

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

«Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси

**«РЕСТОРАН ИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ»
фанидан
ЎҚУВ - УСЛУБИЙ МАЖМУА**

Бакалавриатура талабалари учун

Билим соҳаси:	600 000	- Хизматлар соҳаси
Таълим соҳаси:	610 000	- Хизмат кўрсатиш соҳаси
Таълим йўналиши:	5610100	- Хизматлар соҳаси (ресторан иши)

САМАРҚАНД - 2019

Ўқув услубий мажмуа Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта махсус таълим вазирлигининг 201__ йил “__” _____даги __ -сонли буйруғи билан (буйруқнинг __ -илоvasи) тасдиқланган «Ресторан ишини ташкил этиш» фани дастури асосида ишлаб чиқилган.

Тузувчилар:

- Шукуров И.Х. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси мудири, т.ф.н.
Сувонов З.Ш. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси ассистенти

Такризчилар:

- Равшанов З. - Самарқанд шаҳар “SEMRUG’ NUR” масъулияти чекланган жамият директори
Файзиев Ж.С. – СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси доценти, т.ф.н.

Ўқув-услубий мажмуа Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти Кенгашида муҳокама этилган ва ўқув жараёнига тадбиқ этиш ҳамда нашр учун тавсия этилган. Баённома № __, 2019 йил “__” _____

МУНДАРИЖА

1. Ўқув материаллар.....
2. Мустақил таълим машғулотлари.....
3. Глоссарий.....
4. Иловалар.....

КИРИШ

1. Ресторан ишини ташкил этиш фанининг мақсад ва вазифалари.

2. Хизматлар соҳасининг шаклланишида умумий овқатланишнинг ўрни ва роли

Республикаимиз мустақиллика эришгандан бошлаб мамлакатимизда хизмат кўрсатиш ва туризим соҳаси жадал суратлар билан ривожланиб бориши ва хориждан келаётган туристлар оқимининг ўсиб боришига, ахоли ва туристларга сифатли хизмат кўрсатишни ташкил этишни яхшилаш, хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантиш ишларини олиб бориш мақсадида мамлакатимизда кадрлар тайёрлашга катта эътибор қаратилмоқда.

Хизмат кўрсатиш соҳасини жадал ривожлантириш, ялпи ички маҳсулотни шакллантиришда хизматларнинг ўрни ва улушни ошириш, кўрсатилаётган хизматлар таркибини, энг аввало, уларнинг замонавий юқори технологик турлари ҳисобига тубдан ўзгартириш¹ борасида мамлакат миқёсида амалга оширилиши зарур бўлган вазифаларни Президентимиз Ш.М. Мирзиёев белгилаб берди.

Хизмат кўрсатиш соҳаси давлатимиз иқтисодиётида муҳим ўрин эгаллайди. Республикаси Давлат статистика қўмитаси хабар беришига кўра 2017 йил январь-декабрь ойларида хизматлар ишлаб чиқариш ҳажми 116,8 трлн сўмни ташкил этди ва 8,9%га ортди. Ҳажмнинг ошиши бир қатор омиллар таъсири билан изоҳланади, жумладан бозорда янги турдаги хизматларнинг пайдо бўлиши, кредит карталари орқали тўловлар, интернет-савдо, янги савдо-сотик марказлари, овқатланиш корхоналари, Мехмонхоналар очиш, таълим хизматларини кенгайтириш, дам олиш ва спорт-соғломлаштириш соҳасига тўғри келмоқда.

Республикаимизда овқатланиш корхоналарининг ҳажмининг ошиб бориши билан бирга уларда кўрсатилаётган сервисга талаб ҳам ўсиб бормоқда. Бугунги кунда овқатланиш корхоналарида тақдим этилаётган сервисни янада ривожлантириш, истеъмолчилар талабларини чуқур ўрганган ҳолда ва унга мос равишда ташкил этиш бугунги кун талаби ҳисобланади. Овқатланиш хизматларини тақдим этаётган корхоналар ишини такомиллаштириш мақсадида замонавий ёндашиш талаб этилмоқда.

Хизматлар кўрсатиш соҳаси ҳар бир мамлакатнинг ижтимоий иқтисодий ривожланишида катта аҳамиятга эга экан, ушбу соҳа нафақат инсонни, балки бутун бир тизимни такомиллаштириш ва ривожлантириш имконини яратади.

Мамлакатимизда ҳеч кимдан кам бўлмаган янги авлод кадрларини тайёрлаш иши жамиятнинг бугунги, келажакдаги талаб ва эҳтиёжларини аниқ ҳисобга олинган ҳолда ҳуқуқий демократик давлат қуриш йўлидаги кенг кўламли ислохатлар ва модернизация жараёнларига уйғун тарзда олиб борилмоқда. Мамлакатнинг иқтисодий, ижтимоий ривожланиш истиқболлари ҳамда жамият эҳтиёжларидан келиб чиқиб, фан, техника, илғор технология, иқтисодиёт ва маданиятнинг замонавий ютуқлари асосида кадрлар тайёрлашни ташкилий ва услубий жиҳатлари мунтазам такомиллаштирилмоқда.

¹ Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги ПФ -4947-сонли “Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида”ги фармони

Дунёдаги ривожланган мамлакатлар ривожланиш моделида илмий ғоялар ва илмий технологиялар яратадиган ҳамда инноватор одамларни тарбиялашга кенг аҳамият берилган. Бу борада Ўзбекистоннинг тараққиёт моделида илм-фан ва таълимга, соғлиқни сақлашга, оилага алоҳида эътибор белгилаб берилган.

Шу асосда юқорилардан келиб чиқиб хизмат кўрсатиш, сервис ва туризм соҳаларида ҳам hozirda ижобий юксалишлар юз бермокда, зеро бу соҳа янада ривожлантириш малакали кадрларга боғлиқ. Бозор иқтисодиёти шароитида малакали кадрлар турли соҳалар билан бирга хизмат кўрсатиш ва сервис корхоналари учун кадрли ҳисобланади.

Ходимларнинг сервис айниқса Мехмонхона ва ресторан соҳасидаги билимларини кучайтириш туризм инфратузилмасини ривожлантиришда, янги Мехмонхоналар ва ресторанлар пайдо бўлгани сайин ва туристлар сони кўпайган сайин жуда муҳим аҳамиятга эга бўлиб боради.

Умумий овқатланиш корхоналари ичида ресторан, кафе, бар асосий ўринни эгаллайди. Булар аҳолининг ҳордиқ чиқаришини ташкил қилишда муҳим аҳамиятга эга. У ерларга одамлар фақат овқатланиш учунгина эмас, балки юбилейларни нишонлаш, киши ҳаётидаги муҳим воқеаларни, у ёки бу жамоа аъзоларининг қувончига шерик бўлиш, тўй тантаналарини ўтказиш, иш бўйича ёки расмий учрашувлар ўтказиш, шунингдек, дилкаш дўстлар даврасида дам олиш учун йиғиладилар. Шундай ҳолларда бу хизмат кўрсатувчи ташкилотларнинг ходимлари Мехмонларни хурсандчилик билан кутиб олишлари, тез ва лаззатли таомлар қўйишлари, тўлақонли дам олишлари учун ҳамма шароитларни яратишлари зарур.

Мехмонхоналарда, аэропорт, темир йўл вокзали, теплоходларда жойлашган умумий овқатланиш шаҳобчалари туристларга, жумладан хорижий туристларга хизмат қилишда етакчи ўринга эга. Автотуризм анча кенг қўламдир. Автосайёҳлар тўхтайдиган махсус дам олиш жойларида (кемпингларда) сайёҳлар ресторан, кафе, барларда овқатланадилар. Бу ерларда хизмат қилувчи ходимларнинг ишни тўғри ва изчил ташкил қилиниши келган Мехмонлар кайфиятини кўтаради, уларнинг хурсандчилиги, хушчақчақлигини янада оширади. Умумий овқатланиш ходимлари фаолиятига бериладиган баҳо хизмат қилиш маданиятининг юксаклигига боғлиқ.

Хизмат маданияти фақат умумий овқатланиш биносининг санитария ҳолати ва асосий ишлаб чиқариш жарёнини механизацияланишигина эмас, балки шу билан бир қаторда реклама ва ахборотнинг мавжудлиги, залларнинг безатилиши, хуш табиатлиги ҳамдир.

Хизмат маданияти хизмат қилувчиларнинг иш шакллари ва усулларида, хизматнинг илғр турларидан фойдаланишига боғлиқ. Овқат сифатига, маҳсулотларнинг ассортиментига риоя қилиш умумий овқатланиш муас-сасасининг ишига баҳо беришда муҳим роль ўйнайди. Мижозларга қўшимча хизмат кўрсатиш ҳам алоҳида аҳамиятга эга: уйларида овқат олиб бориб бериш, тантаналарда — уйларда бўладиган тўй, юбилейларда хизмат қилиш, кулинар ва қандолат маҳсулотлари тайёрлаш учун бунортмалар қабул қилиш, такси чақириб бериш, столларни банд қилиб қўйиш ва бошқалар. Ресторанда хизмат кўрсатиш даражаси моддий-техник база ва яхши хизмат қилишдангина иборат бўлмай, хизмат қилувчи ходимларнинг хушмуомалалиги, чиройи, айниқса бош официант ва бошқа официантларнинг юксак кайфиятларига боғлиқ.

Умумий овқатланиш тармоқларида хизмат кўрсатиш жараёнининг назарий ва амалий асослари: хизматнинг шакл ва усуллари, мижозларни кутиш учун залларни

тайёрлаш, хизмат ходимларининг миждозлар билан ўзаро муносабат тамойиллари, хорижий туристлар учун овқат тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятлари муҳим аҳамиятга эга.

Хизмат қилиш техникаси билан бирга баъзи овқат ва ичимликларнинг тавсифини билиш ва бу ҳолат хўрандалар саволларига официант томонидан тўғри ва ишончли жавоб бериш, уларга мазали таомлар тавсия қилиш имконини туғдиради.

Ўзбекистон Республикаси мустақилликка эришгач туризм мамлакатига айланмоқда. Тошкент, Самарқанд Бухоро, Хива, Фарғона водийсида ўтган йиллар ичида жаҳон талабларига жавоб берадиган Мехмонхоналар бунёд этилди ва этилмоқда. Юртимизда хорижий меҳмонлар, туристлар бўлмаган кунни учратмайсиз. Ўз халқимизга ва хориждан келувчиларга аъло даражада хизмат қилаётган умумий овқатланиш корхоналари ходимлари учун шу соҳа бўйича билим ва куникмалар зарур бўлади.

2. Хизматлар соҳасининг шаклланишида умумий овқатланишнинг ўрни ва роли

Бозор иқтисодиётига ўтиш шароитида аҳолига хизмат кўрсатувчи соҳаларнинг аҳамияти ва роли кундан-кунга ортиб бормоқда. Бу эса ўз навбатида иқтисодиётда фаолият кўрсатаётган барча тармоқларни, шахсларни бу жараёнда у ёки бу даражада қатнашишини тоқазо этади. Аҳолига хизмат кўрсатувчи тармоқлар муҳим аҳамият касб этиб, бошқа соҳаларни ривожланишида сезиларли аҳамиятга эгадир. Савдо, умумий овқатланиш ва уларда амалга ошириладиган турли хилдаги хизматлар иқтисодиётни бошқа соҳаларида содир бўладиган жараёнларни осон ва тез бажарилишига сабабчи бўлади. Маълумки, бозор иқтисодиёти учта асосий элементдан иборат бўлиб, булар - талаб, таклиф ва нарх-навонинг эркин шакилланишидир. Мана шу уч таркибий қисм бозор иқтисодиётини бошқа функцияларини аниқлаб беришда иштирок этиши, шу жумладан ҳар бир тармоқда уларнинг қўлланиши умумий овқатланишга ҳам тааллуқлидир. Умумий овқатланишнинг бозор иқтисодиётида тутган ўрни шундан иборатки, бу соҳадан фойдаланиш учун талаб ортиб боради, шунга қараб таклиф ҳам жавоб бера олиши керак.

Умумий овқатланишнинг ўрни яна шу нарсада намоён бўладики, у уй шароитида овқат тайёрлашдан ва шу асосда умумий овқатланишдан фойдаланувчиларни вақтини тежаш ва бу вақтни маданий, маиший ишларга сарфлаш, малакасини ошириш, китоб ўқиш, фикр доирасини кенгайтириш учун йўналтириши мумкин. Умумий овқатланиш шаҳар шароитида сезиларли даражада ривожланган бўлади. Бу албатта шаҳар ҳаётини кўп қирралилиги, турли тоифадаги Мехмонларни шаҳарга ташриф буюриши ва уларни умумий овқатланиш корхонасидан фойдаланиши билан боғлиқдир. Умумий овқатланиш бозор иқтисодиёти шароитида янада ривожланади. Чунки бу соҳани ривожланиши учун Ўзбекистон шароитида етарли шарт-шароит ва имкониятлар яратилган ва айниқса аҳолининг ўзида унинг хизматидан фойдаланиш учун зарурият бор.

Бозор иқтисодиёти шароитида аҳолига пуллик хизмат кўрсатиш соҳалари янада кучаяди. Бунинг асосий сабаби пуллик хизмат кўрсатувчи фирмалар ва шахслар фаолияти рақобатга чидаш бера олиш доирасида ўзининг фаолиятини янада тезлаштиради. Пуллик хизматни ривожланиши аҳолининг талабидан келиб чиқади. Фан ва техника ривожланиши, аҳолининг даромадини ошиб бориши, бир

мамлакатдан иккинчи мамлакатга келадиган туристлар сонини кўпайиши пуллик хизматга бўлган талабни кучайтиради. Савдо, умумий овқатланиш, маиший хизмат ва бошқа соҳаларда пуллик хизматни ташкил қилиш, унинг иқтисодийети самарадорлигини ошириш ҳозирги куннинг энг муҳим вазифаларидан биридир.

Пуллик хизмат доираси жуда ҳам кенг бўлиб у аҳолига хизмат кўрсатувчи тармоқларда жуда кенг қўлланилади. Жумладан, умумий овқатланиш соҳасида пуллик хизматни қўлланилиши хизмат кўрсатиш доирасини кенгайтириши, хизмат кўрсатаётганларни пул даромадини янада ортиши учун имконият туғдиради. Пуллик хизматда истеъмолчиларга сервис хизмати кўрсатилиб, улар учун энг мақбул шарт-шароитларни яратиш бериш ва шу асосда пуллик хизмат билан шуғулланаётган субъектларни даромадини ошириш имкони туғилади. Бу ерда пуллик хизматни асосий ҳиссаси харидорларга тўғри келади. Асосий хизматдан ташқари бўлган қўшимча ишларни бажариш билан боғлиқ турлари, масалан: Мехмонлар жамоасига турли хилдаги овқатлар, ичимликлар ва шу каби нарсаларни етказиш, пляжларда, дам олиш жойларида турли ейиш ва ичиш таомларини етказиб бериш ресторанларда сигарета, қўшимча ичимликларни пуллик хизматлар асосида ташкил қилиш шулар жумласига киради. Ресторан хўжалигида пуллик хизмат турли хиллиги билан ажралиб туради. Бу ерда истеъмолчилар учун хизмат кўрсатиш якка шахс томонидан ёки жамоа томонидан кўрсатилиши мумкин. Шунинг учун ҳам айрим жойларда кўрсатилаётган хизматларнинг барчаси ҳисобатда тўлиқ акс этмайди. Бунинг натижасида пуллик хизматнинг ҳажми камаяди. Ресторан хўжалигида ҳар қандай вазиятда пуллик хизмат кўрсатишга интилиши, харидорларни талаб эҳтиёжини тўлиқ қондирган ҳолда даромад олишга муқаррар бўлиши билан белгиланади. Ресторан хўжалигида официантлар, швейцарлар ўзларининг асосий иш фаолиятларидан ташқари уларга хизмат кўрсатиб пуллик хизмат доирасини кенгайтириши мумкин. Иқтисодий ривожланиши фақат ишлаб чиқаришни йўлга қўйиш, йирик саноатни қуриш ҳисобига эмас, балки аҳолини ва субъектларни турли туман талабларини қондириш учун хизмат қиладиган соҳаларни ҳам мавжудлигига боғлиқ. Ривожланган капиталистик мамлакатларда пуллик хизматни янада кучайиши хизмат қиладиган соҳаларни ҳам етарлича мавжудлиги билан боғлиқдир.

Шунинг учун ҳам истеъмолчиларни ресторандан фойдаланиши, айниқса Ўзбекистонга ташриф буюрган мехмонларни юқори сервис асосида кутиб олиш ғоят муҳим масаладир. Чунки ўлкамизга ташриф буюрувчи ҳар бир сайёҳ ўзининг маълум бир валютасини овқатланиш учун сарфлайди ва унинг эвазига юқори даражада сервисдан моддий ва маънавий эҳтиёжини қондириши керак. Бу эса ўз навбатида ресторан фаолиятини янада ривожлантириш ва уни ижтимоий-иқтисодий аҳамиятини ортиб боришини кўрсатади.

2-мавзу. Овқатланиш корхоналарининг классификацияланиши

1. Овқатланиш корхоналарини ривожланиш тарихи

2. Овқатланиш корхоналарининг ҳалқаро классификацияланиши.

3. Умумий овқатланиш корхоналарининг турлари.

4. Умумий овқатланиш ташкилотларининг тоифалар бўйича тавсифланиши.

1. Овқатланиш корхоналарини ривожланиш тарихи

Ресторанларнинг ҳозирги қурилиши дунёда биринчи бўлиб хитойликлар уйлаб топишган. Тан сулоласининг бошқаруви даврида (618-906) хитойда мавжуд

эди. Дунёдаги энг қадимги ресторанлардан бири “Бакиит Чикен Хаус” Кайфин шахрида 1153 йилда очилган. Хитойнинг маданий, сиёсий ва иқтисодий маркази бўлган Хончжоуда Сун сулоласи бошқаруви даврида алоҳида маълум бир таомларни таклиф этишга мулжалланган ресторанлар пайдо бўлди.

Қадимги даврларда ғарбда ресторанлар жуда машҳур бўлишган. Бу жой асосан сайёҳлар учун мулжалланган булиб, ерли аҳоли кам овқатланишган.

Фақат XVIII асрга келиб таомларни тайёрлаш ва овқатланиш хизматларини тақдим этиш ресторанларнинг асосий мақсадига айланди. Генниснинг рекордлар китобида энг қадимий ва фаолият кўрсатиб келаётган ресторан Мадриддаги (Испания) “Собрино-де-Ботин” (Sobrino de Botin) ҳисобланади. У 1725 йилда очилган.

Биринчи бўлиб ресторан сўзига француз бульон сотувчиси Буланже (Boulangier) асос солган. У ўз биносининг пештоқига латин тилида “Venite ad me omnes, qui stomach laboratis et ego restaurabo vos” маъноси “Қийналган (очикқан) ошқозон билан менга ташриф буюринглар мен уни ҳолатига тиклайман” деб ёзиб қўйган.

Ресторан бизнеси тарихида инқилобини шеф-ошпаз Антуан Бовилье замонавий “Grand Taverne-de Londr” ресторани билан бошлаб берди. У аристократларнинг қизиқишларини (дидини) ўрганди. Унинг ресторан биносида кизил ёғочдан ясалган мебеллар, биллур кандиллардан таралаётган нур, гулдор дастурхонлар, таом ва винолар ассотименти эса форфор ҳамда кумуш идишларда тақдим этилган.

Россия тарихида ресторан бизнеси Иван Грозний даврига тўғри келади. Биринчи бўлиб XIX асрнинг 20 йилларида мехмонхоналар қошида очилган бўлиб, асосан мехмонхона мижозлари ва аристократлар учун хизмат кўрсатган.

2. Овқатланиш корхоналарининг ҳалқаро классификацияланиши.

Дунё бўйича умум қабул қилинган овқатланиш корхоналари классификацияланиши беш типга ажратилади: fine dining-элита ресторанлари (haute cuisine-олий даражадаги ошхона), casual dining-демократик ресторанлар, QSR(quick service restaurants)-тез хизмат кўрсатувчи ресторанлар, fast casual – ошхона типидagi ресторанлар ва street food –тез хизмат кўрсатувчи ресторанлар. Улар одамларнинг серкатнов кўчаларида жойлашган бўлади.

Кўп йиллардан бери ресторанлар фаолияти Европа рейтинги билан Mishelin Red Guid ва Cault Millau шуғилланади. Элита ресторанлар (fine dining) Европа ва Россияда Мишлен юлдузини олиш учун ҳаракат қилишади.

Бунинг учун тақдим этиладиган ресторанлар овқатланиш хизматларини даражаси ва шеф ошпазнинг профессионал касбий усталиги зарур бўлади. Мишленнинг гострономик маълумотлар тўпламида энг яхши ресторанлар тўғрисида маълумотлар келтирилади. Мишленнинг юлдузига эга бўлиш европа рестораторлари учун юқори натижа ҳисобланади. Бу кўраткич ресторанларни баҳолашнинг уч юлдузли юқори фахрий унвони ҳисобланади.

Агар ресторан Мишленнинг бир юлдузли даражасига сазовор бўлса бу жуда катта эътироф ҳисобланади. Икки юлдузли даража эса бу ресторанда тайёрланаётган таомлар санъат асари даражасида қаралади. Уч юлдузли ресторан юқори даражадаги муаллифлик ошхонаси ҳисобланади. Бу ердаги шеф-ошпаз ўз касбининг генииси ҳисобланади. Биринчи бўлиб “Мишлен” даражаси 1900 йилда

Францияда таъсис этилган. Дастлаб у юқори даражадаги ошхона ва ҳеч қандай муносабатларни эътибор қаратмаган. “Мишлен” дастлабки даврларда автомобиллар учун шиналар ишлаб чиқарувчи компанияларни маълумотлар ёритиб борилган. Автоҳаваскорлар учун қайси манзилда автомобилларга ёқилғи қўйиш шахобчаси, автомобиллар тухташ жойлари, автотранспорт эҳтиёт қисмлари дўконлари, мехмонхоналар ва саёҳат даврида овқатланиш мумкин бўлган корхоналар тўғрисида маълумотлар келтирилган.

Фақат 1920 йилдан бошлаб ресторан ошхоналари сифатини даражасига қараб табақалаштириш бошланган. Гидни тузувчилари бир юлдуз билан белгилаш билан бошлаган. 1930 йилга келиб таснифлаш бирмунча мураккаблашди ва бу бир юлдуздан уч юлдузгачани ташкил этди.

Автотуризмнинг ривожланиши билан Андре Мишленнинг маълумотномасининг мухлислари ортиб борди. У бугунги кунда 12 гиддан иборат сериялар чоп этилиб у ўзида Европадаги 45000дан ортиқ мехмонхона ва ресторанлар тўғрисидаги маълумотлар тақдим этади.

Алоҳида маълумотномалар Европанинг катта шаҳарларида чоп этилади. Мишлен Гиди маълумотномасининг ҳамма учун манзурлиги унинг 30 млн.дан ортиқ нусхада чоп этилишидан ҳам билиш мумкин. “Мишлен Гиди” маълумотномасини тузувчилар рестораторларнинг белгиланган тўлови асосида бу ишларни амалга оширишмайди. Ушбу гид ресторанларнинг рейтингини ёки савдо ва реклама мақсадида ташкил этилмаган. Мишленнинг юлдузли даражасини аниқлаш учун инспекторлар билдирмасдан ресторанга ташриф буюришади ва хизматлардан фойдаланишади. Ўзларини фақатгина тўлов чекини олишгандан сўнг таништиришади. Ташрифнинг яқунловчи қисмида экспертлар ошхонанинг умумий ҳолати, хизмат кўрсатувчи бошқа хоналар ҳолати ва ходимлар билан мулоқат олиб боришади.

Casual dining-демократик ресторанлар ўзининг қўйидаги хусусиятлари билан ажралиб туради. Мехмонларнинг ташрифидан сўнг таомларни тайёрлаб бериш, иш вақтининг ўзвий давомийлиги, ошхона таомларининг турли туман ассортиментидан тақдим этилиши. Официантлар иштирокисиз хизмат тақдим этилишидир. Ушбу концепция (free flow) ташриф буюрувчилар ва таомларнинг эркин ҳаракатини англатади. Free flow концепциясининг ташкилий бошловчилари Marche Movenpick (Movenpick тармоғи, Швеция) бизнесмен Усли Прагер ҳисобланади. Ихтирочилар шундай концепцияни илгари суришганки ишли аҳоли бу ресторанларга ташриф буюриб ширин таомлардан танаввул қилиш билан бирга иш юзасидан мулоқат ва музокаралар олиб борсин. Ғоя ўзини оқлади. Бундай овқатланиш корхоналарига ташриф буюрувчилар таомлар тайёрлаш учун зарур маҳсулотларни ўзлари танлашади. “Оролчада” одатда қўйидаги турдаги таомларни тақдим этишади: грилл, денгиз маҳсулотлари, суплар, салатлар, шарқона ошхона таомлари, пицца-паста, мевалар, вино бари ва кондитер маҳсулотлари.

Free flow ресторанларининг муҳим элементларидан бири яхши кайфият бағишлашнинг кафолатланганлигидир. Тақдим этилаётган хизматларнинг ресторан ғоясига мос келиши турли туман усуллар ёрдамида ташкил этилганлигидандир. Ривожланишнинг дастлабки давларида истеъмолчилар сегменти асосий қисмини бизнесменлар бўлган бўлса, кейинчалик бу ғояни нусхасини болали оилаларга хизмат кўрсатиш тури билан бойитилди. Free flow ресторанлари болалар учун ўйин майдонлари ташкил этилди. Ресторан оммабоп ва

хамма учун бўш вақтини чоғ ўтказиш мумкин бўлган жойга айлантирилди. Шунинг учун ташриф буюрувчилар ўзларининг дам олиш кунларида бу жойга келишади ва овқатланиш хизматлари билан бирга маданий хордиқ ҳам чиқаришади. Шубҳасиз Free flow ресторанлари ҳамма учун қизиқарли ва ўзига жалб қилувчи интерактив шоулар билан кенг оммага маъқул бўлмоқда.

Умумий овқатланишда таомларни тайёрлашнинг алоҳида технологик цикли, ошхона жиҳозлари, қадоқлаш ускуналари ва тайёр маҳсулотларни сақлашда илмий техника ютуқларидан фойдаланган ҳолда овқатлантириш тизимига кириб келган ҳамда бозорда ўз ўрнини топган fast food (тез тайёрланадиган таом ва тез хизмат кўрсатиш) ҳисобланади. Экспертларнинг фикрига кўра бу секторнинг йиллик ўсиши бир неча йиллардан бери йилига 25% ни ташкил этмоқда. Fast food ривожланишида ушбу овқатланиш корхоналарининг сонининг ошиши билан бирга тақдим этилаётган менюнинг кенгайиши ҳисобига амалга ошмоқда. Янги турдаги таомларнинг тақдим этилиши ҳамда ўртача даромад топадиганлар учун мулжалланганлиги ҳисобига ўсиб бормоқда. Асосий бренди сифатида товарлар гуруҳлари қўйдагиларга ажратилади: гамбургерлар, пиццалар, жужа, бифштекс, денгиз маҳсулотлари, миллий таомлар ва бошқалар. Менюнинг асосий таснифида “мономаҳсулот” арзонлаштирилган ички дизайнжойлаштирилади. Fast food овқатланиш корхоналари асосан икки гуруҳга ажратилади. Биринчиси серҳаракат кўча бўйларида food street мобил нуқталар ва тармоқлар ҳолида жойлаштирилади. Иккинчиси стоционар food servise тамаддихоналар, кафелар, ресторанлар қошида тақдим этилади. Бу турдаги хизматлар йўл-йўлакай овқатланиш учун қўлайлик бағишлаши билан бирга тақдим этилаётган маҳсулотлар асортиментининг баҳоси билан мос келишидир. Тез ривожланиб бораётган жамиятда кўп ишларни бажариш ва улгуриш талаб этмоқда. Натижада бозорга “тез тақдим этиладиган маҳсулот ва тез хизмат” деган янги хизмат тури кириб келди. Fast food нинг food to go (инг. йўл-йўлакай овқатланиш) турининг ривожланишида махсус контейнерлар (хароратни ўзида сақловчи), иссиқ ичимликлар учун қоғоз стаканларнинг қопқоғи билан тақдим этилиши, бир марталик идишлар, нам салфеткалар муҳим аҳамиятга эга бўлди.

Овқатланиш корхоналари ўзининг стоционар хизматларини мижозлар учун қўлай жойда тақдим этиши ҳамда таомларни ташиш учун қўлай шароитлар яратди.

Кучада овқатланишни таклиф таклиф этадиган food street лар қўйдагича тақсимланиши мумкин. Улар: киоскалар, повилионлар, автофургонларда, ҳаракатланувчи расталар ва араваларда ташкил этилиши мумкин. Ушбу савдо нуқталари орқали улар қўйдаги маҳсулотларни таклиф этади. Ход-дог, чебурек, сэндвич, бургерлар, чипсилар, блинлар, шаурма, пирожки, пончиклар, товук гўшти ва ҳокозолар. Бу бозорнинг алоҳида сегменти бу “қўвнок таомлар” (fun food) уларга махсулаштирилган маҳсулотлар, попкорн, тuzланган маҳсулотлардан тортиб ширин карамеллашган маҳсулотларгача ширин пахта, ва чипси ва бошқалар.

Бу турдаги овқатланиш тури кўпчилик одамлар учун маъқул келади. Street food овқатланиш нуқталари шаҳарнинг энг фаол жойларида максимал одамлар гуруҳи тўпланадиган жойларда: пиёдалар утиш жойлари ва бекатларда, метрога кириш жойларида ташкил этилади. Кўчада овқатланишнинг 40% савдоси асосан иш ва ўқиш жойлари яқинида, 38% эса одамлар серкатнов кўча бўйларида амалга оширилади.

Street food бу оч қолишни енгишнинг энг қўлай усули ҳисобланади.

Кўчада овқатланишнинг тушлик ёки тановул қилиш аҳолининг ҳамма категориялари учун маъқул келади. Кўчада овқатланиш ёшлар учун овқатланишнинг маъқул варианты ҳисобланади. Кўчада овқатлантиришнинг тармоқли ташкиллаштирилиши юқори иқтисодий эффект берадиган корхоналар ҳисобланади.

3. Умумий овқатланиш корхоналарининг турлари.

Умумий овқатланиш корхонаси — маълум турдаги корхона хизматининг ўзига хос белгиларининг мужассамланиши, мижозларга кўрсатилган хизмат сифатининг даражаси ва шароити билан ифодаланади.

Умумий овқатланиш ташкилотларининг бешта тури мавжуд: ресторан, бар, қаҳвахона, ошхона, тамаддихона (яхна таомлар).

Ташкилотнинг турини белгилашда қуйидагиларга эътибор берилади:

-реализация қилинадиган маҳсулотлар ассортименти, уларни тайёрлашдаги турли-туманлик ва мураккаблик;

-техник жиҳозланиш -моддий база, инженер-техник жиҳоз ва ускуналар билан таъминланиши, бино тизими, архитектура-режаланиши ва ҳоказо;

- хизмат кўрсатиш усуллари;

- ходимларнинг малакалари;

- хизмат кўрсатиш сифати, бинонинг ички беагаи, ахлоқ-одоб, муомала, эстетика ва ҳоказо.

Ташкилот тоифалари: люкс, олий ва биринчи тоифали деган номлар ресторан ва барларга берилади. қаҳвахона, ошхона, тамаддихоналар тоифаларга бўлинмайди. Ресторанлар бир-бирларидан қуйидагилар билан фарқланади:

-тайёрлаб бериладиган таомлар ассортименти бўйича (балиқ миллий таомлари, хорижий мамлакат таомлари);

-ўрнашган жойи - шаҳарда, вокзалларда, Мехмонхонада, дам олиш зонаси, вагон-ресторан ва бошқалар.

Шаҳар ресторанлари шаҳар ичида жойлашган бўлади, белгиланган маълум соатлардагина ишлайди. Улар таом ,газаклар, ичимликларнинг кенг ассортименти тавсия этади, асосан тушки ва кечки овкатлар тайёрлайди.

Вокзал ресторанлари - темир йўл, аэровокзалларда жойлашган бўлади ва йуловчиларга кечаю-кундуз хизмат қилади. Бу ресторанлар таомномасида таомлар, газак ва ичимликлар чекланган бўлади.

Мехмонхона мажмуаларига тегишли Мехмонхона тармоғи таркибига иккита ресторан - серхашам фирма таоми бўлган ва кичик, таом ва ичимликлари баҳоси юқори даражада бўлмаган ресторанлар киради.

Шаҳар ташқарисидаги, миллий ва тематик ресторанлар таомномаларида таом ва ичимликлар миқдори индивидуал шароитда фирма таоми ва маҳсулот ассортименти асосида тузилади. Махсус рецепт бўйича бир ташкилотда ишлаб чиқариладиган таом фирма таоми дейилади.

Кема ресторани туристлар ва йуловчиларга хизмат кўрсатишга мўлжалланган. Бу ресторанларда нонушта, тушлик, кечки таом тайёрланади, таом, қандолат маҳсулотлари, совутилган ичимликлар, йул анжомлари сотилади. Йуловчиларга хизмат кўрсатиш официантлар томонидан амалга оширилади. Озиқ-таомлар учун абонементлар сотиш қўлланилади.

Йирик йуловчи теплоходлари бир ёки бир неча салон-ресторанларга, буфетлар, барлар, жиҳозланган ошхонага эга. Салон-ресторанларда жойлар 48 дан 150 гача бўлади. Улар қуйидаги мебеллар билан жиҳозланади: стол, стул, сервант. Залда буфет ҳам бўлади. Стол ва сервантлар полга маҳкамлаб ўрнатилади.

Вагон-ресторанлар узок масофаларга қатновчи темир йул поездларида бўлади. Одатда бундай ресторанлар бир кеча-кундуздан ортиқроқ сафарга борувчи йуловчилар учун хизмат қилади.

Купе-буфетлар бир кеча-кундуздан кам йул юрадиган поездларда бўлади. Купе-буфетлар учун поездда 2-3 та купе савдо қилиш ва ёрдамчи хона сифатида ажратилади. Купе-буфет салондан тўсиқ- витрина билан ажратилади, совутгич шкаф ва вагон ости яшиқларига эга. Асосий ассортимент: бутерброд, пиширилган тухум, сут-қатик маҳсуотлари, сосискалар, сарделкалар, иссиқ ичимликлардан- чой, қаҳва, какао бўлади, қандолат ва нон-булка маҳсулотлари, алкогольсиз ичимликлар, шарбатлар, мева ва бошқалардир. Йуловчиларга буфетчи хизмат қилади. Таом ташувчи официант бошқа вагонлардаги йуловчиларга таомлар етказиб беради.

Автосайёҳлар учун ресторан- катта йул чорраҳаларида, йирик автостанцияларда жойлашган бўлади, сайёҳлар бу ерда овкатланиб, хордиқ чиқарадилар.

Бар-кичкина ресторан, илгари майхона деб ҳам атаганлар. Кенг ассортиментда ҳар хил ичимликлар сотилади. Шунинг билан бирга барда таомлар, газаклар, қандолат маҳсулотлари ҳам бўлиши мумин. Барларнинг вазифаси — бу ерга келувчиларга яхши хизмат кўрсатиш, шинам жиҳозланган, чиройли жойда кўнгилдагидек дам олиш шароитини яратиш, мусиқа, саноаткорлар чиқиши, видеоэшиттиришлар ташкил қилиш.

Ассортиментларига қараб барлар қуйидаги турларга бўлинади: пиво барлари, вино, сут-қатик, коктейль-холл, коктейль-барлар, коктейль-холл коктейль-бардан залининг катталиги, жиҳозланишининг турли-туманлиги билан ажралади.

Барлар одатда маъмурий-маданий ва савдо марказларида, микрорайонларда, ресторан, қаҳвахона, Мехмонхоналар қошида очилади.

Биоларнинг тузилишига кўра барлар қуйидагича жойлашади:

- вестибюлларда — бу ерда кишилар учрашадилар, суҳбат қиладилар;
- ресторан барлари — бино ичида, залда жойлашади;
- ёрдамчи барлар — Мехмонхона қаватларида жойлашади.
- банкет барлари — банкет залларида жойлашади.

-мини-барлар - Мехмонхонанинг Мехмонлар учун мўлжалланган хоналарида жойлашади.

Бар таомномаларида аралаш ичимликлар, шунингдек, табиий кучли алкоголь ичимликлар бўлади. Ҳар хил газаклар миждозлар хоҳишига қараб берилади. Ҳамма барларда стереофоник овоз чиқарадиган аппарат, телевизор, видеомангитафонлар, уйин автоматлари бўлиши керак. 50 дан кўп кишига мўлжалланган рақсга тушиш майдончалари ҳам бўлади.

Алкоголсиз ичимлик барлар пайдо бўла бошлади, бу барлар ёшларнинг оммавий хордиқ чиқариш жойларига айланади, ҳар хил касб-корга эга ёшлар учрашади ва алкогольсиз ичимликларни тарғиб-ташвиқ қилади. Яхши жиҳозлангани, дид билан яратилгани, мусиқа хизматининг аъло даражада йўлга қўйилганлиги туфайли бу барлар тезда кўзга ташланади, ёшларнинг севимли дам олиш

масканига айланади.

Салат-барлар - махсус пештахта билан жихозланган, очиқ совутгич витринасига эга. Махсус идишларда тайёрланган хар хил салатлар; кўк салат, бодринг, редиска, помидор, тухум, картошка, сабзи, қизилча, укроп, пиёз, петрушка, карам, шунингдек, гўшт, балиқ, колбаса, пишлоқ ва бошқалар қўйилади, Алоҳида идишларда: ёғ, сирка, горчица, крем, қаймоқ, майонез, шакар, туз, гаримдори берилади. Ўз диди ва иштаҳасига қараб хар бир хўранда тегишли маҳсулотлардан идишларига солиб олади. Бу барлар «швед дастурхони» нинг бир кўринишидир.

