yeb-ichib ketaveradi, shuning uchun ular restoran-dan juda yaxshi kayfiyat bilan chikadilar. Turli xil ovkat-larning kupligidan mijozlarda ovkatlar narxi ancha yukrri tursa kerak, degaы tushuncha paydo buladi. Turli xil taomlarning ?<ammasidan tatib kurish xam ularga kan-daydir kuvonch baxsh etadn. Mijozlar guyo degustatorlarga uxshab taomlarni yeyuvchi-sinovchi vazifasini utayotganga uxshaydi. «Shved stoli» tashkil kiladigan restoranlarga kancha odam kup kelsa, ul^rning foydasi shuncha oshadi. Restoranga mijozlar kam kelsa, restoran ziyon kuradi. Oliy toi4>adagi restoragalarga 45 kishidan, lyuks toifa-dagi restoranlarga 100 kishidan kam odam bulmasa, ular zarar kurmaydi «Shved stolida» spirtli ichimliklarni, mijozlarning uzlari nakd iullariga sotib oladi. Taomlar \ar xil va kup kuyilamı, mijozlar xar xilidan oz-oz tatib kuradi. Taomlar ichmda kimmati va arzoni bor, ara-lash tamaddi kilingandan sung kimmatlari ^am uncha k\p iste'mol kilinmaydi. K,immatlari ?;am, arzonlari ^am barobar sarflanadi, shun ing uchun restoran zarar kurmay-di. Tajribali restoran x:odimlari sabzavot va meva max-sulotlarini chiroyli kilib bezab, stol ustini tuldirib tashlaydi. Ortib kolgan, ammo uz sifatini yukotmagan maxsulotlardan kelgusi :kuni xam foydalanish mumkin. Fiziologik me'yoriy ku;rsatmalarga binoan, bir kishi urtacha 600 g ovkat yeydi. Restoranga odamlar fakat korin

106

ut^ungina kelmaydi. K^p ovk;at yeydiganlar x^am bor. **Bi-poK** kupchidik bir me'erda ovkatlanadi. Shunday bulishi xam mumkinki, mijozlar kimmatbax.0 taomlardan yana ta-

lab kiladi, shunda stoldagi taomlar xususiyatini biladigan ofitsiant mijozlarga ularni tavsiya etadi, yaxshi taom-ligini maktaydi. Mijozlar bu ovkatga karaydilar. Das-turxonga kuyilgan x,amma taomlardan tatib kurishga me\monlarni yasalb eta bilish kerak. Stolda birgina sa-datning unga yak^in turi bor, boshka taomlar xam kup. Tajribali oshpazlar «Shved stoli» uchun kaysi taom ketishi-ni yaxshi biladi va shunga karab taom tayyorlaydi. «Shved stoli» ning muvaffak^iyati shundaki, stolga kuyilgan taomlar anchagacha (3—4 soat) uz xususiyati, sifatini yukot-maydi. Taomlar beriladigan idishlar xam chiroyli, man-zarali bulishi kerak, chiroyli vazalarda gullar turishi lozim. Yangi sabzavot, kukatlar z<am stolni kurkam kiladi, estetik tuygu uygotadi. «Shved stoli» ning ^ziga xos xususiyati yana shundan iboratki, bu yerda juda tez ovkat-lanish mumkin, nonushta 15—20 dakikada tugasa, tushlik 25—30 dakika davom etadi. «Shved stoli»da mijoz ofisiant kachon ovkat keltirar ekan deb kutib utirmaydi, uziga ma'kul bulgan ovkatni tanlab olib, iste'mol kilave-radi. «Shved stoli»ning fursati: nonushta — soat 8 dan 10 gacha, tushlik 12—15, kechki ovkat 17,30 dan 19,30 gacha.

«Shved stoli» uchun restoranda aloxida zal ajratila-di yoki restoranning xizmat uchun kulay kismi beriladi.. Kassa yonida kurinadigan joyga «Shved stodi» ^tkazili-shi, vakti, taomlar ba^osi kursatilgan e'lon osiladi.

«Shved stoli» turidagi ovk^atlar tashkil kilish ayrim x^olatlarida, kongress, konferensiya, simpozium va xokazo-larda uyushtiriladi. «Shved stoli»ga xizmat kilish uchun brigada tuziladi, brigadir boshchilik kiladi. Bu brigada tizimiga kirgan xar bir xodimning uziga tegishli vazifa-si buladi. Xuddi shunga uxsham oshpazlar brigadasi ^am tuziladi, ular banket zaliga kirmaydy, uz vazifalarini osh" xonada bajaradi. Ofitsiantlar brigadiri yoki oshpazlar bri-gadiri nazorat-kassasidan max^sulotlar uchun chek oladi. Chek buyicha olingan max^sulotlar «Shved stoli»ga kuyiladi. Bri-gadirlar max^sulot assortimentini nazorat kilib turadi, kamayib kolganlari urnini tuldirib turadi. Ofitsiantlar brigadasi tushlik stolini yasatadi, foydalanidgan

107

idish-anjomlarni yirishtirib'oladi- Ofitsiantlar mex^ monyaarning yoshlariga va boshka xususiyatlariga karab iz-zat-xurmat bilan xizmat kiladi. «Shved stoli» uchun taom-lar assortimenti tuzilganda ovkatlanish vak"! (nonushta, tushlik), taomning nafli tomoni, mijozlar extiyoji, shu-ningdek yil fasli xisobga olinadi, bu xar bir mijoz uz imkoniyatiga karab taom iste'mol kilishi uchun sharoit yaratadi. Ichimliklar, chekish maxsulotlari shu yerda, zal--ning uzida, barda yoki aravachalarda sotilishi xam mumkin.

«Shved stoli» buyicha xizmat kilishda turist nonum-talari uchun xaftalik 'gaomnoma tuziladi. Ixcham-ixcham uralgan maxsulotlardan keng foydalaniladi, nonushta taomnomasiga kuyidagilarni kiritish tavsiya etiladi:

salatlar, sabzavot, blinchiklar, pishlok, kaymok, shavla, gushtli, sabzavotli, sutli, tuxumli taomlar, xar xil shar-batlar. kandolat maxsulotlari.

Tushlik ovkat taomnomasiga sovuk gazaklar kiritila-di; yangi sabzavot bilan baliklar, pishirilgan va kayla-lar kushilgan baliklar, ^aylali gusht, yangi sabzavotlar-dan tayerlangan salat, vinegred va boshk,alar.

Birinchi taomga suyukov^atlar, ukraina borshi va bosh-^alar, ikkinchi taomga ~ balik,

^ovurma, k^aylali bifshteks berilishi mumkin. Desertga muzkaymok, kompot be-riladi. Issik, ichimliklardan — choy limon bilan yoki sut, kora kofe kaymok. sut bilan, ma'danli suv yoki meva sharbati keltiriladi.

Nonushta va tushlikda taom va ichimliklar assortimenti xilma-xil bulishi katta axamiyatga ega. «Shved sto-li»ning yutugi xam shundan iboratki, xuranda turli-tu-man ovkat va ichimliklarning xammasidan tatib kuradi, bu xakda xammaga gapirib yuradi. Kuribsizki, «Shved stoli» mijozlari yanada kupayadi.

Gusht, kolbasa, pishlok, va boshk.a maxsulotlar stolga yeyish uchun tayyor kilib kesib, maydalab kuyiladi. Pishirilgan, dudlangan balik. maxsulotlari, sardina, shprot, seld, kilkilarga extiyoj katta. Nonushta taomnomasiga yangi uzilgan bodring, pomidor, yangi sabzavot salatlari, meva-lar, pecheniy, kandolat maxsulotlari, sariyog kiritiladi.

Tushlik taomiga 6—8 ta gazak va sovuk taomlar, sous, kandolat maxsulotlari, desert, mevalar, issik, ichimlik-| lar, sharbat va firma ichimliklari beriladi.

W

«Shved stoli» maxsulotlar assortimentini xorijiy va uzimizdagi turistlarning milliy xususiyatlarini xisobga olgan ?\olda xaftaning xar kuni uchun uzgartirib turish kerak. Maxsulotlarning kundalik assortimenti uzgartirilib turilganda taomga k,ancha masallik, ketadi, tannarxi kancha turadi — bular xam anikdanadi.

Nonushta, t\shlik taomnomalari bosh ofitsiant, ofi-siantlar brigadiri yoki oshpaz brigadirida, imlab chi-karish mudirida turishi kerak. Restoran zalida vino-arok, tamaki maxsulotlari, kandolatlar, pivo, ma'danli suv va meva sharbatlari, kofe nakd pulga sotilimini tashkil kilish mumkin.

Gazaklar, taomlar, ichimlik, kandolat maxsulotlari oshxona, restoran bufetidan Ofitsiantlar brigadasiga kassa mashinasi cheki orkali beriladi. Kundalik zabor varakasi buladi, uning blankalarini moddiy mas'uliyat-li shaxsga buxgalteriya ish kunining boshlanishida ikki nusxada beradi va maxsus daftarga kayd kidali.

Zabor varakasi maxsus shaklga ega, ikki nusxada yozi-ladi, bosh ofitsiant yoki Ofitsiantlar brigadiriga beriladi. ?^ar bir nonushta, tushlik, kechki ov^atdan sung kassa-mashinasi schyotchigi kursatmasi olinadi, kancha s^mlik taom gazak sotilgani anikdanadi.

Pudlar, agar xorijiy turistlar kelishgan bulsa, udar iste'mol kilgan ovkatlar xakidagi xujjat kirim orderi bilan restoran kassasigatopshiriladi. Maxsulotlarning bir kismi sotilmay dolgan bulsa, oshxona yoki kandolat sexi yoxud bufetga topshiriladi, bu xakda zabor varakada k,ayd etiladi.

Zabor varakalarining birinchi nusxalarini oshpazlar brigadiri va'Ofitsiantlar brigadiri buxgalteriyaga topshiradi.

Nonushta, tushlik, kechki ovkat uchun xisob-kitobni kassa-mashinasida kassir amalga oshiradi. «Shved stoliy uchun maxsus ajratilgan kassa-

mashinasi buladi. «Shved stoli» zali kirishiga kassa-mashinasi kuyiladi. Resto-ranga kiruvchi xar bir kishi nonushta, tushlik yoki kechkn ovkat uchun oldindan pul tulaydi, kassir chek yirtib beradi. Xorijiy turistlar guruxiga xizmat kilinganda chek kassa-mashinasida yoziladi, gid-tarjimonga yoki guru?; raxbariga beriladi.

109

Tegishli taomlar assortimenta joylanishi uchun «shved stoli» yigma stollardan tuziladi. Ularning balandli-gi 75—90 sm, eni 150—200 sm, uzunligi 300—400 sm buladi. Odatdagidek kvadrat, tugri turtburchakli tushlik stol-lari xam ishlatilaveradi.

Ba'zan dumalok shakldagi stollar xam kuyiladi, bu stol-larningtepa kismi aylanadigan buladi, pastki kismi bir joyda turadi. Aylanuvchi kiem podshipniklarga urnatil-gan bulib, asosiy kismidan 10 sm baland turadi. Bunday stollar diametri 3 m, xarakat kilmaydigan kismi eni 35—40 sm buladi. Stolning aylanadigan kismiga taomlar, non va kandolat maxsulotlari kuyiladi. Stolning xarakat k;il-maydigan kismida tarelkalar, salfetka, pichok, vilka va bosh^alar turadi. Mijozlar stolning tepa kismini ay-lavtirib xoxlagan ovkatlarini tanlab oladilar. Ofitsi-antlar xurandalarga fakat issik, ovkat keltiradilar. Bunday stollar atrofida 20—30 ta stul bulishi kerak.

Odatda «shved stoli» ok yoki gulli dasturxon bilan bezatiladi, uning chetlari, xuddi furshet stollari sin-gari deyarli lolgacha osilib turadi.

Stollarni oldindan yasatim restoran toifasiga va xizmat turiga borlik (nonushta, tushdik). Ertalabki payt-lar xar bir stol xar xil tarelkalar, anjomlar, pichok, vilka, choy koshik, 4^{Ujep}, kuzachalarda muz solingan suv, ziravor, sochik-salfetkalar, k,ogoz salfetka, gullar solingan vazalar bilan bezatiladi. Kunduz kunlari stol-larga yana bir kancha kushimcha anjomlar kuyiladi. «Shved stoli»ga gazak va taomlarni shunday kuyish kerakki, mex-monlar uz xoxlaganlarini darrov tanlab olein, stol atrofida ovkat kidirib yurmasin.

Stol markazida taom, gazaklar, ovkat soladigan koshik-lar bulishi, stol chetlarida taom olib solish uchun kuyil-gan 5—6 donadan taxlangan tarelkalar turadi.

Gazak, taomlar kuyidagi tartibda kuyiladi: sharbat-lar, sovuk. ichimliklar, sut maxsulotlari, yog, salatlar, vinegret, balik, gusht, kalla-pocha, kushlar gushtidan tayyorlangan birinchi taomlar va ikkinchi taomlar.

Desert, kandolat maxsulotlari, issik ichimliklar uchun aloxida stol yasatiladi.

Turtburchak stollarni zalning devorlari atrofiga shunday kuyish kerakki, «shved stoli» markazda bulsin.

NO

Mijozlar «shved stoli» yoniga keladilar, mustakil ravishda gazak tanlaydilar va tarelkaga solib oladilar, sungra devor yakiniga kuyilgan stolga kelib utiradilar. Ovkatlarni uzlari tanlaydilar, agar zaruriyat tugilsa, maslaxatchi oshpaz yoki ofitsiant yordamga keladi.

Ofitsiantlar yoki oshpazlar brigadiri «shved stoli» da tayyor maxsulotlar xarakati va realizatsiyasi xakida xar kuni xisobot yozadi. Ba'zi xollarda nonushta, ortib kolgan taom, gazak, sharbatlar, agar sakdanish muddati \tib ket-magan bulsa, ^S gacha bulgan

xaroratda saklanishi mumkin.

Sovugan ikkinchi taomlarga, ba'zi gazaklarga nisbatan kulinar ishlovi berish zarur, ular kaynatiladi yoki krivuriladi. Realizatsiya kilingan maxsulotlar ishlab chikarishga, bufet yoki sexga keltirilganda zabor varagi-ning aloxida bandida kayd kilinadi.

MeKMONXONADAGI XIZMAT

Turist xoxishiga binoan ularga taomlarni yashab tur-gan xonalariga keltirib berish mumkin. Restoran ma'muriyati ularning buyurtmalarini kabul kiladi, xizmat kiladi va buninguchun berilgan ovkat, ichimliklar baxo-siga 10% dan oshmagan summa kushib olinadi.

Buyurtmalar mexmonxona kavatlaridagi bufetlar to'rtinchi monidan kabul kilinadi. Buning uchun telefon yoki signalizatsiyadan foydalaniladi. Buyurtmani telefon orqali yoki navbatchi xodimni chakirib berish mumkin. Kavatlarga chikib-tushish kulay bulishi uchun ofitsiantlarga aloxida xona ajratilishi mumkin. Ofitsiantlar xona-sida idish-anjomlar saklash uchun shkaf yoki servant bulish kerak. Bu yerda dasturxonlar, salfetka, stollar, elektr choy kaynatgich, elektr plita, sovutgich bulishi lozim.

Uncha katta bulmagan mexmonxonalarda kavatlararo bufetlar buladi. buyurtmalarni bosh ofitsiant yoki navbatchi kabul kilib opishi mumkin. Katta mexmonxonalarda maxsus dispatcher punktlari tashkil etiladi- Bunda bir necha navbatchi Ofitsiantlar buyurtmalar kabul kiladi va ularni bajaradi- Bunday xolatlarda idish-anjomlar olinadi, sovuk gazaklar, ikkinchi taom. shirin taomlar, is-sik, ichimliklar oshxonadan beriladi, ma'danli suvlar,

111

meva sharbatlari, vino, mevalar, kandolat maxsulotlari va boshkalar restoran bufetidan keladi.

Buyurtmalar kaerda kabul kilinishidan kati nazar, oldindan buyurtmalar kabul kilish daftariga yozilishi shart. Daftarda mexmonxonaning kaysi xonasiga, kaysi vak. tda, necha kishiga, kaday taom va ichimliklar keltirib berish lozimligi yozilishi kerak. Ofitsiantlarning yordamchi xonasida yetarli idish-anjomlar borligini xizmat kiluvchilar anik, bilishlari lozim.

Kavatlaro xizmat kilinganda telefon orkali yoki signalizatsiyadan navbatchi ofitsiant chakiriladi. Ofitsiant xonaga kelib kirishga ruxsat suraydi- Salomlash-gach, ofitsiant chakirilganiga ishonch xosil kiladi. Taom va ichimliklar tanlashda yordamlaydi, xizmat kilish vak-tini belgilab, buyurtma kabul kiladi. Xizmat xonasidan ofitsiant telefon orkali, restoran oshxonasi yoki bufetga buyurtma beradi, uzi idish-anjomlar, ziravorlar va boshka kerakli narsalarni patnisa kuyadi. Sungra buyurtma yozilgan taom va ichimliklarni mexmonning xonasiga keltiradi.

Sanitariya-gigiena koidalari talabiga binoan TaopAJ va maxsulotlar koikok, bilan yo'iladigan yadishlarda bulyg shi yoki salfetka bilan berkitilishi kerak.