Гул мева барлари — Умумий овқатланиш ташкилотларининг янги бир тури. ижтимоий вазифаларни ҳал қилишга қаратилган, алкогол ичимликлар истеъмолини камайтириш назарда тутилган тадбир сифатида пайдо бўлди.

Бу хилдаги барлар ўзига хос усулда биноларда жойлашган, оддийгина жиҳозланган: пештахталар қўйилган, витриналарда 15 хилгача шарбатли ичимликлар, сут коктейллари, электроқаҳвақайнатгич самоварлар, хўрандалар шарбатлардан ташқари чой, қаҳва ичишлари, рестораннынг қандолат цехидан келтирилган қандолат маҳсулотларидан бахраманд бўлишлари мумкин.

Сут маҳсулотли барлар ўз маҳсулот ассортименти билан бошқалардан фарқланади. Сут ва сариёғ коктейлларида ташқари барнинг кундалик таомномасида бутербродлар, пишлоқ, колбаса, бир неча хил сутли таомлар, қуймоқлар, қаймоқли, творогли сомсалар, ун-қандолат маҳсулотлари, ширин таом ва ичимликлар бўлади. Таом тайёрлашда мижозларнинг ўзлари қатнашадиган барлар кенг оммалашиб бормоқда.

Сут маҳсулотлари барлари фирма сут маҳсулотлари дўконлари қошидаги йирик савдо марказларида барпо этилади. Уларнинг асосий мақсади хўрандалар таомни татиб кўриши билан мазасига тушунади ва бар машҳур бўла боради. Бу барларда турли сутли маҳсулотлар ҳам сотилади.

Диско-барлар - кундуз кунлари қаҳвахона сифатида иш олиб боради, кечкурун эса бар хизматини ўтайди. Бу ерларда доимо дискотека уюштирилади. Диско-барлар алоҳида биноларда ёки Мехмонхоналарнинг ярим ертулаларида фаолият кўрсатади. Бу барларда оркестрлар, хонанда, актёрлар иштирокида ёшларнинг дам олиш кечалари ўтказилади. Тавсия этиладиган маҳсулотлар ассортименти турличадир: бутерброд, қандолат-ширинликлар ва ҳоказо истеъмолбоп нарсалар. Диско-бар таомномасида одатда, енгил, совутилган, аралаш ичимликлар, газаклар бўлади. Иссиқ таомлар бўлиши ҳам мумкин. Охирида музқаймоқнинг турли хиллари тавсия қилинади: қулупнайли, шафтоли шарбати, ўрикли, қаҳвали, ёнгоқли ва ҳоказо. Диско-бар заллари замон талабига жавоб берарли даражада бадиий безатилиши керак. Рақс майдони рангли паркет билан қопланиши, умумий кўринишга мос ёруғлик берилиши шарт. Диско-барларда слайдлар кўрсатиш учун катта экран ўрнатилади, қуввати кучли мусиқа аппарати, ёруғликни хар хил қилиб кўрсатиш учун асбоблар, шунингдек телевизорлар, видеомагнитофонлар жойлаштирилади. Мусикий дастурни диско-бар ходими бошқариб боради.

Экспресс-барлар (бир зумда хизмат кўрсатиш) - савдо марказларида, Мехмонхона ва вокзалларда фаолият кўрсатади. Маҳсулотлар ассортименти бар вазифасига мос тушиши керак; бутербродлар, парчаланган, қиймаланган гўштлар нон бетига қуйилган таомлар, хар хил қандолат ва сут маҳсулотлари.

Тикка туриб оватланиб кетадиган барларда таом ассортименти чекланган бўлади. Булар бифштекслар, лангетлар, парранда гўшtidан тайёрланган таомлар, чанқовбосди ичимликлар, шарбат, коктейл, қаҳва.

Пиво барлари — махсус жойларда пиво қуйиб сотилади ёки шишаларда берилади. Қуйиб сотиладиган пиволар махсус идишлардан ёки ишлаб чиқарган завод автоцистернаsidан бевосита автоматлар орқали қуйиб сотилиши мумкин.

Савдода мевали ва минерал сувлар бўлиши тавсия қилинади. Хисоб-китоб официантлар чеки орқали, ўз- ўзига хизмат кўрсатиш жойларида буфетчи ёки сотувчига тўланади.

Пиво барлари пиво сотиш билан бирга иссиқ ва совуқ, газаклар ҳам сотади. Булар жумласига: бутерброд, пивога мос келадиган пишлоқлар, хар хил тузланган нарсалар, қуритилган балиқ, қаламча қилиб қовурилган картошка, қуритилган қора нон, тешиқ кулча, шўрданак, шўр бодом ва бошқалар киради.

Вино барлари- Мехмонхоналар, ресторан, қаҳвахоналар қошида фаолият кўрсатади. Енгил овқатланиш ҳам мумкин, вақти чекланган, шошилган кишилар тез тамадди қилиб кетиши учун жуда қулай. Бундай барлар йирик ресторанлар ичида жойлашган бўлса, дўстлар билан учрашиш, Мехмонлар кутиш, суҳбатлар қилиш мумкин бўлади. Хотиржамлик билан бир пиёла чой ёки қаҳва ичиб кетиш мумкин.

Гриль-барлар — савдо марказларида, шаҳар мавзеларида, дам олиш зоналарида, кишилар гавжум магистралларда, ресторанларда жойлашган бўлади. Гриль-барда хўранда танқис, ноёб таомларни олиши мумкин. Бу ердаги таом ассортименти хўранданинг тезлик билан овқатланишига имкон беради. Бу барларда энг кўп тарқалган таомлардан қовурилган балиқ, жужа, кабоб, бифштекс бўлади. Гриль-барларда таом хуранданинг кўз олдида тайёрланади.

Гриль-барларда бар пештахталари рўпарасида столчалар еки узун курсилар қўйилади. Пештахтанинг ички томонида сотувчи хизмат қилади. Таомни ярим тайёр маҳсулотлардан унинг ўзи тайёрлайди.

Қаҳвахона— истеъмолчилар овқатланиши ва дам олишини таъминлайди. Ресторан маҳсулотларига қараганда булар ассортименти кам.

Қаҳвахона фирма ва буюртма таомлар тайёрлаш, хўрандаларга етказиб беришдек вазифани бажаради. Буларнинг ассортименти чекланган ва таом тайёрлаши мураккаб эмас. Қаҳвахонада иссиқ чой, қаҳва, какао, муздай шарбатлар, минерал сувлар, қатиқ-сут, қандолат ва ширин таомлар мавжуд. Иккинчи таом сифатида тайёрланиши осон бўлган - қовурилган тухум, сосиска, сарделка, қуймоқлар, биринчисига шўрва берилиши мумкин.

Алкоголсиз қаҳвахонада ичимликлар ассортиментида вино-ароқ маҳсулотлари олиб ташланади, алкогольсиз ичимликлар ва қандолат маҳсулотлари сотиш кўпайтирилади. Бу қаҳвахоналарда дискотека бор. Туйлар, юбилейлар, оилавий тушликлар, янги таом ва маҳсулотлар кўрғазмаси ўтказилади.

Маҳсулот ассортименти мижозлар таркибига қараб қаҳвахоналар икки гуруҳга бўлинади:

- ассортименти бўйича маҳсулотларни сотиш — музқаймоқ, қаҳвахонаси, қандолатлар қаҳвахонаси, сут маҳсулотлари қаҳвахонаси;

- истеъмолчилар таркиби бўйича — ёшлар қаҳвахонаси, болалар қаҳвахонаси ва ҳоказо.

Музқаймоқ қаҳвахонаси — хордиқ чиқариш учун энг гавжум жой. Ҳамма

оилалар ҳам ресторан ёки барга боравермайди, чунки у жойлар ёши жихатидан катта тоифадагиларга мўлжалланган, нарх-навоси ҳам юқори. Музқаймоқ, қаҳвахоналари эса ҳаммабоп, бутун оила аъзолари билан келиб музқаймоқ, истеъмол қилиш ва дам олиш мумкин. Музқаймоқ, тайёрлаш жараёни ҳам ўзига хос. Ишлатиладиган асбоблар зангламайдиган пўлатдан ясалди. Жихозларни сақлаш учун стеллажлар, идишларни ювадиган жой, очиқ ва ёпиладиган, деворга ўрнатилган жовон ярим, куйи даражали музлатгичлар, стол ва бошқалар бўлади. Музқаймоқ қаҳвахонаси учун унча катта майдон талаб қилинмайди. Музқаймоқ қаҳвахоналари савдо залида: паст ҳароратли витринада музқаймоқ ассортиментни намуналари қуйилади. Мебель бўлади, чой ва қаҳва қайнатадиган анжомлар ёрдамида мижозларга иссиқ, чой, қаҳва тайёрланади. Бундан ташқари музқаймоқ, қаҳвахонасида хар хил пишириқлар, қандолат маҳсулотларини ҳам харид қилиш мумкин.

Қаҳвахона - истеъмолчиларга кенг ассортиментли қаҳва ичимлигини тавсия бажарадиган махсус ташкилот. Бутун дунёга машҳур бўлган энг машҳур ичимликлар уларнинг таомномасида бўлади:

- табиий қаҳва (filter coffee);
- капучино қаҳваси (coffee cappuccino): қайнаган сут кўпигига ўхшаш кўпикка эга бўлган кучли қора қаҳва, баъзан долчин ва майдаланган шоколад кўшилади;

- люц қаҳваси (coffee luz): кучли мева ликери билан;
- корретто қаҳваси (coffee corretto): узум ароғи билан;
- варшава қаҳваси (coffee Warsaw style): пиширилган сут ва сут кўпиги билан;

- турк қаҳваси (Turkish coffee): қанд билан кўшиб қайнатилган;
- эспрессо қаҳваси (espresso): кучли қора қаҳва, махсус аппаратда майдаланиб, қатламлари орқали қайноқ сув ўтказиб тайёрланади. Қаҳвахонада мижозлар қаҳвага ўхшаш бошқа ичимликлар шарбатлардан тортиб то кучли алкоголь ичимлигигача ичишлари ҳам мумкин. Муқобил ичимлик сифатида таомномага қора, кўк ва ўт чой киритилиши мумкин:

- кўк чой (green tea);
- наъматак чой (rose-hip tea);
- ялпиз чой (bait tea, ёки peppermint tea);
- кўкат ўт чой (herb tea);
- ромашка чойи (comomile tea);
- муз билан чой (iced tea);
- қора чой (black tea).

Қаҳвахоналарда газаклар худди ресторан ёки қаҳвахоналардагидек бўлади, таомлар тўлалигича таомномага киритилади.

Ошхона - тегишли мижозлар талабини қондириш, озиқ-таомлар истеъмол қилинадиган Умумий овқатланиш маскани. Хафтанинг кунлари бўйича таомнома тузилади, таомлар тайёрланади ва хўрандаларга тақдим этилади.

Умумий овқатланиш ташкилотлари орасида ошхоналар энг кенг тарқалган умумий овқатланиш жойи ҳисобланади. Асосий фаолияти - ўз маҳсулотидан аҳоли учун таомлар тайёрлаш, уларнинг хўрандалиқ талабларини қондириш, нонушта, тушлик, кечки таомлар ёки уларнинг бир қисми тайёрланади. Ошхоналардан уйга ҳам таом берилади, олдиндан буюртмалар қабул қилинади, шунингдек таом

маҳсулотлари, ярим тайёр маҳсулотлар сотилади.

Ошхоналар бир-бирларидан қуйидаги белгилари бўйича фарқланади:

-маҳсулотлари ассортиментни бўйича: умумий ва пархез таомлар ошхоналари;
-хизмат кўрсатиладиган миждозлар: мактаб болалари, талабалар ва шунга ўхшашлар;

-манзили бўйича; ҳамма учун, ўқув юрти ва ташкилот муассаса ходимлари учун.

Тамаддихона -таомлар ассортиментни чекланган умумий овқатланиш маскани. Тегишли хомашёлардан тез ва осон таом тайёрланади, хизмати ҳам тез амалга оширилади.

Истеъмол таомлари ассортиментни — совуқ ва иссиқ таомлар, ҳаммабоп ва тез тайёрланадиган таомлар: сосиска, сарделкалар, чучвара, қовурилган тухум. Спиртли ичимликлар сотиш тақиқланади. Тамаддихоналарда исталган таом танланади, кўп холларда тик туриб тамадди қилинади. Таом танлангач, ҳисоб-китоб бирданига амалга оширилади. Бу иш автомат-кассалар орқали ҳам бўлиши мумкин. Тамаддихоналарда ҳамма ишлар жуда тез бажарилади. Шошилган, вақти зик, кишилар бир зумда таомланиб, йўлига равона бўлишлари мумкин. Тамаддихоналар кишилар қатнови сероб, кўзга тез ташланадиган жойларга қурилади.

Тамаддихоналар маҳсулотлар ассортиментини сотиш бўйича умумий ва махсус турларга бўлинади. Махсус тамаддихоналарда чучвара, пиширилган гўшт, кабоб, сомса, котлет, сосиска, бутерброд ва бошқалар тайёрланади.

Буфетлар — таом маҳсулотлари сотишга мўлжалланган бўлади. Улар ичкарида ва ташқарида жойлашиши мумкин. Ярим тайёр, хар хил бошқа маҳсулотлар, энг кўп талаб қилинадиган иссиқ ичимликлар билан савдо қилади. Мактаб ва билим юртлари буфетларидан ташқари ҳамма буфетлар тамаки маҳсулотлари билан ҳам савдо қилади. Ўз -ўзига хизмат кўрсатиш амалга оширилади. Ҳисоб-китоб буфетчи ёки савдо автомати орқали бажарилади.

Буфетлар қуйидаги жойларда фаолият кўрсатади: Мехмонхоналарда, томоша масканларида, спорт майдонлари атрофида, вокзалларда, дарё, денгиз кемаларида, ишлаб чиқариш ва транспорт ташкилотларида, қурилиш ва бошқа муассасаларда. Одатда буфетлар маҳсулотларни ўзларига қарашли умумий овқатланиш ташкилотларидан олади.

Мактаб ва билим юртлари қошидаги буфетлар куни узайтирилган мактабларда қолувчи ўқувчилар ва мактаб ходимлари учун нонушта ва тушликлар беради. Умумтаълим мактабларида мактаб қурилиш лойихасида белгиланган тартибда буфетлар жойлаштирилади.

Оммавий уйин-томоша жойларидаги буфетларда олий сифатли қандолатлар, конфетлар, мева ва маъданли сувлар, хўл мевалар бўлиши керак. Спиртли ичимликлар билан савдо қилиш мумкин эмас.

Бахт уйлари қошидаги буфетларда мева-чевалар, шоколад, конфетлар, шунингдек гуллар ва совға буюмлари бўлади. Никохдан ўтувчиларнинг хоҳишига қараб, олдиндан дастурхон тузатилиши ва официантлар хизмат кўрсатиши мумкин.

Озиқ-овқат дўконлари — аҳолига хар хил таом ва қандолат маҳсулотлари, ярим тайёр маҳсулотлар, Қўшимча бошқа нарсалар сотади. Бу дўконларда хар хил таомлар, қандолат маҳсулотлари, ярим тайёр маҳсулотлар, хомашёнинг янги турларини тайёрлаш, столларга дастурхон безатиш бўйича маслаҳатлар берилади.

Таом ва қандолат маҳсулотлари кўрғазмасида савдо ташкил этилади. Сотиладиган маҳсулотларга олдиндан буюртма қабул қилинади. Йирик таом дўконларида иссиқ ичимликлар ва қандолат маҳсулотлари сотадиган қаҳвахонатерийлар ташкил этилади. Сотиб олинган моллар ҳисоб-китоби назорат касса машинаси орқали амалга оширилади. Озиқ-овқат дўконлари аҳоли яшовчи биноларда ва кишилар гавжум бўладиган кўчалардаги алоҳида уйларда жойлашиши мумкин. Улар ресторан, ошхона ва бошқа ташкилот филиаллари ҳисобланади.

Чойхоналарда чой ва ундан тайёрланган пишириқлар, қандолат маҳсулотлари, гўшти таомлар, балиқ, тухум, мол- гўшти, қовурилган тухум, колбаса ва бошқалар сотилади. Бу ерда асосан ўз- ўзига хизмат кўрсатиш амалга оширилади. Бу чойхоналар Европа ва бошқа мамлакатларга хос.

Мустақиллик туфайли Ўзбекистонда чойхоналарга кенг имкониятлар берилди. Шундай чойхоналар бунёд этилдики, улар фақат чой ичиш жойигина эмас, ажойиб хордиқ чиқариш, кўнгил очиш, дўстларнинг суҳбатлашиш маконига айланди. Бу ерда мижозларнинг ўзлари ҳоҳлаган таомларини тайёрлашлари, айниқса, чойхона палови жуда машхур. Чойхоналар маданий дам олиш масканига айланди. Минглаб кишилар тўпланган чойхонада етук санъаткорлар чиқишлари, чойхона жойлашган худуд аҳлининг қўлга киритган ютуқларини кўриш, эшитиш қандай қувонч бахш этади.

4. Умумий овқатланиш ташкилотларининг тоифалар бўйича тавсифланиши.

Люкс тоифа стандартда айтилишича, ресторан ва барларга берилади. Улар қуйидаги талабларга жавоб бериши керак: бино ички безагининг олий даражада бўлиши, кўзни қамаштирадиган чирой, хизмат кўрсатиш соҳасининг кенглиги, ноёб ассортимент, кўнгилдагидек буюртма ва фирма таомларининг бўлиши, ресторан маҳсулотлари, буюртма ва фирма ичимликларининг кенг ассортименти.

Умумий овқатланиш ташкилотларининг люкс тоифасига ресторан ва барлар киради, булар бошқа тоифалардан қуйидаги белгилари билан фарқ қилади: бинолар ноёб характердаги хажм-режага эга бўлиши, мижозлар учун зал аъло даражада кўнгилдагидек қилиб ясатилиши шарт. Бу талаб анъанавий архитектурадаги ресторан ва барларга, шунингдек, тематик ресторан ва барларга ҳам тегишлидир. Ҳозирги замон инженерлик жихозларининг мавжудлиги, турли мусиқа дастурларидан кенг фойдаланиш, махсус мебель, алоҳида идиш-товокларда таом буюриш, ёритиш воситалари архитектура-бадий безакни такомиллаштиради, хизматнинг умумий дидли манзарасини намоён қилади.

Олий тоифа номи ҳам ресторан ва барларга берилади. Уларнинг ҳам ноёб бинолари, бино ичи безаклари, чиройли жихозлари, ноёб ассортимент, кўнгилдагидек буюртма ва фирма таомлари ва маҳсулотлари, шунингдек

мураккаб усулда тайёрланган ичимликлар, алкоғолсиз ичимликлари бўлади.

Биринчи тоифа ресторанлари — мураккаб тарзда тайёрланган таомларнинг кенг ассортименти тайёрлайдиган умумий овқатланиш корхонасидир. Булар ичига буюртма ва фирма таомлари, вино-ароқлар, тамаки ва қандолат маҳсулотлари киради. Мижозларнинг яхши дам олишлари учун юксак даражада хизмат қилинади.

Турмушнинг янги усулларига мувофиқ ресторанлар ҳам маҳсулотни четга чиқариш соҳасига ихтисослашиб бормоқда. Мижозлар овқатланиш учун

ресторанга келишлари ёки унинг уйга келтирилишига буюртма беришлари мумкин.

Талабалар билимини назорат қилиш учун саволлар:

1. Умумий овқатланиш ташкилотларининг қандай тавсифланишга эга?
2. Умумий овқатланиш ташкилотлари қандай турларга бўлинади?
3. Ташкилотнинг турини белгилашда нималарга эътибор берилади?
4. Ассортиментларига қараб барлар қандай турларга бўлинади?
5. Қаҳвахоналар қаерларда ташкил қилинади?
6. Қаҳвахонада мижозлар қаҳвадан бошқа қандай ичимликлар таклиф этилади?

3-мавзу. Овқатланиш корхоналарининг ташкилий тузилмаси

1. Ресторан ишлаб чиқариш ва хизмат кўрсатиш фаолияти давомида ташкилий тузилманинг ўрни.

Умумий овқатланиш ташкилот тармоқларини тўғри жойлаштириш -аҳолини иш жойида, манзилида, дам олишида овқатланишини тўғри таъминлашдан иборат. Умумий овқатланиш тармоқларини очишда қуйидаги ҳолатлар ҳисобга олинади: аҳолининг миқдори, унинг таркиби ва эҳтиёж қобиляти, географик шароит, ишлаб чиқариш ташкилоти ва аҳоли яшайдиган жойларнинг узоқ-яқинлиги. Шундагина умумий овқатланиш ташкилотидан аҳоли яхши фойдаланиши мумкин.

Аҳоли зич жойлашган йирик шаҳарларда халқнинг қайси томонга қараб кўпроқ ҳаракат қилиши ҳам ҳисобга олиниб овқатланиш маскани очилади. Шунинг билан бирга фақат шу атрофда яшайдиган аҳоли, яқин-ўртадаги ташкилот, муассаса ходимларигина эмас, балки келадиган Мехмонлар ҳам назардан четда қолмаслиги керак.

Кишилар эҳтиёжини, уларнинг ҳаракат йўналишлари ва гавжум бўладиган жойларини ўрганиш натижасида умумий овқатланиш ташкилотлари жойлаштирилади. Йирик ошхоналар, тамаддихоналар, қаҳвахона, барлар, ресторанлар аҳолининг меҳнат, маданий-маиший муассаса ходимлари, кучадаги кишилар ҳаракатлари ҳисобга олинган ҳолда жойлаштирилади. Эътиборга олинadиган энг муҳим нарса кишиларнинг кундалик ва даврий истеъмол эҳтиёжидир. Кундалик эҳтиёж, харидорлар сотиб оладиган маҳсулотлар кетишини, айниқса, озиқ-овқат дўкони ходимлари билишлари керак.

Бундай дўконлар шу ҳудудда яшовчи аҳолига жуда қўл келади. айниқса, яқин ўртада меҳнат бажарадиган кишилар тез овқатланиши ва керакли маҳсулотларни уйлари учун сотиб олиб кетишлари мумкин. Шунинг учун бундай дўконлар 5-10 дақиқалиқ масофада, 500 м радиусда бўлиши мақсадга мувофиқдир. Аҳоли зич жойлашмаган шаҳарларда дўконларгача масофа 800м гача бўлиши, харидорлар 15 дақиқадан ортиқ юрмаслиги керак.

Даврий истеъмол эҳтиёжлари қаҳвахона ва тамаддихоналарда, шунингдек, кичикроқ ресторанларда кўпроқ учрайди. Бунда хизмат кўрсатиш радиуси 800 м дан ошмаслиги керак. Йирик ресторанлар учун бу масофа 1,5—2 км ни ташкил этади. Ошхона, қаҳвахона, ресторанлар шундай ўрнашган бўлиши лозимки, тайёрлов ташкилотларини ярим тайёр ва бошқа маҳсулотлар билан таъминлаш ягона тизим ихтиёрида бўлсин. Йирик шаҳарларда тайёр маҳсулотлар совутилиб тез музлатилган ҳолда, шунингдек олий даражада тайёрланган ярим тайёр

маҳсулотлар тайёрловчи ташкилотлар томонидан тайёрлаб берилади. Умумий овқатланиш ташкилотлари томонидан ресторанларни бошқариш жараёни ишчи кучи, моддий ва молиявий маблағларни мувофиқ равишда мослаштиришни таъминлашга қаратилган. Ресторанда бир маромда маҳсулотлар тайёрлаш, хизматнинг олий даражада бўлиши фақат рестораннинг техник ҳолатига, бинонинг шинамлигига ва залларнинг технологик жихозига боғлиқ бўлибгина қолмай, балки раҳбарларнинг ишчанлик сифатига ҳам боғлиқдир.

Куйидагиларни бажариш ресторанларни бошқаришга киради:

-Умумий овқатланиш ташкилотси ва унинг филиаллари устидан умумий раҳбарлик;

-ишлаб чиқариш ва хизмат ходимларини технологик ва техник жиҳатдан тайёрлаш;

-техник-иқтисод бўйича режалаштириш;

-хисоб ва молия фаолияти;

- техник ва ишлаб чиқариш таъминоти.

бошқаришнинг энг муҳим қисми -мехнатни ташкил қилиш, бунга ходимларни маънавий ва моддий рағбатлантириш киради.

Ресторанлар бошқарувининг тузилмаси тегишли вазифаларни бажарувчи, бир-бирига итоат этувчи томонлар бирлашмасидир.

Бир қанча ходимлардан иборат бошқарув органи тизими қисмларининг бажарадиган вазифалари битта истетьмолчилар эхтиёжини қондириш.

Бу гуруҳга алоҳида ходим раҳбарлик қилади. У ишониб топширилган соҳани (ресторан, унинг филиаллари, цехлар ва ҳоказо) бошқаради. Ресторан жамоасини маъмурият бошқариб туради.

2. Корхона бошқарувининг усуллари тамоиллари, вазифалари.

Мехнат жамоасининг бир қисмини ташкил бажарадиган директор, бошлиқ, мансабдор шахслардир. Маъмурият ҳуқуқ ва мажбурияти доирасида жамоа фаолияти устидан раҳбарликни амалга оширади, мехнат жамоаси номидан иш қилади, уларнинг манфаатини химоя қилади, бурчларини бажариши учун жавоб беради.

Мехнат жамоаси маъмурият билан бир қаторда ресторан бошқарувида қатнашади. Умумий овқатланиш мехнат жамоасининг бутун мақсад ва вазифалари битта биргаликда мехнат қилиб маҳсулот тайёрлайди ва уни истетьмолчиларга, харидорларга, хўрандаларга етказиб беради. Мехнат жамоаси хўжалик масалаларини муҳокама қилиш, қарорлар қабул қилиш, мехнат жараёнини, режалаштириш ва тартибга солиш ҳуқуқига эга. Ресторан мехнат жамоаси таркибига бригадалар, бўғинлар киради.

Ресторанларда ташкил этиладиган ошпазлар бригадалари, официантлар - мехнат жамоасининг асосий қисми ҳисобланади. Бригадалар комплекс ва махсус бўлиши мумкин.

Комплекс бригадалар ошпазларни, ошхона ёрдамчи ишчиларини, идиш-товоқлар ювувчиларни бирлаштиради. Бундай ишчилар сонини жуда купайтирмай, оз сонли кишиларни режали ишлатилса, унумли натижаларга эришиш мумкин. Махсус бригадалар бир соҳада ишловчиларнигина бирлаштириши мумкин: ошпазлар, қандолатчилар, юк ортувчилар, официантларни алоҳида-алоҳида иш муддатига қараб бригадалар сменали ёки сменасиз, ҳамма ишларни ўзлари бажарадиганга бўлинади. Сменасиз ишда моддий қимматга эга бўлган буюмлар

қўлдан-қўлга ўтиб юрмайди вақт тежалади. Бригадалар ресторан директори буйруғига биноан унга кирувчиларнинг ҳоҳишига қараб тузилади. Агар бригада таркиби 10 кишидан ошса, жамоа умумий мажлиси қарори билан бригада кенгаши тузилади, йирик умумий овқатланиш ташкилотларида бригадирлар кенгаши ташкил топади, бригадирларни, одатда бригада аъзолари сайлайди.

Меҳнатни бригада шаклида ташкил қилиш жамоа ва шахснинг моддий масъулиятини, моддий манфаатдорлик туйғусини қучайтиради. Меҳнатга ҳақ, тўлаш бригадада иш натижасига қараб белгиланади.

Умумий овқатланиш ташкилотлари ихтиёридаги бинолар, анжом, ускуна ва бошқа ишлаб чиқариш фондлари ижарага берилган бўлади.

Ресторан фаолияти қуйидаги тамойил асосида ташкил топади; ишлаб чиқариш-хўжалик фаолиятидан ҳосил бўлган даромад ҳисобига ҳамма харажатларни қоплайди. Бунда ишлаб чиқаришни янада ривожланштириш, ходимларни моддий рағбатлантиришни ҳам ҳисобга олиш керак.

Ресторан бошқарув аппарати тузилиши характери унинг бўлимлари таркибий қисми билан, уларнинг ўзаро муносабатлари, ўзлари ишлаб чиқарган ва сотиб олган маҳсулотлар миқдори билан белгиланади. Бошқача қилиб айтганда, рестораннынг тури, залларнинг сифими ва ишнинг ўзига хос хусусиятига ҳам боғлиқ. Ресторан ходимларининг ҳуқуқ ва бурчлари махсус йуриқнома ва ички тартиб-қоида ҳужжати билан амалга оширилади. Ресторан директори ҳамма ташкилий ишлар, савдо-ишлаб чиқариш ҳаракатининг натижалари, рестораннынг тижорат-хўжалик-молиявий фаолияти учун жавоб беради. Директор хўрандаларга маданий хизмат кўрсатиш, таомларнинг яхши сифатда бўлиши, ҳисоб-китоб ва назорат ҳолати, моддий бойликларнинг сақланиши учун масъул ҳисобланади. У меҳнат қонунчилигига риоя қилиши керак. Ресторан директори ходимларни танлаш, жой-жойига қўйиш ишларини мустақил ҳал қилади.

Ресторан директори қуйидагиларни бажариши шарт:

- ташкилотни хомашё, маҳсулотлар, ярим тайёр маҳсулотлар, моддий-техника анжомлари билан ўз вақтида изчил, режали таъминлаб туриш;

- ташкилотнинг ҳамма тармоқ ишларини назорат қилиш, савдо қоидаларига риоя қилиш, санитария, гигиена, техника хавфсизлиги талабларига амал қилиш;

- меҳнатни илмий асосда ташкил қилиш;

- ҳамма ходимларнинг ички тартибни аниқ ва тўла бажаришларини таъминлаш;

- жамоада тарбиявий ишларни олиб боришни ташкил этиш.

Юқоридагилар билан бир қаторда ресторан директорининг ихтиёри ва моддий-пул маблағлари бўлади, ресторан пул мулк ва анжомлар сотиб олади, шартномалар, буйруқлар тузади, меҳнат қонунчилигига асосан ходимларни бир ишдан иккинчисига ўтказиши, бўшатади, ходимларини рағбатлантиради, интизомий жазо беради.

Ресторанга тушадиган даромадга қараб, ресторан директори мустақил равишда ходимлар маошини ошириш ҳуқуқига эга. Бу, албатта ташкилот ҳисобидан бўлади. Меҳнатга ҳақ тулаш фонди миқдори ташкилотнинг савдодан тушган даромадига боғлиқ. Меҳнатга ҳақ тўлаш фондини белгилашда товар айланиш даражасини ҳисобга олиш керак. Ресторан директорининг яна бир вазифаси - меҳнатни ташкил қилишнинг бригада шаклини жорий қилишдир агар

ишнинг яхши бориши учун фойдали бўлса, бригада тизимига раҳбар, инженер-техник ходимларни, мутахассисларни, хизматчиларни ҳам жалб қилиши лозим. Бунда моддий манфаатдорлик ҳам ошади.

Жамоа бошида мутахассис, ишбилармон раҳбар туриши, кишилар билан ишлай биладиган, илмий-техника ютуқлардан унумли фойдалана биладиган, масалани ўзи мустақил бажарадиган, жамоа ишлаб топган маблағлардан мақсадли фойдалана оладиган киши бўлиши лозим.

Юқоридагига ўхшаш талаблар директор муовинига ҳам кўчади, чунки унинг ҳуқуқли ҳам белгиланган соҳа бўйича директорникига ўхшайди. У директор топширган соҳа учун маъсулдир. Рестораннинг ишлаб чиқариш бўйича мудирини вазифаси:

- мижозлар эҳтиёжини ўрганиш;
- хомашёдан унумли фойдаланишни таъминлаш ва олий сифатли таом тайёрлашда пазандалик қоидаларига технологик кўрсатмаларига амал қилиш;
- мавжуд маҳсулотлар ассортиментини минимумини ҳисобга олган ҳолда таомнома тузиш, таомлар навини белгилаш;
- ходимларнинг ишга чиқиш жадвалини тузиш, уларни жой-жойига қўйиш;
- ишлаб чиқаришда санитария ва гигиена қоидаларига қараб меҳнатни муҳофаза қилиш, хавфсизлик техникасига риоя қилиш;
- маҳсулот, моддий бойликларни сарфлаш бўйича ўз вақтида бухгалтерияга ҳисобот бериш.

Ишлаб чиқариш бўйича мудир ишлаб чиқариш цехлари ишига раҳбарлик қилади, цехлар йўқ жойларда бригадирлар орқали иш олиб боради.

Ишлаб чиқариш бўйича мудир технология қоидаларига биноан таом тайёрлаш, санитария-гигиена қоидаларига риоя қилиш, ходимларни мутахассисликлари бўйича иш ўрнига қўйиш, цех бошлиқлари ва бригадирларнинг нотўғри буйруқларини бекор қилиш ҳуқуқига эга.

Цех бошлиқлари ўз бўлимларида ишлаб чиқариш мудирлари эга бўлган ҳуқуқлар ва масъулиятга эга.

Хизмат кўрсатувчи тоифага қуйидаги ходимлар қиради: зал маъмури, бош официант, официантлар, ошпазлар, таом тарқатувчилар, буфетчи, кассир, кийим қилувчи, швейцар, озик-овқат дўкони сотувчиси. Умумий талаб бўйича ҳамма соҳа хизмат қилувчилари махсус маълумотга ёки касб-хунар тайёргарлигига эга булишлари шарт. Хизмат қилувчилар бир хил шаклдаги санитария қоидаларига риоя қилган кийим кийишлари керак. Шу савдо маскани учун белгиланган бир хил пойафзалда хизмат кўрсатишлари шарт. Швейцарлар, кийим қилувчилар, бош официант, официантлар учун бир хилдаги кийимлар бўлиши лозим. Бир хил кийимларда юривчи ходимлар кийимининг кўкрагида эмблемали нишонлар бўлиши лозим. Люкс ва олий тоифадаги ресторан, барларда ишловчи ходимлар хорижий мамлакатларда таом тайёрланиши ва хизмат кўрсатилиши билан таниш булишлари керак;

Швейцар — ресторан директори томонидан қўйилади, у Меҳмонларни кутиб олиши керак, эшикларни очиб-ёпиб туради, залларнинг жойланиши ҳақида ресторанга қилувчиларга ахборот беради. Ресторан ёпилиши олдида қилувчиларни тўхтатади. Меҳмонлар илтимосига кўра такси чақириб бериш ҳам унинг вазифасига қиради. Ресторанга кириш қисми тозалигига қараб, ойна, эшикларни, полни артиб тозалаб туради. Ресторан эшиги атрофидаги қорларни

курайди, ташқари озодалигини ҳам назорат қилади. Сигнализация тизимини, рекламалар тўғри осилганини кузатади.

Швейцар ўз ишининг мутахассиси бўлиши керак. Умумий овқатланиш ташкилотларига хўрандаларига хизмат кўрсатиш қоидаларини, ресторан залларининг жойлашишини яхши билиши, ёнгина қарши воситаларнинг қаерда ўрнатилганини, энг яқин жойлашган Умумий овқатланиш тармоқларининг, милиция, тез ёрдам, такси телефонларини ёддан билиши шарт.

Кийим илувчи. Ресторанга киришда устки кийимларни ечадиган жой бўлади. Бу ерда хизмат қилувчи Мехмонларнинг устки кийимларини ва бошқа буюмларини қабул қилиб олади, кийим осилгач, оскич номери ёзилган жетон беради. Кийимлар қабул қилиб олувчи топширилган буюмлар учун масъул ҳисобланади. Жетон қайтарилгач, топширилган буюмлар олиб берилади, кийим қабул қилувчи устки кийимни кийишда Мехмонга ёрдамлашади. Кийим тугмалари, илгичлар узилган бўлса, тақиб беради. Бу ишлар учун хизмат ҳақи талаб қилинмайди.

Кийим қабул қилиб олувчининг энг муҳим вазифаси ресторанга келувчиларнинг шахсий буюмларини қабул қилиб олиш ва сақлаш қоидаларини билишдир. Мижозларнинг бош кийимлари ва бошқа буюмларини қабул қилмаслик мумкин эмас, «Мижозларнинг йўқолган буюмлари учун маъмурият жавобгар эмас» деган ёзувлар қўйилиши ҳам ноўрин.

Ресторанга келувчи мижоз гардероб жетонини йуқотиб қуйса, кийим қабул қилувчи тегишли ҳужжат расмийлаштиради.

Бош официант — официантларнинг ҳамма ишларига раҳбарлик қилади. Шунингдек, швейцар, кийим илувчи, зал, хожатхона фаррошлари, буфет ходимлари ишлари ҳам унинг назоратида бўлади. Бош официант зиммасига мижозларга хизмат кўрсатиш қоидалари ходимлар томонидан қандай бажарилаётганини назорат қилиш, Ички тартиб-интизом, шахсий гигиена, бир шаклдаги кийимлар кийишга риоя қилиниши, идиш-товоқлар, стол дастурхонлари, уларга қуйиладиган буюмларнинг тахт туришини, ресторан зали мижозлар қабул қилишга тайёрлигини назорат қилиш юқлатилади.

Хорижий туристларни қабул бажарадиган ресторанлар бош официантга уларни Овқатланиш залига таклиф қилиши, Мехмонхона ичида Овқатланишни ташкил қилиши, қабуллар, банкетлар ўтказиши мумкин. Бош официант таом тайёрлаш технологиясини билиши ва Мехмонларнинг миллий хусусиятларини, одатларини ҳисобга олган ҳолда ҳаракат қилиши лозим.

4-Мавзу. Овқатланиш корхоналарининг материал-техник таъминоти

1. Ресторан ва барлар материал-техник таъминотига қўйиладиган талаблар.

2. Ресторанларнинг технологик жихозлар билан таъминот меъёрлари.

1. Ресторан ва барлар материал-техник таъминотига қўйиладиган талаблар

Материал-техник таъминот барча турдаги умумий овқатланиш корхоналари ошхона жихозлари ва анжомлари ишлаб чиқариш ва савдо инвентарлари (асбоб-ускуналар) санитар маҳсус кийимлар ва фирма кийимлари, мебиллар, дастурхон-сочиқлар ва бошқалар.

Материал-техник таъминоти қўйидаги талабларни тақазо этади:

- ўз вақтида ва буд ҳолатда етказилиши;
- узлуксиз таъминланиши;

Таъминот узилиши умумий овқатланиш корхоналари хизмат кўрсатиш ритмини издан чиқариши мумкин, шунинг учун маиший техника таъминотининг зарур товарлар захирасини ташкиллаштиришни тақазо этади.

-етказиб беришнинг юқори сифатда ташкил этилиши ва унинг амалдаги стандарт ва техник шартларига тўлиқ мос келиши зарурлиги;

-таъминот шаклининг энг маъқул турини танлашни;

Бозор иқтисодиёти шароитида ҳар бир корхона материал-техник таъминоти ишларини ўзи ҳал қилишини тақазо қилмоқда.

Умумий овқатланиш корхоналари ўзилари таъминотчи ташкилотларни қидиришади улар билан таъминот шартномалари тузишади. Жихозларни қабул қилишда унинг қадоклари будлиги техник шартларга тўлиқ мос келиши, унинг сифатини тасдиқловчи техник паспорти бўлиши талаб этилади. Агарда бирон нуқсон сезилса акт тузилади. Ушбу акт корхоналар ўртасида тўзилган шартнома шартларида кўрсатилган бўлиши керак.

Таъминотчиларни танлашда, тизимли равишда уларни ўрганишни тақазо этиди. Етказиб берувчининг салоҳияти инобатга олиниб, уларнинг рўйхатини тузиш ва мухсус кўрсаткичлар орқали уларни таҳлил қилиш, асосийси таъминотни сифатли ва узлуксиз, ишончли етказиб бериш имкониятлари ҳисобга олинади.

Моддий техник таъминот билан шуғилланувчилар кўп бўлиши мумкин. УОК бундай ташкилотлар билан шартномани хизматларни етказиб берувчиларнинг улгуржи аукцион ярмаркаларида, савдо марказларида, катта шаҳарларда ташкил этиладиган моддий техник таъминловчи сервис марказларида шартномалар тузиш мумкин. Бугунги кунда турли овқатланиш корхоналари учун материаллар техник жиҳозларини таъминоти билан шуғилланувчи ташкилотларни интернет сайтларида осонгина топиш мумкин.

Материал техник-таъминотининг миқдори, жиҳозланиш даражаси эксплуатацияси нормаси билан белгиланади. Масалан бир марталик идишлар, ювиш воситалари ва бошқа материаллар барча савдо ишлаб чиқариш фаолияти жараёнларида тўлиқ қатнашади. Овқатланишда кўп марталик ишлатиладиган идиш товоқлар ва анжомлар фойдаланиш меъёрлари ўргатилади.

Жихозларнинг миқдори фаолиятини янги бошлаган овқатланиш корхоналарида савдо техник ва совитиш жиҳозлари билан таъминлаш меъёрларга амал қилиш тавсия этилади.

2.Ресторанларнинг технологик жиҳозлар билан таъминот меъёрлари

Ошхона жиҳозлари, анжом ва идиш-товоқлари мебил ва ошхона инвентарлари “Овқатланиш корхоналарини ошхона жиҳозлар ва идишлар билан таъминоти буйича меъёрлар” ишлаб чиқилан. Масалан: форфор-фаянсли, шиша ва металл идишлар, ошхона анжомлар меъёрлари бўлимида барча турдаги идиш ва анжомларнинг битта ўриндиқ учун зарур бўлган меъёрида ажратилиши кўзда тутилади. Залда хурандалар учун ўриндиқлар сонига кўпатириш орқали зурур бўлган анжомлар сони аниқланади .

Ошхона анжомлари ресторан ва кафелар учун қуйидаги 1-жадвалда келтирилади.

Ресторанларнинг технологик жихозлар билан таъминот меъёрлари.
1-жадвал.

Жихозларнинг номланиши	Асосий кўрсаткичлар	Залнинг сигими, ўриндиқлар сони					
		100	150	200	300	400	500
1	2	3	4	5	6	7	8
Механик жихозлар Механизмларини алмаштириш мумкин бўлган универсал машина: гўшт қиймалагич аралаштириш механизмлари майдалаш механизмлари	75 кг/соат 25 л 15 кг/соат	1	1	1	1	1	1
Универсал сабзаёт кесиш машинаси	50-200 кг/соат	1	1	1	-	-	-
Универсал сабзаёт кесиш машинаси	400-1000 кг/соат	-	-	-	1	1	1
Кўкатларни кесиш ускунаси	90кг/соат	1	1	1	1	1	1
Механик гўшт қиймалагич	250 кг/соат	1	1	1	1	1	1
Аралаштириш машинаси	6 л	2	2	2	2	2	2
Аралаштириш машинаси	35 л	-	-	-	1	-	-
Аралаштириш машинаси	60 л	-	-	-	-	1	1
Нон кесиш машинаси	200 кес/мин	1	1	1	1	1	1
Сутли коктейл учун аралаштириш ускунаси	300 порц/соат	1	1	1	1	2	2
Совитиш жихозлари Ўрта ҳароратли совитиш шкафи	0.71 м ³	4	3	4	4	5	5
Ўрта ҳароратли совитиш контейнер шкафи	1.40 м ³	2	3	3	5	5	7
Ўрта ҳароратли совитиш прилавкиси	0.25м ³	1	1	1	2	2	2
Паст ҳароратли совитиш прилавкиси	0.15 м ³	1	1	1	1	-	-
Паст ҳароратли совитиш прилавкиси	0.50 м ³	1	1	1	-	1	1
Паст ҳароратли совитиш шкафи	1 м ³	-	-	-	1	1	1
Музгенератори	35 кг/соат	1	1	1	1	1	1
Электрофризер	30 кг/соат	1	1	1	1	1	1
3та бочкали ичимликларни совитиш ускунаси	30 дм ³	1	1	1	1	1	1
Иссиқлик жихозлари							
3 комфоркали электр плита	0.51 м ²	3	3	4	5	6	6
Стационар электрли овқат	100 л	2	2	1	2	-	-

пишириш қозони							
Стационар электрли овқат пишириш қозони	160 л	-	-	1	1	1	2
Стационар электрли овқат пишириш қозони	250 л	-	-	-	-	1	1
Электрли қайнатиш ускунаси	60 л	-	-	-	-	2	2
Электрли қовуриш шкафи	0.51 м ²	2	2	3	2	2	2
Электрли қовуриш шкафи	0.85 м ²	-	-	-	1	2	2
Кабоб шишириш печи	20 шп	1	1	1	1	2	2
Электрли сквородка	0.22 м ²	1	1	1	-	-	-
Электрли сквородка	0.45 м ²	1	1	2	3	3	4
Электр кофе қайнатгич	20 л	-	-	1	1	2	2

Махсус кийимлар қўйидагича режалаштрилади. Бир йил муддатга ҳар бир ишчига икки комплект кейим кечак меъёри мавжуд. Ошпазлар учун комплект кийим кечак таркибига оқ куртка, оқ фартук қалпоқ ҳам киритилади.

Техник таъминотни ташкиллаштириш ишларига анжомлардан фойдаланиш қоидаларига амал қилиш ва уларни тўғри сақлаш тадбирларини ўз ичига олади.

5-мавзу. Овқатланиш корхоналарида хом ашё ва маҳсулотларнинг таъминоти ва омбор хўжалиги ишини ташкил этиш

1. Хом ашё ва масаллиқнинг келиш манбалари
2. Умумий овқатланиш корхоналарини хом ашё билан таъминлашни ташкил этишга қўйиладиган асосий талаблар
3. Хом ашё ва ярим тайёр масаллиқларни миқдори ва сифатига қараб қабул қилишни ташкил этиш
4. Омбор хўжалигини ташкил этиш
5. Омбор биноларининг кўриниши, жиҳозланиши ва сақлашга мос бўлишининг асосий талаблари.

1. Хом ашё ва масаллиқнинг келиш манбалари

Умумий овқатланиш турли хил ва миқдордаги озиқ-овқат маҳсулотларини қайта ишлайдиган корхонадир.

Умумий овқатланиш корхоналарига маҳсулот етказиб берадиган ва озиқ - овқат ҳамда сут-гўшт саноатига хом ашё етказиб берадиган асосий база бу қишлоқ хўжалиги ҳисобланади. Умумий овқатланиш корхоналарининг нормал ишлаши учун хом ашё, масаллиқ билан таъминлаш ва моддий-техника предметлари билан жиҳозлаш биринчи даражали аҳамиятга эгадир.

Умумий овқатланиш корхоналарига озиқ-овқат товарлари ва моддий-техника фонди ҳисобига марказлаштирилган манбалардан ҳам, марказлаштирилмаган манбалардан ҳам келади.

Қишлоқ хўжалик маҳсулотларини *марказлаштирилмаган* ҳолда *тайёрлаш* ва *харад қилиш* фермер ва деҳқон хўжалиқларининг бурдоқчилик хўжалиқлари, ғамлаб қўйилган захира ва ҳоказолар ҳисобига амалга оширилади. Гўшт маҳсулотлари, тирик балиқ, тухум, сут маҳсулотлари, картошка, мева ва сабзавотлар билан таъминлаш ҳам марказлаштирилган ва марказлаштирилмаган

манбалар ҳисобидан амалга оширилади.

Умумий овқатланиш корхоналарини *марказлаштирилган тартибда таъминлаш* матлубот жамиятлари, фонди ҳисобига ун, дон-дун, макарон маҳсулотлари, қанд-шакар, конеерма, кондитер ва тамаки маҳсулотлари олиш билан амалга оширилади.

Ошхоналарга янги ошқўкатларни (кўк пиёз, салат барги, укроп, редиска кабиларни) бир кунлик лимит ҳисобидан ошмаган ҳолда бозордан нақд пулга сотиб олишга руҳсат этилади.

Ёрдамчи хўжалик ва бўрдокига боқиш пунктлари қўшимча арзон гўшт, балиқ, сут,-тухум, сабзавот, картошка ва мева-чева ишнинг муҳим манбаи ҳисобланади. Умумий овқатланиш корхоналари ўзларини ўзлари овқатбоп хушбўй ошқўқлар билан муттасил таъминлаб туришлари учун кичик томорқа, теплица ва парниклар ташкил этишлари мумкин.

Умумий овқатланиш корхоналари сабзавот, мева, резавор ғамлаб қўядилар, қўзи-қоринларни тузлаб, сиркалаб қишга сақлайдилар. Бу қиш ва баҳор ойларида тайёрланадиган таомларнинг хили кўп, таом-таркиби витаминлар, минерал тузларга бой бўлиши имконини беради.

Умумий овқатланишнинг катта-катта корхоналари ўзларида квас, спиртсиз ичимликлар, морожний, морс, колбаса маҳсулотлари, гўштан дудланиб тайёрланадиган маҳсулотлар, шунингдек озиқ-овқат чиқитларидан крахмал ишлаб чиқаришни ташкил этадилар. Бу эса корхонани хом ашё билан таъминлашда қўшимча манба ҳисобланади. Умумий овқатланиш корхоналарини ўзларининг асосий ошхоналари ва ресторанларини ярим тайёр ва тайёр пазандалик ҳамда кондитер маҳсулотлари билан марказлаштирилган тартибда таъминлашни кейинги йилларда тобора ривожлантириб бормоқдалар. Бу ҳол кейинчалик умумий овқатланиш корхоналари таъминотида асосий ўринни эгаллаб қолади.

2. Умумий овқатланиш корхоналарини хом ашё билан таъминлашни ташкил этишга қўйиладиган асосий талаблар

Вақт-вақти билан ташиб келтириладиган хом ашё ва озиқ-овқат маҳсулотларининг тури ҳар хилдир. Овқат маҳсулотларининг: сут, ярим тайёр масалликлар, ошқўк, нон-бўлочка ва хамирдан тайёрланадиган кондитер маҳсулотлари, янги сабзавотлар каби анчагина турларини ҳар куни ташиб келтириш зарур бўлади. Айрим маҳсулотлар (гўшт, балиқ ва бошқалар) сақлаш учун шароит бўлган ҳолларда 2 — 3 кунга етадиган миқдордагина олиб келинади. Қуруқ маҳсулотлар, консервалар захираси умумий овқатланиш корхоналарига асосан 5— 10 кунга етадиган қилиб олиб келинади.

Умумий овқатланиш корхоналарини хом ашё билан таъминлашнинг ташкил этилишига қуйидаги талаблар қўйилади; хом ашё ва бошқа масалликларни захираси тугаб қолмаслигини ҳисобга олиб бир меъёردа ва ўз вақтида таъминлаб туриш; ҳар қайси, умумий овқатланиш корхонасини зарур овқат масалликлари билан бир қаторда моддий-техника материаллари билан ҳам тўла таъминлаш; товар етказиб беришнинг илғор шаклини қўлланиб хом ашёни ўз вақтида етказиб келтириш; барча моддий бойликларнинг ҳам миқдори, ҳам сифати бутлигини таъминлаш; хом ашё ва товарларни қабул қилиш, сақлаш ва

тақсимлаш ишларини масъул шахслар томонидан бажарилиши; сақлаш ва тақсимлаш учун нормал шароит яратиш; хом ашё билан таъминлашнинг маҳаллий хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда қўшимча манбаларини қидириб топиш; хом ашё, товар ва ишлаб чиқариш чиқитларидан самарали фойдаланиш, идишларни яхши сақлаш ва уларни товар етказиб берувчиларга ва идишларни қабул қиладиган базаларга ўз вақтида етказиб бериш ва хоказолар.

Умумий овқатланиш корхоналарини хом ашё ва бошқа товарлар билан узлуксиз таъминлашни ташкил этишда корхонага мазкур товарларнинг қанча миқдорда керак бўлишини аниқлаш билан боғлиқ бўлган катта тайёргарлик ишлари ўтказиш талаб этилади. Корхонани хом ашё билан таъминлашнинг муфассал режасига хўрандаларнинг талабини, овқатланувчиларнинг хусусиятларини, таомларнинг режали, рецептларини, мавсумийликни, маҳаллий аҳолининг овқатланишидаги ўзига хосликни асос қилиб олиш лозим.

Ҳар бир умумий овқатланиш корхонаси нормал ишлаб туриши учун масаллик, ёқилғи ва моддий-техника таъминоти предметларининг маълум захирасига эга бўлиши керак. Бу захира тасдиқланган ишлаб чиқариш программасини ва товар оборотнинг умумий ҳажмини ҳисобга олиб белгиланади.

Захиралар товарларнинг айрим гуруҳлари бўйича уларни етказиб бериш шароитини ҳисобга олиб белгиланади. Бунда корхоналарнинг таъминот-базасидан узоқ-яқин жойлашганлиги, омбор биноларнга қанча товар сиғиши ва хоказолар ҳисобга олиниши керак. Нормадан ортиқ захира тўрмаслиги учун асосий маҳсулотларнинг сарф-ланишини ҳам ҳисобга олиш керак. Товарлар кўп захира қилиб қўйилса корхонада сарфланиб туриши секинлашиб қолади ва айланма маблағларининг ишлатилмай қолишига сабаб бўлади, қолаверса омбор биноларини ортиқча банд қилади ҳам.

Хом ашё билан таъминлаш йиллик режага асосан алоҳида товар етказиб берувчиларга ойлик ўн кунлик ва кундалик аризалар бериб турилади ва транспорт воситаларига бўлган талаб аниқланади.

Умумий овқатланиш корхоналарига товарларни ўз вақтида етказиб бериш шакли шу корхоналарнинг бир меъёردа ишлаб туришининг энг муҳим шартларидан ҳисобланади.

3. Хом ашё ва ярим тайёр масалликларни миқдори ва сифатига қараб қабул қилишни ташкил этиш

Хом ашё ва ярим тайёр масалликлар илова қилиб бериладиган ҳужжатларга, амалдаги стандарт ва техник шартларга асосан ҳам миқдор, ҳам сифат жиҳатдан қабул қилиб олинади. Халқ истеъмоли товарларини миқдор ва сифат жиҳатдан қабул қилиш тартиби товар таъминотининг асосий шартларида, хўжалик шартномаларида ва тегишли инструкцияларда аниқлаб берилган. Товар ва ярим тайёр масалликларни масъул шахслар — омбор муди-ри, омборчи, ишлаб чиқариш мудири, ошпаз-бригадир, буфет мудири қабул қилади.

Миқдор жиҳатдан қабул қилиш товарларнинг оғирлигини нечта идишга жойланганлигини, идишларнинг сифатини, маркаланганми йўқми эканлигини аниқлашдан иборат бўлади. Товарларнинг брутто (идиши билан бирга) ва нетто (идишсиз) оғирлиги аниқланади, меъёрий ҳужжатлар билан таққосланади.

Сифат жиҳатдан қабул қилиш товарларнинг навини, амалдаги стандарт ва техник шартларни ҳисобга олган ҳолда аниқлашни ўз ичига олади. Сифати

органолептик усул билан ҳам аниқланадиган товарларнинг ранги, ҳиди, таъми, консистенцияси, ташқи кўриниши текширилади, зарур бўлган ҳолларда товарнинг намунаси лаборатория таҳлилига юборилади.

Сифатсиз ва миқдори фарқ қилган товарларга таъминотчига даъво қилиш учун акт тузилади. Акт тузувчи комиссиянинг таркибига товар таъминотчи, инспекция вакили ёки бу ишдан манфаатдор бўлмаган шахс (гувоҳ) киритилади.

Келган товарларнинг сифатини аниқлашни тез бузиладиган товарларни 24 соатдан кечиктирмай, бошқа товарларни эса 10 кундан кечиктирмай амалга ошириш керак.

Баъзан товарларни қабул қилишда идишнинг оғирлигини аниқлаш имкони бўлмаса, бундай ҳолларда идишни бўшагандан кейин тортиб кўрилади, камомад бўлса, акт тузишга тўғри келади.

Масъул шахс томонидан ҳам миқдори, ҳам сифати жиҳатдан қабул қилинган барча товарлар шу шахснинг гарданига ёзиб қўйилади.

Тез бузиладиган ярим тайёр масаллиқлар, тайёр пазандалик ва кондитер маҳсулотларини, нон, сут кўпинча омборга тушмай, бевосита ошхона ёки буфетларга қабул қилинади. Ярим тайёр масаллиқлар, кондитер ва сут маҳсулотлари идишлари билан қабул қилиниб кириш дафтарига киритилади, топшириладиганда эса фактура қўшиб қайта жўнатилади.

4. Омбор хўжалигини ташкил этиш

Умумий овқатланиш корхоналарининг омбор хўжалиги захира хом ашё, ярим тайёр масаллиқлар ва моддий-техника таъминоти предметларини қабул қилиш, сақлаш ва жўнатишда қулай шароит таъминлаш учун хизмат қилади.

Омбор биноларининг турлари. Омбор биноларининг қурилиши умумий овқатланиш корхоналарининг қуввати, тури ва иш характери хом ашёлардан ёки ярим тайёр масаллиқлардан овқат пиширилишига) боғлиқ бўлади.

50 га яқин овқатланадиган жойга эга бўлган кичик ошхоналарда 1—2 та совитиш камераси (совутгич) ва 2 — 3 та омборхонаси бўлган нисбатан кичик ҳажмдаги омбор бинолари бўлади. 50 дан ортиқ овқатланиш жойи бўлган умумий овқатланиш корхоналарида алоҳида-алоҳида гўшт, балиқ, сут ва гастрономия маҳсулотларини ҳамда қуруқ маҳсулотларни, сабзавот ва меваларни, моддий-техника таъминоти предметларини, идиш ва ёқилғини сақлаш хоналари бўлган омбор қурилади.

Омбор бинолари турли маҳсулотларнинг товарлик хусусиятларига қараб ҳамда ушбу маҳсулотларнинг яхши сақланиши учун зарур талабларни ҳисобга олиб совуқхонали ва иссиқхоналарга бўлинади.

Совитилмайдиган омбор биноларига қуруқ маҳсулотлар, ичимликлар, консерваларнинг баъзи турлари, сабзавот, тузланган маҳсулотлар, нон-булочка, моддий-техника таъминоти, ёқилғи ва идишлар сақланадиган омборхоналар қиради.

Совитиладиган омбор бинолари совитиш камераларидан иборат бўлиб, бунда гўшт, балиқ, сут маҳсулотлари ва ёғ, гастрономия, мева, янги сабзавот ҳамда ошкўклар, яхна ичимликлар ва керакли чиқитлар сақланади.

Йирик ошхоналарнинг омборлари қаторига яна юк ортиш тушириш майдончаси, айвон ва пешайвонлар ҳам қиради.

Ошхоналардаги иш шароитига қараб айрим омборхоналар, масалан, гўшт, балиқ, мева, ошкўк ва совуқ ичимликлар сақланадиганлари, курук маҳсулотлар, нон ва шу кабилар сақланадиганларни билан бирга бўлиши ҳам мумкин.

5. Омбор биноларининг кўриниши, жиҳозланиши ва сақлашга мос бўлишининг асосий талаблари.

Омбор бинолари одатда подвал, ярим подвал хоналарда ёки биноларнинг биринчи қаватида ягона блок шаклида жойлашган бўлади. Омбор биноларига муайян талаблар қўйиладики, бўлардан энг муҳимлари куйидагилардир: омбор маҳсулот ишлаб чиқариладиган хоналарга ҳамда буфетга нарса ташиб ўтишга қулай бўлиши юкларни ортиш-тушириш учун тегишли майдонча, хўжалиқ ҳовлиси, омборга машина келиб тўхтайдиган йўлак мавжуд бўлиши, товарлари ортиш ва тушириш учун зарур механизация воситалари бўлиши зарур; техника жойлашган бинолар (машина бўлими, шамоллатиш камераси кабилар) орасида алоқа бўлиши; температура режими ва нисбий намлик бир меъёрда сақланиши; табиий ва сунъий шамоллатиш системалари ҳам муҳайё бўлиши керак.

Омборнинг пол ва деворлари конструкциясига ҳам алоҳида эътибор берилиши керак. Поллар мустаҳкам, нам ўтказмайдиган, ювилиши осон, силлиқ, бенуксон бўлиши керак. Деворлар ҳам силлиқ, артиши осон бўлиши зарур. Омбор биноларининг баландлиги эса камида 2,8 м, омборхонадан қандай мақсадда фойдаланишига қараб эшикларининг эни 0,85 — 2,2 м, баландлиги 2,2 — 3,0 м бўлади. Совитиладиган камералар, сабзавот ва ичимликлар сақланадиган омборхоналар фақат электр билан ёритилиши, қолган хоналар эса табиий ёруғ ва электр билан ёритилади. Омбор биноларида ёнғинга қарши жиҳозлар бўлиши албатта шарт.

Хом ашё ва ярим тайёр масалликларни қоидали сақлаш учун омборхонага товар қўйиладиган тагликлар, стеллаж, тахта-токча, жавон ва шу каби жиҳозлар қўйилади. Жиҳозларнинг у ёки бу турини танлаб олиш омбор биноларининг қурилишига, товарларнинг хусусиятига ва хом ашё захиралари оз-кўплигига боғлиқдир. Омбор жиҳозлари пухта ва мустаҳкам бўлишлиги ўз-ўзидан маълум. Шунинг учун озиқ-овқат маҳсулотларини сақлашда ёғочдан полкалар, тагликлар, сандиқлар, жавонлар, шунингдек металл стеллажлар, оскичлар, тагликлар қўлланилади. Мана шу жиҳозларни жойлаштиришда товарларни олиб қўйиш қулай бўлиши, бинони тозалаш осон бўлиши, полнинг ҳар бир квадрат метр майдонига қанча юк тушириш мумкинлигини ҳисобга олиш, ундан рационал фойдаланишни назарда тутиш керак.

Маҳсулотларни турига қараб сақлаш режими ва муддати, шунингдек полнинг 1 м² майдонига қанча юк жойлаштирилиши 1 – жадвалда келтирилган.

**Умумий овқатланиш корхоналарининг омборларида маҳсулотларни сақлаш
режими ва муддати**

Маҳсулотларнинг номлари.	Сақлаш муддати, кун ҳисобида	Оптималь температура, °С ҳисобида	Ҳавонинг нисбий намлиги, % ҳисобида	Полнинг 1м ² келадиган юк кг/м ² ҳисобида
Гўшт маҳсулотлари...	2—4	+2+4	75—85	140—180
Балиқ маҳсулотлари.....	1—3	0+2	85—95	220—260
Сут	12 соатгача	+4	80—85	260—300
Сариёғ	2—3	+2+4	80—85	260-280
Гастрономия маҳсулотлари	2—5	+2+6	75—80	260-300
Тухум	5—10	+2+4	85—90	300-350
Ярим тайёр масаллиқлар	12—24соат	+0+2	80—85	100—140
Мева, резавор	1—2	+2+6	80-85	300—320
Ошқўқлар	1	+2+6	80—85	120—200
Сабзавот, картошка	5-8	+2+8	65—75	200-220
Қуруқ мева	5—10	+12+15	70—75	200—300
Вино-арак маҳсулотлари	10—15	+10+15	65-70	360—400

Омборда юк ташиб туширишни механизациялаштириш. Умумий овқатланиш корхоналарига келадиган кўпгина юкларнинг оғирлиги 50 — 70 кг дан ортиқ бўлади, шу сабабли бу юкларни тушириш ва жойлаштиришда механизациянинг турли воситалари зарурдир. Бу воситаларга 100 кг дан то 5 т гача оғирликдаги юкларни кўтарадиган подъёмниклар, лентали ва роликли транспортёрлар, қўлда юк ташийдиган ғалтак аравалар, қия ўрнатилган ёноч ёки металл тарновлар, шипдаги рельсда ғилдиратиладиган аравачалар мисол бўлади.

Умумий овқатланиш корхоналарида кўпинча қўлда юк ташийдиган ғалтак аравалар, қия тарновлар, осма мослама йўллар, шунингдек юк лифтлари, кичик подъёмниклар каби майда механизмлардан фойдаланилади. Қўл билан юргизиладиган юк аравачалар икки, уч, тўрт ғилдиракли бўлиб, 100 дан то 1000 кг гача оғирликдаги юкни элтишга мўлжалланган бўлади.

Қия мосламалар сабзавот ва картошкани бочка ёки идишлардаги юкларни подвалга тушириш ёки омбор биноларига кўтаришда қўлланилади. Қия мослама тарновнинг қиялик бурчаги тахминан 30 — 40° га яқин бўлади. Қия мосламага ёнма-ён қилиб шоти ўрнатилади ва махсус люк билан беркитилади.

Осма йўллар гўшт камерасига гўшт жойлаш учун қўлланилади, у юк майдонидан то камерагача ўрнатилган бўлади. Лифтлардан эса умумий овқатланиш корхоналарида кўпинча 100, 150, 500 ва 1000 кг гача юк кўтара оладиганлари қўлланилади.

Омбор биноларига маҳсулот жойлаштиришнинг асосий принциплари.

Келтирилган хом ашё ва товарларнинг сифати ва сони текширилганидан сўнг даромадга киритилади ва сақлаш учун олиб қўйилади. Маҳсулотларни яхши қоидали сақлаш учун тегишли режими ва товар жойлаштиришнинг асосий принципларига риоя қилиш зарур бўлади, чунончи: жойдан тўла фойдаланиш, маҳсулотлар жойлашган ерга бемалол ўтиб туришнинг қулайлиги, бир хил

товарни иккинчи хил товар билан ёнма-ён қўймаслик; деворларга тегиб турмаслигига риоя қилиш, йўлакларнинг зарур кенгликда бўлиши ва ҳоказолар. Асосий йўлаклар қўл юк аравачаларни қўллашга имкон берадиган кенгликда-1,0—1,2 м қилиб қолдирилиши керак ён томондаги йўлаклар эса бир оз торроқ (0,5 — 0,7 м) бўлса ҳам бўлаверади.

Маҳсулотларни жойлаганда девор ва полдан 20 см ораликда, иситиш асбоблари, водопровод трубалари ва совитиш батареяларидан эса камида 50 см нарида жойлаштириш зарур. Картошка ва сабзавотлар уйилганда ёки қопларга солиб тахланганда товарнинг физик-химик хусусиятларига қараб ҳар бир маҳсулотларнинг тахланиш баландлигини, идишларнинг чидамлили ғишт ва ҳар бир квадрат метр майдонга қанча юк жойлаш имкони борлигини ҳисобга олиш зарур. Омборга жойланган маҳсулотлар ҳаво йўллари тўсиб қўймаслиги, ҳаво айланишига яхши имкон берадиган бўлиши керак.

Ғишт маҳсулотларини совуқ хоналарга қўйганда, осиб ёки стеллаж ва тагликлар устида сақланади. Совитилган, чала музлатилган ва тўла музлатилган ғишт нимталари қанораларда илгакларга осилган ҳолда сақланади. Музлатилган ғиштни тахлаб қўйиб сақлаш ҳам мумкин; идишлардаги ярим тайёр масалликлар калла-поча ва парранда таналарини жавонларда, тагликлар устига териб сақлаш зарур.

Балиқ маҳсулотларини идишга солиб ёки таглик устига териб совуқ камераларда, катта-катта балиқларни эса илгак ёки чангакка осиб қўйиш керак.

Сут, сариеғ, пишлоқ, тухум ва гастрономия товарлари ҳам совуқ камераларда тагликларга ва полкаларга териб сақланади; колбасалар эса илгакларга осиб ёки келтирилгак идишларида сақланади.

Мева, сабзавот, ошкўклар совуқ камераларда сават, яшиқ ғалвир ва бошқа идишларга солиниб таглик ва полкаларга қўйиб сақланади.

Совуқ ичимликлар, шарбатлар (айниқса ёз кунлари) совуқ камераларда яшиқларда ёки тагликларга терилиб ўз идишларида сақланади. Агар совитиш камералари бўлмаган тақдирда ичимликларни буфетларнинг ўзида муз солиб совитилади.

Қуруқ маҳсулотлардан ун, крупа, макарон, қанд-шакар кабилар ёруғ ва шабада айланиб турадиган хоналарда сақланади. Ушбу маҳсулотларни келтирилган идиши ёки ўралган қоғозидан ажратмай полкаларга, шкаф ва тахта токчаларга териб қўйилади. Бундай маҳсулотларнинг баъзи хиллари (ун, гуруч, қанд кабилар) алоҳида-алоҳида бўлмалари бўлган катта сандиқларда сақланади.

Картошка ва сабзавотлар қоронғи, яхши шамоллатиб туриладиган хоналарда сақланади. Сабзавотлар қоп, яшиқ ва саватларга солиб ёки тўрт тарафи тахта билан ўралган идишда сақланади. Картошка ва сабзавотлар идишларга солинганда қалинлиги 1,2 — 1,5 м, пиёзники 25 — 30 см бўлиши зарур.

Вино-арақ маҳсулотлари полкаларга тик териб, шампан вино, минерал сувлар эса ётқизиб терилган ҳолда сақланади.

Нон-булочкани ҳам қуруқ маҳсулотлар сақланадиган хоналардаги ёғоч шкафларда ёки полкаларга териб қўйилади ёхуд бевосита кесиб дастурхонга тортадиган жойда (буфетда) сақланади.

Маҳсулотларнинг табиий камайиши ва уни ҳисоблаш тартиби. Кўпгина маҳсулотлар сақланиш ва ташиш вақтида ўз дастлабки оғирликларининг бир

қисмини йўқотади.

Маҳсулот вазнидаги бундай камайишни *табиий камайиш* деб атайдилар. Табиий камайиш қуриш, томиб кетиш, тўкилиш, сочилиш, идиш юзасида қолиш каби ҳоллар асосида рўй беради.

Қуриш намликнинг буғланиб кетиши натжасида вужудга келади. Қуришнинг кўп-озлиги маҳсулотда неча фоиз намли борлигига, омборхона ҳаво ҳарорати ва намлигига ва маҳсулотларни сақлаш тартибига ҳамда идишларнинг яхши-ёмонлигига боғлиқдир.

Оқиш айрим маҳсулотларнинг иссиқда эриши, шунингдек суяк маҳсулотлар (ёғ, асал ва бошқа) ларнинг қадоқланаётганда томиб кетиш натижасида ҳосил бўладиган камайишдир.

Тўкилиш, сочилиш тўкиладиган қуруқ маҳсулотларни ташишда, сақлашда ва сотаётганда келиб чиқадиган исроф. Табиий камайиш миқдори маҳсулот ташиладиган идишларнинг тури ва ҳолатига, сақлаш ва ташиш усуллариининг тўғри ёки нотўғри бажарилишига кўп жиҳатдан боғлиқдир.

Табиий камайиш нормаси ҳар хил маҳсулотлар учун турлича бўлиб, масалликни қайси фаслда ва қайси зонада сақланаётганини ҳисобга олган ҳолда илмий текшириш институтлари томонидан ишлаб чиқилади. Ана шу норма омборхонадан тарқатилган товарларнинг миқдори (суммаси) га нисбатан фоиз ҳисобида белгиланган бўлади. Табиий камайиш нормасига товарларни нотўғри сақлаш, юклаш, тушириш вақтида содир бўладиган нобудгарчилик синиш, емирилиш кабилар киритилмайди.

Сифатсизлиги туфайли акт билан ҳисобдан чиқарилган доналаб сотиладиган ва қоғозга ўраб, қутичаларга жойлаб қадоқланган товарларга ҳамда омборхоналарда сақланмасдан тўппадан-тўғри транзит билан ошхонага, буфетга келиб тушадиган масалликларга нисбатан ҳам табиий камайиш нормаси қўлланилмайди.

Тасдиқланган нормалар энг юқори норма бўлиб, омборхона инвентаризация қилинаётганида товарлар ҳақиқатда етишмай қолган ҳолларда қўлланиб ҳисобга олинади. Табиий камайиш бўйича ҳисобни бухгалтерия тўзиб чиқади ва буни корхона раҳбари тасдиқлайди. Табиий камайиш нормалари маҳсулотларнинг омборхонага қабул қилинган баҳолари бўйича ҳисобдан чиқарилади. Идишларга нисбатан табиий камайиш нормаси қўлланилмайди. Товарларни ҳақиқатда текшириб кўрмасдан хом чўт асосида тахминан ҳисобдан чиқаришга йўл қўйилмаслиги керак.

Омборхоналарнинг ходимлари одатда товарларни сақлаш ва ортиш тушириш қоида ва шартларига тўла риоя қилиб, табиий камайишни йўқотишга ёки озайтиришга эришишлари керак.

Омборхоналардан хом ашёни тарқатиш ва расмийлаштириш тартиби.

Ҳар куни омбордан ошхонага, буфетларга, ташқи савдо корхоналарига товар бериб турилади. Шундай экан товар тарқатишни қоидали ва тўғри ташкил этиш мақсадида корхона раҳбари барча масъул ходимларга тегишли бўлган тартиб графигини тўзиб тасдиқлайди. Омбордан чиқадиган жамийки моллар талабнома буюртмаларга асосан масъул шахснинг ўз қўлига ёки экспедиторлар орқали расмийлаштирилиб берилади.

Товар қабул қилувчи шахс олган нарчасининг миқдори ва сифатини, идишларнинг яроқли яроқсизлигини, ҳужжатлар тўғри расмийлаштирилганми

йўқми — синчиклаб текшириб чиқиши керак.

Омбор ходимларининг масъулияти. Омбор (омборхона) мудирини ўзи қабул қилиб олган нарсаларга тўла жавобгар ҳисобланади. У моддий масъул шахс бўлганлиги туфайли ишга қабул қилинишида барча товарларни бут сақлашга кафолат тарзида ёзма мажбуриятнома беради. Одатда барча масъул шахслар билан уларнинг моддий масъулиятини тасдиқловчи шартнома тузилган бўлади.

Омбор мудирини ишга киришар экан, омбор биносини, жиҳозларини, асбоб-ускуналарини, совитиш қурилмаларини, кўтариш-ташиш жиҳозларини, ҳаво йўлини очиш-беркитиш қурилмаларини ва қўриқлаш шароитларини синчиклаб текшириб чиқиб қабул қилади. Мудир ҳисоб ва назорат ишларини юритиш учун омбор дафтари ёки барча хил товарлар учун карточка очади, бу дафтар ва карточкаларга келган ва тарқатилган товарларни ёзиб боради. Омборда ишловчи ҳар бир ходим товар таъминоти тўғрисида таъминотчилар билан тузиладиган хўжалик шартномаларининг асосий қоидалари, товарларни сақлаш тартиби кўрсатилган инструкция билан танишиб чиқиши керак. Улар озиқ-овқат маҳсулотларининг товарлик хоссалари, тарози-ўлчов асбобларининг ҳолати ва улардан тартибли фойдаланиш ишларини билишлари шарт.

Ишнинг тўғри йўлга қўйилишини ўз вақтида назорат қилиб туриш мақсадида омборни мунтазам инвентаризация қилиб туриш зарур. Бунда ҳисоб маълумотлари бухгалтерия маълумотлари билан солиштирилади, шунингдек мудир ҳар йили навбатдаги меҳнат таътилига кетиш олдида омбордаги барча товарларни рўйхат билан бошқа масъул шахсга топширади.

6-мавзу. Овқатланиш корхоналарида тайёр маҳсулотлар рецептураларини тузиш тамойиллари.

- 1. Рецептураларини тузиш тамойиллари.**
- 2. Калкуляцияни ишлаб чиқиш.**

1.Рецептураларини тузиш тамойиллари.

Умумий овқатланиш маҳсулотларининг рецептуралари ишлаб чиқарилаётган озиқ-овқат маҳсулотларига тегишли ҳисобланади. Овқатланиш маҳсулотлари рецептуралари 1кг таом учун ёки 1порция ёки 100 дона учун шу билан бирга озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда 1т ёки 1000 дона тайёр маҳсулот учун ишлаб чиқилади.

Овқатланиш корхонасида ун маҳсулотларидан тайёрланадиган кондитер маҳсулотларини 10 кг оғирлик ёки 100 дона учун ишлаб чиқилади.

Умумий овқатланишда хом ашёнинг ишлаб чиқаришдаги барча камайишлари рецептурада кўрсатилади. Таомлар учун рецептураларда одатда барча зарур бўлган хом ашёлар ва барча масалликлар келтирилади.