Idish va maxsulotlarni fakat salfetkalar ustiga kyan yish kerak. restorandan olib kelinadygan idish-tovoklar. maxsulotlar mexmonxonadagi bufeglarga maxsus aralashmalar vachalarda yoki patnislarda tashiladi.

Eng yaxshi restoran tajribalari shuni kursatadiki, mexmonxonaga birdaniga 2—3

xonadagi mexmonlarga ovkani olib borilsa, ish ancha tezlashadi. ^V

Buyurtma mexmonxonadan bosh ofitsiantga berilganda uni ofitsiantga topshiradi. Tayyorgarlikni kurgan ofitsiant maxsus oshxonadan oladi. Ichimlik, meva, non olish uchun xuddi shunday buyurtma bufetga xam beriladi. Agar bu ishni ikkita ofitsiant bajarisa, xizmat qilish jarayoni ancha unumli utadi. Bitta ofitsiant bufetga buyurtma tayyorlaydi, idish-anjomlar, sochik, salfta, non va boshqa kerakli narsalarni aravacha yoki patni nisga joylaydi. Gazak, ichimliklarni xonaga kiritib beriladi, yangi buyurtma kabul kiladi. |I

Boshka ofitsiant restorandan uz yordamchi xonasiga maxsulotlar olib keladi. Bushvaktlarida birinchi ofitsiantga yordam beradi.

Buyurtmani berishdan oldin xizmat uchun schyot tayyor-dab kuyish kerak. Mijoz bilan xisob-kitob tez bulishi uchun ofitsiantda mayda pullar bulishi lozim.

Mexmonning xonasiga borishda ofitsiant patnisni chap kulida kutaradi, uning ung kuli bush bulishi kerak, chun-ki ung kul bilan eshik ochadi, patnisga ba'zi narsalarni kuyadi, oladi. Mexmonxona yulagidan borishda patnisni yelka barobar kutaradi, xonaga kirish oldidan uni pastga kukrak barobar tushiradi.

Xonaga kirgach, ofitsiant patnisni tumbochka ustiga kuyadi, mexmonlar stoliga dasturxon yozadi, xar bir mexmonning bittadan sochik, salfta soladi, koshik, vilka, pichokdarni kuyadi, sungra taom tortadi. Mexmonlarning ruxsati bilan bushagan idishlarni, anjomlarni yigish-tirib oladi. Agar mexmonlar xoxish bildirsalar idish-lardan ayrimlarini vaktincha koldirishi mumkin.

Buyurtma bajarib bulingandan sung ofitsiant mexmon, aytilgan vaktida xonaga keladi, koldirilgan schyot buyicha xisob-kitob kiladi, idishlarni yigishtirib olib bufetga keltiradi.

Mexmonlar yashaydigan xonalarga tushlikka Karaganda nonushtalar tez-tez berilib turadi. Taomnomada kursa-tilgan suyuk, kuyuk, issik, ovkatlarni, ichimlik, shirinliklarni ofitsiant maxsus idishlarda beradi. Mexmonxonada yashaydigan shaxslarga xizmat qilishda odatdagi oshxonadan idish-anjomlaridan foydalanilmasdan, maxsus mexmonlar uchun atalgan idish-tovoklarni ishlatish lozim. Buyurtmalar kup bulganda taomlarni bufetdan xonalarga aravachalarda keltirish mumkin. Bu aravacha-stollarda asosan restorandan bufetlarga maxsulotlar tashishda foydalaniladi. Aynik,sa, buyurtmachilar xonalarda bir necha kishi bulganda bu aravacha-stollarda ovkat tashish unumli buladi. Ofitsiant mexnatini patnislar xam yen-gillashtiradi, turtburchak patnislarda idishlar, taomlar keltiriladi. Metallardan yasalgan ichki chukur idishlarda bir yula bir necha kishi uchun taom keltirish mumkin. Bu idishning uziga moe k.opkori buladi, krpkrk, yopilgach, uning

;f

ustiga xam tarelkalar kuyish mumkin, u shunday ishlan ganki, xech narsa sidirilib tushib ketmaydi. <

Kavatlar buyicha bufetlari yuk mexmonxonalarda mexmonlarga xizmat qilish uchun ofitsiantlar zvenosi tashkil kilinadi. Chet tillarni biladigan navbatchi ofitsiant xonalarda yashovchi mexmonlardan buyurtmalar kabul kiladi. Buning uchun telefon urnatilgan maxsus stol bula-1 di. navbatchi ofitsiant xamma xonalar bilan telefon orkali boglanishi

mumkin. Bosh ofitsiant, oshxona, bufetlars| kungirok kilib, kanday taom va maxsulotlar borligida^ xabardor bulib turadi. Xonalarda yashovchi mexmonlar xa^ telefon orkali buyurtma berishi, navbatchi ofitsiantga chakirishi mumkin. Buyurtmani kabul kilib olar ekan| ofitsiant xona rakamini, xurandalar mikdori, taomla| nomi, mikdori, buyurtma kabul kilingan vakt va uni be| rish fursatini yozib oladi. Buyurtmani kabul kilgan nav| batchi ofitsiant uni ijro etish uchun topshiradi,

S'eZD, KONGReSS, KeNGASH KATNASHChILARIGA XIZMAT KILISH

S'ezdlar, anjumanlar, konferensiya, simpozium ish-tirokchilari yashaetgan mexmon xonalarda mexmonlar uch maxal: nonushta, tushlik, kechki ovkat bilan ta'minlana-di. Tushlik va kechki ovkat boshka restoranlarda bulishi x^am mumkin. Ovkatlanishni uz vak,tida tashkil kilish uchun restoran ma'muriyatini oldindan xabardor kilib kuyish kerak. Anjumanlarning ish tartibi, muddati, kancha odam k,atnashishi — bular xakida restoran xodimlari bilish-lari lozim, Restoran ma'muriyati tadbir utkazuvchilar bilan birgalikda mexmonlar kachon restoranga keladi, taomlar baxosi va xisob-kitobi tartibi ?;akida kelishib oladilar. Bunday kolatlarda oldindan taomnoma tuzila-di va buyurtmachi bilan kelishiladi. Kupincha kompleks usulda (nonushta, tushlik, kechki ovkat birlikda) taomlar tayyorlashga karor kilinadi.

Bir vaktning uzida kiska fursatda kupchilikka bir-daniga xizmat kilish ofitsiantlardan tez va izchillik bilan ishlashni talab kiladi. Shuning uchun bu kunlarda xodimlarning ish grafigi kurib chikiladi, tigiz palla-larda ofitsiantlar maksimum shijoat bilan xizmat kili-

114

ni zarurligi belgilanadi. Bir ofitsiant kamida 8 ta me^monga xizmat kilishi kerak. Idish-tovokdar yigish-tirishga boshka xodim jalb kilinadi. Ofitsiant fakat ovkat berish va x^hisob-kitob kilish bilan band buladi.

\ar bir mexmon uchun aloxida joy belgilangan xol-larda ofitsiant ishi ancha yengil buladi. Buyurtma buyicha nonushta, choy yoki kofe uchun idish, tuxum uchun idish, jem, kand, sut max^sulotlari uchun kerakli anjomlar oldindan kuyiladi. Xizmatni tezlatish uchun choy choynaklarda, kofe kofe idishlarida stolga keltirilishi mumkin. Mexmonlarning uzlari kuyib ichaveradi. Non xam tarelkalarda usti salfetka bilan yopilgan xolda tayyorlab kuyiladi.

Tushlikka oldindan stol yasatiladi: ofitsiantlar ma'-danli suv va meva sharbati kuyilgan shishalarni, meva-larni kuyadi, gazaklar tarelkalarda beriladi, desert taomlar keltiriladi.

Oldindan pul utkazilgan bulsa, mexmonlarga talon daftarchasi beriladi. Unda «sovuk gazak», «ikkinchi taom», «issik ichimlik», «bufet» degan yozuvlar buladi- Tushlik ovkat taloni besh kismdan: «sovuk gazak», «birinchi taom», «ikkinchi taom», «shirinlik», «bufet»dan iborat. Ofisiant bu talonlarni pul baxosida utkazib, kassir bilan chek orkali x^hisob-kitob kiladi. Utkazilayotgan tadbir katnashchilari nakd pul tulashlari lozim bulsa, ofitsiantlar odatdagi mijozlar singari ?;isob-kitob kilave-radi. Yigin katnashchilarining vaktlari cheklanganli-gini xisobga olib, ularni talon nuli bilan ovkatlanti-rish maksadga muvofikdir. Bunda albatta ofitsiant xar bir mexmon oldiga borib x^hisob-kitob kilib ularning vaktini olib utirmaydi. Mexmonlarga tez xizmat kilish-ning yana boshka tartibi xam bor. Ularni kelgusi kun nonushta, tushlik, kechki ovkat taomnomalari bilan oldindan

tanishtiriladi. Mexmon ertaga kanday ovkatlar ke-rakligini bugun buyurtma sifatida taomnomada belgilab ketadi. Bosh ofitsiant buyurtmani ishlab chikarish mudi-riga topshiradi va ishga kirishiladi. Bunday xolatlarda nonushtaga 30 dakika, tushlikka 45 dakika kam vakt ketadi. Nonushta, tushlik, kechki ovkatlar belgilangan soat-larda utkaziladi. Bu xakda oldindan restoran ma'muriyati va yigilish tashkilotchilari kelishib oladilar. Shuning-

115

dek, medmonlar uchun ovkatlanishga ajratilgan mabla doirasida taomnoma tuzish xam kelishiladi.

BAYRAM KeChALARIDA XIZMAT KILISH

Yangi yil, Navruz, Mustakillik kupi va boshka bay-ramlar, tantanalar, oila yoki mednat jamoalari, dustlar doirasida utkaziladi. Tugilgan kunlar, yubileylar utka-zilganda ziyofatlar beriladi, kecha soxibiga zar chapon-lar kiydiriladi, sovga-salomlar, tortlar keltiriladi. Bosh ofitsiant va ofitsiantlar yordamchi xonada tortlar ustidagi shamlarni yokadi. Birinchi kadax; aytilgandan sung ofitsiant shamlar yokilgan tortni zalga olib kiradi. Tort-ni chiroyli idish ustiga kuyadi. Bosh ofitsiant mexmonni tavallud topgan kuni bilan tabriklaydi va shamlarni uchiradigan asbob beradi. Tez erib tortga okmasligi uchun shamlar sovutgichda saklanadi.

Yangi yil- Deyarli butun dunyoda bayram kilinadi. Oila a'zolari, karindoshlar.dust-birodarlar, me^{nat} jamoalari xar yili 31 dekabrda 1 yanvarga ugar kechasi yangi yilni kutishadi. Eski yilga yakun yasab, fotixa berishadi, yangi yilning yaxshi kelishini niyat kilishadi. Yangi yil bay-ramini utkazish uchun restoran xam mexmonlar kutishga katta tayyorgarlik kuradi. Zal bayramona yasatiladi, stol-lar bezatiladi, maxsus taomnomalar tuziladi. Kup xrl-larda estetik did bilan ishlangan taklifnomalar chika-riladi. Restoraida dastlab stollarni 4, 6, 8, 12 kishilik k,ilib kuyiladi. Stollarga rakamlar belgilanadi. Resto-ran zalining markaziga rang-barang bezalgan archa kuyiladi. Turli rangdagi lampochkalar yonib-uchib turadi. Bu

yerda nikoblar, sovgalar, shar, gullar sotishni \am tash-kil kilish mumkin.

Xizmat boshlanishi oldidan bosh ofitsiant uz ofitsi-antlarini xizmat k,ilish tartibi bilan tanishtiradi. Stollar yasatilishi, mex^{monlar} uchun taomnoma, kushimcha taom, ichimliklar assortimenti xak,ida tushuntiradi.

Tegishli kursatma olganlaridan keyin ofitsiantlar stollarni yasatadi, mexmonlar kelishiga yarim soat kolgan-da, stollarga sovuk. gazaklar, ichimlik va mevalarni k^{yib} chi^{adilar}.

116

Yangi yil kechasida ishlatidadigan idish-tovoklar, **an-xomlar** alox^{ida}, chiroyli bulishi kerak. **Fujer**, ^{adax}, ryumka, shishalar kuzni kamashtirsin. Tarelkalarda gul-li sochik-salfetkalar tursin.

Yangi yil kutish uchun kelgan mexmonlarning issik, ovkatlari x^{amma} uchun bir xil buladi, shuning uchun taom tortish xammaga bir vaktida barobar amalga oshiriladi.

Stollarga yozilgan, kraxmallangan oppok^{dasturxonlar}, billur idishlar, guldastalar, vazalarga manzarali kilib terilgan mevalar bayramona kayfiyat yaratadi.

Zalga kirishda mexmonlarni bosh ofitsiant xursandchi-lik bilan kutib oladi, yangi yil bayrami bilan tabrik-laydi va urinlariga utirishda yordam kiladi. Xuddi shu yerda ofitsiantlar x^am mexmonlarni kutib oladi, tabriklaydi, egallaydigan joylariga boshlab borib utirishga taklif etadi. Yangi yilning tantanali dakikalari kelganiga k^adar, zal bir muncha yoritiladi yoki stollarda shamlar yenib turadi, xolos. Soat 23 dan 45 dakika utgach, bosh ofitsiant televi". zor kuyadi. Mamlakat boshdsh-i x^ammani yangi yil bilan tabriklaydi, yaxshi niyatlar bildiradi. Sungra soat millari 24 ni kursatib bong uradi. Shu payt shampan kopk,okdari patir-putir shipga uriladi, ofitsiant shishalardan xammaga vino kuyadi, mexmonlar tarelkalariga gazaklar soladi.

Yangi yil kechasi 31 dekabr kuni soat 23 dan boshlana-di, yangi yilning 1 yanvari 5—6 largacha davom etishi mumkin. Shuning uchun taomnomada bir necha ovkatlar, mevalar, issik ichimliklar, shampan va boshka vino-arok, suv-lar bulishi kerak. bulardan tashkari ayrim mexmonlar alox^ida buyurtmalar berishlari xam mumkin. Yangi yil «krr bobo» kelishi, artistlar bilan birga mexmonlarni xushchakchak, kilishi mumkin. Krra. kofe yoki choy tarkati-lishi bilan yangi yil tantanalariga yakun yasaladi.

XIZMAT DILISHNING 3(OZIRGI ZAMON

ShAKLLARI •

Restoranlarda xizmat kilishning ?;ozirgi zamon shakl-lariga kuyidagilar kiradi:

— oldindan berilgan buyurtma buyicha mexmonxonada yanayotgan mexmonlar uchun komplekt tushliklar berish;

— zal-ekspress va stol-ekspress tashkil kilish;

117

— chey **stoli** tashkil kilish;

— oilaviy tushliklar tashkil kilish;

— milliy pazandachilik buyicha taomlarni yeb-sina(| (degustatsiya) kurish.

•v

Xizmatning yukorida aytilgan shakllari xizmat mada-niyatini oshirishga, xizmat tarmoklarining kupayishi, maxsulotlarni realizatsiya kilish mikdorining usishiga olib keladi.

Taomlarni komplekt kilib berilganda vaktdan yuti-- ladi. Bu tushlik ovkatiga gazak, yarimta suyuk ovkat, ik-kinchisiga issik ovkat va shirinlik- Taomnoma xar bir kun uchun aloxida-aloxida tuziladi. Zalda komplekt ovkat uchun stol buladi. Mijozlarga kirishda buxakda aytiladi yoki stolda bu xakda yozilgan koroz buladi. **Bu** tushlik chek buyicha beriladi. Zalga kirishda eshik oldida kassa mashinasi ishlaydi. Stolga tarelkalar, fujer, ziravor,

kuldon, oshxona anjomlari (vilka, pichok, koshik) Kuyiladi.

Alo^ida zallar bulganda eks press-zallar uyushtirila-di. Bunda komplekt tushlik ovkat buladi. Ekspress-zalda \ar bir ofitsiantga turt urinlik 4—5 tadan stol tugri keladi. Xizmat tezrok bulishi uchun bu zallarda sovutgnch' shkaflari bulishi zarur. Ekspress zalning ?;amma stol-lari oldindan mijozlarni kutishga tayyorlanadi. Tushlik stollariga tarelkalar, fujerlar, ziravorlar, sal-fetkalar kuyiladi. .X,ar bir stol ustida taomnoma bulishi shart. Ofitsiantlar oldindan chek yozdiradilar, sovuk gazak, shirin taomlarni zalga olib

kirishadi. Non \am oldinrok, keltiriladi. Xuranda-yaar sovuk gazakdan tamaddi kilib turganda, ofitsiant katta idishda suyuk ovkat kelti-rib, uzining yordamchi stoliga kuyadi va me^monlarga tar-katadi. Ikkinchi taom berilgandan sung, ofitsiant idish-tovoklarni yigishtiradi va mijozlar bilan ^isob-ki-tob kiladi. Ekspress-zalda tushlik ovkat kilish uchun ^ammasi 20—25 dakika vakt ketadi. Ekspress-zalda shu „. xizmat davrida eks press-sto;ьari ^am bulishi mumkin. ш Ayniksa, ekspress-stollar mexmonxonalar koshidagi res-toranlarda, temir yul vokzallari, aeroport restoranla-rida kup uchraydi, chunki bu yerlarda xamma vakt odamlar shoshilib yuradi. Restoran zalida stollar tayyorlanadi, shirin, sovuk taomlar, sut maxsulotlari, somsa, bulochka,

118

pirojniylar kuyiladi. Ofitsiantlar birinchi va ikkin-chi taomlarni beradi.