Кўпчилик рецептураларда сув, туз, зираворлар, кўкатлар миқдори кўрсатилмайди. Тавсия қилинадиги ҳар бир ошпаз ўз маҳоратидан келиб чиқиб таомларни органалиптик кўрсаткичларини сифатли бўлиши учун ишлатилаётган масалликларнинг хусусиятидан келиб чиқиб сув ва зираворларни таъбга кура ишлатади.

Туз ва ва зираворлар меъёрлари техник йўриқномаларда ўртача сарфи 100гр тайёр маҳсулотга 1гр нисбатида кўрсатилади.

Рецептуранинг муҳим ва асосий жиҳати шундаки, тайёрланаётган бир турдаги таомлар учун 2 ёки 3 та варианты келтирилади. Биринчи вариант ресторанлар ва олий тоифадаги махсус овқатланиш корхоналари учун, иккинчи вариант тамаддихона, кафе ва умумий шаҳар қишлоқ ошхоналари учун тузилади.

Биринчи вариантдан иккинчи вариант шуниси билан фарқ қиладики унда ишлатиладиган асосий масаллиқ гушт, парранда, балиқ, сарёғ, сметана ва шунга ухшаш қиммат маҳсулотлардан фойдаланилади.

Алоҳида рецептуралар фақат иккинчи ва учинчи вариантларда тузилади (сабзавотлардан, ёрмалардан, макарон маҳсулотларидан, дуккакли ва гарнирлардан иборат таомлар тайёрлашда).

Кўп меҳнат талаб қиладиган ва қиммат турадиган хом ашёлардан тайёрланадиган баъзи таомлар учинчи вариант рецептураларига киритилмайди. Бир вариантли рецептурага эга маҳсулотларга (Ичимликлар, ширин таомлар, баъзи миллий таомлар киритилади. Вариантларни танловида овқатланиш корхоналаридаги мовжуд иш шароитидан келиб чиқиб танланади.

Тайёрланаётган маҳсулотлари рецептуралари алоҳида хусусияти шундаки овқатланиш корхонасининг ишлаб чиқариш қувватидан келиб чиқиб ҳамда тайёр маҳсулотларни сақлаш муддати ва истеъмол қилишнинг жойларда ташкил этишга боғлиқ бўлади.

Технологик йўриқнома ва рецептура қўйидаги меъёрий ҳужжатларга мос бўлиши керак. Овқатланиш маҳсулотлари ундан тайёрланадиган қандолат маҳсулотларининг рецептуралари тўпламига, техник шартлар ва технологик йўриқномалар, корхона стандарти, техник-технологик харитага мос бўлиши керак.

Рецептуралар тўпламида таомларни ўзатишда унга қўйиладиган талаблар келтирилади. Ҳарорат меъёрлари, порцияларга тақсимлаш, зарур анжомлар, безаш элементлари ва бошқа хизмат кўрсатиш маданиятининг яхшиланишига асос бўлади.

Салат, винегрет, суп, гарнир, соус, ширин таомларнинг катта қисми учун ичимликларни алоҳида тайёрлаш ва безаш рецептура буйича талаб этилмайди. Брутто қайта ишланмаган хом ашёнинг массасини кўрсатади. (Гушт ва унинг чиқитлари,)

Нетто қайта ишланган маҳсулот массасини кўрсатади (гўшти катта ва майда бўлақларга бўлинган ҳолатда, ярим тайёр маҳсулотлар, тозаланган сабзавотлар ва ҳ.к).

Рецептура сўнги қисмида тайёрланаётган таомни чиқиш массаси кўрсатилади. Баъзи совуқ газаклар ва иккинчи таомлар бир порция учун келтирилиши меъёр қилиб олинганю

Рецептура тўпламида бази маҳсулотларнинг 1-2-3 категориялари кўрсатилади.

Технологик харита

Жадвал 6.1

Ошхонада картошка пюресини тайёрлаш технологик харитаси

Маҳсулотларнинг номланиши	Масса, брутто, г	Нетто, яримтайёр маҳсулот массаси, г	Тайёр маҳсулот массаси, г	Таом тайёрлаш ва безаш технологияси
---------------------------	------------------	--------------------------------------	---------------------------	-------------------------------------

Картошка	240	180	135	Тайёрланган картошка (тозаланган ва кесилган) тузли сувда пишгунча қайнатилади суви алмаштирилади ва сут ва сарёғ кушилади. Сақлаш муддати 12 соат
Сарёғ	6.25	6.25	5	
Сут	20	20	10	
Туз	5	5	-	
Тайёр маҳсулот чиқиши	-	-	150	

Технологик йўриқнома бир пайтда тегишли стандартлар ва техник шартларга мос бўлиши керак. Асосий технологик ҳужжат бўлиб хомашёнинг таркиби, меъёри, технологик операциялар ва жараёнларнинг бориши, маҳсулотларнинг сақлаш шароити, муддати тўғрисида тавсия беради.

Технологик йўриқноманинг таркибий қисмлари “Кириш қисми”, “Ассортимент”, “Хомашё ва ёрдамчи материаллар сифатига қўйиладиган талаблар”, “Рецептура (сарфланадиган хомашёнинг меъёрлари)”, “Технологик жараёнлар”, “Қадоқлаш ва маркерокалаш”.

2. Калкуляцияни ишлаб чиқиш.

Умумий овқатланиш корхоналарида маҳсулотларга тавсиялар маҳсулотларнинг берадиган озиқавий ва энергетик қийматидан иборат бўлади.

Тайёр таомларнинг баҳосини шакллантириш.

Умумий овқатланиш ташкилотлари барча ишлаб чиқараётган маҳсулотларининг баҳоси ҳисоб-китоб қилинади.

Ҳисобланган баҳо, сотиб олинган баҳо, транспорт харажатлари ортиш ва тушириш харажатларидан иборат.

Баҳони ҳисоблаш

Иш тури	Харажатлар (сўмда)
Картошкани сотиб олиш учун қилинадиган харажат (100 кг) 1кг 3000 сўм	300.000
Транспорт харажатлари	30.000
Ортиш ва тушириш харажатлари	30.000
Жами	360.000

Ҳисобланган баҳо бир кг картошка учун 3.600 сўм.

Дастлабқолкуляция ҳисобланган баҳодан иборат бўлади лекин таомни ҳисобланган баҳо буйича бериб бўлмайди. Корхонанинг бошқа харажатларини киритиш зарур бўлади.

Буларга ишчи ходимларга иш ҳақи, солиқ учун ажратмалар, амортизация харажатлари, коммунал ва ижара тўловлари, режалаштирилган даромад киритилади.

Калкуляция умумий овқатланиш корхоналарида сотувга чиқарилаётган тайёр маҳсулотларнинг баҳоси ҳисобланади.

Харажатларни ҳисоблашда қўйидаги формула орқали топилади.

$$E = \sum \frac{\sum E_i}{T_{т.а.б}} 100\%$$

Е-харажатлар, $\sum_i E_i$ -харажатлар суммаси, Т.а.б-ойлик товар айланмаси

Режали калкуляция

№	Харажатлар	Буюртмалар суммаси	Харажатлар суммаси	
			Сум курунишида	Фоизда
1.	Белгиланган нарх буйича бир ойда олинган даромад	69543		
2.	Номатериал активларнинг эскириши	-	529	0,76
3.	Ишлаб чиқариш материал базасининг эскириши	-	20270,35	29,15
4.	Асосий жихозларнинг эскириши	-	289	0,42
5.	Биноларнинг ижараси	-	3997,5	5,75
6.	Иш хақи	-	28254	40,63
7.	Солиқлар	-	20241	29,96
8.	Юк ташиш харажати			1
9.	Фойда			58,33
	Режалаштирилган устама нарх			166

№1 рақамли калкуляция карточкаси

Таом номи: пиёз ва кузиқорин билан қовурилган картошка

Тупламдаги рецептура 103/1-82

№	Маҳсулот номи	100 порция учун меъёр, кг	Ҳисобот давридаги нарх, сўм	Сумма, сўм
1.	Картошка	1,28	18,36	23,50
2.	Петрушка	0,125	7,27	0,91
3.	Кузиқорин	0,202	83,05	16,77
4.	“Вегата”, зиравори	0,008	281,14	2,25
	Пиёз	0,337	17,11	5,76
	Ўсимлик ёғи, (кунга боқар)	0,065	44,92	2,92
	ЖАМИ			52,11

Зарур маҳсулотларнинг умумий нархи.....52,11
 Таннарх, ҚҚС билан, 18% (битта маҳсулот учун ҳисобланган нарх)....61,49
 Қўшимча нарх 83,76 %, сўмда112,99
 Тоамнинг сотувдаги нархи, сўмда.....112,99
 Чегирма, %.....20
 Чегирмали сотувдаги нарх,сўм.....90,39
 Битта таомнинг тайёр холда чиқиши,гр.....2018
 Калкуляцияни тузувчи:

Тасдиқлайман

Директор:

Технологик йўриқнома.

Технологик йўриқнома жараёнлар, усулар, ярим тайёр ва тайёр махсулотлар тайёрлашда амал қилиниши зарур бўлган қоидалар, ҳужжатлар қоидалар мажмуаси.

8-Мавзу. Менюни ишлаб чиқариш тартиби ва турлари.

1. Ресторанларда ишлатиладиган меню турлари
2. Менюда таомларнинг жойлашиш тартиби.

Меню—бу жорий кунда сотувда мавжуд булган таомлар, яхна таомлар, кулинария махсулотлари ва ичимликлар руйхати. Менюни тузаётганда ошпазнинг нимани ёктириши ёки тайёрлай олиши хакида эмас балки мижоз хакида уйлаш керак. У мижозга танлаш имкониятини яратиш учун етарли даражада хилма хил булиши лозим. Аммо шу билан бирга ресторанда тайёрланиши ва узатилиши мумкин булган таомлар билан чекланган булиши керак. Мехмоннинг ташқи куриниши одатда ресторанлар узининг индивидуаллигини ёки аксинча у ёки бу мақсадга тегишли эканлигини курсатиш учун куллайдиган дизайнни ифодалайди. Менюга рангли ишлов беришдаги палитра ресторанда кулланилган безак рангларига мос келиши лозим. Менюнинг ташқи кўриниши овқатланиш ташкилотининг бозор концепцияси ва кийёфасини тасвирлайди. Когонинг ранги, матн услуги ва улчови ресторанинг услуги ва йуналишига мослаб танланиши керак, залнинг ёруглиги ҳам инобатга олинади. Меню мижоз уни осонликча укий олиши учун етарли катталиқдаги шрифтда ишланган булиши лозим. Шу билан бирга меню столда ундан фойдаланиш кулай булиши учун унчалик катта булмаган форматда булиши керак. Меню турли хил материалда босилган булиши мумкин, бир марталик юпка когондан тортиб яхши ишланган тери ёки пергаментгача. У шаффоф пластик билан копланган булиши мумкин (пластик билан копланган менюларни асосан кафева арзон ресторанларда учратиш мумкин, юкорирок хизмат курсатиш даражасига эга булган ресторанларда эса кам учрайди). Меню—бу муваффақиятга эришишнинг асосий воситасидир. Шунинг учун ҳам уни тузишга алоҳида эътибор қаратиш лозим. Махсулотларнинг сифати, б таклиф этилаётган таомларнинг таъм ва эстетик хусусиятларини албата инобатга олиш зарур. Менюни тузиш—бу юкори малакани талаб этувчи, бирвақтнинг узида ҳам илм ҳам санъатдир. Асоси талаблардан бири булиб мавсумий махсулотларни куллаш хисобланади-уларнинг сифати юкорирок ва нархи ҳам арзонроқ булади. Менюни тузишда куйидаги специфик омилларга эътибор қаратиш лозим булади: Менюда таркибига бир хил махсулотлар кирувчи таомлар булмаслиги керак. Яъни агар яхна таом таркибида тухум ва ёки балик булса, унда улар биринчи таркибига киритилиши лозим; Меню таркибида парранда гуштидан ҳам кора гуштан ҳам тайёрланган таомлар булиши керак, чунки турли мижозлар турлича дидга эга. Асосий таом бшкаларига нисбаан огиррок булиши лозим, бунда биринчи таом енгил булиши керак. Таомни ташкил этувчи махсулотлар билан биргалиқда уни ташки кийёфасига ҳам эътибор қаратиш зарур; Агар тушлик ёки кечки овқат таркибига куп микдордаги таомлар кирса, унда уларнинг хар бири нисбатан енгил булиши лозим ва аксинча, агар уларнинг сони кам булса унда таомлар огиррок

булиши керак. Менюни тузишда миллий овқатланиш анъаналари ва овқат билан боғлиқ булган диний чеклашлар инобатга олиниши зарур.

Меню –бу газаклар, таомлар, ошхона маҳсулотлари, алкоогол ва алкооголсиз ичимликлар, тамаки маҳсулотлари намунасининг шу кунги сотувдаги рўйхати. Менюда томлар тартиб билан жойлаштирилади. Умумий овқатланиш корхоналарида хусусан ресторанларда менюнинг қўйидаги турларидан фойдаланилади:

Таомларни эркин танлаш мумкин бўлган меню;

Тушлик учун;

Бизнес ланч;

Якшанба куни учун бранч;

Кунлик рацион учун;

Вегитарианча;

Мавсумий;

Банкет учун;

Болалар учун;

Парҳезли;

Оммавий тадбирлар учун;

Таомларни эркин танлаш мумкин бўлган меню асосан ресторанлар учун мулжалланган. Менюда фирма таомлари, совуқ таомлар ва газаклар, биринчи ва иккинчи таомлар, ширин таомлар, иссиқ ва совуқ ичимликлар ва кондетер маҳсулотлари рўйхати кўрсатилади.

Меню қўйидаги маълумотларни ўз ичига олади: таомнинг чиқиши, унинг номланиши ва баҳоси. Салат ва таомлар учун тайёрланган гарнир ва соуслар таом билан битта рақам билан кўрсатилади. Таомлар соус ва гарнирлар билан бериладиган бўлса улар ажратиб кўрсатилади (асосий маҳсулот, соус, гарнир).

Меню қўйидаги элементлардан ташкил топади: сарлавҳа, таомлар номлари ва уларнинг тарифланган тасвири.

Сарлавҳада шу кундаги таомлар, фирма таомлари, совуқ ва иссиқ газаклар, суплар, иссиқ таомлар ва бошқалар кўрсатилади. Сарлавҳа остида эса балиқли, гўштли, сабзавотли турлари кўрсатилади.

Рестораннинг тушлик учун менюсида совуқ таомлар, биринчи ва иккинчи таомлар, десерт ва ичимликлар, нон ва нон маҳсулотларини ўз ичига олади. Тушлик учун менюда рационал овқатланиш меъёрлари, рацион нархи, таомлар таркибидаги маҳсулотларни тўғри танлови эътиборга олинади.

Бизнес ланч менюси ресторанларда мижозларга махсус вақтда (душанба-жума кунлари соат 12.00дан 16.00гача) тез хизмат кўрсатиш учун мулжалланган меҳмонларга 3-4 турдаги совуқ газаклар, 2-3 та суп, 4-5 та иккинчи таомлар, 1-2 та ширин таомлар, 2-3 номдаги иссиқ ва совуқ ичимликлар, нон ва нон маҳсулотлари. Бизнес ланч менюси ҳар ҳафтада алмаштирилиб турилади. Менюда таомларни эркин танлаш мумкин бўлган менюдан олиниши мумкин, лекин индивидуал буюртмадан кўра арзонроқ бўлади.

Якшанба куни учун бранч менюси аҳолининг оилавий дам олиш куни учун соат 12.00дан 16.00гача вақтда овқатлантириш учун мулжалланган бўлади. Ресторанларда бу меню катта ассотимент таом ва газаклар билан швед столи асосида хизмат кўрсатилади. Десерт, мевали ва чой столи алоҳида ташкил этилади. Бранч менюсидаги таомлар нархи олдиндан белгиланади.

Кунлик рацион учун меню симпозиум, конференция ва йиғилиш катнашчилари учун тузилади. У таомларни эркин танлаш мумкин бўлган ёки олдиндан жамланган (нонушта, тушлик, кечки овқатланиш) бўлади. режалаштирилаётган овқатланиш нархидан ташкил топади ва кун учун мулжалланган рацион калориясига мос бўлиши (2000 дан 5000 ккалгача) керак.

«Аля- карт» – ҳар бир таом узининг алоҳида нархи билан курсатилган меню. Бундай меню турини одатда французча хизматни амалга оширувчи киммат ресторанларда учратиш мумкин.

«Табльдот» – ягона комплекс нархли меню. Баҳога ҳамма нарса киритилади: яхна таомдан тортиб ширинликкача (десерт). Аммо бундай меню узининг яқкол куринишида ресторанларда фойдаланилмайди.

Статик меню—олдиндан аниқланган, кунма кун узгаравермайдиган меню. Доимий миждозлар камдан кам учрамайдиган киммат ресторанларда менюни узгартиришга эҳтиёж сезилмайди.

Циклик меню—миждоз учун кенг танлаш имконини берувчи меню. Циклик менюда аниқ салатлар маждмуаси, балик ва гушт таомлари, яхна таом ва ширинлик (десерт) таклиф этилиб, улар ҳар кун ўзгариб туради

8-мавзу. Ресторанда ишлаб чиқариш инфраструктурасининг умумий тавсифи.

- 1. Овқатланиш корхоналари ишлаб чиқаришнинг таркибий тузилиши**
- 2. Рестораннинг инфратузилмаси ва уни самарадорлигини ошириш йўллари**

1. Овқатланиш корхоналари ишлаб чиқаришнинг таркибий тузилиши

Ишлаб чиқариш инфраструктура хизматлар тақдим этиш ва таомлар ишлаб чиқаришда технологик жараёнлар тўғри ташкил этиш билан боғлиқ ҳар қайси корхона фаолиятида маждсулотлар ишлаб чиқаришни ташкил этиш унинг ишлаб чиқариш инфраструктураси билан белгиланади.

Ишлаб чиқариш инфраструктураси орқали корхона ўзининг ишлаб чиқариш таркиби (катнашувчилар, булимлар, цехлар ва бошқ.) шакл алоқаларини ташкил этади.

Овқатланиш корхоналари ишлаб чиқаришнинг таркибий тузилишида кўйидаги кўринишларда бўлади. Тайёрлов, озик-овқат дўконлари, савдонинг бошқа турлари учун ҳар хил тайёргарликдаги маждсулотлар, ишлаб чиқаришни тўлик цикли бўйича ишлайдиган, хом ашё билан ишлайдиган корхоналар.

Ишлаб чиқариш – бу катта бўлимлардан иборат бўлиб ўзига цехларни бирлаштиради.

Цех-корхонанинг бир қисми бўлиб, ишлаб чиқаришнинг якуний технологик жараёнлари амалга оширилади. Технологик жараёнларнинг турлари ва иш ҳажмига кўра цехлар ишлаб чиқариш участкалари, бўлимлар ёки линияларга бўлиниши мумкин.

Ишлаб чиқариш участкаси- бу корхонанинг бир қисми бўлиб ишлаб чиқариш жараёнларининг якуний босқичини амалга оширади.

Булимлар –асосан катта ишлаб чиқариш корхоналарида катта цехларда ташкил этилади.

Овқатланиш корхоналарининг цехларида, булимларида, ишлаб чиқариш қисмларида иш жойлари ташкил этилади.

Иш жойи- бу кохонанинг алоҳида қисми ҳисобланиб, бу ерда якка ёки гуруҳ бўлиб ишчилар берилган жараёнларни амалга ошириладилар. Овқатланиш корхоналари цехли ва цехсиз таркибий тузилишга эга бўлиши мумкин.

Цехли тузилиш овқатланиш корхоналарининг катта ишлаб чиқаришга мулжалланган турларида ташкил этилади. Қайта ишлаш цехлари қўйидагича тақсимланади. Гушт-балиқ, тайёрловчи цехлар (иссиқ, совуқ), махсус цехлар(қандолат, ошхона).

Ҳар бир цехда технологик линиялар ташкил этилади. Технологик линиялар, ишлаб чиқариш участкаси, технологик жараёнларни амалга ошириш учун жиҳозлар билан таъминланган булиши керак. Ҳар бир цехда технологик линия ташкил этилади.

Технологик линия ташкил этилади. Технологик линиялар, ишлаб чиқариш участкаси, технологик жараёнларни амалга ошириш учун жиҳозлар билан таъминланган бўлиши керак.

Цехсиз таркибий тузилиш ишлаб чиқариш қуввати катта бўлмаган овқатланиш корхоналарида ташкил этилади. Бундай овқатланиш корхоналари ишлаб чиқариш маҳсулотлари маълум бир турга мулжалланган бўлади. Масалан: (тамаддихоналар, кабобхоналар, чучварахона ва бошқ.)

Овқатланиш корхоналари таркибий тузилиши ва унга бўлган талаблар СМваҚ га биноан амалга оширилади. Улар асосан беш гуруҳга ажратилади:

2. Рестораннинг инфратузилмаси ва уни самарадорлигини ошириш йўллари

Ресторан инфратузилмаси бу маҳсулот ишлаб чиқаришни ва истеъмолчиларга хизмат кўрсатишни нормал ҳолатда ташкил қилиш учун зарур бўлган ишлаб чиқариш савдо бинолари, технологик жиҳозлар, транспорт воситалари ва бошқа асосий фонддардан ёки капиталлардан иброатдир.

Ресторан корхонасининг моддий-техника базаси у ёки бу шарт-шароитларни мавжудлигига қараб ўзгариб туриши, ривожланиши ёки эскириши мумкин. Бозор иқтисодиётига ўтиш муносабати билан иқтисодиётни бошқа тармоқларида бўлгани каби рестораннинг моддий техника базасида кейинги йилларда молиявий қийинчиликлар мавжуд бўлсада, ресторанларда қўлланиладиган бинолар, жиҳозлар ва шу кабиларни янгилашда маълум бир ишлар қилинди. Хатго тиклаш ишлари учун кетадиган харажатлар ҳам қийинчилик билан қопланади. Мана шундай шароитда ресторан корхоналарида унинг моддий-техника базасини якка шахслар томонидан ҳам ривожланиши учун эътибор кучаймоқда. Ресторан бинолари, жиҳозлари агар истеъмолчилар талабига жавоб бера олмайдиган бўлса, у ҳолда бундай ҳолатни яхши деб баҳолаб бўлмайди, чунки рестораннинг асосий вазифаси, мақсади истеъмолчиларга қулай, арзон, сифатли хизмат кўрсатишдан иборатдир. Шунинг учун ҳам унинг инфратузилмаси истеъмолчи талабини тўлиқ қондира олиш даражасида бўлиши керак.

Рестораннинг инфратузилмасидан фойдаланиш самарадорлигини шу объектни имкони борича тўлиқ потенциалидан фойдаланиш тушунилади. Рестораннинг 2 асосий кўрсаткичи мавжуд бўлиб, улар:

- 1) ишлаб чиқариш қуввати;

2) савдо залини қабул қилиш қуввати.

Ишлаб чиқариш қуввати бу тайерланаётган таомларнинг энг асосий турига нисбатан қўлланилиб, натурал кўрсаткичлар билан ўлчанади, ва у ресторан корхонасини қандай ишлаганлигини кўрсатиб беради. Ишлаб чиқариш қуввати айрим ошхоналарда, ресторанларда биринчи таомга нисбатан қўлланилса, бошқаларида эса иккинчи таомга қўлланилади. Бу асосан ошхона ёки ресторани қайси таомни кўпроқ ишлаб чиқаришга ёки, бошқача қилиб айтганда, умумий ишлаб чиқарилган таомлар ичида асосий таомнинг хиссаси кўплигига боғлиқ.

Масалан: ошхонада истеъмолчилар учун лағмон ва кабоб тайёрланиши мумкин. Шу ошхонани ишлаб чиқариш қуввати 1 - таомни ишлаб чиқариш учун зарур бўлган ўчок, плиткалардан қанчалик даражада фойдаланиш мумкин эканлиги орқали белгиланади. Бизнинг мисолимизда лағмон учун музлатилган масаллиглар, кабоб учун сарфланган масаллигдан кўпроқдир ва ошхона лағмон тайёрлашга мослашгандир. Шунинг учун бир кунда 7 соат ишланадиган бўлса, шу даврда қанча лағмон тайёрлаш мумкинлиги мақсадга мувофиқ бўлади. Ошхонани биринчи таомлари бўйича ишлаб чиқариш қувватини аниқлаш мумкин. Бу қуйидаги формула орқали аниқланади:

$$И/Ч.Қ \quad К = \frac{(ИВ - Т) \times Хум \times К}{Д \times Хт}$$

Бу ерда:

И/Ч.Қ К - ошхонани ишлаб чиқариш қуввати. ИВ - ошхонани иш вақти (мин.).

Т - бир сменада ташкилий техник сабабларга кўра тўхтаб қолиши (мин.) К - қозонни ва бошқа идишларни тўлдириш коэффиценти.

Хум - қозонни ва бошқа идишларни умумий хажми.

Д - бир марта тўлиқ пишиш даврийлиги, таомни тайёр бўлиш муддати.

Хт - биринчи таомнинг хажми (литр).

Масалан: ошхона бир суткада 7 соат ишлайди. Биринчи таомни пишириш бўйича қозон ва бошқа идишларнинг умумий хажми 368 литр, уларни тўлдириш коэффиценти 0,85, битта даврийлик ёки тўлиқ пишиб чиқиш вақти 180 мин, биринчи таомнинг хажми 0,5 литр, бир сменадаги ташкилий техник сабабларига кўра туриб қолиши - 40 мин.

Шундай тартибда бошқа таомлар бўйича ҳам ошхонани қуввати ҳисобланади. Иккинчи таомни қувватини аниқлашда плиткани қиздира билиш майдони, электрошкафлар, электросковородалар қуввати ва бошқа аппаратларни қуввати, қовуриш, совутиш технологик ва бошқа туриб қолиш вақти ҳисобга олинади. Ҳар қандай самарадорлик ҳар доим бирга қараб интилиб борса ва унга яқин бўлса яхши бўлади.

Бозор иқтисодиёти шароитида мавжуд бўлган асосий ва оборот маблағлардан фойдаланиш даражасини ошириш муҳимдир, чунки бозор иқтисодиёти корхоналар, фирмалар ва бошқа ташкилотларни ҳар йили янгидан асосий фондларни харид қилишга имкон бермайди ёки бошқача қилиб айтганда, ҳар бир фонддан самарали фойдаланиш йўли қидирилади. Шунинг учун ҳам ресторан корхоналарида унинг бинолари, қурилмалари, жиҳозлари, янги технологик асбоб ускуналар, транспорт воситалари, шунингдек кам қийматга эга

бўлган жихозларни имкони борича тўлиқ ишлатишга ва улардан етарлича самара олишга ҳаракат қилинади. Ресторан хўжалигида мавжуд бўлган жихозлардан фойдаланиш ва уларни самарадорлигини ошириш йўлларида бири, бу энг аввало имкон борича кўпроқ истеъмолчиларни ресторандан фойдаланишга жалб этиш. Тайёрланадиган овқатларнинг сифати юқори даражада бўлишиги, нарх-навони рақобатчиларга қараганда пастлиги ресторанлар учун жуда катта манфаат келтиради.

Бозор иқтисодиёти шароитида мавжуд бўлган асосий ва оборот маблағлардан фойдаланиш даражасини ошириш муҳимдир, чунки бозор иқтисодиёти корхоналар, фирмалар ва бошқа ташкилотларни ҳар йили янгидан асосий фондларни харид қилишга имкон бермайди ёки бошқача қилиб айтганда, ҳар бир фонддан самарали фойдаланиш йўли қидирилади.

9-мавзу. Сабзавот цехи ишини ташкил этиш.

1.Сабзавот цехи ишини ташкил этиш.

2. Сабзавот цехи жихозлар ва асбоб ускуналар таъминоти.

3. Сабзавот цехининг чиқитлари.

Сабзавот цехида картошка, сабзавот, қўзиқорин, ошкўк тузланган қарам ва бошқа тузланган маҳсулотни тозалаш, арчиш ва тўғраш ишлари бажарилади. Серхашак лойли сабзавотлар тозаланадиган жой ошхонага эмас, омборхонага яқин жойда бўлиши керак.

Сабзавот цехининг катта-кичиклиги битта одам ўтириб ишлайдиган майдон квадрат метрлари коэффиценти ёрдамида ҳисобланади. Майдон коэффиценти турлича бўлиб, бу корхонанинг турига нечта одамни овқатлантириш мумкинлигига қараб белгиланади.

Сабзавот цехига қуёш нури тушиб турадиган, яъни деразаларнинг пол майдонига бўлгаи нисбати камида 1:6 дан иборат, агар электр билан ёритиш кўзда тутилса у камида 50 люкс бўлиши шарт. Хонадаги ҳаво ҳарорати 16—18 даражада бўлиши керак. Ҳаво айланиб турадиган вентиляциялари мавжуд бўлиши зарур, бунда бир соатда қирадиган ҳавонинг ҳажми сўриб олинадиган ҳавонинг ҳажмидан 1,5 баробар ортиқ бўлиши таъминланиши керак. Цех биноси албатта иситилиши шарт.

Цехнинг поллари сув ўтказмайдиган, кам-қўстсиз бўлиши лозим. Цехдаги лойни ювиб юбориш учун қум ушлагичлар билан жихозланган 1 — 2 тешик қолдирилади. Тешикларнинг нишаби 0,015 м бўлиши керак. Бу тешиклардан ташқари ювадиган машиналарининг олдида ҳам яна қўшимча тешик қолдирилади. Деворларига полдан 1,5 м баландликда сирланган плиталар қопланади, қолган қисми эса оҳак билан оқланади ёки елим бўёқ билан бўялади.

Ювадиган машинанинг ўрнатилган асосидан- 0,5 м масофада баландлиги 0,1 м келадиган бетон деворча қўрилади, бу деворча машина ишлаганида цехнинг бутун майдони ифлосланмаслигини таъминлайди. Тешиклар ўралган жойдан ўтказилади. Цехнинг иккита эшиги бўлиши керак: бири хом ашё олиб кириш учун, иккинчиси эса ярим тайёр масаллиқларни олиб кетиш учун зарур.

Кичкина цехларда битта икки тавақали эшик бўлса ҳам бўлаверади, ярим тайёр масаллиқларни олиб чиқиш учун дарча қўйилиши керак. Эшиклар коридор томонга очиладиган бўлсин.

Цехга узатиладиган хом ашё механизациялаштирилган бўлиб, бункер-дозаторлар, конвейерлар, кўтаргичлар ёрдамида ёки қўл аравачалари ёрдамида берилади. Сабзавотлар яшикларга солиниб, сўнг аравага жойланади. Механизациялаштирилган сабзавот сақланадиган омборхона билан цех ўртасида девордан конвейер лентаси ёки бункер-дозатор ўтадиган туйнук очилади, туйнукни кенгроқ очиш зарур. Механизмлар сабзавот сақланадиган омборхонага жойланган бўлади. Сабзавотларни идишларга солишда ва транспортга ортишда учидан ғилдиракчалари бор паншахалардан фойдаланилади.

Омборхоналардаги сабзавотлар олдиндан йирик-майдалигига ва ишлов бериш навбатига қараб ҳам сортларга ажратилган бўлиши керак.

Сабзавот цехи ярим тайёр масалликларнинг ушбу турларини ишлаб чиқаради: бутун арчилган сабзавот; картошкани арчиб сульфит кислотасига солингани; арчиб турли усулда тўғралган сабзавотлар; тозаланган кўзиқоринлар; тузланган карамнинг чайқалгани; шўр бодринг ёки шўр помидорни тозалаб ювилгани, бутунлигича ёки кесилгани; терилган ҳамда ювилган ошқўклар.

Тўғралган сабзавотларни узок сақлаш мумкин эмас, дарҳол овқатга солиб пишириб юбориш керак.

Картошка ва сабзавотларни ювадиган машиналарда ва арчадиган машиналарда ювилади. Сабзавот солинадиган идишнинг ҳажми машина иш камераси ҳажмига мувофиқ келиши керак.

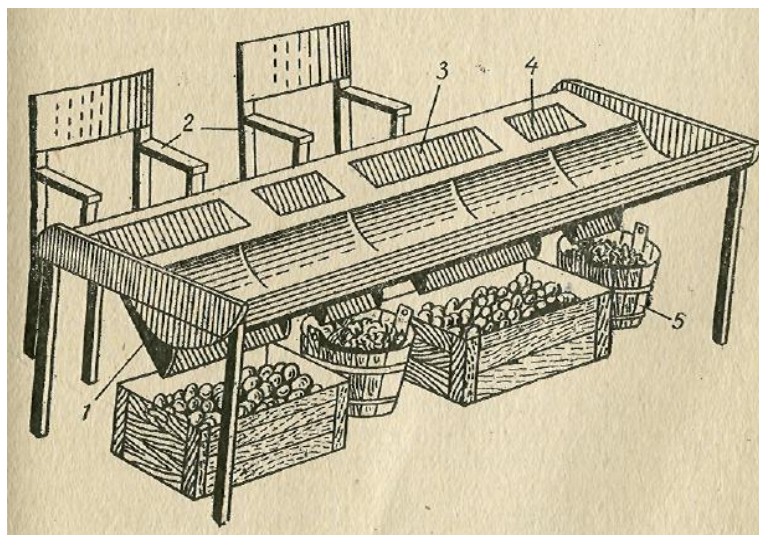
Қўлда ювилганда эса ванна, қўшқулоқли бочкаларга солиб ёғоч кўракча билан аралаштириб турилади. Қуракчанинг сопи ванна ёки қўшқулоқ бочкаларнинг бўйидан 1 м узун бўлиши керак. Шунда сабзавотларни аралаштириш қулай бўлади.

Ювилган сабзавотлар ванна ва бочкалардан човли ёки чўмич билан олинади. Бу асбоблар бўлмаса унда ёни ва тагида тешиклари бор пақир ишлатилади.

Ванна ва бочкадаги ифлос сув остидаги тешикчадан оқиб кетади. Музлаган картошкани яхидан туширмай ювиш керак. Ошқўк ва баргли сабзавотлар фақат чайилади. Улар ювилганида ванна ва бошқа ювиш идишларининг тагига ғалвир ташлаб қўйилади.

Қовоқча ва помидорлар саватларда ювилади, буларни ювишда ғалвир қўйилган ванналардан фойдаланиш ҳам мумкин. Карам ва бош пиёз арчилганидан кейин сувли ваннага солинади.

Сабзавотларни арчиш ҳам қўлда, ҳам машинада бажарилади. Картошка, сабзи, лавлаги, шолғом, турп кабилар машинада, карам, бақлажон, қовоқча, бодринг, пиёз кабилар фақат қўлда арчилади.



4 – расм. Сабзавот цехидаги иш жойи.

1) арчилган картошкани туширувчи хампа; 2) суянчиқли стуллар; 3) арчилган сабзавотлар ташланадиган тешик; 4) пўчоқ ташланадиган тешик; 5) пўчоқ идиши.

Сабзавотларни пўстидан халос қилиш усуллари ҳар хил: а) механик (арчувчи аппаратнинг айланиб турадиган ғадир-будур дискасига ишқаланиш йўли билан): б) термик усулда (яъни 0,5 дан то 2 минутгача вақт ичида 1200 ҳароратли иссиқ бериш йўли билан). Бу операция то 10 минутгача жуда иссиқ буғ чиқарадиган махсус печка ёки камерада бажарилади. в) Химиявий усул билан (бунда пўчоқ шилиниб кетиши учун каустик сода эритмасига ботирилади). Термик ва химиявий усулда арчувчи машиналарнинг унумдорлиги 1 соатда 1000 кг гача бўлиб, булар кўпроқ сабзавот қуритувчи саноатда ва консерва заводларида қўлланилади. Умумий овқатланиш корхоналарида кўпроқ механик усулда арчиш қўлланилади.

Сабзавотлар машинада арчилганидан сўнг қўлда пардозланади. Бунда кўзлари, эзилган ва қорайган жойлари пичоқ билан олиб ташланади, фитофтора ёки кулранг моғор касаллиги билан шикастланганлари ажратиб сараланади. Арчилган сабзавотлар ювилади ва овқатга мослаб тўғралади.

Картошкаларни сульфитлаштириш учун ғалвир қўйилган сульфитацион ванналар қўлланилади.

Сабзавотлар турли типдаги ва меҳнат унумдорлиги ҳар хил бўлган тўғраш машиналарида тўғралади (қирқилади).

Цехда сабзавотларни қўлда арчиб тўғрайдиган столларнинг устига алюминий ёки зангламайдиган пўлат тунука қоплаш тавсия этилади. Битта ходимга тўрри келадиган иш жойининг майдони 1,2—1,5 м² бўлиши керак. Сабзавотлар қирқиладиган столларда ошкўкларга ишлов берилади, сараланади, сабзавотлар турли шаклда қирқилади, карам ва пиёзлар тўғралади.

Пиёзни арчишда ажраладиган дисульфидни сўриб оладиган махсус жавонли стол қўлланилади. Столда қўл учун иккита тешик мавжуд, сурилиб очиладиган яшиги уч бўлимга бўлинган бўлади, булардан бири тозаланмаган пиёз учун, иккинчиси пўчоқ учун, учинчиси эса арчилган пиёз учун мўлжалланган.

Бундай столлар 1, 2 ва 3 иш жойига эга бўлиб мустахкам, жилмайдиган қилиб ўрнатилади, чунки унга ҳавони тортиб ва чиқариб турувчи вентиляциянинг трубаси уланган бўлади. Стол ёнига оёқ ва тиргак қўядигани бор, суянчиқли стуллар ўрнатилади.