Choy stollari xam aloxida zalda buladi. Zal tegishli tartibda bezatiladi. X^ar bir stolda patnis ustiga elektr samovar kuyiladi. Bu yerda ofitsiantga bufet maxsulotla-ridan keltirish uchun buyurtma berish mumkin.

Restoranda oilaviy taomlarni sinab kurish tadbir-lari utkazil.adi.

Tekshirish uchun savollar

1. «**Shved stoli**» usulida xizmat tashkil **kilishning asosiy** tamoyillarini aytib **bering-**
2. **Jaxon** restoranlaridagi **nonushtalar turini aytib be-**, ring.
3. Msxmonxonada mexmonlarga xizmat kilishning xususiyat-² lari nimadan iborat?
- '4- S'ezdlar, anjumanlar, **konferensiya, festival katnash**-chilariga xizmat k^ilish **kanday tashkil etiladi?**
5. Bayramlarda xizmatni tashkil kilishning asosiy tamoyillarini aytib bering.
6. **Yangi** yil bayramida restoran **xodimlarining** madaniy **xiz**-mati nimalardan iborat?
7. Rsstoranlarda **xozirgi zamon xizmat kilish shakllari** nimalardan iborat?
8. Restoranning ekspress-zali va ekspress- stollarida xizmat kilish kanday tashkil etiladi?

119

VII BOB ISTe'MOL EDTIYOJI VA ReKLAMA

ISTe'MOL EXGIYOJINI urganish

Umumiy ovkatlanish korxonalarining axoliga kila-digan xizmatini urganish ularning muvaffakiyatli fao-liyatida muxim sharoitlardan biridir. Axoli extiyoji kuyidagi uchta asosiy omil bilan belgilanadi: 1—mod-diy farovonlik, 2—madaniyat darajasi, Z—ovkatlanish korxonalarini tarmogining keng mikesda yoyilishi. Bunda xizmat kilish uchun insonning kasb-kori, mutaxassisli-gi tegishli rol uynaydi. Maxsulotlarni iste'molchiga yetkazishda fiziologiyu me'yor talablari asosida nonushta, tushlik, kechki ovkatlar taomnomasini tuzish, foydali ovkatlanishni tashkil kilish muxim axamiyat kasb etadi.

Midliy an'analar, turmushning tarixiy shakllangan xususiyatlari kishilar extiejining vujudga kelishiga katta ta'sir kutali. Masalan, Markaziy Osiyo xalklarida xamir, yorma, choyga extiej katta. Uzbekistonda non-choy, unli, guruchli taomlar iste'mol kilinadi. Sabzavot va meva-chevalar dasturxon kurki. Gusht, aynik.sa kuy gushti keng iste'mol kilinadi. Boltik; buyi mamlakatlarida sutli taomlar, Belorusda kartoshkadan tayyorlangan ovkatlar, Uzoq Sharkda balikli taomlar kup iste'mol kilinadi.

Jamiyatning tarbiyaviy ishlari xam iste'mol extiej-larida ijobiy didni shakllantiradi.

Tugri tashkil k^ilingan reklama, kurgazmali-savdo yangi maxsulotlar-dan tayyorlangan taomlarni ommaviylashtiradi, odamlarda shu taomga bulgan talabni shakllantiradi, ustiradi. Bu xolat maxsulotga bulgan extiyojni oshiribgina kolmay, xizmat kilishning kushimcha turlarini keltirib chikara-di: kulinar maxsulotlar va chala tayyor maxsulotlarni so-tish, uyga ovkat berish, tuylarda xizmat kilish, bayram, tantanalarda umumiy ovk,atlanish xodimlarining xizmati.

120

Tabiiy ob-xavota'siri xama^olining iste'mol talablari shakllanishiga ta'sir 1?1ladi. **Bu** xolat umumiy ovkz^{1^^11111} soxasida darrov seziladi.

Axolining maxsulotga bulgan talabini umumiy ovkat-lanish tashkiloti uch yunalishda olib boradi: 1 — sotil-gan maxsulotlar, 2 — kanoatlantirilmagan maxsulot, 3 — shakllanayotgan extiej.

Amalga oshirilgan extiej — umumiy ovkatlanish tar-mogi maxsuloti va xizmat iste'molchilar talabini k,on-dirish darajasida buladi.

K^anoatlantirilmagan extiej — axoliga kerakli taomlar, kulinar maxsulotlar, chala tayyor maxsulotlar, kan-dolat va boshkalarining yetishmovchiligi.

Shakllanayotgan **extiej** — xali yuzaga chikmasa xam max-sulotning asosiy zamini tayyorlangan buladi. Shunga mu-vofik, umumiy ovkatlanish maxsulotiga extiyojni urganish usuli uchta asosiy guruxga ajratyladi: realizatsiya kilin-gan maxsulotni urganish usuli, kanoatlantirilmagan maxsulotga extiyojni urganish usuli, shakllanayotgan maxsu-lotga bulgan extiyojni urganish usuli.

Realizatsiya kilingan maxsulotlarga bulgan extiyojni urganish usuli — bu yaxlit yoki tanlab olingan statistik tadbik^ot.

Statistik ma'lumotlar natijasi extiyojning tara^kiyo-ti, strukturasi, mavsumiy uzgarishi va boshk,alarning umumiy tarakkiyot k^onuniyatlarini aniutash uchun imkoniyat yaratadi. Masalan, taomlarningturlari, maxsulot sarfla-nishi xakidagi xisobot buyicha ektiyojxajmi, strukturasi-ni bildiruvchi ma'lumotlardir. Utgan davr mobaynida kan-cha taom sotilganligi xakidagi operativ taxlil natijalari k,aysi taomlar xurandalar tomonidan kup olingan,ayrim kunlarda kancha sotilganligini belgilashga imkon beradi.

Bu ma'lumotlar asosida taomnomadan extiej yuk, taom-lar chik^arib tashlanadi va unga mijozlar tavsiya etadi-gan, assortimentda nazarda tutilgan taomlar kiritiladi.

Realizatsiya kilingan taomga extiyojni urganish ayrim mijoz buyurgan ovkatning umumiy baxosini xisobga olish yuli bilan amalga oshiriladi. Bunday xizmatni amalga oshirish bitta mijoz buyurgan ovk^at baxosini xisoblab, agar korxonada kassa mashinasi bulsa, chek yozib berish yuli bilan amalga oshiriladi. 121

•

Danoatlaitirilmagan extiyojni urganish usuli — anketad^ larga javob berish yuli bilan amalga oshiriladi. Anketa savolita javob mijoz yoki anketa tarkatuvchi tomonidan tuldiriladi. Savol-javoblar umumiy ovkatlanish korxo-nasida, mijozning ishxonasi yoki uyida utkazilishi mumkin.

Kanoatlantirilmagan extiyojni urganish buyicha ma'-lumotni sirtki iste'molchilar konferensiyasi xam beri-**shi** mumkin. Umumiy ovkatlanish korxonalarida utkazi--

ladigan kunduzgi konferensiyalarda ishtirokchilar max-sulotlar assortimenti xakida gapirishadi, xizmatlarni yaxshilash xakida takliflar kiritadi. Kupgina bunday konferensiyalarni umumiy ovkatlanish korxonasining doi-miy mijschlari serob bulgan tashkilotlarda utkaziladi. Konferensiyani utkazish kuni, vakti va joyi xakida umumiy ovkatlanish tashkiloti xodimlari axoliga e'lonlar, taklifnomnlar orkali oldindan xabar berishlari lozim.

Shakllanayotgan extiyojlarni urganish usuli — kulinar, kandolat maxsulotlari, chala tayyor maxsulotlar kurgazma-sotuv jarayonida amalga oshiriladi. Iste'molchilarning yangi taom, kulinar maxsulotlariga munosabati aniklanadi.

ReSTORANLAR ReKLAMASI

Umumiy ovkatlanish korxonalari reklamalari kator uziga xos xususiyatlarga ega. **Bu** eng avvalo restoran, kafe, barlarning urnashgan joyi, kursatiladigan xizmati xakida axborot berilishi. Reklama maksadi bu yerga keluvchilar-da korxonaxakdda ijobiy fikr tugilishiga erishimdir.

Restoran va uning kursatadigan xizmatini reklama kilish uchun turli usullar kullaniladi: lavxalar, vitrina, ila-katlar, transparantlar, panno, gazeta, radio va televidenie.

Doimiy mijozlarni kupaytirish uchun rakobat kila-yotgan bir sharoitda reklamanning xizmati beba?<odir.

Restoran uchun reklama tuzilayotganda tashkilotning vazifasi, ish uslubi, u yerda xukmron bulgan muxit izchil-lik bilan xisobga olinishi shart. Restoranning toifasi ^ancha yukori bulsa, reklama jixozlariga shuncha kup mab-dag sarflanadi. Umumiy ovkatlanish korxonalarining xammasi uchun bir xil reklama yaratish mumkin emas, biroq xar bir restoran yoki kafe **tashki** reklamadan boshla-

122

nadi. Tashki reklama axborot berishdan tashkari atrof-dagi arxitektura ansambli bilan garmonik uygunlashi-shi, uni tuldirishi shart.

Kucha reklamasing eng kup tarkadgan usuli lavxa-lardir. Ular iste'molchilarni ovkatxonaning turlari, xususiyatlari bilan tanishtiradi.

Lavxa — eng avvalo, restoranning tashrif kartochka-sidir, tashki reklamanning muxim kismi bulib **xizmat** ^iladi, kucha bezagi bilan uzviy boglanishi kerak.

Lavxa — restoranning yuzi. Uzokdan kuzga tashlanadi-gan chiroyli, yorkin, kechki paytlar xilma-xil chiroklar bilan kishini uziga jalb kiladi, osonlik bilan restoran kurinadi. Agar lavxa ikki tilda bulsa, davlat tilidagi xarflar grafikasi kattarok. bulishi tavsiya kilinadi. , Uzbekiston lotin asosidagi yozuvga utishi munosabati bilan kup joylarda lotin yozuvi paydo bulmokda. Buning chet elliklar uchun xam axamiyati bor, chunki juda kup mam-lakatlarda lotin yozuvi mavjud.

Lavxa original va unda esda koluvchi nom yozilgan bulsa, uning reklamalik xususiyati yanada kuchli buladi.

Restoranning nomi kupincha shaxarning, yurtning ta-rixiy muxim sanalari bilan boglik buladi.

Toshkentda «Uzbekiston», «Toshkent», «Turon», «Nav-ruz», «Guliston», «Baxor» nomli restoranlar bor. Res-publikamizning xamma viloyatlarida restoranga xudud

axamiyatiga ega bulgan nomlar kuyilgan.

Binoning arxitektura xususiyatini xisobga olgan xolda tashki kiyofaga moslab lavxalar osiladi. >sap ikki tomon-dan ukiladigan lavxalar buladi. Rangli lavxalar, ayniksa kechalari shaxar xusniga xusn kushali. Chiroklar uchib-yonuvchi, rve xarakat kiluvchi tarzda urnatiladi. Boshka binolar orasida reklama bezagi tufayli restoran ajralib turadi.

Neon lampasidan foydalangan lavxalar yaratish — eng manzarali, chiroyli, biroq u juda kimmatga tushadi. Did bilan ishlangan lavxa kup yillar xizmat kiladi. Neon lampadan vitrina va binoning old tomonida foydalani-ladi, u kor, yomgirdan kurkmaydi, xatto kunduz kunlari

xam yaxshi yoruglik beradi.

Vitrina — restoranning yuzi, korxonaning uziga xos xususiyati, taomlar xarakteri, orkestr repertuari va bosh-kalar xakida axborotning muxim manbalaridan biri.

123

Oyna vntrinasi — lavda reklamani tuldiradi va u bilan uzviy boglangan. Vitrina yonidan utuvchilar dikka-tini uziga jalb kilishi, restoranga kirish ishtiyokini uygotishi lozim. Vitrina jidozi restoran old tomoni ifodasini bildirishi, taomlar assortimenti, kulinar madsulotlari kaysi yunalishda ekanligini anglatishi ke-rak. Vitrina romlariga reklama pannolarini kuyish mum-kii. Vitrinani kushimchalar bilan tuldirish maksadida gullar, dar xil kukatlar k^uyish mumkin. Ba'zi umumiy " ovkatlanish korxonalari firma taomlarini vitrinada kursatadi yoki tayyorlash usudlarini namoyish kiladi.

Lyuks va oliy toifadagi restoranlarda odatda yopik vit-rinalar buladi. Bu dam chiroyli kurinishga ega. Tavsiya' kilinayotgan xizmatlar xakida axborot beriladi. Kiska yozuv-larda taomlarning sifati maktaladi. Oynalarga tutiladi-gan pardalar dam restoranning umumiy kurinishiga moe bulishi, chiroy kushishi kerak. .Kozirgi zamon restoran-darida vitrina oynalari bir butun ishlanmokda, natijada restoranning butun old tomoni yaxlit vitrinaga aylanadi.

Yaxlit oyna kuyilganda restoran ichidagi bufet, bar, stollar va boshka bezaklar reklama vazifasini utaydi. Ba'zi restoranlarning oyna devorlari tepasiga chiroyli matolardan pardalar osiladi. Ular ostiga restoran xiz-mati dakida axborot beriladi. Ba'zi restoranlarda oy-

naga parda tutilmaydi, oyna turli manzarali ranglar bilan bezatiladi.

Restoran reklamasi uchun kushni binolar old tomoni-dan dam foydalanish mumkin. Masalan, shunday yozuvlar bulishi mumkin: «Vaktida ovkatlanish — salomatlik ga- rovi», «Restoranimizdan abonement olsangiz pulingiz-ni va vaktigingizni tejaysiz?».

Panno, trans porantlar restoran yakiniga yoki restoranga kirishda joylashtiriladi. Restoran yakinda ochil" gan bulsa, reklamalar tularok ma'lumot berishi zarur.

Asosiy masala «nimani reklama kiliida», ya'ni eng av-valo umumiy ovkatlanish sodasining maxsulotini reklama kilishdadir. Original tarzda ishlangan kuzga tashlanadi-gan ijodiy fantaziyali rasmlar restoranga keluvchilarning e'tiborini tezda jalb etadi. Ularning mazmuni restoran faoliyatini ifodalaydi. Savdo tashkiloti tavsiya etayotgan firma taomlari, ichimliklar, an'analar, kushimcha xizmat-

124

lar reklamada kursatiladi. **Shuningdek** reklamalar plakat shaklida, stendlar, ikki tomoniga yoziladigan, kuchirib yuri-ladigan va boshka dar xil kurinishlarda buladi.

Benzokolonka va avtostansiyalarda plakat reklamalar osiladi. Restoranning iomi, masofa, taomlar xakida ma'lumot beriladi. «10 chakirimdan sung «Bogi shamol» restorani, taomlar sifatli va arzon, 30 dakikada ovkatlanasiz, xush kedibsiz aziz medmonlar, xizimatingizga tayyormiz» mazmunidagi yozuvyaar yulovchilarni befark koldirmaydi.

Reklamaning eng muxim kismlaridan biri restoran tamgasi (emblema) dir. Restoran tamgasi chiroyli darf-lar bilan yoziladi, rasmi chiziladi. Restoran tamgasi reklama materiallariga tushiriladi. Ofitsiantlar kukrak-lariga takib yuradilar.

X^ozirgi zamon reklamasi gazeta, radio, televidenie or-kali dam keng miqyosda tarkatiladi. Ommaviy axborot vosi-talari restoran, kafe, oshxonalar dakida jamoat fikri-ni shakllantirish kudratiga ega.

Ovkatlanish inson dayotida birdan-bir asosiy shart-lardan disoblanadi. Ozik-ovkat sifatini yaxshilash mu-ammosi va dam olish ~ insoniyat madaniyatining asosiy muammolaridandir. Ozik-ovkat madsulotlari mikdori, ta'm xususiyati va assortimenti, uz vakgida va muntazam ovkatlanish — insonning yashashida dal kiluvchi omil disoblanadi. ^ozirgi zamon fani ovkatning mikdor va sifatini disobga olgan dolda ovkatlanish ning foydali tamoyidlarini, taom iste'mol kilish rejimini ishlab chikk;an. Birok bu tamoyillar dali keng xalk ommasi dayoti-ga, dar bir oilaga yetib borganicha yuk- Buning asosiy sabablaridan biri moddiy ta'minot masalasidir. Ovkatlanish sodasida targib va reklamaning yetarli emasligi-dadir. Kup odamlar ovkatlanish koidalarini bilmaydi. **Bu** dakda, notugri ovkatlanish natijasida salomatligi yomonlashgandagina, eslaydilar. Ishonarli reklama va tar-gibot ishlarining zaifligi natijasida odamlar vakti-da ovkatlanishni unutadilar, umumiy ovkatlanish tash-kilotlari tavsiyasini chetlab utib, yurgan yulda va boshka nokulay sharoitlarda ovkatlanib ketaveradilar. Shunday dollar dam buladiki, yoshi, toifasi, ob-davo sharoitiga e'tibor bermasdan daddan tashkari kup ovkat yeydilar va buning natijasida kasallanadilar.