Сабзавотларни арчиш иш жойидан тўла фойдаланишни таъмиилайдиган махсус столда бажарилади, бу столда иш жойини бир томонлама ёки ҳар иккала томонида ташкил этиш мумкин. Арчиш столлари, 2, 4, 6, 8 ва ундан ортиқ иш жойига эга бўлиши ҳам мумкин (4-расм). Столнинг тузилиши шундайки ўртасида машинада арчилган сабзавотларни жойлаш учун сувли ванна бўлади, ҳар қайси иш жойида иккита тешик мавжуд бўлиб, биттаси арчилган сабзавот учун бўлса, иккинчиси пўчоқ учундир. Тешиклар остига керакли идишлар қўйилади. Столнинг ҳам чан томонида, ҳам ўнг томонида пичоқ қўядиган тарновсимон чуқурча бўлади. Столга ёруғ яхши тушмайдиган бўлса, устига электр лампочка ёқиб қўйилади.

Сабзавот цехида арчиш тўғрашни чала механизациялаштириш воситаси бўлади, булар чопиш тахталари, ўйгич пичоқлар, гул солиб кесувчи пичоқлар, сабзавотларни тилим-тилим, спиралсимон, пайрахасимон қилиб кесувчи мосламалар, ҳар хил қирғичлар каби асбоблардан иборат. Бундан ташқари цехда тўғраш тахталари (одатда булар ғўладан ёки тахтадан ясалади), ювишда аралаштирадиган ўклов ёки кўракча, тешиклари бор чўмич ёки човлилар, учлари ғилдиракчали паншаха, машинага сабзавот солишга мўлжалланган идишлар каби аллақанча асбоблар бўлади. Сабзавот тўғраладиган тахталарга «ОС» яъни «сабзавот столи» («Овощной стол») деган белги қўйилади.

Сабзавот цехи шахсан фойдаланиладиган асбоблар; учта Ошпаз пичоқлари комплектидан, сабзавот арчиш учун ишлатиладиган тарновсимон пичоқ, қирғич пичоқ ва буларни чархлаш учун ишлатиладиган қайроқдан иборат бўлади. Бу асбобларни сақлаш учун цехда баландлиги 1,75 м тахта-токча қурилади. Сабзавот тўғраладиган тахталар ҳам полкаларга кўндаланг қўйилади. Цехда асбобларни сақлашга мўлжалланган полкалар деворга ишланса, ходимлар учун иш жойи тежаллади. Бунинг учун махсус девори жавон ўрнатилиб, унинг токчалари ва ғаладонлари ишла-ётган ишчиларнинг ҳар бирига биттадан бўлади, бунда асбоблар сақланади. Чала механизация воситалари аяохида сақланиб, улардан керак бўлганида бригаданинг барча аъзолари баравар фойдаланаверади.

Сабзавот қирқадиган машиналарнинг алмаштириладиган қисмини сақлаш учун бу машиналар олдига ёғоч бандлар ва формалар билан жиҳозланган тахталар ўрнатилади, бу қисмлар ана шу тахтага маҳкамлаб қўйилади.

Ярим тайёр масалликлар солинадиган идишлар тагликларда ёки иш столининг остки токчаларида туради. Ишлатиладиган идишлар, асбоб ва ускуналар цехнинг ўзида тозаланади ва ювилади.

Арчилган сабзавотларни сергиб, суви қочиб қолмаслиги учун полиэтилен пленкаларга ўраб қўйиш керакдир.

Сабзавот цехидаги машиналарда ишловчилар албатта машина ва аппаратларда ишлаш қоидаларини билишлари ва техминимум топширган бўлишлари зарур. Машиналарда иш бошлагунга қадар етарли миқдордаги хом ашё захираини ва зарур идишларни тайёрлаб олиш керак бўлади. Ишга солишдан олдин машина иш органларининг тўғри йиғилганлиги ва уларнинг

ҳолати, иш камераси ичида бегона нарсалар бўлмаслигини захира қисмлар ва ёрдамчи мосламаларнинг мавжуд-номавжудлигини текширилади. Шундан сўнг машина бўш (салт) ишлатиб унинг қандай ишлаши текширилади, сўнгра маҳсулот солиб иш бошланади. Иш тамом бўлганидан сўнг машинанинг ажраладиган қисмлари олиб ювилади, қуритилади ва артиб жой-жойига қўйилади.

Ишни узлуксиз ташкил этиш учун цехдаги бир ходимнинг ўзи бир нечта машинага, яъни ювадиган ва тозалайдиган машиналарга, тозалайдиган ва қирқадиған машиналарга қараши мумкин.

Кўп станокда ишлаш усулини унуми кам жиҳозлардан фойдаланадиган кичик ва ўртача ошхоналарда қўлланиш мумкин. Аммо сабзавот цехидаги бригаданинг ҳар бир аъзоси цехдаги мавжуд машина ва аппаратларнинг ҳаммасида ишлашни билиши керак.

Сабзавотларга ишлов беришда уларнинг турларига қараб мавсумга боғлиқ ҳолда қанча чиқит-чиқиш нормативи цехга осиб қўйилади. Ҳар қайси ходим бу жадвалдан фойдалана билиши ва тўғри ишлаётганини доим ўзини-ўзи назорат қилиб туриши керак.

Сабзавот цехидаги асбоблар, албатта, ишнинг турига қараб ишлатилади. Учталиқ комплектдаги ошпаз пичоғининг каттаси янги карам ўзагини кесишда, йирик сабзавотларни тўғрашда, тузланган карамни чопишда ишлатилади; ўртача пичоқ эса таом тайёрланадиган сабзавотларнинг ҳамма турларини қўлда кесишда, ошқўқларни тўғрашда, сабзавотлардан гул ясашда ишлатилади; комплектдаги энг кичик пичоқ эса сабзавотларни арчишда ишлатилади. Шунингдек кўракча пичоқ сабзавот «кўзларини» олиш учун; тарновсимон пичоқча ҳам «кўзларни» олиб ташлаш ва пардозлаш, учун, янги ва шўр бодрингни, сабзини пўстини арчиш учун ишлатилади.

Асбобларнинг ҳар қайси турини ишлатиш у ҳар бир ходимнинг индивидуал хусусияти ва иш тажрибасига қараб белгиланади. Асбоб ҳамма вақт шай туриши керак бунинг учун ҳафтада 1 — 2 марта чархланади.

Механизация ва қўл жиҳозларининг жойлашиши сабзавотларга ишлов беришга мувофиқ келиши, меҳнат жараёни қулай бўлиши, хом ашё арчилган маҳсулот билан аралашиб қолмаслиги керак.

Бинонинг тузилишига қараб механизация жиҳозлари девордан камида 0,5 м бери, иш столлари билан машиналар ўртаси 1,2 — 1,3 м, девор билан иш столлари оралиғи 0,5 м ҳамда барча механизмлар ўртасида қолдириладиган оралик 0,5—1,2 м бўлсин. Бу албатта, иш жараёнининг қандай ташкил этилишига боғлиқ. Ванна ва водопровод даштшўйларини девор томонга ўрнатилганда сув ўтказмайдиган материал ёпиштириш шарт ва ювиш асбоблари билан девор ўртасида 0,05 м оралик қолдирилади.

Жиҳозларни бинога бир қатор жойлаштириш тавсия этилади. Бинонинг катта - кичиклигига ва ишлов бериладиган хом ашёнинг кўп-озлигига қараб жиҳозларни «Г» шаклида ва «П» шаклида жойлаштириш ҳам мумкин. Жойидан жилдириб ишлатиладиган универсал айлантиргич машина учун ҳар бир иш жойида уч томонли электр розеткалари ўрнатилган бўлиши керак. Иш жойи-нинг майдони 0,8 м қабул қилинган, столларнинг баландлиги 0,7 — 0,8 м (машинада арчилган сабзавотларга пардоз берадигани жой), сабзавотларни қўлда арчишга мўлжалланган иш жойининг баландлиги 1,2—1,3 м (тик туриб ишлайдиган стол), ванналарнинг бўйи — 0,6, эни 0,4 м бўлади.

Ҳар қайси район матлубот жамиятларини баазаларида ва асосий ошхоналарда сабзавотларни саралаб, ювиб, арчиб тайёрлайдиган цехлар ташкил этилиши керак. Матлубот жамиятлари қошидаги бундай цехларда бир сменада камида 5 тонна картошкани арчиб сульфитация қиладиган машиналар ўрнатилади. Аммо сульфидизациялашга химия лабораторияси мавжуд бўлгандагина рухсат этилади, чунки бу лаборатория дориланган картошкани доим текшириб туриши керак. Ташкил этилган бундай баазаларда тахминан ушбу масаллиқлар тайёрланадиган бўлади: арчилган ва сульфитация қилинган картошка, тозаланган карам, арчилган сабзи, пиёз. Цехда учта бўлим бўлиб, бири сабзавот ва картошкани, иккинчиси пиёзни, учинчиси карамни қайта ишлайди. Биринчи бўлимда сабзи, лавлаги ва шолғом ишланади, шолғом сульфитация қилинмайди; сабзавотлар тозаланиб бўлинганидан кейин жўнатиш идишларига солинади.

Цехнинг технологик схемаси: сортларга ажратиш, ювиш, арчиш, пардозлаш, картошкани сульфитация қилиш ва ювишдан иборат бўлади. Бу бўлим дозаловчи қурилмаларга эга бўлган бункерлардан, ювувчи машиналардан, қўлда пардозловчи жиҳозлардан, сульфитация қиладиган, ювадиган машиналардан таркиб топади.

Пиёзга ишлов беришда пиёз тозалаш учун вентиляцияси бор, ҳар иккала томонида туриб ишлаш қулай бўлган махсус стол бўлади.

Карамга ишлов беришда иккала томонида ишлаш мумкин бўлган стол ювиш учун ванналар бўлади.

Ҳар бир бўлим ишчининг омилкорлигини, яъни муайян маҳсулотни ишлашга сарфланган иш соатини ҳисобга олган ҳолда, меҳнатни ташкил этади. Формуласи:

$$r = \frac{T}{N}$$

бунда: r —бўлимдаги ишчи омилкорлиги;

T — минутлар ҳисобида иш вақтининг фонди;

N — шу вақт ичида бажарилнши зарур бўлган ишлаб чиқариш топшириғи.

Иш танаффуслар билан ташкил этиладиган бўлса, унда қўшимча изоҳловчи « K » коэффициент олинади. Ушбу коэффициент орқали умумий, иш соати билан танаффусларга кетган вақт ўртасидаги фарқ ҳисоблаб топилади. Бунда « K » танаффуслар суммаси бўлиб, ҳамма вақт умумий иш соати миқдоридан кам бўлади. Бундай ҳолда формула ушбу шаклга эга бўлади:

$$r = \frac{K \cdot T}{N}$$

Ишнинг суръати, яъни белгиланган вақт ичида ишлаб чиқилган маҳсулотнинг миқдори ушбу формула билан аниқланади:

$$M = \frac{N}{K \cdot T}$$

Ушбу миқдор ишчи омилкорлигига тескари мутаносибдир. Бўлим ишининг бир меъёра боришини таъминлаш учун ишчи омилкорлиги миқдори бажариладиган. иш операцияларининг вақтига тенг ёки йўқ деганда шунга яқин бўлиши керак. Бунда ҳисоб бошдан оёқ барча иш операциялари: саралаш, ювиш ва йрчйшга кетган вақтларни аниқлаш билан топилади. Иш жойи-нинг нечталиги

ишчи омилкорлигига қараб аниқланади, яъни ҳар бир операция қанча вақтда бажарилишига қаралади. Бунда ишчи омилкорлиги бажариладиган иш операцияси вақтига мос келиш керак. Агарда ишчи ҳар бир операцияни ўз вақтида адо этолмас-лиги аниқланса, у ҳолда қўшимча иш жойлари белгиланадики, токи бунда ишлаётган ходимлар операцияни берилган иш вақтида бажарилишини таъминласинлар.

Ярим тайёр масалликларни айрим участкаларда бир-бирига узатиш учун конвейер зарур.

Конвейер лентасининг узунлиги конвейер қадамига борлиқ бўлади. Конвейер қадами деб ённа-ён турган икки ишчи жойи ўртасидаги масофага айтилади. Демак конвейер қадамининг узунлиги иш жойи миқдорига тенг бўлади. Сабзавотларни тозалайдиган конвейер қадами иш жойининг метр ҳисобидаги ҳажмига тенг узушқда белгиланади.

Бундай ҳолда конвейер лентасининг ҳаракат тезлиги

$$V = \frac{l}{r}$$

га тенг бўлади. Бу ерда V — конвейер тезлиги; l — конвейер қадами; r — ишчи омилкорлиги.

Цехда ярим тайёр масаллик солинган яшиқлар, контейнер-лар, сават ва ғалвирларни ташишга мўлжалланган аравача бўли-Ши керак. Сабзавотларни жўнатиш жойида идишларга солиш мумкин, бу бирмунча қулайдир. Ишланиб бўлинган маҳсулотлар жўнатиш жойига гилдиракли ванналарда олиб келинади, тарозилар эса иш бўлмасининг бошига ва охирига, шунингдек жўнатиш жойига ўрнатилган бўлади. Жўнатиш жойида совутгичлар бўлиши керак. Катта цехларда қовурилган кўрсиллама картошка, крекер таоми тайёрлаш учун чала қовурилган картошка, шуингдек ярим тайёр масалликни пишириб сотадиган ошхоналар учун чала қовурилган картошка чиқарадиган бўлимлар ташкил этиш мумкин. Бу бўлимга электр ва таз билан ишлайдиган ёғ қозонлари (фритюрница), 1—2 иш жойли иш столлари, полкалар, ванналар ва водопровод дастшўйи ўрнатилади.

Сабзавот цехи ходимларининг моддий жиҳатдан манфаат-дорлигини ошириш учун хом ашёни тежаганлиги, чиқитларни камайтирганлиги учун шу тежалган маҳсулот қийматига қараб мукофотлар берилади. Умумий овқатланиш корхоналарини сабзавотли ярим тайёр масалликлар билан ишлашга ўтказиш ювадигая, арчадиган, кирқадиган ва саралайдиган машиналарни бир жойга—асосий ошхоналарга ёки район матлубот кооперациясига қарашли сабзавот цехларига мужассамлашга имкон беради. Сабзавот цехида нечта ходим ишлаши қайта ишланадиган сабзавотнинг турлари ва миқдорига, ишлов бериш юзасидан белгиланган ўртача илғор ишлаб чиқариш нормасига асосан аниқланади. Мазкур турдаги сабзавотлар миқдорини ишлов бериш нормасига тақсимлаб киши-соатлар ҳисобида сарфланган меҳнат миқдорини билиб оламиз. Меҳнат унумдорлигининг ўсишини ҳисобга олиб изохловчи коэффицент олинади. Умумий овқатланиш ходимлари учун

коэффициент 1,14, дам олиш кунлари ва шанба кунлари ўрин алмашишларш хисобга олганда 1,32 қабул килинган.

$$\frac{1,32}{1,14} = 1,15$$

$$\text{Ходимларнинг сони} = \frac{\text{сарфланган меҳнат}}{\text{иш сменасининг давомийлиги}} = 1,5$$

Бу миқдорга сабзавот цехининг барча бригада аъзолари ки- ради. Ходимлар сонини бир секундда бир маҳсулот бирлигини ишлаш учун қанча меҳнат сарфланганлигига қараб ҳам ҳисоблаш мумкин. Мазкур ҳолда ҳам ҳисоблаш тартиби бир хилда бўлиб, изоҳловчи коэффициент аслича қолаверади.

Агар цехда 10 дан ортик киши ишласа, у ҳолда мустақил бригада тузилади. Бригада таркибида IV—V разрядли бригадир, III — IV разрядли сабзавот тозаловчи ва ярим тайёр масал-ликларни ясовчилар ҳамда ёрдамчи ишчилар бўлади.

Ишловчилар сони кам бўлган асосий ошхоналарда бригадалар мустақил ажратилмайди, сабзавот ва картошка тозаловчилар эса иссиқ таомлар тайёрланадиган цех бригадаси таркибига, киради, булар иссиқ таомлар тайёрланадиган цехда ёки яхна тақомлар тайёрланадиган цехлардаги ёрдамчи ишларни ўзларининг асосий ишларига қўшимча равишда бажариб борадилар.

Сабзавотдан тайёрланган ярим тайёр масалликларни +6⁰ ҳароратда 4—6 соатгача, сульфитлашткирилган картошкани эса 18 — 24 соатгача сақлаб туриш белгиланган.

Ҳар қайси ярим тайёр масаллик учун сифати ҳақида гувоҳнома ёзилади.

Сифат гувоҳномаси № _____

« _____ » да _____ 197 й.

Корхона _____

Цех _____

Ишлаб чикариш мудирининг _____ Бригадир

Ярим тайёр масалликларнинг номи	Миқдори (кг, порция, дона ҳисобида)	Сақлаш муддати ва шarti	Жўнатилган вақти

Бригадир _____

(имзо)

Бир иш жойида ишлов берилиб идишларга жойланган ярим тайёр масалликларнинг ҳар қайси турига ва бир цехдан юборилган ярим тайёр масалликларнинг ҳамма группасига гувоҳнома ёзилади. Ушбу гувоҳнома

маҳсулотларнинг мазкур группаси сотилиб бўлингунга қадар ёки овқатга солиб пиширилгунга қадар магазин ёки ошхонада сақланади. Сабзавот цехининг чиқитлари.

Сабзавот цехининг чиқитлари. Озик-овқатбоп, техникабоп ва ем-хашакбоп хилларга бўлинади.

Озик-овқатбоп чиқитларга қуйидагилар, яъни лавлагининг пўчоғи (боршни қизартириш учун), ошқўкатларнинг пояси (бульон пишириш учун) ва крахмал киради. *Техникабоп* чиқитларга — спирт ишлаб чиқариш учун ишлатиладиган крахмал хом ашё, *ем-хашакбоп* чиқитлар баргли сабзавотлардан, ошқўқлардан, карам, сабзи ва бошқалардан чиққан пўчоқ. Картошка пўчоғи ва яроқсиз картошкаларни крахмал учун қайта ишлаш натижасида мезгу олинади. Мезгу— крахмал тайёрлаш учун зарур бўлган хом ашёдир.

Асосий бўлган катта ошхоналарда ва район матлубот жами-ятлари союзининг тайёрлаш конторалари қошидаги сабзавот цехларида озик-овқатбоп крахмални ҳам ишлаб чиқарадиган бўлимлар ташкил этиш мақсадга мувофиқдир. Негаки бир йилда картошкadan ўрта ҳисобда 27 процент чиқит чиқади. Буни исрофлаш ярамайди.

Асосий ошхоналарнинг картошкани унчалик кўп миқдордз қайта ишланмайдиган сабзавот цехларида крахмал йиғиш учул крахмал ушлагич (крахмал қуйқасини тўплайдиган) асбоблар, қўлланилади. Ушлагичда йиғилган крахмал ювилади ва қурити* лади. Таом тайёрланадиган бўлинса қуритилган крахмал туйилади.

Крахмал тайёрлайдиган бўлимларда крахмалнинг майда, ўртача ва йирик доналарини (бу доналар қуйқа тўрежаадиган идишдаёқ қатлам-қатлам бўлиб қолади) ҳар қайси қатлам алоҳида-алоҳида ювиб олинади. Ювишнинг бундай усулини ташкил этиш учун учта-аралаштиргичи бор катта бочкалар ўрнатилади. Аралаштиргичлар бир киши бураб айлантирадиган механизмга эга ёки моторга улаб ҳаракатга келтириладиган бўлиши мумкин. Аралаштиргичнинг қўлда айлантиргандаги тезлиги соатига 320, машина билан айлантиргаида эса соатига 3600 мартага тенг бў-лади. Машина ишлаётганда ичига металл, тош ва бошқа нарсалар тушиб қолмаслигига қатъий эътибор бериб туриш керак. Машина бункерининг олдига ушлагичлар ўрнатилади. Бу ушлагичлар картошканинг ҳар хил оғирлигидагисини ва бегона предметларни ушлаб қолади.

10-мавзу. Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил этиш.

1.Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил қилиш

Бир ўтиришда то 200 та хўрандага овқат тайёрлаб берадиган асосий ошхоналарда гўшт ва балиққа ишлов беришни битта бино — гўшт - балиқ цехида ташкил этиш тавсия атилади. Мана шу қўшма цех иши икки сменада ташкил этилган тақдирда 400—500 хўрандага бирдан хизмат қилувчи ошхоналарни ҳам таъминлай олади.

Гўшт ва балиққа бир цехда ишлов берилганида иккита бўлим ташкил этилиб, буларнинг ҳар бирида алоҳида-алоҳида иш жойи бўлади. Иш жойини қўл механизми воситалари, асбоб-ускуналар гўштга алоҳида ва балиққа алоҳида қилиб белгилаб қўйилади. Гўшт ва балиқ ярим тайёр масалликларини сақлашда

хам бир-бирига аралаштириб юбормасликка эътибор бериш керакдир. Ҳатто гўшт ва балиқ аралаштириб ясалган комбипацион ярим тайёр масалликлар (чунончи, гўшт ва балиқдан тайёрланган қийма) ҳам, алоҳида сақланади.

Гўшт-балиқ цехидаги технологик жараён аслида учта бўлимдан: гўштга ишлов бериш бўлими, ичак-чавоқ, каллапоча ва балиққа ишлов бериш бўлими.

Балиқ бўлимини ажратиш албатта зарурдир. Бунинг учун баландлиги 1 м келадиган девор билан тўсиш керак. Девор қуришнинг иложи бўлмаса столлар, совутгич, шкафлар билан тўсиқ ясалади. Бундай ҳолда цех биносининг тузилиши тўртбурчак 1,5:1 нисбатда бўлиши керак.

Гўштга ишлов беришнинг технологик схемаси қуйидагича: муздан тушириш ёки музлатиш, пардозлаш, ювиш, сувини селгитиш, бўлиш ва суякдан лаҳм ажратиш олиш, ярим тайёр масалликлар тайёрлаш ва сақлашдан иборат. Ярим тайёр масалликларни сақлаш, гўштни муздан тушириш ёки музлатиш ишлари совитиш камераларида ёки шкафларда (совутгичларда) 4—6° ҳароратда олиб борилади; таналар катта-кичиклигига, ёш-қарилигига ва семиз-ориқлигига қараб 18 — 24 соатгача ва сал кўпроқ вақт сақланиши мумкин. Таомномага мувофиқ хом ашё билан таъминлашни режалаштиришда хом ашёни тайёрлашдаги технологик жараёнда тугалланмаган ишнинг-эртаси кунга ўтадиган қолдиғини назарда тутиш зарур бўлади.

Тозалаш, ювиш, қуриштириш ва тилимлаш ишларини танани осиб қўйилган ҳолда амалга ошириш керак. Бунинг учун ё осма йўл; бунда бир йўла камида икки танага ишлов бериш ҳисобга олинади (осма йўлнинг узунлиги 1—1,5 м) ёки камида иккита металл илгак шипга мустаҳкамланган металл тўсинга ўрнатилади. Илгаклар ғалтакка уланган сим арқон орқали кўтарилиб туширилади, бу эса гўштга ишлов бериш ишини осонлаштиради.

Таналар душ тагида чўтка билан юқоридан сидириб пастга қараб ювилади. Сувнинг ҳарорати 20 — 25° бўлсин. Чўткалар синтетикадан ясалган бўлади.

Тананинг айрим қисмлари (кесилган жойи) ванналарда ювилади. Ювиш осон бўлсин учун ваннанинг остига ванна эни ҳажмида металлдан ёки ёғоч панжара мустаҳкам жойлаштирилиб қўйилади. Панжара ванна қиррасидан 10 см пастга туширилади. Сув келадиган жўмракка тананинг кесилган жойларини юқоридан туриб ювиш учун эластик шлангга маҳкамланади. Шланг ва чўтка ёрдамида тананинг кесилган жойлари яхши ювилади ва шу ернинг ўзида, яъни панжара устида суви селгитилади. Ҳавода селгитишда эса вентиляторлар ёки тоза кўруқ латта қўлланилади.

Танани чангакка осиб нимталаш усулининг кўпгина қулайликлари бор: танани у ёқдан бу ёққа суриб қийналинмайди, иш енгиллашиб ёрдамчи ишчиларга ҳам ҳожат қолмайди. Осиб нимталаганда суяклар кўп чопилмайди, лаҳм қисмига суяк қийрачалари камроқ ёпишади.

Нимталаш катта пичоқ ёрдамида бажарилади. Тос суяклари махсус қассоб болтаси билан чопилади ёки суяк арра билан араланади. Нимталанган гўштлир учун қассоб ёнига ғилдирайдиган ванналар қўйилади. Гўшт шу ванналарда тилимлаш столларига келиб тушади. Нимталаш, суякдан лаҳм ажратиш ишларини бошдан-оёқ бир устанинг ўзи бажариши ҳам мумкин. Бу усул кўпинча кичкина цехларда қўлланилади. Катта цехларда эса нимталаш ва суякдан лаҳм ажратиш ишларини бир неча киши бажаради. Бу ҳолда дифференциялашган иш методи қўлланилиб, нимталаш, тилишлаш ва суякдан лаҳм ажратиш каби

операцияларни алоҳида-алоҳида қассоблар бажаради. Бу метод юқори унумдор бўлиши билан бирга ишнинг сифати ҳам яхши бўлади. Пайларини кесиб ташлаш учун бир киши ажратилади. Бу иш катта пичоқлар ва уч комплектли ошпаз пичоқлари ёрдамида бажарилади.

Пай кесиш ва расмана ярим тайёр масалликлар тайёрлаш учун тўғраш ёки қиймалаш тахталаридан фойдаланилади, бу тахталарга гўшт цехининг «МС» деган белгиси қўйилган бўлиши шарт. Расмана ярим тайёр масалликларни тайёрлаш учун уч комплектли ошпаз пичоқлари ишлатилиб энг каттаси — гўшдан яхлит бўлаклар кесишда ва порцияли ярим тайёр масалликлар ҳозирлашда қўлланилади, бунда гўштни пай, пардалари кесиб ташланиб пардозланади. Ўртача пичоқдан порцияли ҳамда майда бўлакли ярим тайёр масалликлар кесишда фойдаланилади. Паррандалардан лаҳм гўшт ажратишда ҳам ана шу ўртача пичоқдан фойдаланилади. Кичик пичоқ эса гўштни, пардозлаш ва тўқмоқланган расмана котлетлар тайёрлашда ишлатилади. Котлет учун қирқилган гўштли металл ёки ёғоч тўқмоқ билан қийма тахта устига қўйиб

Паррандаларни нимталаш учун катта ва кичик чопқилар ишлатилади. Бу асбоблар ёрдамида ялпоқ ва илик суяклар чопилади. Бу ишларни кундалар устида бажариш тавсия этилади.

Расмана ва қўшимча қўшиладиган котлет қиймасини тайёрлаш учун гўшт мясорубкадан ўтказилгач яхши аралаштирилади.

Паррандага қуйидаги тартибда ишлов берилади: аввал қайноқ сувга ботириб олинади, сўнгра пати юлинади, латта билан артилади ёки суви сиркитилади, колган майда патлари куйдирилади, яна ювилади, ичак-чавоқлари олиниб тозаланади, яна бир марта ювилади, бутунлай, порцияли қилиб керакли бўлакларга бўлингач, ярим тайёр масалликлар тайёрланади.

Паррандаларни ванналарда қайноқ сувга ботириб олиб ва махсус хоналарда патлари куйдирилади. Қуш ва ич маҳсулотларига бир йўла ишлов берилади, шундан кейин хом ашенинг бошқа турини ишлашга киришилади.

Балиқ ванналарда яхдан туширилади, кейин тангалари кирилади. Балиқ тангачалари РО-1 типидagi балиқ тозалагич била махсус кўракча ёрдамида тозаланади. Сўнгра чавоғини тозалаб ювилади ҳамда ҳар хил турдаги ярим тайёр масалликлар тайёрланади. Боши олинган ёки олинмаган балиқ масалликлари, юпқа кесилиб япроқланган балиқ, териси олинмаган лаҳм, териси ва суяги олинган лаҳм балиқдан қийма ва ҳоказолар тайёрланади; шу ернинг ўзида гўшт аралаштириб комбинациялаштирилган гўшт ва балиқ қийма тайёрланади.

Балиқларни уч комплектли ошпаз пичоқлари билан ишланадиган катта пичоқ билан балиқларнинг боши, қанотлари (сузгичлари) кесиб ташланади юпқа кесиш ҳам шу пичоқда бажарилади; ўртача пичоқ билан лаҳми ажратилади ва балиқ котлетга тайёрлаш учун кесишда ишлатилади; кичик пичоқ эса майда балиқларга ишлов беришда зарур бўлади. Балиқлар ванналарда ювилади. Балиқдан туз, мурч, чопилган пиёз ва зиравор билан аралаштирилиб ёки томат-пюре қўшилиб тайёрланадиган расмана ярим тайёр масалликларни сирли, ва зангламайдиган пўлатдан ясалган идишларга бостириш керак. Алюмин идишлардан фойдаланилса ҳам бўлади.

Осётра туркумидаги балиқларга ҳам ўша юқорида айтилган усулда ишлов берилади. Гўшт-балиқ цехларида қуйидаги механик жиҳозлар қўлланилади,

яъни универсал айлантиргич, мясорубкалар, қийма-аралаштиргич, гўшт юмшатгич ва АК2М-40, УКП-21 типдаги котлет ясовчи машиналардан иборат.

Жиҳозлар сменада қайта ишланадиган хом ашёнинг қанчалигига қараб танланади. Бунда ишни бир меъёрда ташкил этилади ва долзарб соатларда зарур микдордаги ярим тайёр масаллиқларининг чиқарилишини узлуксиз бўлиши ҳисобга олинади.

Жиҳозларни жойлаштиришда технологик жараён схемасининг изчиллиги, хизмат кўрсатишнинг қулайлиги, ишчиларнинг машина ва аппаратларнинг бир неча турида ишлаши назарда тутилади. Масалан, мясорубкада ишлаган киши қийма аралаштиргичда ҳам ишлай олиши керак.

Бригада, цех ходимлари сонининг нечта бўлишлиги ишнинг айрим турларини бажаришда қанча меҳнат сарф қилинишига, яъни айрим операцияларни бажаришда секунд ва соатлар ҳисобида қанча вақт сарфланганлигига қараб аниқланади. Бригадада ушбу мутахассислар ишлаши мумкин, яъни барча турдаги порцияли ярим тайёр масаллиқларни ясай оладиган V разрядли ошпаз нимталовчи, тилимловчи, пай кесиб пардозловчи ва кўп талаб қилинадиган ярим тайёр масаллиқларни ясовчи IV разрядли ошпаз. Бригадада тўрт-беш киши ишлайдиган бўлса бригада бошлиғи тайинланади. Бригадир порцияли ярим тайёр масаллиқларни чиқаришга ва умуман бригада ишини ташкил этишга масъул бўлади. Кичикроқ корхоналарнинг гўшт-балиқ цехида ярим тайёр масаллиқ ишлаб чиқаришни катта ошпаз бошқаради. Барча ёрдамчи ва тайёрлов-яқунлов ишларини ёрдамчи ишчи бажаради. Цех бўйича ҳисоб-китоб ишларини бригадир бажаради. Бунда у топширилган ярим тайёр масаллиқлар билан сарфланган хом ашёни ҳам сўммаси бўйича, ҳам микдори бўйича таққослаб кўради. Ярим тайёр масаллиқларни ошхонага юборишда хом ашё турларига қараб алоҳида ҳисоб-китоб юритилади. Цехнинг ҳар қайси иш жойида хом ашёнинг ҳамма турларини қайта ишлашда ярим тайёр масаллиқларнинг оғирлиги қанча бўлиши кўрсатилган технологик жадвал, шунингдек баъзи хил хом ашёдан қанақа ярим тайёр масаллиқлар ясаш мумкинлигини кўрсатувчи рўйхат ҳам осиб қўйилади.

Гўшт-балиқ цехининг барча ходимларига резинка қўшиб тўқилган матодан тикилган фартуклар, гўшт ювадиганларга эса резинка этик берилиши керак.

Тозалаш, ювиш, қуритиш ва қисмларга ажратиш жойларида осма йўл ёки илгакли металл тўсин бўлиши, чўтка душ, шланг ва сув оқиб чиқиб кетадиган ариқча бўлиши керак. Иш жойида эса ванна бўлади. Кичик цехларда панжарали ванна, резинка шланг ва чўтка бўлиши зарур. Суякдан лаҳм ажратилдиган иш жойида тўнка, гўшт тахта, гўшт солинадиган сават ва ҳар турли тилимлаш пичоқлари бўлади.

Расмана ярим тайёр масаллиқлар тайёрланадиган иш жойи одатда суякдан лаҳм ажратиладиган иш жойи билан бир жойда ёнма-ён бўлади, бунда ушбу асбоблар, яъни уч комплектли ошпаз пичоқлар, чопқи, тўқмоқланган котлет тайёрлашда ишлатиладиган ёғоч ёки металл тўқмоқлар, гўшт жуводдизи, ошпаз жуводдизлари; деворда эса суриладиган яшик ва полкалари бор жавон бўлади, унга лезон. зиравор, ўрпоқ қўйилади; қийма тахта стол устига қўйилиб ишлатиладиган гўшт тўғраладиган ва чопиладиган тахталар ҳам жавонда сақланади. Чап томонга ярим тайёр масаллиқлар қўйиладиган силжима лотокли ва патнисли полкалар

ўрнатилади бўлади. Столга, зарурат туғилса, гўшт юмшатгич ўрнатилади, маҳсулот оғирлигини ҳар замонда назорат қилиб туриш учун тарози ўрнатилади. Ҳар қайси маҳсулотнинг ўзи ёки ҳар қайси донаси тортиб кўрилади, уста ошпазлар эса ҳар биринчи ва ўнинчи дона маҳсулотни тортиб кўрадилар. Шунингдек ишлов беришдан олдин ҳам ҳар қайси янги бўлакни тортиб кўриш шарт.

Қиймали ярим тайёр масалликлар тайёрланадиган иш жойида универсал айлантиргич ва иш столи ўрнатилади. Қичикроқ цехларда столга мясорубка ўрнатилади, гўшт кесиладиган тахта ва ошпаз ўртача пичоғи бўлади. Столда урпоқ учун ишлатиладиган суҳарили идиш ўрнатилади. Урпоқдоннинг катта-кичиклиги шаклга келтирилган маҳсулотларнинг урпоққа белаш учун имкон берадиган бўлиши керак. Столнинг суриладиган тортмаларида зиравордон ва қиймага ишлов беришда қўлларни ҳўллаб олишда ишлатиладиган сувли идиш бўлади. Балиқдан ярим тайёр масалликлар ясаладиган иш жойи ҳам худди гўштникидай ташкил этилади, бироқ бунда одатда бир иш жойида навбат билан расмана ва қиймаланган ярим тайёр масалликлар тайёрланади. Балиқларни тозалаш ва ичак-човокларини олиш учун мўлжалланган столнинг учта томони 7—10 см тахта билан тўсилган олд томонига эса тарнов бириктирилади, бу тарнов чиқитларни тушириб юбориш ва сувнинг оқиб кетиши учун хизмат қилади.

Бир томонга нишаб қилиб ишланган бўлиб пай навига чиқитлар йиғиладиган идиш ўрнатилган бўлади. Балиқлар ваннадан човлида олинади. Столга балиқ тозалагич ўрнатилади. Балиқларнинг ичак-човокларини олиш, тозалаш ва бошини кесишда уч комплектли ошпаз пичоклари ишлатилади.

Асбоб ва пичокларга цех ва иш жойининг тамғаси қўйилган бўлиши керак.

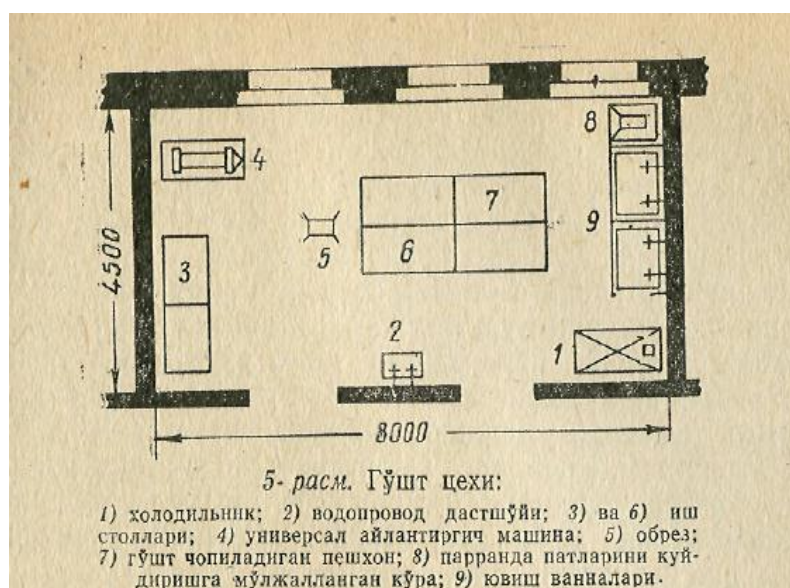
Балиқдан ва гўшздан ҳозирланган ярим тайёр масалликлар солинадиган идишлар, тўрт бурчакли қутчаларга, металл қутчаларга ўрнатилиши лозим.

Ярим тайёр масалликларни сақлашдан олдинги ҳарорати 6 даража бўлиб сўнгра масалликни ҳарорати 4 — 6° бўлган совитиш шкафларига (совутгичларга) жойланади. Ярим тайёр масалликларни сақлаш муддати ҳар хил, расмана ярим тайёр масалликлар учун 36 соатгача, урпоқланган расмана котлетлар — 24 соатгача, оддий котлетлар — 12 соатгача, гўшт қийма — 6 соатгача, чиқитлар ва чопилган суяклар — 10 соатгача. Чиқит ва суяклар ҳаво иссиқ кунлари ва совутгич бўлмаган тақдирда сақлаб ўтирилмайди.

Гўшт цехининг чиқитлари (суяклар, парда ва пайлар) бульон тайёрлашда ишлатилади, қайнатилган суякларни эса йириб қайта хом ашё тўплайдиган пунктларга топшириш керак.

Музлаган гўштни яхидан тушириш ва янғисини ҳовуридан тушириш учун муздан тушириш (дефростация) камераларидан фойдаланилади сўнгра хом ашё душхонага, ундан кейин конвейерга келиб тушади.

Ичак-човок, каллапоча ва паррандаларга ишлов



5- расм. Гўшт цехи:

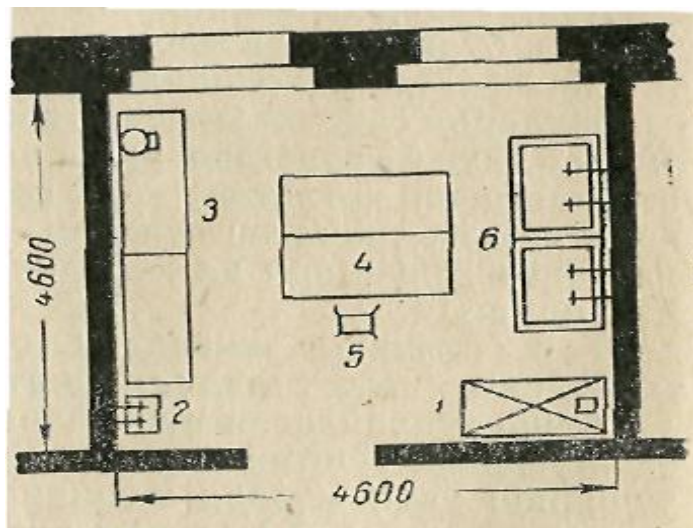
1) холодильник; 2) водопровод дастшўйи; 3) ва 6) иш столлари; 4) универсал айлантиргич машина; 5) обрез; 7) гўшт чопиладиган пешхон; 8) парранда патларини куйдиришга мўлжалланган кўра; 9) ювиш ванналари.

беришда қайноқ сувга пишиш учун ваннаси бўлган, майда пар ва тукларни куйдириш учун махсус олов пуркагичли, тозаланган ва ичак човоқлари олинганидан кейин ювиш учун яна алоҳида ваннаси бўлган бўлим ажратилади. Ишлов берилган хом ашё тегишли асбоб-ускуна ва пичоқлар ёрдамида иш столида қисмларга ажратилади. Ярим тайёр масалликларни пиширадиган корхоналарга паррандалар бутунлигича ичак-човоқ ва каллапочалар эса тозаланиб ювилганидан кейин юборилиши тавсия этилади. Цехдаги иш столлари ўртасидаги оралик камида 2 м бўлиши керак. Иш жойининг олд томонига узунлиги — нимталовчи ишчи учун 1,5 м пайларини кесувчи, пардозловчи ишчи учун 1,25 м, киймадан котлет ясовчи ва урпоққа беловчи ишчи учун 1 м ҳисобида бўлади. Ҳамма ишчилар учун иш жойининг эни — 0,7 — 0,8 м ҳисобида белгиланади. Қисмларга ажратиш столи чор тарафига тахта михланиб деворча қилинган бўлиши керак. Гўшт ва балиқ цехларида жиҳозларни жойлаштиришнинг тахминий схемаси 5 ва 6-расмларда берилган.

Балиқдан ярим тайёр масалликлар ишлаб чиқарадиган цех максимал механизациялаштиришни ҳисобга олиб ташкил этилади. Бунда сузгичларини қирқадиган ПР-2 маркали машина, балиқ калласини олувчи 2С-1 маркали машина ҳамда тангаларини олувчи машиналар ўрнатилади. Балиқнинг ичак-човоқлари қўлда олинади. Бунда хом ашёни ташиш учун ғилдиракли ванналар қўлланилади. Цехда икки бўлим ташкил этилиб, бири серқилтирик балиқлар учун бўлса, иккинчиси осётр оиласига мансуб беқилтирик балиқлар учундир.

Ярим тайёр масалликлар жўнатиш хонасига келиб тушгач рўйхатга олинади, шу ернинг ўзида совитилиб қадоқлаб қоғозларга ўралади. Қоғозга ўраш ишини бевосита жўнатиш олдиндан бажармоқ керак. Гўшт-балиқ цехининг фойдаланиладиган майдони ускуналар банд қилган жойларни қўшиб ҳисоблаб, сўнг фойдаланилаётган коэффициентнинг 0,45 қисмига тенг сонга бўлиш йўли билан аниқланади.

Цехдаги ишларнинг кўпини бир кун бурун бошлаб қўйиш зарур. Бу эртанги кун режасининг бажарилишини таъминлаш билан бирга ишчиларни куни бўйи бекор турмасликларига ҳамда ишга келиш ва кетиш графигининг, бўзилмаслигига имкон беради. Гўшт цехидаги олдиндан бажариб қўйиладиган бундай ишлар, айтилик нимталаш, саралаш, пардозлаш ва пайларини кесиш кабилардир.



6 – расм. Балиқ цехи.

- 1) совутгич; 2) водопровод; 3) мясорубка ўрнатилган стол; 4) иш столлари; 5) обреза;
- б) ювиш машиналари.

Пайлари қирқилган гўшти 8°C ҳароратда 48 соатгача сақлаш мумкин, порцияли қилиб қирқилган ярим тайёр масаллиқлар, бифштекс ва бошқалар идишларга солиб 8°C ҳароратда то 36 соатгача сақланиши мумкин. Майда кесилган ва чала қовурилган ва совитилган ярим тайёр масаллиқлардан азу, бефстрогон, гуляш, жаз кабиларни ҳам 8° даражада 10 соатгача сақлаш мумкин. Ишлов берилган парранда. таналарини қисмларга ажратиб бўлинганидан кейин 8° даражада то 24 соатгача сақлаш мумкин.

Балиқ цехида ичак-човоқлари олиниб тозаланган идишларит солинган ҳамда зиравор (мурч, туз, пиёз, томат сардаги) аралаштирилган балиқларни 8° даражадаги ҳароратда то 24 соатгача сақлаш мумкин.

Бугунги иш кеча бошлаб қўйилган бўлса, график тузганда бригаданинг барча аъзолари ишга баробар келиб, баробар кетишига ҳам имкон беради. Шунда смена бошлаш олдида тайергарчилик шошма-шошарликка барҳам берилиб, суяклардан бульон тайерлаш ва сардаклар пишириш ишида ҳам иситувчи асбоблардан тўла фойдаланиш ва технологик жараёнига аниқ риоя қилиш кабиларга шароит булади. Ярим тайёр масаллиқларни пиширадиган ошханаларда хом ашёга дастлабки ишлов бериш учун ҳар хил жиҳозлар ўрнатилмайди. Фақат битта универсал айлантиргич ўрнатилиб унга мясорубка, қийма аралаштиргич, сабзаот кескич, гўшт юмшатгич, котлет ясайдиган машина ҳамроҳ қилинади холос. Ярим тайёр масаллиқларнинг кам - кўстини тузатадиган хом ашё цехи иккита ювиш ваннаси, гўшт, балиқ ва сабзаот масаллиқлари учун учта иш столи ўрнатиб жиҳозланади. Бунда яна мавжуд миқдордаги масаллиқнинг ҳаммаси жойланадиган совутгич бўлиши албатта шарт.

Назорат саволлари.

1. Гўшт–балиқ цехининг мўлжалланганлиги ва унга қўйиладиган талаблар.
2. Гўшт–балиқ цехида ишлатиладиган асосий жиҳозларни айтиб беринг.
3. Гўшт – балиқ цехида паррандага ишлов бериш мумкинми.

11. Ресторанларда пиширув цехининг ишини ташкил этиш.

- 1. Пиширув цехининг ишини ташкил этишга қўйиладиган талаблар.**
- 2. Яхна таомлар тайёрлаш ишини ташкил этиш.**

Иссиқ ва яхна таомларни тайёрлаш, ичимликлар, шунингдек пазандалик маҳсулотлари ва айниқса жазланган ярим тайёр масаллиқларни пишириш учун иссиқ таомлар тайёрланадагаш цехда хом ашёнинг ҳамма турлари қайта ишланади. Бу цех ярим тайёр маҳсулотларни пиширадиган яхна овқатлар цехи билан кондитер цехига маҳсулотлар етказиб берадиган асос ҳисобланади. Кичик корхоналарда бундай цехларда кондитер маҳсулотлари ҳам пиширилади, яхна таом ва тамаддилар тайёрлайдиган ошпазга ҳам жой ажратилади. Шу сабабдан иссиқ таомлар тайёрлайдиган цехда жуда қулай шароит бўлиши ва ярим тайёр

масаллиқларни тайёрлайдиган бир группа цехлар билан, яхна таом тайёрлайдиган цех билан, ошхонанинг идиш-товоқ ювадиган бўлимлари ва савдо зали билан ҳам яхши алоқа қилиб туриладиган шароит яратилиши керак.

Пиширув цехи омборга яқин жойлашиши шарт эмас, чунки у хом ашё ва маҳсулотларнинг бир кеча-кундузга етадиган захира сақланадиган омборхона билан бирлашган бўлади.

Пиширув цехи савдо залидан таомлар тарқатиладиган пешхонлар, мармит ва прилавкалар билан ёки технологик жиҳозлар билан ажратилса яхшироқ бўлади.

Пиширув цехининг технологик схемаси суюқ, қуюқ ва ширин таомлар, гарнир ва сардаклар тайёрлашдан иборат бўлади.

Бунинг учун бир-биридан айрим бўлган икки бўлим ажратилади: биринчиси *шўрва бўлими* бўлиб, унда бўльон, шўрва, ширин таомлар пиширилади, гарнирларнинг баъзи хиллари тайёрланади; *сардак қовурув* бўлими, бунда сардак ва пиширишнинг турли: қовуриш, қайнатиш, жазлаш, димлаш, духовкада пишириш ва иситиш каби жараёнлари қўлланиб барча қуюқ таомлар тайёрланади.

Цех бўйи энига нисбатан 2 баробар узун бўлган тўрт бурчакли хонани ташкил этиши керак. Хона яхши шамолланадиган, силлиқ деворлари осон ювиладиган, 1,5 м баландликда сирланган плитка билан қопланган бўлиши керак. Қозонларнинг олдида ювинди оқиб кетадиган тарновлар бўлиб, у қум ва ёғ ушлагичлар билан жиҳозланган бўлиши шарт. Пиширув цехида ёруғлик нисбати 1:6, яъни битта ёрур берувчи манба (дераза, лампочка 6 кв. м майдонни таъминлаши лозим.

Цехнинг иш тартиби савдо залининг иш соатларига, хўрандаларнинг келиб туришига, корхонанинг турига ва қандай хизмат кўрсатиш методларига қараб аниқланади. Иш соатининг бошланиши ва тугалланишини аниқлаш учун иссиқ таомлар тайёрланадиган цех ишини режалаштирганда ҳамда ишлаб чиқаришнинг айрим участкаларига наряд-буюртмалар беришда, тайёр таомларни сотишда соатли график тузишда ана шу юқорида кўрсатилган ҳоллар ҳисобга олинади. Пиширув цехининг иш тартибига хўрандаларнинг талаби ва хом ашё ёки ярим тайёр масаллиқларнинг мавжуд бўлиш бўлмаслиги ҳам таъсир этади.

Цехнинг иши тегишли миқдордаги таомларни ҳар 2 соатда бир маромда пишириб турадиган қилиб ташкил этилади. Бу албатта сотилиш графигига асос бўлиши керак. Пиширув цехининг долзарб соатлари тушки овқатдан 1 — 1,5 соат олдин бошланади. Дам олиш уйлари, санаторийлар, болалар лагерлари ва турли муассасалардаги ошхоналарнинг пиширув цехидаги иш тартиби тегишли ташкилот раҳбарлари билан келишилган ҳолда ташкил этилади.

Пиширув цехида асосан ушбу жиҳозлар: шўрва бўлимида ҳар хил ҳажмдаги электр, газ ва оловга қўйиладиган қозонлар бўлади. Бу қозонларда бульон, суюқ ошлар, сардак кисель ва компотлар қайнайди. Макарон маҳсулотларини қайнатиб олиб гарнир тайёрлаш, карам димлаш, сабзавотлар ғарқ пишган даврларда эса томат-пюре, томат-паста тайёрлаш ишлари ҳам ана шу идишларда ажарилади. Қозонлар икки хил, бири — муқим ўрнатилган, иккинчиси — кўчирилиб юриладиган бўлиб ҳажми 50 дан 250 литргачадир.

Катта-катта ошхоналарнинг сардак қовурув бўлимларида ҳажми 50 литрли сардак қозонлари, қовурув плиталари, қовурув шкафлари (духовкалар),

электр токи билан ишлайдиган катта товалар, ёғ доғлагичлар, сув қайнатгичлар ўрнатилади.

Пиширув цехидаги жиҳозлар шўрва ҳамда сардак қовурув бўлимлари майдонининг ўртасига бамисоли оролга ўхшатиб ўрнатилган бўлади.

Иссиқ таомлар тайёрланадиган цех бригадасининг таркиби бажарилиши керак бўладиган ишнинг оғир-енгиллигига қараб тегишли малакадаги ходимлар билан таъминланиши лозим. Гарнир ва шўрва тайёрлаш ишларини IV — III разрядли ошпазларга, порцияли қуюқ таомлар тайёрлашни V разрядли ошпазларга, қовиришни IV разрядли ошпазларга топширилади, тарқатишни эса V разрядли ошпазларга топширилади, тарқатувчи ошпаз қўшимча равишда сардак ҳам тайёрлайди. Пиширув цехида бригадир (бош ошпаз) камида V разрядли малакага эга бўлиши керак. Барча ёрдамчи ишларни ошхонадаги дастёр ишчилар бажаради.

Иссиқ таомлар тайёрланадиган цехда плита устига қўйилиб ишлатиладиган идишлардан қуйидагилари қўлланилади: ҳар хил ҳажмдаги қозонлар, сопли чуқур товалар, кастрюллар, балиқ пишириладиган чўзинчоқ қозонлар, қовуриш патнислари, саёз товалар, буғлаб пишириш идишлари, ускуналардан: ғалвир, элак ёғоч кўракчалар, човлилар, сузғичлар, капгирлар, чўмичлар, овқат қўядиган ўлчовли чўмичлар, сардак қуядиган чўмичлар, металл кўракчалар, воронкалар ва ҳоказо. Асбоблардан: уч комплектли ошпаз пичоқлари, қайроқ, чопки (ошпичоқ), гўшт вилкаси қўлланилади. Майда механизмлардан: механик қирғич, бульонни сўзиб тиндиришда ишлатиладиган мосламалар, оддий хамирни порцияга бўлувчи мослама ва бошқалар.

Идишлар, ошхона идиш-товоқлари ювиладиган жойдаги умумий полкаларда сақланади; барча фойдаланиладиган ускуналар ҳам шу жойда сақланади; асбоблар эса столларнинг тортмаларида ёки иш жойларидаги тоқчаларда сақланади.

Идиш-товоқлар доим топтоза, асбоб-ускуналар ишга яроқли ва шай туриши керак.

Маҳсулотларни қсзонга солишда ўлчаш учун турли ускуналар қўлланилади, чунончи, қўш қулоқ ўлчовли пақир, кастрюл ва бошқалар, булар қайси маҳсулотларга мўлжалланган бўлса, ўшанга хос ўлчов ва тамға қўйилган бўлиши керак. Қозондаги таомнинг ҳажмини ўлчайдиган жазвар тўртга қозонга мўлжалланиб тамғаланган бўлади.

Ихтисослаштирилган ошхоналарда, шунингдек миллий таомлар тайёрлайдиган ошхоналарда сосиска пиширадиган, кофе пиширадиган қозонлар, кабоб кўра, манти қасқон ёғ доғловчи электр қозон ўрнатилади. Ихтисослаштирилган жиҳозларнинг мавжуд бўлиши туфайли плиталар иссиқлик бериш юзаси ҳам қисқаради, шуни ҳисобга олиш керак.

Идиш-товоқлар, асбоб-ускуна ва жиҳозларни танлашда центросоюз правлениеси томонидан тасдиқланган умумий овқатланиш корхоналарини жиҳозлаш иормаларига асосланиш зарур бўлади.

Иссиқ таомлар тайёрланадиган цехда иш поток усулда юритилса яхши бўлади. Бунинг учун режа-таомномада нонушта тушки ва кечки овқатларни ажратиб кўрсатиш керак. Бу ҳол цех ишни нонуштадаёқ тартибга солади, чунки нонуштада таомлар хили унчалик кўп бўлмайди. Бу эса тушки ва кечки таомларга

юқори сифатли маҳсулот чиқаришга тайёргарлик кўриш учун вақт тежашга имкон беради.

Тажрибадан маълумки, ошхонада асосан тушда ва тушдан кейинги пайтларда иш кўпаяди. Шунинг учун тугалланмаган ишларни кечқурун эртаси кун ивқатлантириш учун тайёрлаб қўйиш муҳим аҳамиятга эгадир. Пиширув цехидаги кечқурун қилиб қўйиладиган ишларга бульонларни қайнатишга тайёрлаш, сардак ва шўрвага солинадиган масаллиқлари ҳозирлаш, асосий сардакларни тайёрлаб қўйиш каби ишлар киради, бу таомларни совитилган ҳолда 6 даражали ҳароратда 6 кеча-кундуз ва ундан кўпроқ вақт сақлаш ҳам мумкин.

Асосий таомларни овқат тарқатиладиган жойда 2 соатгача, сақлаш мумкин, бунда таом сифати айтарлик ўзгармайди.

Пишириладиган таомлар миқдори ошхонанинг ўтган кунда сотилган таомларини таҳлил қилиш йўли билан аниқланади. График тўзиб олиш кун давомида таомларни оз-оздан ва тез-тез пишириб сотишни осонлаштиради. Зарур вақтда пишириб сотиладиган муайян хил таомлар миқдори қуйидаги формула билан аниқланади.

$$n = n_1 \cdot k$$

бунда: n вақт — яъни муайян хил таомнинг зарур вақтда сотилиши керак бўлган миқдори;

n_1 кун — яъни шу хил таомнинг кун давомида сотилиши керак бўлган миқдори;

k давр — яъни керакли давр учун қайта ҳисоблаш коэффициенти.

$$n_{1\text{кун}} = N \cdot m_{\text{таомлар}}$$

бу ерда N — кун давомида савдо залига келиб овқатланиб кетган хўрандаларнинг сони.

m - таомлар — яъни битта хўранда томонидан истеъмол этилган таомлар коэффициенти. Демак, m таомлар = n_1 кун. k давр = $\frac{N_1}{N}$

n_1 — бу берилган зарур давр ичида савдо залида овқатланиб кетган хўрандалар сони.

Изоҳловчи коэффициент бўлиш барча «Қ» ларнинг суммаси -бирга тенг бўлиши керак Муайян вақт ичида энг кўп сотиладиган таомлар сони бўйича идишлар йиғиб олинади, таом пишириладиган аппарат ва плиталарнинг қовуриш юзаси - ҳисоблаб чиқилади; ҳисобланган давр ичида мазкур таомнинг пиширилиш вақтига мувофиқ идиш муомаласини эътиборга олиш зарур.

Таомларни сотиш графиги пишириш жараёнини ташкил этишнинг муфассал режаи ҳисобланади. Ана шу графика асосланиб бутун ишлаб чиқариш бўйича керакли ярим масаллиқлар учун буюртма берилади. График бўйича овқат пишириш режаини бажариш ишлаб чиқаришнинг барча участкаларидан эпчиллик билан ўзаро алоқада ишлашни талаб этади. Баъзи ишларни кечқурун бажариб

қўйиш хоҳлаган таомнинг керакли миқдорини узлуксиз пишириб етказишни таъминлайди.

Маҳсулотларни сотиш графиги бригада аъзоларининг ишга чиқиш ва жой-жойига қўйиш графигини тузишда маълумотларни аниқлашга имкон беради.

Технологик жараённинг бузилмас қонуни — таом тайёрлаш рецептига ва ҳар бир овқатнинг берилган оғирлиги тўла бўлишига аниқ риоя қилишдир. Ошпаз ўзининг участкасида хом ашёнинг қанча солиниши, қанча қовурилиши, қачон пишиши ва қандай ишлов берилишини билиши шарт. Бу ишни тез бажариш учун цех учун айрим таомларга қанча миқдорда хом ашё олиниши кераклиги кўрсатилган технологик карта тузилади. Шўрва бўлими учун кўзгалмас қозонларнинг иш ҳажми ҳисобида, яъни уни тўлдириш коэффициентини (бу коэффициент ҳамма таомлар бўйича 0,85 га тенг) ҳисобга олган ҳолда технологик карта тузилади, таомларни тайёрлашда шу карталарга амал қилинади.

Таомлар тегишли сифат кўрсаткичларга эга бўлиши учун технологик жараёнлараро назорат деб аталмиш қоидага биноан тайёрланишини бошдан оёқ кузатиб борилади.

Технологик жараёнлараро назорат қилиш вазифасига тайёрланаётган таомларни органолептик аниқлаш, киради, бунда таомларнинг таъми, ҳиди, ташқи кўриниши рецептурада назарда тутилган ҳар қайси масаллик солинганидан кейин татиб кўриб аниқланади. Бу ҳол таомни таъмли қилиш учун тегишли туз, зиравор ва ошқўкларни ўз меъёрида солишга имкон беради. Жараёнлараро назоратда тайёрланаётган таомларнинг шарақлаб ёки милтираб қайнашидаги ўзгаришларни кузатиш ҳам назарда тутилади. Бульон бу турли суюқ овқатларнинг асосидир, шунинг учун уни пиширишда қозон ҳажмининг ҳисоблаб шўрваларининг турли хиллари учун ҳар хил бульон кераклигини назарга олинади. Масалан, яйдоқ суюқ қайнатилган бульон оқ сардаклар, шчи ва борш учун асос, сабзавот, дон-дун, макарон солиниб тайёрланадиган суюқ ош учун эса гўштли суюқ қайнаган бульон асос, тиниқ шўрвалар учун эса гўшт қайнаган бульон асос бўлади.

Бульонлар миқдори dm^3 ҳисобидаги ҳажм бирликларида аниқланади, бунда $1dm^3 = 1 л$ тенг деб қабул қилинган, яъни

$$V = nV_1$$

бунда: V — литр ҳисобида олинган бульон ҳажми; n — зарур турдаги пиширилиши режалаштирилган суюқ ош порцияларининг сони; V_1 — литр ҳисобида ҳар бир порцияга солинадиган бульон нормаси;

Бир порция суюқ ошга солинадиган бульон нормаси «Рецептуралар» тўпламида белгиланиб берилган. Шунинг билан лозимки, ҳамма суюқ ошлар ҳам бир хил бўлмайди, уларнинг қуюқ-суюқлиги ҳар хил бўлади. Шу сабабдан бульон солиш нормаси ҳам ҳар хил.

Гўшдан ёки балиқдан тайёрланадиган бульонларни маҳсулот туридан кўпроқ солиб концентрациялашган бульон тайёрлаш мумкин, бунда $1 кг$ суюқ гўшт ёки балиқдан $1 л$ бульон олиниши мўлжалланади. Бульоннинг қайнаб қамайишини ҳисобга олиб $1 кг$ суюқка $1,25 л$ сув, $1 кг$ гўштга $1,15 л$, $1 /с$ гўштли

суякка 1,25 л сув солиш керак. Қўзиқорин бульонларини 1 кг қуритилган қўзиқориндан 5 л бульон олинишини мўлжаллаб қайнатилади, бунда 5 л бульон олиш учун 7 л сув солиш керак бўлади. Товуқ бульонлари нормал концентрацияда пиширилиб, 1 кг товуқ гўштига 2 л сув солиб қайнатилади.

Масалликларни кўп миқдорда солиб, (концентрациялашган қилиб) бульон пишириш ёкилигини тежашга ва идишдан унумли фойдаланишга ҳам имкон беради, иш тезлашади ва осонлашади.

Баҳолаш-браклаш технологик жараённинг охириги нуқтаси ҳисобланади, бунда тайёр таомлар сифати аниқланиб буни техник шартлар ёки Давлат стандарти кўрсаткичлар, ёхуд вақтинчали техник шартлари, билан таққосланади. Вақтинчали техник шартларга таққослаш зарурийдир. Таомнинг сифат кўрсаткичлари органолептик таҳлил ва лаборатория методи билан аниқланади.

Органолептик методда кўриш орқали ташқи кўриниши, ранги, қуюқ ва суюқлиги аниқланади, ҳидлаш билан — ҳиди ва татиб кўриб таъми, бегона таъмларнинг бор-йўқлиги, пишган - пишмаганлиги, маҳсулотларнинг оз-кўп солинганлиги аниқланади.

Таомларнинг сифати тўрт балли система асосида: «аъло», «яхши», «қониқарли» ва «ёмон» (брак бўлган) деб баҳоланади. «Аъло» баҳо берилиши давлат стандартларига тўла мувофиқ, келишга боғлиқдир. Мабодо маҳсулотларда бирор арзимайдиган нуқсон бўлса, чунончи, суюқ ошнинг ранги ўзига хос бўлмаса, баҳо бир балл пасайтирилади. Таомнинг таъмига таъсир қилмайдиган бир нечта кўрсаткич бўйича фарқи бўлса, айтишлик кесиш шаклига риоя қилинмаган бўлса ва ҳоказо ўрта баҳо қўйилади. Аммо сотилмайдиган ва қайта ишланишни талаб қиладиган ёки ҳисобдан чиқариб ташланадиган таомлар қониқарсиз деб топилиб бракка чиқарилади. Доналаб сотиладиган маҳсулотлар вазнидаги фарқни — 10, тасини тортиб кўриб ва ўртача вазнининг оғирлик нормаси билан таққослаб аниқланади. Маҳсулотларни совиганидан кейин тортиб кўриш керак иссиқ таом совиганида вазнида албатта фарқ бўлади.

Лаборатория орқали аниқлаш режага мувофиқ ахён - ахёнда бўладиган текширишларда қўлланилади, бунда оксил, ёғ, шакар моддаларининг миқдори, умумий колорияси аниқланади ва рецептурадаги норма кўрсаткичлари билан таққосланади.

Сотувга чиқариладиган ҳар бир гурпуадаги таом баҳолиниши керак. Брак журналида қониқарсиз деб топилган таомнинг ёнига «сотилмасин» деб ёзиб қўйилади. Бундан ташқари баҳолагаш вақти-соати сотилишидан илгари ёзилиши шарт. Баҳоланмаган ва журналда тегишли қайд қилинмаган маҳсулотни сотиш мумкин эмас. Баҳолаш-браклаш журнали ишлаб чиқариш мудирда сақланади. Журнални ўзгартириш, янгилаш ва бошқа шахсга ўтказиш акт билан адо этилади. Журналнинг варақлари номерланган, юқори ташкилотнинг печати қўйилган бўлиб уни масъул шахсга корхона раҳбари топширади.

Давлат стандартлари ва техник шартлар ҳар қайси мудирда (ошпазда) бўлиши керак. Давлат стандарти билан техник шартлар умумий овқатланиш корхоналари раҳбарларининг справочнигида ёзилган бўлади.

Баҳолаш-браклаш комиссияси корхона раҳбари, ишлаб чиқариш мудир, маҳаллий комитет вакили, санитария врач, жамоатчилик контроли вакили ҳамда

таомни пиширган ошпаздан иборат ташкил топади. Аммо бу комиссия ҳамма корхоналарда ҳам бўлавермайди.

Баҳолаш-браклаш савдо инспекцияси органлари, жамоатчилик санитария-эпидемия станциялари томонидан ҳам ўтказилиши мумкин. Органолептик кўрсаткичларида шубҳа туғилса таомдан намуна олиниб лаборатория тахлилига юборилади. Сардодан олиб ташланган таом акт билан расмийлаштирилади. Баҳолаш - браклашнинг тўғри ўтказилишини кўзлаб ишлаб чиқариш мудирлари (бош ошпаз) овқатни тарқатишдан олдин намуна порциялар олиб кўйиш керак. Бу порцияларни махсус шкафта сақланади, шкафнинг калити эса ошхона раҳбарига туради. Тайёрлаб чиқарилаётган ҳар бир маҳсулотларнинг сифатига ошхона раҳбари, бош ошпаз ва таомни пиширган пазанда жавобгардирлар. Асосий ошхоналарда ярим тайёр масаллиқлари шу маҳсулотларни пиширадиган ошхоналарга жўнатишда ҳам алоҳида баҳолаш-браклаш журнали юритилади. Журналга ёзилган ёзувлар маҳсулотларнинг сифати кўрсатиладиган гувоҳномага ҳам кўчирилади.

Яхна таомлар тайёрлаш ишини ташкил этиш

Яхна таомлар цехида яхна тамаддилар, ширин таомлар, шунингдек пазандалик маҳсулотлари тайёрланиб, булар хўрандаларга 10— 12° да совитилган ҳолда сотилади.

Яхна таомлар цехи асосий ошхоналарда, овқатланадиган жойи 100 тадан кўп бўлган ярим тайёр масаллиқларни пиширадиган ошхоналарда, шунингдек тамаддиҳоналарда ташкил этилади. Маҳсулотларга дастлабки ишлов бериш, арчиш, тўғраш, пишириш сабзавот цехи ва иссиқ таомлар тайёрланадиган цехда амалга оширилади.

Яхна таомлар тайёрланадиган цехда эса ҳар хил бутербродлар; гўштли, балиқли, сабзавотли тамаддилар ва салатлар, яхна суюқ ошлар, ширин таомлар ва пазандалик маҳсулотларини ҳам яхнаси ишлаб чиқарилади. Яхна таомлар цехи овқат тарқатадиган жойга ва пиширув цехига яқин бўлиши керак ҳамда салқинроқ бўлсин учун деразалари шимол ва ғарбий шимолга қараган хонанн танланади. Бунда битта деразадан тушган ёруғлик 6 м³ майдондан кўпроқ жойни ёритадиган бўлиши шарт. Цехга совуқ ва иссиқ сув келадиган трубалар ўтказилиб полига нишаблиги 1,0:0,015 бўлган обрез қурилади.

Кичикроқ ошхоналарда яхна таом ва тамадди тайёрлаш учун алоҳида иш жойи ажратилса ҳам бўлади. Аммо фақат ярим тайёр масаллиқларни пишириб сотадиган ёки фақат овқат тарқатадиган майда ошхоналарда эса иш жойлари бирга бўлишига рухсат этилади, ҳар ҳолда ҳам сабзавотлар ва ошқўқларга ишлов берадиган алоҳида стол ажратилиши керак.

Цехларга бўлинмаган ошхоналарда яхна таомлар ва тамаддилар тайёрлайдиган ошпаз учун узунлиги 2,5 м гача келадиган умумий иш жойи ажратилади.

Яхна таомлар тайёрланадиган цехдаги асосий жиҳозлар қуйидагилардан иборат бўлиши керак: совитиш шкафлари, совитиш генераторлари, яъни катта совутгичлар. Бу жиҳозлар ишлаб чиқариладиган маҳсулотнинг миқдорига ва ярим тайёр масаллиқларининг қанча вақт сақланишига қараб танланади.

Механик асбоблардан универсал айлантиргич, колбаса, ветчина, пишлок кесадиған машина, ёғ бўладиган, нон кесадиған механизмлар бўлади. Қўл механизми воситаларидан эса тухум ва олма кесадиған асбоблар, гул солиш пичоқлари, кескич ва ўйгич асбоблар ҳамда кирғичларданиборат. Бундан ташқари яна узунчоқ гастрономия ва пишлок кесадиған пичоқлар, уч комплектли ошпаз пичоқларидан ўртачаси ва кичиги, эни энлик нон кесадиған пичоқлар ҳам бўлади. Ускуналардан эса бўлив тахталари фақат цех бўйича тамғаланган бўлмай, балки ҳар қайси хом ашё ва маҳсулот тури бўйича ҳам алоҳида-алоҳида тамғаси бўлади, қайроқ пўлат, ёки қайроқ тош, ҳар хил шаклдаги хошияли тахталар, чилчўп, ховонча кабилардан иборат бўлади.

Цехда ўрнатилган иш столларининг усти алюминий ёки мрамр билан корежаади. Бир ишловчи учун столнинг узунлик нормаси камида 1,2 м бўлиши керак.

Яхна таомлар цехида таомлари и порциялаш чиройли қилиб безаш ишлари олиб борилади, шунинг учун бунда юқори малакали, яъни V — VI разрядли пазандалар ишлаши керак.

Яхна цех ишини бир меъёрда ташкил этиш учун тайёргарлик бир кун бурун ёки бўш вақтларда бажариб қўйилади. Бундай тайёргарлик ишларига: папильоткалар ясаш, турли хил сардаклар пишириш ва хушхўр нарсаларни тайёрлаб қўйиш, хамирдан, тарталеткалар ва саватчалар пишириш, сабзавотлардан ҳар хил гуллар ва бадий шаклларни ясаш киради.

Ошпазнинг иш жойида циферблатли тарози ҳамда чиқариладиган маҳсулотни ишлашга мор асбоб-ускуналар шай ва қулай туриши керак. Таомларни безаш учун тайёрланган ва идиш - идишларга солиниб махсус столга жойлаштирилган масаллиқ «гумбаз» деб аталади. «Гумбаз» да сабзавотларни кесилган ҳар турли бадий шакл ва гуллар, кесишга тайёрланган сабзавотлар, яхна гўшт, колбаса, сир, яшил нўхат, ошкўклар, туз, ҳар хил зираворлар, бўлиш тахтаси, кесиш, ўйиш асбоблари шай бўлиб туради. Кўринарли жойга технологик карточка ва таомларга сарфланадиган масаллиқ миқдори ва тайёр овқатнинг порция ҳажмини кўрсатувчи жадвал ҳам осиб қўйилади.

Тайёр масаллиқлар махсус идишларга ёки таом солинадиган контейнерларга жойлаштирилиб цехнинг холодильникларига қўйилади, сотиладиган жойга ва буфетларга чиқарилади. Цехнинг ишлаб чиқариш прсграммаси режа-таомномага мосланиб ва хўрандадарнинг тахминий келиб-кетиш графигига мувофиқ тузилади.

Яхна таом иехи ташкил этиш иложи бўлмаган жойда тамад-ди ва ҳар хил яхна овқатлар учун пиширув цехида алоҳида стол ажратилиб керакли асбоб-ускуналар билан жиҳозланади. «Гумбаз» учун алоҳида стол бўлиб рўпарасига технологик карточкалар осиб қўйилади.

Ҳар қандай яхна таом ва тамаддилар пиигарадиган ва сотадиган бўлимларга заборний варақалар асосида ёки накладнойлар орқали ўтказилиб, хужжатларга қайси хил овқат қачон ва қай соатда берилганлиги ёзиб қўйилади.

12-мавзу. Кондитер цехи ишини ташкил этиш

1. Кондитер цехи ва унда тайёрланадиган маҳсулотлар

2. Ресторанларда кондитер цехи ишини ташкил этиш

1. Кондитер цехи ва унда тайёрланадиган маҳсулотлар

Кондитер цехи асосий ошхоналарда, ресторанларда ва кондитер маҳсулотлари ишлаб чиқаришга ихтисослашган кафеларда ташкил этилади. Бу цех мустақил пиширув цехига боғлиқ бўлмаган ҳолда иш олиб боради. Цех ўз кондитер маҳсулотлари билан фақат асосий ошхоналарнинг филиалларинигина эмас, балки ярим тайёр масалликларни пиширадиган ошхоналарни ва таом тарқатиладиган жойни ҳам таъминлайди. Бу цех яна матлубот кооперациясининг чакана савдо корхоналарини ҳам таъминлаши мумкин.

Кондитер цехининг тайёрлайдиган маҳсулотлари: оширилган ва оширилмаган хамирдан духовкада ёки қовуриб пиширилган бўлочкалар, ватрушкалар, пирожкилар, пироглар, растегайлар, кулебкалар, пирожнийлар, тортлар, печенийлардан иборат.

2. Ресторанларда кондитер цехи ишини ташкил этиш

Кондитер цехини айрим блокка жойлаштириш мақсадга мувофиқдир, бунда, хом ашё сақлаш, ишлаб чиқариш жараённи уюштириш ва тайёр маҳсулотларни жўнатиш учун айрим хона ажратилади. Хоналар ўртасидаги алоқа бир-бирларига халал бермаслиги, технологик иш жараёнлари бир-бирига қарама-қарши ёки бир неча томонлама бўлмаслиги керак (7-расмга қаранг). Цехнинг ишлаб чиқариш қуввати доналар ҳисобида чиқарилган маҳсулотлар миқдори билан аниқланади. Бир сменада ишлаб чиқариш қувватига қараб кондитер цехлари кичик (мингтагача маҳсулот ишлаб чиқарадигани), ўртача (уч мингтагача маҳсулот ишлаб чиқарадигани) ва катта (ўн икки мингтагача маҳсулот ишлаб чиқарадигани) цехларга бўлинади. Ушбу цехнинг ишлаб чиқариш жараёнидаги технологик схемаси қуйидагича: хом ашёни тайёрлаш, элаш, эритиш ва сузиш, юмшатиш, музлатиш ёки иситиш, дозалаб бўлиш, хамир қориш, хамир ошириш, хамир маҳсулот ясаш, ва хуллас ёпиб пишириш ҳамда қовуриб пиширишдир.

Кичик цехларда барча жараён битта хонада ташкил этилади. Ўртача цехларда эса албатта омборхона ҳам бўлиши керак. Катта цехларда хамир қориш ва ошириш учун айрим хона, омборхона учун айрим, тайёрлаш ва дозалаб бўлишга алоҳида хона, ёпиш ва қовуриш учун яна бир хона, идишларни ювиб тозалаш учун тагин битта ва хуллас, тайёр маҳсулотларни сақлаш ва жўнатиш учун алоҳида хона ажратилган бўлади.

Омборхона ва полкалар, идиш қўядиган тагликлар, совитит шкафлари, тарози қўйилган бўлади.

Тайёрлаш ва дозалаб бўлиш хонасида иситадиган плита, хамир қориш, ошириш, тиндириш ва ийлаш, ўлчаш ва тортиш машиналари учун айрим иш жойлари ажратилади.

Хамир қориш ва ошириш учун ажратилган хонада кондитер цехларига мосланган универсал айлан тиргичли хамир қорадигаи машиналар ўрнатилган бўлади.