125

Ovkatlanish koidalarining **oddiy** tartiblarini **bil**-maslik natijasida kupchilik kishilar xamir ovkatlarni xaddan tashkari kup iste'mol kiladi, kechki ovkatda ach-chik taomlar yeydi, alkogol ichimliklar ichadi. Bularning xammasi kishi organizmi uchun zarar. Ovkatlanishni tash-kil kilish muammolarini bartaraf etish, umumiy ovkat-lanish soxasida kulga kiritilgan xozirgi zamon fani yutuklarini targibot va reklama kilishdan iborat. Umumiy ovkatlanish reklamasini tugri tashkil kilish axoli-nnng ozik-ovkat iste'moliga katta ta'sir kursatadi, uni tegishlicha tartibga soladi.

Foydali ovkatlanish reklamasini tashkil kilishda turli vositalardan foydalanish mumkin — kiska met-

rajli filmlar, maxsus diapozitivlar, magnitofilm-lar, varakalar va plakatlar.

Reklama xabarlarida umumiy ovkatlanish tashkiloti-ning tashki kiyofasi, pokizaligi, chiroyi, xizmat mada-niyati, taomlarning kishi ishtaxasini ochadigan xususi-yatlari kursatilishi kerak. Ovkatlanishning estetik sha-roiti xam a^oli ovkatlanish madaiiyatining jiddiy usish ' omili xisoblanadi. Reklamaning muomala xarakteri xam axolining turli

katlamlariga turlicha bulishi kerak. Axolining ayrim guruxlariga karatilgan bulishi kerak.

O^amlar yashayotgan xududning ob-xavo, geografik sha-roitlari e'tiborga olinishi, ularning uziga zosligi, odamlari, millim xususiyatlari xisobga olinishi kerak.

Reklama iste'molchilarga juda yakinlashishi shart. **Is**-te'molchi kunlik taomning kilokaloriyalari sonini tax-" minan bulsa xam bilishi lozim. Birok kupchilik odamlar bunday axborotga ega emas. Shuning uchun umumiy ovkatlanish tashkiloti taomnomasida taom nomi bilan bir katorga uning kaloriya darajasini kuyish tavsiya kilinadi.

Kuyidagi maksadlarni amalga oshirish uchun restoran reklamasining turli shakllari kullaniladi:

— restoranda bulaetgan yangiliklar xakida restoranga keluvchilar va kelmo1<chi bulganlarga axborot berish;

— mijozlar oldiga yangi taomlarni kuyish. Bu maksadga erishish uchun «nyus reliz» (inglizcha news release) dan foydalaniladi — reklama kilinayotgan restoran, uning taomnomasi, xizmatlar va maxsus takliflar xakida esdalik daftarchasi shunday **deb** ataladi. Esdalik

126

daftarchasi sovga tarzida bezatilgan buladi, mijozlar uni olib saklab kuyadilar, dustlariga kursatib ularni **xam** mana shu restoranga taklif kiladilar.

Uz navbatida taomnoma xam restoranda reklama vazi-fasini bajarishi mumkin. Rang-barang kilib, taomlar **nomi** anik yozilgan, baxolar kursatilgan taomnoma resto-ranning xizmat darajasi yuk.ori ekanligini bildiradi. Taomnoma mukovasida restoran tamtasidan tashkari xushbuy taomlar rasmi xam beriladi.

Ba'zi xorijiy davlat restoranlarida restoran tamga-si bosilgan patnis, kuldon va xokazolar katorida taomnoma kartochkasi buladi, u sovra kilib beriladi. **Bu** kam-tarona narsalarni berishdan maksad mijozlar restoranga yana kelib turishni unutmashliklari uchundir.

Xorijiy turistlar shu xududning tarixiy joylariga kuprok kizikadi. Ular kizikishini kondirish maksadi-da turli xil reklamalar chikarilada. Bular: eslatma, prospekt, yul kursatkichi, yul xaritasi va boshkalar. Mex-monlar esdalik uchun reklama sovgalarini kizikish bilan kabul kiladilar va tanish-bilish, dustlariga taom, xizmat va boshkalar xakida xikoya kilib beradilar.

Umumiy ovkatlanish soxasida reklama kanchalik yaxshi bulmasin, bari bir xar kandy restoraning eng yaxshi reklamasi uning a'lo taomi va yukori madaniyatidir. **Bu** vosita reklama uchun ortikcha xarajatni talab kilmaydi, ammo foydasi juda yukori.

Tekshirish uchun savollar

1. Iste'molchilarextiyojiniurganishning k^vday usullari bor?
2. Ayrim restoranlar reklamalarida foydalaniladigan bos-ma maxsulotlar turlarini aytib bering.
3. axolining iste'mol extiyoji deganda nimani tushunasyaz?
4. Iste'mol extiyojidagi uch yunalishni ayting.
- 5. Restoran reklamalarining ^anday turlarini bilasiz?**

6. Ilmiy asosda ovk[^]atlanish tartibi k, anday?
7. Reklama va **restoran** tamgasini aytib **bering**.
8. Restoran taomlarini targib kryaiında eng **yaxshi** reklama nima?

127

VIII BOB

TeXNIKA XAVFSIZLIGIGA TALABLAR VA YoNRINGA ^ARShI TADBIRLAR MeXNAT MU^OFAZASI

Mexnatni muxofaza qilish korxonada xavfsizlik tex-nikasi va yonginga karshi kurash bilan uzviy boglangan. Korxonada mexnat uzluksiz davom etishi uchun xodimlar sog-salamat bulishlari, kungilsiz tasodiflarga duchor bulmasliklari kerak. **Bu** tadbirlarni amalga oshirish ishlab chikarishning xamma soxalarida ilmiy-gigienik va texnik asosda bir me'yordagi ish sharoitini yaratishga imkon beradi. Umumiy ovkatlanish korxonasida xavfsizlik texnikasining vazifalari — ishlab chikarish va xiz-matlarning uziga xos xususiyatlarini urganish, baxtsiz xodisalar, kasb kasalligi sabablarini taxdil qilish va ularning oldini olishning anik chora-tadbirlarini ku-rishdan iborat. Yonginga karshi texnika vositalari yongin-larning oldini olish va ularni bartaraf qilish soxasi-da foydali usullarni amalga oshirishda yordam beradi.

soelom va xavfsiz mexnat sharoiti 'Uzbekistan Res-publikasida 1996 yilda kabul kilingan mexnat kodeksi bilan amalga oshiriladi. Demokratik xukukiy tamoyil-larga asoslangan mustakil davlatimizning bu kodeksi ishchi va xizmatchilarning mexnat munosabatlarini, mexnatni muxofaza qilish me'yorlarining bajarilishini tartibga soladi. Mexnat kodeksi asosida xavfsizlik texnikasi, sa-noat sanitariyasi xakidagi koidalar ishdab chikiladi.

Mexnat muxofazasining tekshiruv ishlarini davlat va jamoat tashkilotlari amalga oshiradi. Mexnat Kodeksi-ning 9-moddasiga binoan Uzbekistan Respublikasi xudu-dida mexnat tugrisidagi konunlarning anik, va bir xil ijro etilishi ustidan nazorat olib borish Uzbekistan Respublikasi bosh prokurori va unga buysunuvchi prok}'-rorlar tomonidan amalga oshiriladi. Davlatning bir

128

k;ancha mutasaddi organlari xam nazorat ishlarini amalga oshiradi. Uzbekistan Respublikasi soelikni saklash va-zirligi bosh sanitariya-epidemiologiya nazorati amalga oshiradigan ishlar bu soxada eng muxim xisoblanadi.

Texnika inspeksiyasi ishlab chikarish jarayonining xavfsizligini, ogir ishlarning mexanizatsiya darajasi-ni, jixozlarni ishlatishda xavfsizlikka rioya qilish k.oidalarini tekshiradi.

Soxa yurikchilari mexnat xak[^]idagi k,onunchilikni, xavfsizlik texnikasi yuriknoma va k.oidalari, ishlab chikarish sanitariyasi, tasodifiy xolatlar yuz berishi, kasb kasalligining oldini olishni nazorat kiladi. Ular shamollatish tizimlari ishini, yoritish texnikasi xola-tini, jixozlar, inventar, asboblar turri ishlashining texnik xolati, tozalik, ishchi joylarining tartibi, xo-dimlarning kasb kiyimlari bilan uz vak[^]tida ta'minla-nishini tekshiradi. Xamma mexnat muxofazasi va xavfsizlik texnikasi buyicha zaruriy tadbirlar jamoa shart-nomasiga kiritiladi.