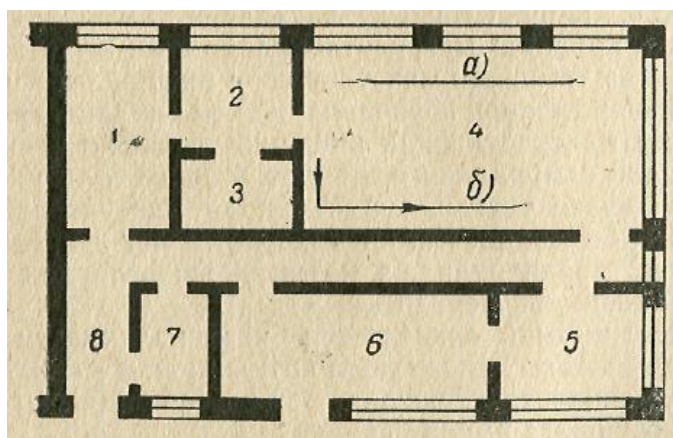
Кондитер маҳсулотлари пишириладиган бўлим эса қовуриш шкафлари — духовкалар, ёғ доғлаш электр товалари, иш столлари, сергитадиган полкалар, хамир тақсимловчи, ёювчи машиналар билан жиҳозланади.

Пардозлаш бўлимида ярим тайёр масалликларни пишириш плитаси, универсал айлантиргич, иш столи бўлади. Столда чиқариладиган маҳсулотларга мўлжалланган асбоб-ускуна, идишлар, ўраш - жойлаш материаллари қўйилган бўлади.

Идиш - товоқ ювиладиган хонада иккита ванна ўрнатилган бўлиб унга совуқ ва иссиқ сув резинка шланг билан уланган бўлади, тагликлар ва полкалар билан жиҳозланиб, кондитер халтачаларининг стилизатори ҳам мавжуд бўлади.

Маҳсулотлар жўнатиладиган бўлимда эса совутгич полкалар ва катта тарози ўрнатилади. Зарур жиҳозлар чиқариладиган маҳсулот тури ва миқдорига қараб танланади.

Цехга ва иш жойига технологик жадвал ва карталар, турли хил хамир маҳсулотлари учун дозасини кўрсатувчи жадваллар, шунингдек техник шартлар ёки Давлат стандартлари акс эттирилган жадваллар ҳам осиб қўйилади. Цехдаги жиҳозлар бир - бирларига халал бермайдиган қилиб жойлаштирилиши керак.



7- расм. Кондитер цехи.

1)Омбор; 2) ун элаш ва қориш бўлими; 3) хамир ошириш камераси; 4) ясаш ва ёпиш бўлими; а)ясаш конвейери; б) ярим тайёр масаллик ҳозирлаш, безаш, ва ёпиш конвейери, 5) безаш бўлими; 6)тайёр маҳсулотни жунатиш бўлими; 7) идиш ювиш жойи; 8) хом ашё тушириладиган жой

Агар цехда ёки сотиладиган жойда совитиш жиҳозлари бўлмаса кремли маҳсулотларни сотиш ман этилади.

Цехдаги бригада ишчиларининг сони ишлаб чиқариш программаси ва нормасига асосан белгиланади. Бригададан маҳсулотнинг айрим турларини ишлаб чиқарадиган группалар ажратиш ва ҳар бир группага эса жараёнлар бўйича меҳнат тақсимлаб бериш тавсия этилади.

Хамирни дозалаб бўлиш, пишириш ва безашга V — VI разрядли, ясашга III — IV разрядли ошпаз-кондитерлар қўйилади ёрдамчи ишларни дастёрлар бажаради.

Кондитер цехида иш жойини ташкил этишга қўйиладиган талаблар қуйидагилар, яъни асбоб-ускуналар ва қўл механизацияси воситалари муҳайё бўлиши қулай жойда туриши ва булар ишлаб чиқариладиган маҳсулотларга

мос бўлиши зарур. Иш столининг бир ишловчига тўғри келадиган узунлиги 1,2 — 1,5 м бўлиши керак.

Кондитер цехида қўлланиладиган асбобларга келганда, булар; ўқловлар, пичоклар, кўракчалар, қолиплар, кондитер халтачалари, ғалвир, қозонлар, хамирга шакл берувчи асбоблар, овоскоп, донандозлар, қисқичлар, пиширув патнислари, ўлчагич идишлар ва ҳ. қ Яна бунда пичок, вилкалар, хамирдан кунгура кесадиган асбоблар бўлиши лозим. Қўл механизацияси воситаларидан эса ўлчовли ўқлов, хамир бўлувчи ўқловлар, бурандалар, сироп идишлари, бисквит қолиплари бўлади.

Кичик ошхоналарда кондитер цехи алоҳида ташкил қилинмасдан иш столи ажратиб керакли асбоб-ускуналар ва қўл механизация воситалари билан жиҳозланади. Бунда хамир хампада қорилиб, пиширилиши духовкаларда бажарилади. Кичик ошхоналарда кондитер маҳсулотларининг тури жуда кам бўлиб, хамиртурушсиз хамирдан маҳсулот сира пиширилмайди.

Умумий овқатланиш корхоналарида хамирдан тайёрланадиган кондитер маҳсулотларини пишириб сотишни кенгайтиришнинг иқтисодий самаралилиги аҳолини талабини тўлароқ қондиришни кўзда тутаяди, чунки бундай маҳсулотларга талаб тобора ортиб бормоқда. Хамир маҳсулотларни кўпайтириш ишлаб чиқариш майдонидан ва мавжуд жиҳозлардан самарали фойдаланишга имкон беради.

Қолаверса, умумий овқатланиш корхоналаридаги кондитер маҳсулотлари ишлаб чиқарилиши ортиши ишни рентабел қилиб, умумий товарооборотда ошхона ўзи ишлаб чиқарган маҳсулот салмоғини ортишига имкон беради.

13-мавзу. Ресторанларда тайёр таомларни сақлаш ва тарқатиш ишини ташкил этиш

- 1. Ресторанларда таомларни сақлаш ва тарқатиш ишларини ташкил этишга қўйиладиган талаблар**
- 2. Таомларни сақлаш ва тарқатиш учун зарур жиҳозлар тавсифи.**

1. Ресторанларда таомларни сақлаш ва тарқатиш ишларини ташкил этишга қўйиладиган талаблар

Яхна таомлар цехида яхна тамаддилар, ширин таомлар, шунингдек пазандалик маҳсулотлари тайёрланиб, булар хўрандаларга 10— 12° да совитилган ҳолда сотилади.

Яхна таомлар цехи асосий ошхоналарда, овқатланадиган жойи 100 тадан кўп бўлган ярим тайёр масаллиқларни пиширадиган ошхоналарда, шунингдек тамаддихоналарда ташкил этилади. Маҳсулотларга дастлабки ишлов бериш, арчиш, тўғраш, пишириш сабзавот цехи ва иссиқ таомлар тайёрланадиган цехда амалга оширилади.

Яхна таомлар тайёрланадиган цехда эса ҳар хил бутербродлар; гўштли, балиқли, сабзавотли тамаддилар ва салатлар, яхна суюқ ошлар, ширин таомлар ва пазандалик маҳсулотларини ҳам яхнаси ишлаб чиқарилади. Яхна таомлар цехи овқат тарқатадиган жойга ва пиширув цехига яқин бўлиши керак ҳамда салқинроқ бўлиши учун деразалари шимол ва ғарбий шимолга қараган хона

танланади. Бунда битта деразадан тушган ёруғлик 6 м^3 майдондан кўпроқ жойни ёритадиган бўлиши шарт. Цехга совуқ ва иссиқ сув келадиган трубалар ўтказилиб полига нишаблиги 1,0:0,015 бўлган обрез қурилади.

Кичикроқ ошхоналарда яхна таом ва тамадди тайёрлаш учун алоҳида иш жойи ажратилса ҳам бўлади. Аммо фақат ярим тайёр масалликларни пишириб сотадиган ёки фақат овқат тарқатадиган майда ошхоналарда эса иш жойлари бирга бўлишига рухсат этилади, ҳар ҳолда хом сабзавотлар ва ошкўкларга ишлов берадиган алоҳида стол ажратилиши керак.

Цехларга бўлинмаган ошхоналарда яхна таомлар ва тамаддилар тайёрлайдиган ошпаз учун узунлиги 2,5 м гача келадиган умумий иш жойи ажратилади.

Яхна таомлар тайёрланадиган цехдаги асосий жиҳозлар қуйидагилардан иборат бўлиши керак: совитиш шкафлари, совутгичлар. Бу жиҳозлар ишлаб чиқариладиган маҳсулотнинг миқдори ва ярим тайёр масалликларининг қанча вақт сақланишига қараб танланади.

Механик асбоблардан универсал айлантиргич, колбаса, ветчина, пишлок кесадиган машина, ёғ бўладиган, нон кесадиган механизмлар бўлади. Қўл механизми воситаларидан эса тухум ва олма кесадиган асбоблар, гул солиш пичоқлари, кескич ва ўйгич асбоблар ҳамда кирғичлардан иборат. Бундан ташқари яна узунчоқ гастрономия ва пишлок кесадиган пичоқлар, уч комплектли ошпаз пичоқларидан ўртачаси ва кичиги, эни энлик нон кесадиган пичоқлар ҳам бўлади.

Цехда ўрнатилган иш столларининг усти алюминий ёки мрамор билан қопланади. Бир ишловчи учун столнинг узунлик нормаси камида 1,2 м бўлиши керак.

Яхна таомлар цехида таомлари порциялаш чиройли қилиб безаш ишлари олиб борилади, шунинг учун бунда юқори малакали, яъни V — VI разрядли пазандалар ишлаши керак.

Яхна цех ишини бир меъёردа ташкил этиш учун тайёргарлик бир кун бурун ёки бўш вақтларда бажариб қўйилади. Бундай тайёргарлик ишларига: турли хил сардаклар пишириш ва хушхўр нарсаларни тайёрлаб қўйиш, ҳамирдан саватчалар пишириш, сабзавотлардан ҳар хил гуллар ва бадий шаклларни яшаш киради.

Ошпазнинг иш жойида тарози ҳамда чиқариладиган маҳсулотни ишлашга мос асбоб-ускуналар шай ва қулай туриши керак. Таомларни безаш учун тайёрланган ва идиш-идишларга солиниб махсус столга жойлаштирилган шаклга «гумбаз» деб аталади. «Гумбаз»да сабзавотларни кесилган ҳар турли бадий шакл ва гуллар, кесишга тайёрланган сабзавотлар, яхна гўшт, колбаса, сир, яшил нўхат, ошкўклар, туз, ҳар хил зираворлар, бўлиш тахтаси, кесиш, ўйиш асбоблари шай бўлиб туради. Кўринарли жойга технологик карточка ва таомларга сарфланадиган масаллик миқдори ва тайёр овқатнинг порция ҳажмини кўрсатувчи жадвал ҳам осиб қўйилади.

Тайёр масалликлар махсус идишларга ёки таом солинадиган контейнерларга жойлаштирилиб цехнинг совутгичларига қўйилади, сотиладиган жойга ва буфетларга чиқарилади. Цехнинг ишлаб чиқариш режа-таомномага мосланиб ва хўрандаларнинг тахминий келиб-кетиш графигига мувофиқ тузилади.

Яхна таом цехи ташкил этиш иложи бўлмаган жойда тамадди ва ҳар хил

яхна овқатлар учун пиширув цехида алоҳида стол ажратилиб керакли асбоб-ускуналар билан жиҳозланади. «Гумбаз» учун алоҳида стол бўлиб рўпарасига технологик карточкалар осиб қўйилади.

2. Таомларни сақлаш ва тарқатиш учун зарур жиҳозлар тавсифи.

Умумий овқатланиш корхоналарида овқат тарқатадиган бўлим тайёр таомларни порциялаш, безаш ва хўранда дастурхонига қўйиш ишини адо этади.

Асосий ва ярим тайёр масаллиқларни пишириб сотадиган ошхоналар учун таом тарқатув пешхонининг узунлиги қуйидагича: иссиқ овқатларни тарқатадиган жой 0,03 м, яхна овқатлар; пешхон 1,5 — 2,0 м бўлиши керак. Эни 0,75 — 0,8 м, баландлиги 0,9 м бўлади.

Кичик ва ўртача ошхоналарда, ресторанларда таом бевосита плитанинг устидан тарқатилади, шу сабабдан плиталар билан таом тарқатиладиган дарчанинг ўртасидаги масофа 3 м дан ортиқ бўлмаслиги керак. Бунда таомни ким тайерлаган бўлса ўшанинг ўзи тарқатади. Жамоат овқатланишининг асосий талаби ҳам шу. Бу ҳол таомларнинг сифатли бўлишига ва тўғри тарқатилишига бўлган масъулиятни оширади.



Таом тарқатиладиган жойнинг қандайлиги ошхонанинг турига ва хизмат кўрсатиш методига боғлиқ бўлади. Таом тарқатиладиган жой пиширув цехининг ўзида ёки бошқа жойда бўлиши ҳам мумкин. Агар таом тарқатиладиган жой иссиқ таомлар цехидан ажратилган бўлса унда пиширув цехи билан

алоқа қулай ва узлуксиз бўлишини таъминлайдиган шароит яратилиши керак. Ресторан ва кафеларда таомларни хўрандаларга тарқатиладиган жойдан официантлар, пархез таомлар тайёрлайдиган ошхоналарда эса сервизловчилар (дастурхончилар) келтириб берадилар. Хўрандалар ўз-ўзига хизмат кўрсатишни ҳам ташкил этиш мумкин. Бунда таом тарқатиладиган жойга хўрандаларни қаердан кириб, қандай чиқиб кетишларини тартибга солиш учун хизмат қиладиган барьер (тўсик) ўрнатилади. Пешхон билан тўсик оралиги 1,0—1,1 м бўлиши керак. Таомларни бундай тарқатиш умумий навбатга халал бермасдан хўрандаларга истаган пешхондан таъби тилаган таомни танлаб олишларига имкон беради. Биратўла 100 ва ундан кўпроқ киши овқатланиши мумкин бўлган ошхоналарда таом тарқатиладиган жойга хўрандаларнинг икки томондан келиб-кетиб туриши ташкил этилади. Таом тарқатиладиган жойнинг этагида контрол ва ҳисоб-китоб кассаси ўрнатилади.

Умумий овқатланиш корхоналаридаги таом тарқатиладиган жойларнинг турлари ҳар хил бўлади: ихтисослаштирилган (кўп секцияли); универсал (таомномадаги барча овқатларни берадиган); комплектлашган, яъни таомларни ҳам абонементга, ҳам пулга берадиган жойлар.

Таом тарқатиладиган *ихтисослаштирилган*(*кўп секцияли*) жойда қуйидаги тартибда кафетерий стойкалари қатор жойлаштирилади. 1 — КС хўрак асбоблари ва патнислар учун, 2 — КС пешхон - совутгич усти бўлиб яхна овқатлар учун, 3— КС иссиқ овқатлар учун, 4—КС иссиқ ичимликлар учун, 5—КС касса учун, 6— КС эса тўсиқ вазифасини ўтайди. Бир йўла 75—100 хўранда овқатланадиган ошхоналарда битта тарқатиш жойи хизмат кўрсатиб улгура олади.

Таом тарқатиладиган *универсал* жойда барча овқатларни иккита тарқатувчи битта дарчадан ўзаро беради. Бунда улар соатига 250 хўрандага хизмат кўрсата олишлари мумкин. Ҳар қайси дарча зарур ускуна, идиш - товоқ ва таомни иссиқ сақлайдиган аппарат—мармитлар билан жиҳозланган бўлиши керак.

Таом тарқатадиган жойнинг *комплектлашган* хили ё алоҳида ихтисослаштирилган қилиб, ёки алоҳида дарча очиб ташкил этилади, ҳар битта дарча ўтириб овқатланадиган 60 та жой ҳисобидан очилади.

Тарқатувчи ошпазнинг иш жойига таомлардан намуна порциялар қўйилиши зарур. Бундан ташқари иш жойида таомларни безатиш учун хозирланган ярим тайёр масалликлардан иборат.

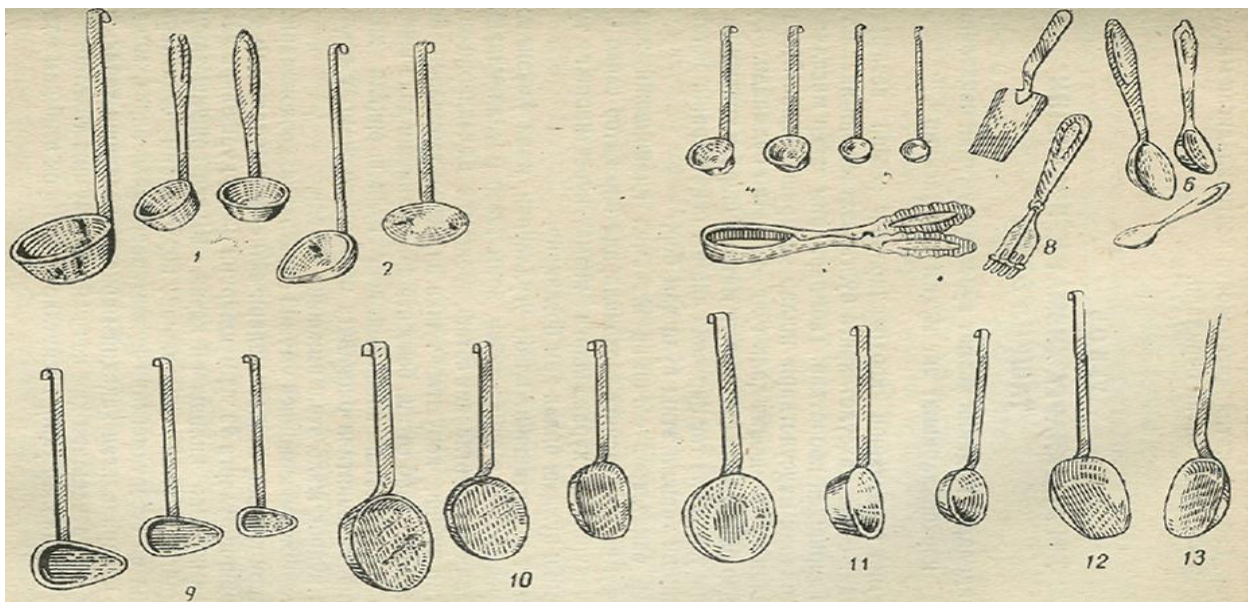


«Гумбаз» ҳамда тарқатиш билан боғлиқ бўлган асбоб-ускуналар бўлади (9-расмга қаранг). Таомли идишлар иссиқхонали мармитларда туриши керак тарқатув жойига таомлар тўғри тарқатилаётганини назорат қилиб туриш учун торози қўйилиши шарт.

Таомларни хўрандаларнинг уйига тарқатиладиган алоҳида хона ёки ихтисослаштирилган

бир секцияси ажратиб берилади.

Ихтисослаштирилган ва универсал таом тарқатиш хоналарини ташкил этишда кассир, назоратчи ва таом тарқатувчи пазанда каби моддий масъул шахслардан иборат мустақил бригада бўлиши керак. Таом тарқатиладиган жойга келтириладиган маҳсулотлар тарқатиш варақаси билан берилади.



9 – расм. Таом тарқатиш асбоблари.

14-мавзу. Идиш-товоқларни ювиш ишларини ташкил этиш

1.Ошхона идишлари ювиш цехи.

2.Ошхона идишларининг турлари.

1.Ошхона идишлари ювиш цехи.

Ярим тайёр масаллик билан иш кўрадиган ошхоналарнинг пиширув цехида идиш-товоқ ва асбоб-ускуналарни ювиш ташкил этилиб, бунда пиширув ва яхна таомлар цехнинг қозон-товоқлари ювилади, кичикроқ цехларда ювиш жойини пиширув цехдан баландлиги 1,2 м келадиган тўсиқ билан ажратиб қўйилса ҳам бўлади.

Ошхона идишларини ювиш қоидаси — аввал ивителиди, сўнгра овқат қолдиқлари қирилади, кейин эса ювиб тозаланади.

Ювиш бўлимининг жиҳозлари: ювиладиган идишларни жойлаштириш ва ивйтиш учун ишлатиладиган тагликлар, нишхўрдлар учун бочка, икки секцияли ванна; бир томонига совук сув, иккинчи томонига иссиқ сувли кранлар ўрнатилган бўлади. Ювилган идиш-товоқ ва асбоб-ускуналарни териб қўйиш учун полкалар бўлади (14.1-расмга қаранг)сода солинган сув ишлатилади. Овқат тарқатиш бўлими ишини ташкил этиш. Идиш-товоқ ювиладиган бўлим полига ёғ билан қум ушлагичли обрез қурилади. Нишхўрдлар ёғоч кўракча билан қириб олиниб, идиш-товоқлар дастмол ёки чўтка билан ювилади.

Ошхона идиш-товоқлари ювиладиган жой иссиқ цех ва чиқиндилар ташланадиган камера яқинида жойлашиши керак. Бу ерда овқат тайёрланадиган қозонлар, металл идиш-товоқлар, товалар, овқат тарқатиш анжомлари ювилади.

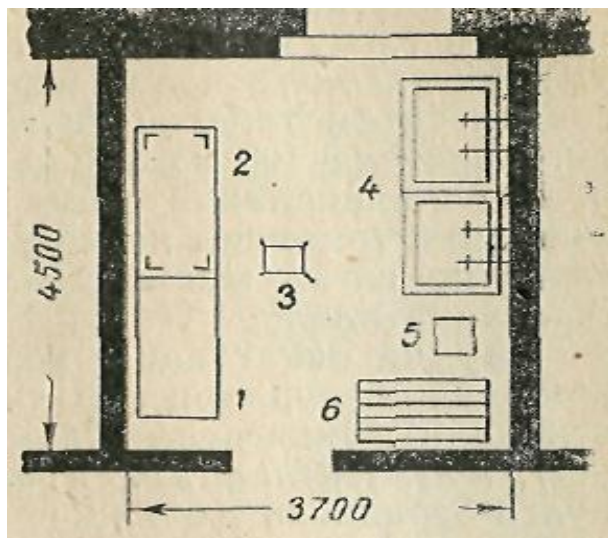
14.1– расм. Ошхона қозон – товоқларини ювиш бўлими.

1) Иш столи; 2) полкалар; 3) ёғ ушлагич ўрнатилган обрез; 4) ювиш ванналари; 5) нишхўрд идиши 6) ювиксиз идишлар тўпланадиган жой;

Идишлар ювиладиган хона шундай жиҳозланадики, фойдаланилган анжомлар оқими тўғри бу ерга келади, бу ерда чиқиндилар солинадиган идиш, икки бўлимдан иборат ванна, ювилган идишлар қуритиладиган стеллаж-панжара, ишлатилган сув оқиб кетадиган тарнов ўрнатилган бўлади. Ишлатилган идиш-товоқлар таомлар қолдиғидан тозаланади, бунда ёғоч куракчалар ишлатилади, ваннанинг биринчи қисмида кир ювадиган кукундан фойдаланиб, мочалка ёки чўтка билан иссиқ сувда ювилади. Сўнгра ювилган идишлар ваннанинг иккинчи бўлимида 90°C иссиқликдаги сув билан чайилади. Идиш деворларида куйган овқат юқлари ёпишиб қолган бўлса, бу идишга юмшатиш учун иссиқ сув куйиб қўйилади. Таом қолдиқлари қопқоқли челақ ичига тўпланади ва кейин чиқиндилар солинадиган камерага ташланади.

Овқат пиширилган қозонларни 50°C даражали сувда чўтка билан ювилади, 70°C дан кам бўлмаган иссиқ сувда чайилади. Санитария қондасига биноан алюмин идишларни сода ёки ишқор билан ювиш тавсия қилинмайди, улар идишни қорайтириб юборади.

Ҳар хил таомларга ишлатилган идишларни биргаликда битта сувда ювиш тақиқланади. Сиртида қора куя доғлари бор идишларни тозалаш ва ювиш учун алоҳида ёғоч ва резинадан ясалган қирғичлар, чўтка, мочалкалар ишлатилади. Металл асбоблар билан бундай идишларни қириб тозалаш тавсия этилмайди.



Тахтакачлар ишлатилиб бўлгандан сўнг ваннанинг ҳар иккала бўлимида ювилади ва қайноқ сувга солинади. Ишлатилган салфетка ва доқаларни иссиқ сувда яхшилаб ювилади, фойдаланиш олдиан сувда қай-натилади. Тозаланган идишларни икки-уч жавонли стеллажларда қуритилади ва сақланади. Унча катта бўлмаган корхоналарда идишларни ошхонада ювилади. Бунинг учун икки бўлимдан иборат ванна ва стеллаж ўрнатилади, идиш ювиладиган томон билан ошхона орасида тўсик бўлади.

2. Ошхона идишларининг турлари

Металл идишлар—алюмин, пўлат, жез, чўян, темир, мельхиор, нейзильберлардан тайёрланади. Эмал билан қопланиши мумкин.

Алюмин идиш штамп қилиниб ва алюмин, дюралюминдан қуйиш йўли билан ёки уларнинг иккинчи эритмасидан тайёрланиши мумкин. Штамп қилиниб тайёрланган алюмин идиш енгил (туб қалинлиги 1,5 мм), ўртача (2 мм) ва оғир

(туби қалинлиги 2,5 мм) бўлади. Қуйиб тайёрланган, деворлари қалин идишлар — товалар, кастрюл, қозонлар, агар уларнинг сиртига яхши ишлов бериб пардозланса, зангламайди. Бу идишлар асосан таомларни қо-вуриш учун, иккинчи овқат тайёрлаш учун ишлатилади. Алюмин идишларга турли хил ишлов берилади, кумушсимон ва бошқа ҳар хил кўринишда ялтираб туради. Оташбардошлиги 658° С гача, ҳароратнинг бирданига ўзгаришидан кўркмайди, таомнинг мазаси, ҳиди, кўринишига салбий таъсир қилмайди. Бу идишларда ҳар қандай таомни пишириш мумкин, органик кислотали маҳсулотлар ҳам уларга таъсир қилмайди. Бироқ алюмин идишларда овқатни 2 суткадан ортиқ сақлаш тавсия этилмайди. Алюмин идишларда тузланган бодринг, карам сақлаш мумкин эмас, чунки ишқор ва кислота идишни ишдан чиқаради. Янги алюмин идиш ичини мойлаб, сув қайнатиб олиш зарур.

Алюмин идишнинг кирини кетказиш учун нашатир спирт ёки сода қўшилган сув билан ювилади (бир литр сувга бир чой қошиқ). Бундай идишларни турли хил кунлар билан ювилса ҳам бўлаверади. Алюмин кастрюлларни 1 — 1,5 челақ илиқ сувга 80—100 г идорада ишлатиладиган силикат елимидан ва 100—125 г кальций содаси қўшиб ювилса, янгидек бўлади. Суюқлик қайнаш даражасигача иситилиши, сўнгра идишлар солиниши мумкин. 20—30 дақиқа қайнатиш керак. Сув совигунга қадар идишлар олинмайди, сўнгра олиниб енгилгина ювилади. Алюмин идишларни каттик порошок ва металл чўткалар билан тозалаш мумкин эмас.

Металлдан қилинган идишларга эмал ва бошқа нарсалар билан бўёқ берилади. Пўлат идишларга ҳам шундай ишлов берилади. Пўлат идишларга руҳ берилади. Бундай идишларда маҳсулот тузлаш, овқат пишириш, ичиш учун сув қайнатиш мумкин эмас. Рухланган идишларда совуқ сув, ўсимлик ёғи сақлаш мумкин. Қалай билан оқартирилган идишлар оқ тунукадан ёки қора пўлат тунукадан тайёрланган бўлади, кўрғошин билан қопланади. Буларда сут-қатик маҳсулотлари сақлаш, сув қайнатиш мумкин эмас, маҳсулотни бузади, чойнинг маза, тусини ўзгарти-ради. Бу идишларни ҳатто каттиқроқ порошок билан ювиш ҳам тавсия этилмайди.

Зангламайдиган пўлат ва хромникел эритмасидан тай-ёрланган идишлар гигиеник талабаларга жавоб беради. Бу материаллар юқори зангбардошлиги, кимёвий турғунли-ги, таомга зарарсизлиги, органик кислота юқори бўлса ҳам овқатга зарарли моддалар таъсири бўлмаслиги билан аж-ралиб туради. Асосан суюқ овқатлар тайёрлаш ва уларни сақлашда қўл келади.

Жез идишлар асосан сув қайнатиш, қиёмлар пишириш ва бошқа ишларда ишлатилади. Булар алюмин ва эмал-ланган пўлат идишларга қараганда жуда чидамли. Жез идишларга органик кислота, сут, ёғ ва бошқа маҳсулот-лар таъсир қилади. Шунинг учун овқат тайёрлаш, сув қайнатишга мўлжалланган жез идишларнинг ичи қалайи билан ишланади. Қиём пишириладиган идишларга қалайи суви юритилмайди, қанддаги, мевалардаги органик кис-лота жез эритилишига йўл қўймайди. Кам ишлатилади-ган жез идишлар вақт ўтиши билан қораяди ва кўк доғлар билан қопланади.

Чўян идишлар асосан таомларни қо-вуриш учун ишла-тилади. Улар қора тусда чиқарилади, бир томони ёки икки томони ҳам шиша эмал билан қопланади. Қора чўяндан ясалган идишларнинг сиртки томони дағалроқ бўлади. шунинг учун эҳтиёт бўлиб ишлатиш керак, акс ҳолда занг-лаш ҳоллари юз бериши, организм учун зарар бўлмаса ҳам, таомнинг маза ва рангига таъсир қилиши мумкин. Бун-дан ташқари темир тузи витаминларни емиради. Эмал-ланган чўян идишлар гигиенага мос,

органик кислота, ишқор, туз таъсирига чидамли. Эмали кўчган идишлар-дан овқат тайёрлашда фойдаланиш мумкин эмас. Чўян идишларни ҳам худди пўлат ва эмалланган идишлар син-гари тозаланади. Энг яхшиси бунда ош содаси ишлатилиши маъкул.

Темир идишларнинг турғунлиги кучли эмас, оксидла-нишга тез берилувчан бўлади, оксид овқатдаги оз миқ-дордаги кислотада ҳам эрувчан бўлади. Оксидланиш на--тижасида темир тузи овқатнинг рангини қорайтириб юбо-риши мумкин. Темир тузи витаминларни ҳам емириши мумкин. Шунинг учун темир идишлардан, агар сирлан-маган бўлса, озик-овқатда фойдаланиш мумкин эмас. Овқат сиртидаги ёғ қатлами ҳаводаги кислород таъсири-ни тўсади, металлнинг занглашини чеклайди.

Мельхиор ва нейзильбер идишлар асосан стол ясатишда ишлатилади. Мельхиор (никель ва мис эритмаси) силлиқ ва мустаҳкамлиги билан фарқ қилади. Нейзильбер (мис ва қалайи кўшилмаси) сифати жиҳатидан мельхиорга ўхшай-ди. Буларнинг ҳар иккаласи ҳам ўз хусусиятлари бўйича юмшоқ, ишлов беришга қулай, булардан чиройли шаклда-ги идишлар яшаш мумкин. Сирланмаган идишлар фақат манзарали безатишлар учунгина ишлатилади. Буюмларнинг ички ва ташқи қисми кумуш суви ёки никел билан қопла-нади. Тирналишларга йўл қўймаслик учун бу идишларни пўлат буюмлар билан бирга сақлаш тавсия қилинмайди.

Эмалланган идишлар — бу пўлат, темир, чўяндан ясал-ган ички ва сиртки томонидан эмалланган кастрюлкалар, челақ, чойнақлар, тоғора ва бошқалар. Эмаль мустаҳкам, иссиқбардош, юқори ҳароратга чидамли, ёрилмайдиган, кўчиб кетмайдиган бўлиши керак. У зарарсиз, таомга би-рон зиён етказадиган бўлиши мумкин эмас. Кейинги йил-ларда ишлаб чиқарилаётган эмаллар кимёвий, механик, термик таъсирларга олий даражада чидамлилиги билан аж-ралиб туради. Бу турдаги эмаллар билан қопланган идиш-лар яхши гигиеник сифатларга эга: У органик кислота, тузлар, ишқор таъсирига чидамли, ювилиши осон, таом-лар тайёрлаш ва уларни узоқ муддат сақлаш мумкин. Аммо уларда иккинчи таомлар пишириш тавсия этилмайди, чунки шавла пиширилганда таги куйиб кетиши ва эмал ишдан чиқиши мумкин. Эмалли идишларни ювишда ош содаси-дан, совундан фойдаланиш яхши натижа беради. Эмаль идишларни қаттиқ порошоклар билан ювиш, металл чўтка билан тозалаш ярамайди, эмали кўчиб кетади. Қозон та-гига олса, уни ивитиб қўйилади ва ювилади.

Кулолчилик идишлари кўполроқ (сопол, лойдан) ва юпқа, нозикроқ (чинни, майолик) бўлади. Бундай идишлар намни кўп тортмаслиги учун бўёқ берилади, натижада сирти ойна-симон ялтироқ бўлади. Суриладиган глазур моддаси ойнага яқинроқ туради. Унинг хусусияти рецептурага боғлиқлиги учун ўзгарувчандир. Чинни идишлар тайёрлаш учун қат-тиқ, қийин эрийдиган лой каолин ишлатилади. Бундай чинни идишлар эриши қийин, кимёвий чидамли шишасимон гла-зур билан (куйдириш даражаси 1300°С) қопланади.

Кулолчилик идишлари тез эрийдиган арзон лойлардан ясалади, тез эрийдиган глазурлар билан қопланади. Глазурнинг эриш даражаси 700—750° С гача бўлганда, унга қўрғошин оксиди берилади. Бу ёқилғини тежаш ва арзон лойдан фойдаланиш имкониятини беради.

Пластмасса идишлар сунъий полимер материалларидан тайёрланади. Пластмасса идишлар шиша, чинни, фаянс идишларга караганда маҳкам, турли рангларда чиқарилади, кишини ўзига жалб қиладиган ташқи қиёфага эга.

Пластмассадан ишланган баъзи идишлар қайноқ сувда 100° С гача ўзини ўзгартирмайди. Полиэтилендан қилинган идишлар бу ҳароратга бардош беролмайди, шакли бузилади. Полистирол ва органик ойнадан ясалган идишлар 70—75° С да шаклини йўқотади.

Полимер материаллардан тайёрланган идишларга соғлиқни сақлаш идоралари катта талаблар қўяди. Пластмассадан тайёрланган идишларнинг хусусиятлари буни тақозо этади. Бу идишлар таомнинг мазаси, ҳидини ўзгартирмаслиги, энг муҳими, киши соғлиғига зарар етказмаслиги шарт.

Ҳамма таомлар учун ҳар қандай идиш-товоклар яроқли бўлавермайди. Маҳсулотларнинг хусусиятига қараб, фойдаланиладиган идишлар ҳам ҳар хил бўлади. Идишлар, таралар ва бошқалар ўз вазифалари бўйича фойдаланилиши керак: дон маҳсулотлари солинадиган идишларга суюқ овқатлар қуйиш мумкин эмас; совуқ сув ташиш учун мўлжалланган полиэтилен челақларда овқат маҳсулотлари сақлаш, бензин, керосин учун ясалган канистрларга сут, сув, компот қуйиш мумкин эмас. Пластмассадан ясалган идишларни белгилаб қўйилган йўриқномага асосан ишлатиш лозим.

Идишлар қандай материалдан ишланганлигидан қатъи назар, унга тегишли гигиеник талаблар қўйилади: идиш тайёрланган материаллар таркибида озиқага ўтадиган зарарли элементлар бўлмаслиги; идишнинг ички томони сил-лик, ғадир-будур жойлари бўлмаслиги, идиш овқат сифа-тига таъсир қилмаслиги ва осонлик билан ювилиши шарт.

15-мавзу. Ресторанларда савдо залини хизмат кўрсатишга тайёрлаш ишларини ташкил этиш

РЕЖА:

- 1. Ресторанни тартибга келтириш ва турли жиҳозлар билан яратиш**
- 2. Ресторанда идиш, тарелка ва бошқа анжомларни олиш ва хизматга тайёрлаш**
- 3. Стол устига дастурхон ёзиш, сочиқ - салфеткаларни тахлаш ва столни олдиндан яратиш**

1. Ресторанни тартибга келтириш ва турли жиҳозлар билан яратиш.

Ҳар куни эрталаб ёки ишдан сўнг ресторан ички қисмини санитария-гигиена тозалови ўтказилади. Кўп ҳолларда асосий йиғиштириш, тозалаш эрталаб бўлади. Ресторан очилганига қадар 1-2 соат олдин хоналар, цехлар, заллар ҳаммаси тозаланиб бўлиши керак. Йиғиштирувчи фаррошлар бригадаси чангсўртгич ва бошқа машиналарда иш олиб боради. Карниз, девор, ром, жиҳоз, иситиш батареялари, панжаралар - хона ичида нимаики бўлса, ҳаммасини артади, чангини кетказди. Паркет поллар, полга солинган гиламлар тозаланади, поллар ювилади, артилади.

Одатда, залларни тозалаш қуйидагича бўлади: энг аввало мебеллардан, дераза ромлари ва токчалардан, анжомлардан чанглар артилади. Ҳўл латта билан пол артилади. Олдин чангютгич ишлатиб, сўнгра чангларни артса ҳам бўлади.

Паркет ва линолеумли полларни электрполартгич билан тозаласа ҳам бўлади. Булар бир ёки икки чўткали бўлади. Хорижий машиналар полни ҳам хўллаб артади, ҳам қуриштириб кетади. Мебель ва сервантлар ҳар куни тозаланади.

Чарм қопланган стуллар совун билан ювилади, мато қопланган стуллар чангютгич билан тозаланади. Стулларнинг оёқлари артилади. Сервантларнинг ички томони, кутилари нам латта билан артилади.

Музлатгичлар алоҳида эътибор билан тозаланиши талаб қилинади.

Музлатгичлар ичидан нохуш ҳид келмаслиги учун ҳафтада энг ками икки марта артиб туриш керак. Бир литр сувга 1 г сирка қўшиб, ҳўл латта билан артилади, сўнг қуруқ латта билан яна тозаланади. Музлатгичлар эшиги жипс ёпилиши аҳамиятлидир.