E^{TIYO}TKORLIK TIZIMI, SIGNALIZADIYa

Mexnatni muxofaza qilish va xavfsizlik texnikasi koidalari saklash xamma kurinishdagi anjomlardan foydalanishda muxim ahamiyatga ega. Bu jixozlarga k,aray-digan xodimlar ularni ishlatish buyicha yurik^{nomalar} bilan ta'minlanadi, ularda xavfsizlik texnikasi, ularni me'yorida ishlatish kursatilgan buladi.

^ar bir mashinani ishga tushirishdan oldin uning sozligiga ishonch xosil qilish kerak, nazorat-ulchov as-boblarini va saklagich kurilmalar tekshirib kuriladi.

Mashina va apparatlar ishlab turgan vaktlarda ularni tozalash, moylash, sozlash va ta'mirlash takikdanadi.

Mexnatni muxofaza qilish va xavfsizlik texnikasi koidalari muvofik nosoz apparatlar bulsa (manometr, saklagich va xavo klapani), issikdik beruvchi jixozlar-dan foydalanish mumkin emas. Manometr siferblatida apparatning me'yoriy ishchi bosimini kursatadigan kizil chizik, bulishi kerak. Manometrlar xar 6 oyda bir marta tekshiruvdan utkazib turiladi, saklagich klapan va produvka kranlari xar kuni tekshiriladi. ?<ar bir apparat

129

yonida xavfsizlik texnikasi ,xakida Yuriknoma **osibs** kuyilgan bulishi kerak.
^

Gazda ishlaydigan issiklik apparatlarining bexatar ishlashi uchun gorekalardan gaz chikkanda uning oldini olish uchun maxsus avtomatik asboblardan foydalanila-di. Buni xavfsizlik avtomatikasi deyiladi. Bundan tash-kari texnologii; jarayonlarni va issiklik beruvchi appa-ratlarning me'yorida ishlashini tartibga soluvchi avtomat asboblar urnatiladi. Rostlovchi avtomatika tegishli bo-simni yoki xaroratni bir me'yorda saklashni ta'minlaydi..^

Bug bosimi bilan ishlaydigan agsharlarda manometr-ga beriladigan bosimni nazorat kilib turish kerak. Bo-simni tegishli me'yorda ushlab turish uchun apparatlar oddiga reduksion klapan urnatiladi. Bu kerakli bosimni avtomatik tarzda sakdab turadi. Uning yoniga klapan nosozligi tufayli yuz berishi mumkin bulgan avariyaning oldini olish uchun sakdagich klapan va manometr kuyiladi.

Elektr krzonlarda nazorat-sakdagich armaturasidan tash^{ari} bugni avtomatik tartibga soladigan elektrkon-takt manometri urnatiladi. Odatdagi manometrdan elektr-kontakt manometrining farki shundaki, u ikkita milga ega.

OFITSIANT XIZMATIDA XAVFSIZLIK TeXNIKASI

Taoiv;jiap tayyorlash va xurandalarni ozik-ovkat bilan ta'minlash jarayonida mexnatni muxofaza qilish va xavfsizlik texnikasining belgilaigan krida talablariga rioya kilinishi ofitsiantlar zimmasiga tushadi:

— zallardagi va ovkat tarkatiladigan joylardagi pol-larning texnik xolatini, ularning singan, notekis xola-tini sezgan xaxoti ofitsiantlar ularni ta'mirlashni talab kilishlari kerak;

— polga tukilgan moy, suyukdik, ovkat bulaklary va boshk,alarni tezlik bilan artib, yigishtirib olish;

— eshiklar, kirish yulaklarida extiet va e'tiborli bulish;

- konserva bankalarini maxsus ochkichlar bilan **ochish**;
- issik taomlar solingan idishlarni yana kattarok idishlar ustiga urnatib patnislarda olib borish;

- ovkat kutarib zinapoyalardan yurganda extiet **bulish**;

130

- **raksga** tushilayotganda patnis kutarib zal buylab yurmaslik;
- cheti uchgan, siri kuchgan, yorilgan idishlarni **ish**-latmasdan topshirib yuborish;
- xurandalarga xizmat kursatilayotgan davrda ovk.at tarkatish joyida navbat tartibini sakdash;

- patnisga fakat bir k,ator ovkat terish;

- pichok;, vilkalarni utkir tomonini oldinga kilib olib yurmaslik, ularni tarelkalarda olib borish;

- shishalarni maxsus ochkich bilan ochish;

- kiyimlarga tugnogich takmaslik, chuntaklarga sina-digan, kesadigan utkir buyumlar solmaslik.

YoNRIN XAVFSIZLIGI TADBIRLARI

Yongin chikishining kupdan-kup sabablari bor. Kup xol-larda bu olov bilan extiyotsizlik kilish, ruxsat etilma-gan joylarda chekish, elektr simlaridan uchkun chikishi, isitish kurilmalari notugriligi yoki buzukdigi, elektr jixozlar, yoritgichlardan tugri foydalanmaslik natijasi-dadir. Shuningdek, yonginning sababi portlash, momak,al-dirok, chakmok,, uz-uzidan yonish xam bulishi mumkin. yon-gin chikk^anda xarorat 800—1000" S gacha yetadi va atrofda-gi narsalarni xam kuydiradi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarida, ularning xududi va omborxonalarda — bino, bino ichlarida yongin xavf-sizligi talablariga rioya kilish kerak.

Omborxonalarda yonginga k,arshi tadbir utkazish — u kor-xonaning kaerida joylashgani, kiradigan yullar, yonginga karshi jixozlarning sozligi, omborxonalarda olov xavfi bor mollarning kupligi va boshka sabablarga boglik-

yonrin uchun xavfli joylar: yonilgi. yoroch-taxta, yengil alanganadigan materiallar saklanadigan omborxonalar-dir. Bu omborxonalar olov utmaydigan materiallar bilan jixozlanadi. Olov xavfi xar xil bulgan omborxonalar materiallarni sakdashda bir-birlaridan ut' utmaydigan devorlar, tusikdar bilan ajratiladi.

Ventilyasiya kurilmalari xavodagi xavfli portlovchi va yonuvchi gazlarni xaydaydi va korxonada yongin xavfini pasaytiradi. Lekin ularning nosozligi yoki tugri foyda-lana olmaslik natijasida yonrin chikishi xam mumkin.

131

Tabiiy shamollatish yonginga nisbatan xavfli emas, ammo yongin chikkanda alanga olishiga yordam kiladi. Sun'-iy ventilyasiya kup xajmdagi xavo chikarib, yonginning avds olishini kuchaytiradi. Olov ventilyasiya kanallari buyicha boshk,a ob'ektlarga xam utishi mumkin. Portlash yoki yengin xavfi bor binolarning xamma xavo chikadigan murilari yonmaydigan materiallar bilan jixozlanishi shart.

Ventilyasiya jixozlarini ishlatishda kuyidagi yongin xavfsizligi koidalariga rioya kilish kerak;

— kamera va x.avo chikaruvchi murilarni uz vak[^]ida to-zalab turish;
—— vak[^]i-va[^]gi bilan changni chikarib tashlovchi ventilyator ishini tekshirib turish;
— ventilyasiya anjomi urnatilgan joy yak, inidagi de-vor, ship, ?;avo tortk[^]tch sirtlarini muntazam ravishda tozalab tuo-lsh.

Yongin chikkan taedirda, eng avvalo, ut uchirish xizma-tiga xabar berish zarur. Shu mak,sadda telefon alokasi yoki elektr ut uchirish signalizatsiyasidan foydalaniladi (yirik shax.arlarda), ichki signalizatsiya ma[^]alliy yongin" ga karshi komandani chakirish uchun ishlatiladi (yirik korxonalarda).

Yonginga karshi komanda kelganiga k,adar korxonadagi imkoniyatlar ishga solinib, utni uchirishga kirishiladi:

kum, kurak, chelaklar, suv, gidropultlar va ut uchirgich-lardan foydalaniladi. Gidropultlardan tizillab chikkan suv olov yonayotgan tomon yunaltiriladi.

Ut uchirgichning pastki tub tomoni tepaga kutariladi, bosh kismi yerga, kattik narsaga uriladi, bu ish olovdan 10 m olisda kilinishi kerak. Suyukdik kupik va karbonat angidrid xosil buladi. Karbonat angidrid gazi bo" simi natijasida kupik otilib chikadi va 8 m balandlik-ka kutariladi, bu xarakat bir yarim minut davom etadi. Unda boshlangan olovni uchirish mumkin.

Yongin paytida odamlarni va moddiy boyliklarni olib chikish binoning chikish yullari kupligi va kengligiga boglik,- X.amma zinalarga va chikishga muljallangan eshik-lar tashk,ariga ochiladigan bulishi kerak. Tashki zinalarga k,aratilgan romlarga panjaralar kuyish va kulf-lash mumkin emas. Bunday romlar kizilga buyaladi, «Zi-nopayaga chikish» deb yozib kuyiladi.