Ресторан хоналарида ҳаво совутадиған аппаратлар бўлиши керак.

Зал чангдан тозаланади, зал ҳарорати 16-18° бўлади. Ҳаво намлиги ҳам тегишли меъёрда сақланади. Иссиқ кунлари ташқаридаги ҳаво чангдан тозаланади, ичкари 10-11° гача салқинлашади.

Ресторан озодалиги ресторан ходимларига, энг аввало, фаррошларга боғлиқ. Ресторан маъмуриятининг буйруғи билан тозалаш ишларига официантлар ва бошқа ходимлар ҳам жалб қилиниши мумкин.

Кун давомида фаррошлар ресторанда майда-чуйда ишларни бажариши мумкин.

Ресторанни йиғиштириш - тозалаш тугагандан сўнг бош официант текшириб кўради, стол ва бошқа нарсаларни жой-жойига қўйиш учун рухсат беради.

Мебеллар рестораннын энг кўркам элементи. Уларнинг шакли, кўриниши, ранги рестораннын манзарали беагига мос тушиши лозим. Ресторанда фойдаланиладиган мебелларга юксак эстетик талаблар қўйилади. У енгил, мустаҳкам, чиройли, санитария жиҳатдан тозалашга қулай бўлиши керак.

Ресторанда мебелларни дид билан ўрнатиш ҳам ўзига хос бир санъатдир, мебеллар жой-жойига оқилона ўрнатилса, хизмат қилиш ҳам осон бўлади. Залда мижозлар ўзларини эркин ҳис қиладилар.

Ресторанда бар столлари ўрнатиладиган бўлса, у залнинг 10% атрофидаги майдонини банд қилиши мумкин. Залнинг умумий хусусиятидан келиб чиқиб (эшиклар, устунлар, ромлар, лустра жойланиши, хизмат турлари), залга стол-стуллар қўйилади. Столларни кириладиган эшикка яқин қўйиш тавсия этилмайди. Столларнинг ҳар бир қатори тўғри чизик бўйича жойланиши керак.

Ресторан ичи тўғри бурчакли ёки квадрат шаклида бўлса, залга киришда икки метрдан кам бўлмаган иккита эшик бўлиши керак.

Ресторанларда столлар геометрик тарзда ва эркин усулда қўйилади.

Геометрик стул-столлар орасидаги ўтиш йўллари деворга нисбатан параллел бўлиши керак. Масалан, қуйидагича: марказий зона кенг ўтиш йўли билан ажратилади, ўтиладиган йўл қолдирилиб, столлар гуруҳ-гуруҳ қилиб қўйилади, бир текис режа қилинади. Геометрик усулга яна шу нарса характерлики, хизматдаги ёрдамчи столлар, сервантлар ҳам уларга мос ҳолда жойланади.

Эркин усулда столлар деворга яқин қўйилади, ёрдамчи столлаж эшик яқинида, устунлар атрофида, овқат тарқатиш жойига қўйилади.

Квадрат столлар шахмат шаклида қўйилади, бу официантлар хизмати учун қулайлик туғдиради. Квадрат столлардан катта банкет столлари яшаш мумкин.

Тўғри бурчакли олти ўринли столларни, одатда, девор ёнига қўйилади ёки зал ўртасига думалоқ ва квадрат столларга мутаносиб равишда ўрнатилади.

Залга мебель кўйишда истеъмолчилар оқими қайси томонга официантлар қайси томонга юришини эътиборга олиш зарур. Залда бўш ўтиш йўли ва иккинчи даражали йўллар бўлади. Кириладиган эшикдан бошланадиган бош йўл кенглиги 2 м дан кам бўлмаслиги керак. Иккинчи даражали йўлаклар эни 1,5 м дан кам бўлмаслиги лозим. Столлар оралиғи 0,75 м дан кам бўлмаслиги мақсадга мувофиқдир.

Кўп ҳолларда ресторанларда стул ва креслоларнинг уч-тўрт хилларидан фойдаланилади. Стуллар, креслолар бир хил конструкцияда бўлса-ю, қопланган материаллари ҳар хил рангда бўлса, уларни пала-партиш кўйиб ташланавермайди, рангларини мослаштириб кўйилса, залга ҳусн қўшади.

Ёрдамчи столлар официант ишлаши қулай бўлган жойларга ўрнатилади. Улар устига махсус дастурхон ёзилади. Ёрдамчи столлар миқдори хизмат қилаётган официантлар сонига қараб белгиланади. Уларнинг ҳар бирига бириктирилган столлар бўлади.

Ёрдамчи столларга кўйиладиган талаблар: улар мустаҳкам бўлиши, кўчириб юриш учун енгил ва қулай бўлиши керак. Ҳаракатлантиришга осон бўлиши учун улар ғилдиракларга ўрнатилган бўлади.

Ёрдамчи столларда официантлар бутилкалар қопқоғини очади, идишлар кўяди, таомларни тақсимлайди. Бу столларнинг кенглиги овқатланадиган столлар энига тенг бўлади (800 - 900 мм), бўйи ҳам тушлик қиладиган столлар билан баробар (730 мм). Ёрдамчи столлар овқатланадиган мижозларга яқин, кўринадиган қилиб кўйилади, чунки официант ишини улар кузатиб туришлари мумкин бўлсин.

Ресторан залида стол-стуллардан ташқари официантлар учун сервант кўйилади, бу ерда официант идиш-товоқлар, анжомлар, сочиқ ва бошқаларни сақлайди. Сервантлар ҳам овқатланадиган столлардан олис бўлмаслиги керак, чунки официант зарур нарсаларни тез олиб, Мехмонлар олдига кўйиши учун қулай бўлсин.

Шунингдек, залда ҳар 3-4 официантга битта совутгич кўйилиши мумкин. Бундай совутгичларнинг бўлиши залга ҳам савлат бахш этади, ҳам мижозларнинг кўнглини кўтаради.

Улар икки хил бўлади:

1. ўрта ҳароратли. Маҳсулотларни салқинда сақлаш учун - 0° даражадан 10° гача.

2. Паст ҳароратли.

Маҳсулотларни муз ҳолида сақлаш учун турли ҳароратли музлатгич камералари ҳам бўлиши керак.

2. Ресторанда идиш, тарелка ва бошқа анжомларни олиш ва хизматга тайёрлаш

Ресторан ичини тозалаб бўлгандан кейин, столлар жой-жойига кўйилгач, официантлар бригади ресторан очилишидан икки соат олдин идиш-товоқлар, сочиқ ва бошқа анжомлар сақланадиган хона кераклиларини олади ва стол ясатишга киришади. У столлар сони ва келиши мумкин бўлган мижозларни мўлжаллаб ҳаракат қилади. Баъзи ресторанлар сочиқ, дастурхон, салфеткаларни навбатчи официантлар олади. Буларни қабул қилиб олишда уларни, ҳолатига эътибор берилади. Яъни дастурхон, сочиқлар, салфеткалар топ-тоза, крахмалланга

дазмолланган бўлиши шарт. Идишлар эса, синмаган, дарз кетмаган, ҳаммаси бир нусха бўлиши керак.

Бу олинган керакли нарсаларнинг ҳаммаси **официант сервантига қўйилади. Иш унумли бўлиш учун официант серванти** тартибли бўлиши лозим: сервантнинг тепароғида ошхона анжомлари, ўртада тарелкалар, пастда сочиқ, дастурхон бўлади. Идиш-товоқларнинг бир қисми иссиқ овқат қўйилиш керак бўлганларини илиқ ҳолда сақланади. Фойдаланилган идишлар ўрнига официант тозасини олиб туради.

Официант хизмат қилаётган столларига керакли ва етарли идиш-товоқ, анжомлар олиши керак.

Стол ясагиш учун керакли идиш-товоқ ва анжомларни ташишда официант уч қаватли аравачадан фойдаланади. Юқори қаватда тарелкалар, ўрта қаватда анжомлар туради. Стол ясагидан олдин олинган ҳамма нарса текшириб кўрилади: уларнинг ювилиш сифати, тарелка ва бошқа идишларда дарз кетган, учган жойлари йўқми, санчқиларнинг тишлари синмаганми - ҳаммаси текшириб кўрилади. Камчилиги бор нарсалар тезда алмаштирилади.

Официант кўл сочиқ билан идишларни артади.

Идишларни артганда қуйидагиларга риоя қилинади:

- чап кўлда сочиқча билан тарелка ушланади, сочиқнинг иккинчи томони билан ўнг кўлда айлантирилиб, тарелка артилади;

- румка ва қадахларни чап кўл билан пастидан ушланади, сочиқча билан ўнг кўлда, бош бармоқни ичкарига тикиб, бошқа бармоқлар билан сирти артилади;

- узун қадахларни эҳтиёт бўлиб артиш керак. Ичига ҳам сочиқ учи солиниб артилади. Сўнгра қуруқ сочиқ билан артилади.

Пичоқларнинг бир нечасини чап кўл билан сопидан ушланади ва ўнг кўлидаги сочиқ билан ялтирагунга қадар артилади. Пичоқнинг ўткир томони тескари туриши керак. Сўнгра уларни салфетка илинган тарелкага таҳланади.

Санчқи ва қошиқларни ҳам пичоққа ўхшаш артилади. Тозалиги текширилади. Чашкаларни сочиқ билан чап кўлга олинади, ичи ва ташқариси артилади.

Дастурхон ясагиш учун тайёрланган тарелка ва анжомлар, шиша идишлар эҳтиётлик билан ёрдамчи столга қўйилади ва салфетка солинган патнисга терилади.

Якка ҳолда фойдаланиладиган тарелка, қадах, румка, анжомлардан ташқари ҳар бир столга туз, қалампир, горчица идишлари, гул учун ваза, кулдон, қоғоз салфеткалар қўйилади. Идишларда «туз», «гармдори» деган ёзувлар бўлиши керак. Бу идишлар қуруқ ва тешиқларидан ичидаги нарсалар эркин билиши лозим. Бу идишлар биллур, шиша ёки чиннидан ясагиши мумкин, четларига зангламайдиган темир ишлатилади. Уларни ҳар куни артиб туриш керак. Туздонга жуда тўлдириб туз солинмайди, чунки у нам тортиб, тешиқларидан тушмайдиган бўлиб қолади. Нам тортмаслиги учун эса бир неча дона гуруч солиб қўйилади. Тепаси очиқ туздонлар ҳар куни ювилади, қуруқ қилиб артилади, туз тўлдириб солинмайди. Туз идишлар силлиқланади, идиш четлари сочиқ билан артилади. Гаримдори идишига ярмигача қалампир солинади. Гармдори идишининг қопқоғи анча вақт очиқ қолса, у хира тортиб қолади.

Горчица идиши ҳам тўртдан уч қисмга тўлдирилади, сифатини йўқотмаслиги учун бир неча томчи қўшиб қўйилади.

Кулдон ҳам ўзига хос хизмат талаб қилади. Чинни идишлар сингари уларни ҳам сочиқ билан артиб, ёнига қўйилади.

Официантнинг қўл остида ҳар доим писта ёғи, сирка бўлиши керак. Мижозлар талабига биноан берилади. Сиркага бир неча томчи қизил вино қўшиб қўйилади.

Писта ёғи қорамтир тус олиб қолса, пичоқ учида озгина туз қўшиб юбориш лозим.

3. Стол устига дастурхон ёзиш, сочиқ - салфеткаларни тахлаш ва столни олдиндан ясатиш

Зални хизмат қилишга тайёрлаш. Зални хизмат қилишга тайёрлашда официантлар дастурхонлар столлар юзи ҳажмига тўғри келишини ҳисобга оладилар. Қўйидаги қондани қўллашлари керак: дастурхон четлари стол четидан 25-35 см пастга осилиб туриши лозим, аммо стул курсисидан пастга тушиб кетмаслиги зарда тутилади. Агар дастурхоннинг чети кам туширилса, хунук бўлиб қолади, эстетик кўриниш йўқолади, агар узун туширилса, мииоз учун ноқулай бўлади. Дастурхоннинг ўрта қисми яхши дазмолланган бўлиши, бурчаклари стол оёқлари устига тушиши мумкин. Ёғим, яхши дазмолланмаган дастурхон бўлса, официант дазмоллаб келиши ёки алмаштириб бошқасини солиши керак.

Ресторанга мижозлар кирмасдан олдин дастурхон солиниб қўйилади. Тартиб қўйидагича: дастурхонлар қандай олинган бўлса, столлар устига шундай қўйиб чиқилади, сўнгра уларни стол устига ёзилади. Унинг ўнги, тескарисини билиб солиш керак. Дастурхонни икки четидан тутиб стол устига ёйилади. Дастурхон ўртасидаги дазмолланган тахт чизиклари туташган жой стол марказида бўлиши шарт. Гулли дастурхонлар бўлса, уларнинг гулли қисмлари ҳам бир-бирига мос қилиб солиниши лозим.

Ҳар бир официант стол устига дастурхон ёзишни билиши керак. Баъзи ҳолларда мижозлар кўз олдида дастурхонларни алмаштиришга эҳтиёж туғилади. Айтайлик, таом истеъмол қилиш жараёнида дастурхонга бирон бир нарса тўкилиб кетди, дастурхон ифлосланди, хўл бўлди. Бундай ҳолларда албатта дастурхон алмаштирилади. Официант тезлик билан ҳаракат қилиб, дастурхонни алмаштириши керак.

Официант дастурхонни ўзига тортиб йиғиштириб олади, агар стол деворга тақалган бўлса, уни сал силжитилади, тўрт букланган тоза дастурхонни олиб келиб, стол устига ёзади, дастурхоннинг очиладиган томони официантга қаратилган бўлиши керак. Бош бармоқ ва кўрсаткич бармоқлари билан дастурхоннинг бир томонидан чеккасидан ушлаб, стол устига ёзади. Дастурхон текис ёзилиши, букланиб қолмаслиги, стол четларига унинг тўрт атрофи ҳам баробар тушиб туриши лозим.

Рестораннинг тушки овқатлари ошхона баҳосида сотиладиган бўлса, столдаги дастурхон устидан полиетилен клеёнка солинади.

Салфетка-сочиқлар - тушлик, кечки овқатларда, қабул маросимлари, банкетлар, тўйлар ва бошқа тантанали кечаларда полотнодан тайёрланган салфеткалар ишлатилади. У столни безайди, чиройли кўриниш вужудга келади. Салфеткалар танлашнинг турли усуллари бор. Шундай тамойил бор: официантнинг қўли салфеткага қанча кам тегса, гигиенага шунча амал қилинган бўлади. Салфеткани карнай қилиб қўйилса, мижоз учун анча қулай. Салфеткаларни тахлаш

хизмат турига боғлиқ. Ҳар бир зал учун салфеткалар бир хилда тахланади. Нонушта учун салфеткалар тўртга букланиб, учбурчак, конверт, карнай шаклида оддий қилиб қўйилади. Тушлик ва кечки овқатда салфеткалар қалпоқли, космос, тож, шапочка шаклида бўлади.

Ҳамма ресторанларда мижозларга хизмат қилиш вақтини тежаш мақсадида столлар олдиндан ясашиб қўйилади. Рус тилидаги сервировка сўзи (сервир) - асли франсузлардан келиб чиққан овқатланишга тайёргарлик деган маънони англатади. Сервировка қилиш бу дастурхон ясашиб, тузаш демакдир. Ўзбекларда таом истеъмол қилишдан олдин чой дамланади, хонтахтага дастурхон солиниб, патнис тузалади, сўнгра таом келтирилади.

Официант столга дастурхон ясатар экан, идиш-товокларни зал кўринишига мос ҳолда камтарона танлаши шарт, мижозларга кўнгилдагидек Қулайлик яратилиши лозим; идиш-товокларнинг эстетик хусусиялари - шакли, ранги, бўёқлари, салфеткалар ўрнатилиши Мехмонларга тантанаворлик бахш этсин.

Стол ясашиб - ижодий жараён. Унинг кўпгина усуллари бор. Стол ясашиб ресторан тоифаси, рестораннынг хизмат йўналишига боғлиқ. Шундай бўлиши билан бирга официант меҳнатини илмий ташкил қилиш тамойилига асосланган стол ясашибнинг умумий қоидаси амал қилади:

- стол ясашибда таомномага риоя қилинади (нонушта, тушлик, кечки овқат, чой, қаҳва, банкет);

- стол ясашиб олдиндан ва қўшимча бўлиши мумкин. Дастлабки стол ясашиб зални хизматга тайёрлаш жараёнида амалга оширилади. Буюртмалар бажарилишида унча кўп нарсалар ишлатилмайди: тарелкалар, фужерлар, ошхона анжомлари (пичоқ, санчки, қошиқ), салфеткалар, гуллар.

Хизматнинг тури ва характериға қараб (нонушта, тушлик, буюртма таомлар, банкет, чой, қаҳва) стол ясашиб мураккаблик даражаси ҳар хил бўлади.

Сайёҳларға эрталабки нонушта бериш учун стол ясатилганда сомса тарелкаси, газак анжомлари, чой қошиқ, сочиқ-салфетка қўйилади. Таомномаға биноан яна сариеғ учун пичоқ қўйилиши мумкин.

Европа сайёҳлари нонуштада, албатта, чой ёки қаҳва ичадилар. Шунинг учун дастурхон ясалганда қаҳва ва чой идишлари қўйилиши зарур, сут, қанд, қиём, лимон идишлари ҳам қўйилади. Тарелканинг ўнг томонига сариеғ учун пичоқ қўйилмаса чой ичиш ўрниға тушмайди. Қанддон чой ёки қаҳва идишининг ўнг томонига қўйилади, қиём, сариеғ асосий тарелканинг нариги томонида бўлиши керак.

Қаҳва ёки чойни сайёҳлар столиға иссиқ овқат билан баробар бериш ҳам мумкин. Столға мева маҳсулотлари: қовун, тарвуз ва бошқалар тортиладиган бўлса, улар учун ҳам тегишли анжомлар берилади.

Кундузги овқатлар учун стол олдиндан қуйидагича ясатилиши мумкин:

- маҳсус таомнома бўйича - сомса тарелкаси, ошхона анжомлари (пичоқ, санчки, қошиқ), фужер, салфеткалар, зиравор идишлари, гуллар қўйилади

- таомнома бўйича буюртма таомлари: тарелкалар, пичоқ, санчки, фужер, сочиқ-салфетка.

Кечки стол ясашибда газак анжомлари қўйилади, ош қошиқ олиб кетилади.

Таомнома бўйича кечки овқатға стол ясатилганда совуқ ва иссиқ газаклар учун бериладиган анжомлар овқат тортилганда берилади.

Хизмат қилиш амалиётида стол ясатишнинг асосий техник қонидаси ишлаб чиқилган:

1. Официант чап қўлидаги сочикча билан газак тарелкаларини олиб, ўнг қўли билан ҳар бир истеъмолчи учун қўйиб чиқади, сомса тарелкаси чапроққа, стол четидан 2 см ичкарида бўлиши керак. Газак ва сомса тарелкалари бир қаторда туриши лозим. Газак тарелкасидан чапга санчки қўйилади (саричқи ўнг қўлда салфетка билан ушланади). Газак тарелкаларининг ўнг томонига ўткир томонини тарелкага қаратиб, олдин ошхона пичоғи, кейин балиқ кесиш учун пичоқ қўйилади. Уларни ҳам чап қўл билан салфетка ёрдамида ушланади. Санчкиларни газак тарелкасидан чап томонга, тишларини юқорига қаратиб қўйилади. Аввал балиқ учун, кейин ошхона ва охирида газак санчкиси терилади. Ҳамма пичоқ ва қошиқлар стол четидан 2 см ичкарида ётиши керак. Пичоқларнинг ўткир томонларида фужерлар туради. Газак тарелкасида тахланган салфетка бўлади. Мижоз томонидан буюрилган таом ва ичимликларга қараб, официант столга қўшимча идиш-анжомлар олиб келади. Баъзан анжомларни хизмат қилиш жараёнида ҳам келтириши, фойдаланилганларини олиб кетиши мумкин.

2. Румка, қадахларни териш тартиби таомлар берилишига мосланиши лозим. Румкаларни ўнгдан чапга томон қўйилади, винолар ҳам худди шундай тартибда берилади; ароқ румкалар газаклар берилганда қўйилади; модерно виноси биринчи таом келтирилганда берилади; қадах шампан виносига; фужерлар сув ва пивога берилади. Одатда, румкалар фужердан ўнг томонга қўйилади. Агар банкетларда хизмат қилинадиган бўлса, 4-5 та румка қўйилиши зарур бўлганда улар икки қатор қилиб қўйилади. Кечга томон стол ясатишга тўғри келса, ҳар бир столга 3 тадан румка қўйилади. Фужерлар тарелкалардан нарироқ, марказга қўйилади. Официант фужерларни патнисда тескари қўйилган ҳолда олиб келади. Патнисни чап қўлида кўтариб келади, ўнг қўли билан столга қўяди. Фужерлар унча кўп бўлмаса, чап қўли бармоқлари орасига олиб оғзини пастга қаратиб олиб келиши мумкин. Чап қўл кафтлари юқорига қараган бўлади.

3. Биринчи навбатда столга бериладиган идиш-анжомлар патнис четроғига қўйилади. Ширин таомлар, мевалар учун ишлатиладиган анжомлар стол бўйлаб, қўл пичоғи ўнгга, санчс чапга қўйилади. Стол юзидаги бўш жойлар эътиборга олиниб баъзи анжомлар жойи ўзгариши мумкин.

4. Сочик-салфеткалар қўйилиши билан стол ясатишга яқин ясалади. Сўнгра стол устига зироварлар ва кулдон қўйилади. Туз- гаримдори столнинг ўртасида, банкетларда тарелкалар рўпарасида туради, бироқ туз гаримдоридан чап томонга қўйилади. Тўрт ёки ундан кам мижоз бўлганда кулдон йўлак томон бурчакка қўйилади, кўп ўринли столларда 3-4 кишига биттадан кулдон стол марказига қўйилади. Гул солинган вазалар ҳам стол ўртасида туради. Залдаги столларнинг қўйилишига, шакли, ўлчамига қараб гул вазаларини столнинг тўри томонига қўйиш ҳам мумкин.

5. Столни дастлабки ясатишда румка ва қўшимча анжомлар қўйиш тавсия этилмайди. Яхшиси уларни таом буюрилгандан сўнг хизмат жараёнида олиб келган маъқул. Шунингдек, стол устига олдиндан мева ва ичимликлар ҳам келтириб қўйилмайди.

Агар залда ҳар 3-4 официантга битта совутгич ишлаб турса, уларнинг иши анча енгиллашади. Ичимлик ва бошқа нарсалар шу ерда сақланади.

Официант яхна ичимликларни олиб мижозларга таркатади, дафтарчасига ёзиб қўяди ва буфетдан олиб келиб, улар ўрнини тўлатади. Иш куни охирида ортиб қолган ичимликларни буфетга қайтаради, сотилганлари бўйича буфетчи билан ҳисоб-китоб қилади.

Чой ва қаҳва ичиш столлари ташкил этилганда гулли дастурхонлар, гулли сочиқ-салфеткалар ишлатилади. Столларга ширинликлар солинадиган тарелкалар, қаҳва идишлари, чойнак-пиёлалар қўйилади. Самовар, қаҳва қайнатгич, чой қошиқ, гулли ваза ва бошқалар бўлади.

Савол ва топшириқлар

1. Бош официантнинг асосий вазифаларига қандай юмушлар киради?
2. Официантларнинг асосий малакаларига бериладиган характеристикани айтиб беринг.
3. Бир хил кийимлар қондасини айтиб беринг.
4. Кийим ва пойабзалларнинг кийилиш давомийлиги, муддатини айтиб беринг.
5. Мижозларга хизмат қилиш учун зални қандай тайёрлаш мумкин?
6. Ресторан залига стол ва стулларни ўрнаштиришдаги асосий усулларни айтиб беринг.
7. Ошхона сочиқлари, идишлар, анжомлар олишнинг тартибини айтиб беринг.
8. Столларга дастурхон солишнинг қандай усуллари бор?
9. Хизмат қилиш учун идиш ва анжомлар қандай тайёрланади?
10. Сочиқ-салфеткалар қандай тахланади?
11. Олдиндан стол ясаиш усулларини айтиб беринг?
12. Официантларнинг график бўйича ишлашини айтиб беринг. 13.
Ресторанни тозалаш, йиғиштириш қандай амалга оширилади?

16-мавзу. Овқатланиш корхоналаридаги ишлатиладиган дастурхон сочиқ ва салфетка турлари ҳамда идишларнинг таркибий қисмларига қўйиладиган талаблар

РЕЖА:

1. **Форфорли ва фаянсли идишлар**
2. **Шиша ва хрустал идишлар**
3. **Метал идишлар**
4. **Ошхона приборлари ва дастурхонлари**

1.Форфорли ва фаянсли идишлар

Ошхона идиш-товқлари ва приборлари бир хил стилда бажарилган бўлиши керак. Ошхона идиш-товқлари тайёрланиш жиҳатидан метали, форфорли, фаянсли, шиша ва хрустали бўлади. Приборларнинг барчаси металдан тайёрланади.

Форфорли ва фаянсли идишлар юпқа керамика маҳсулотига қарайди. Улар таркибидаги (асосий компонент каолик кути) компонентларга ва қиздириш харорати билан фарқ қилади.

Форфордан тайёрланган идишлар оппоқ, яъни оқ қор кўринишида бўлиб, энгил зарба берилганда давомли тиниқ товуш чиқаради.

Фаянс идишлар сарикроқ товланади ва кичик зарба берилганда яхши товуш чиқармайди. Деворлари қалин ва товланмайди. У нисбатан механик жиҳатдан ҳамда рангларни чидамсизлиги томонидан форфор идишларга тенг кела олмайди. Форфор ва фаянс идишларга тасвир иш безак беришда айрим ҳолларда ресторанны номи кўрсатилиши билан белгиланади. Люкс ва олий категорияли ресторанларда махсус буюртма асосида тайёрланган ва ресторанны номи кўрсатилган идишлар ишлатилади.

1-жадвал

Форфор-фаянс идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Тарелкалар: - ошхона чуқур тарелкаси - ошхона кичик тарелкаси - кичик газак тарелкаси - кичик ва чуқур десерт тарелкаси - пирожка тарелкаси	240 мм 240 мм 200 мм 200 мм 175 мм	биринчи таомлар иккинчи таомлар учун, газак тарелкасини тагига қўйиш учун, ошхона чуқур тарелкаси тагига қўйиш учун газак учун ширин таом ва мевалар учун нон, бутерброд, пирожки, грёпки кермкнки ва бакалларни узатишда, ширин таом ва ичимликларни тарқатиш
Айлана ва овалсимон	6-12 порцияли	гўшт ва балиқдан тайёрланган иссиқ таомлар ва яхна газаклар
Айлана, овалсимон, тўртбурчакли, учбурчакли (1, 2, 3, 4, 6 порцияли) ваза ва салатниклар	120, 240, 360, 480, 720 см ³	салатлар
Овалсимон шаклдаги селедочница	узунлиги 135, 250, 270, 300 мм	сельдди газаклар, иссиқ ва совуқ дудланган балиқлар ва бошқа балиқли газаклар
Соус соладиган идишлар	1-6 порцияли	соуслар (асосан совуқ)
Айлана ва овалсимон шаклдаги биринчи таом мискалари	1-4 порцияли	i таомлар
Чашкалар: - бульонли (бир ва икки ушлагичли) - чойли - кофели	350-400 см ³ 200-250 см ³ 75-100 см ³	бульонлар чай, сутли кофе, какао қора кофе ва шарқона кофе

2. Шиша ва хрустал идишлар

Шиша дишилар кўриниши жиҳатидан тиниқ, озукавий кислота ва ишқорларга чидамли бўлиб, шакли ва ранги жиҳатидан хилма-хил кўринишга эга.

Асосий хом-ашё маҳсулотига (квращ кумига) турли металл оксидларини қўшиш натижасида шишани иссиқликка чидамли, тобланадиган ва турли хил ранга эга бўлади.

Хрустал идишлар асосан қалин деворларчиройли кесилган расмли, махсус тобланадиган ва ёқимли товушга эга бўлади. Шиша ва хрустал идишлар асосан ичимликлар, салатлар, винегретлар, маринадланган ва барра мева-сабзавотларни ҳамда кондитер маҳсулотларни узатишда кенг қўлланилади.

Шишадан ўлчов идишлар ҳам тайёрланади. бундай стаканларга цилиндр ва конус шаклидаги, сифими 100, 200, 250 мл, 150, 200 мл. ли фужер ва сифими 100 мл. ли бокаллар киради.

Шиша ва хрустал идишларнинг қандай мақсадда қўлланилиши 2-жадвалда келтириб ўтилган.

2-жадвал

Шиша ва хрустал идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Рюмкалар: - бочка ёки лола шаклли - керманка шаклли - конуссимон, ноксимон шаклли ёки керманкасимон шаклли	25 см ³ 25 см ³ 125-150 см ³	коньяк ликёр шампан
Фужер: - цилиндр ва конуссимон шаклдаги идишлар тўплами - цилиндр ва конуссимон шаклдаги стаканлар - таги қалин конуссимон шаклдаги стаканлар - таги конуссимон шаклда кенгайтирилган устунли - цилиндирсимон стаканлар - конуссимон графинлар	200-250 см ³ 20-150 см ³ 200-250 см ³ 250-320 см ³ 250-300 см ³ 200-250 см ³ 250-1200 см ³	мева ва минерал суви, пиво коньяк, ароқ, вино шарбат, пиво, сув шарбат, коктейллар юмшоқ музқаймоқ чой, сутли кофе, какао алькогол ичимликлар
Графинлар	1,5-2,0 л	сув
Кувшинлар	1,2-1,5 л	шарбатлар, морс, фирма, ичимликлари, сув
Слатниклар	1-6 порцияли	салатлар, винегретлар, маринадланган ва барра мевалар
Керманкалар	1 порцияли	кремлар, мусаллалар ва бошқа ширин таомлар
Ликопчалар	90-100 мм	мураббо, джем, асал, лимон
Вазалар: - (турли хилдаги) - (юпка) - (турли хилдаги)	- - -	мева, конфет, кондитер маҳсулотлари торт гуллар
Ўйғмалар (рюмкали графин ёки тўплам)	6-32 персон	вино, ароқ, коньяк, ликер

Крушкалар	250-500 см ³	пиво
Чойнаклар: - дамлайдиган - куйилмали - кофейниклар	250, 500, 600, 800 см ³ 800-1600 см ³ 500-1400 см ³	чой тайёрлаш ва узатиш қайноқ сув қора кофе
Чой ва кофе сервис	6-12 ва ундан ортик персонга	гуруҳли хизмат кўрсатиш
Қаймоқли (сливочники) идиш	150, 250, 300, 425 см ³	қаймоқ (сливка)
Сут (молочиники) идиши	500, 750, 1000 см ³	сут
Пиала ва косалар	220, 250, 350, 400 см ³	марказий осие давлатлари чой ва миллий таомлари
Компот идиш	1 порцияли	компот
Солонкалар	40 см ³	зираворлар учун
Тухум тагига қўйгич	1 порцияли	енгил қайнатилган ва халтача кўринишидаги тухумлар
Калта аёқчада вазалар	200-300 мм	салатлар
Вазалар	200-300 мм	гуллар
Ликопча	90-100 мм	мураббо, шакар, лимон
Чой ликопчаси	1 порцияли	стаканлар
Кулдонлар		стол сервировкаси

3. Метал идишлар

Метал идишлар таомларни иситишда қўлланилади. Ресторанла мельхлорли (мис ва никель қоришмали) ва зангламайдиган металллардан тайёрланган идишлардан фойдаланилади. Алюминийдан тайёрланган идишлар фақат ошхоналардагина қўлланилади. Мельхлорли идишлар чиройли оқ-кумуш тобланиб, байрам столига ўзига хос тантана беради.

3-жадвал

Металл идишлар

Номи	Тавсифи	Фойдаланиши
Суюқ овқатлар учун мискалар	1, 2, 4 порционли	пюресимон ва ... суюқ таомлар
Баранчиклар: - айлана - овалсимон	1-2 порцияли 1, 2, 3, 4 порцияли	соусли балиқли ва гўшти таомлар, қайнатилган ва димланган куш, қайнатилган ва димланган сабзавотли таомлар
Ликоплар: - айлана - овалсимон	6-10 порцияли 1, 2, 3, 4, 5 ва 10 порцияли	қовурилган порцияли иккинчи таомлар, яхна газаклар
Сосус идиши	1, 2 порцияли	иссиқ соуслар
Товалар	1, 2, 3 порцияли	тухум-глаупье тайёрлаш ва узатиш, айрим иссиқ газаклар

		тайёрлаш
Икра идиш	1, 2, 4 порцияли	икралар
Кофе идиш	2, 4 порцияли	қора кофе
Қаймоқ идиши	2, 4 порцияли	қаймоқ
Чойнаклар: - дамлаш идиш - куйиш идиш	0,5 л 3,5 л	чай дамлаш қайнатилган сув
Шакар идиш	-	рафинадланган оқ қанд
Керманкалар	1 порцияли	музқаймоқ
Стакан тагига қўйгич	1 порцияли	чай стаканлари учун
Сомоварлар	2,5 л	чай
Конфет идиш	-	конфет
Сатилча	-	совитилган шампан виноси

Рус миллий таомлари кенг тақдим этиладиган умумий овқатланиш корхоналарида ёғочдан тайёрланган идишлар, гул учун вазалар, шакар солинадиган идишлар, рюмкалар, зирворлар, тарелкалар, қошиқлар ва бошқа маҳсулотлар қўлланилади.

Стolni сервировкаси учун худди шундай пластмассадан ясалган идиш ва инвентарлар қўлланилади. Пластмассадан тайёрланган идишлар шиша ва форфор-фаянс идишларига нисбатан юқори чидамлилиги, кимёвий турғунлилиги ва енгиллилиги жиҳатидан юқори туради. Худди шундай пластмассадан салфетка солгичлар, тиш ковлагаичлар, коктейл учун найчалар, поднослар, рюмкалар, стакан солгичлар, бутерброд учун шпонкалар, сихлар тайёрланади.

4. Ошхона приборлари ва дастурхонлари

4-жадвал

Ошхона приборлари

Номи	Фойдаланиши
Қошиқ: - ошхона - десерт - чай - кофе - гарнир - соус - салат - коктейл	биринчи таомлар мева ва ширин таомлар, чашкада бериладиган бульонлар чай, сутли кофе, какао қора кофе гарнирларни солиш соусни қуйиш салатни солиш биринчи суюқ таомларни мискага қуйиш
Вилкалар (санчкилар) - ошхона - балиқ - газак - десерт - мева - салат - лимон	иккинчи таомлар иссиқ балиқ таомлари газаклар ширин таомлар мевалар салат ва совуқ газакларни солиш лимонни солиш

<ul style="list-style-type: none"> - устриц - шпрот - рок - шашлик 	<p>устрицалар шпротларни солиш ракни майдалаш ва истеъмол қиладиган қисмини ажратиш шашликни сихдан ажратиш ва лycopчaгa қўйиш</p>
<p>Пичоқлар:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ошхона - балиқ - газак - десерт - мева - лимон - сариқ ёғ - пишлоқ 	<p>иккинчи таомлар иссиқ балиқ таомлари газаклар ширин таомлар меваларни кесиш лимонни кесиш сарик ёғни нонга суртиш пишлоқни кесиш</p>
<p>Қисқичлар:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шаҳар - муз 	<p>олиб қўйиш</p>

Ресторанда қўлланиладиган ошхона приборлари асосан мельхиор ва зангламайдиган металлдан тайёрланади. Улар чидамли ва гигиена тоза ҳамда чиройли кўринишга эга.

Ресторанларда ва I категорияли ресторанларда столлар сервировкаси учун турли хилдаги дастурхонлар ва ҳар бир Мехмон учун 50x35 см ўлчамдаги чиройли салфеткалар бериш кўзда тутилади. У официантлар таомни бериш вақтида қўл сочиғидан (35x85 см) фойдаланилади. Қўлни артиш, идишларни артиш ва йиғиштиришда 1-2 м узунликдаги сочиқлардан фойдаланилади.

Дастурхонлар 2500x1730 мм; 1730x1730 мм; 1400x1400 мм бўлиши мумкин. Банкет дастурхонлари узунасига 3 дан 5 метргача, эни 1700-1730 мм; салфеткалар 350x350; 450x 450; 620x620 мм ўлчамда бўлади. Аксарият ҳолларда оқ дастурхон ва салфеткалар кенг қўлланилади.

Банкет-фуршет, швед столи, бар пештахталарини безашда столни устидан паст (пол)гача мато солинади. Бундай матоларга рангли сунъий ипак, штапель ва бошқалар киради. Улар қизил, яшил, оч жигарранг, сариқ рангларда ҳамда гули ва расмли бўлиши мумкин.

17-мавзу. Ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимлар ва уларга қўйиладиган талаблар.

1. Ресторанларда хизмат қиладиган ходимлар ташқи қиёфасига қўйиладиган талаблар.

2. Овқатланиш корхоналари ходимларининг хизмати сифатига қўйиладиган талаблар.

3. Ресторан корхоналарида ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш.

1. Ресторанларда хизмат қиладиган ходимлар ташқи қиёфасига қўйиладиган талаблар.

Чет эллик туристларга хизмат қилувчи ходимларнинг, айниқса официант, бармен ва метрдотелларнинг, ташқи қиёфасига, шахсий гигиенасига, муомаласига ва чет тилларни билишига катта эътибор берилади, чунки хизмат кўрсатувчи ходимларнинг кийинишига, шахсий гигиенасига, хушмуомалалигига, ҳатти-ҳаракатига, хизмат қилишда этикет қоидаларига риоя қилишига ва ишчанлигига қараб овқатлантириш корхонасининг ва бу ерда тайёрланаётган таомларнинг ҳамда кўрсатилаётган хизматларнинг сифати тўғрисида хулоса чиқарилади.

Официантлар, барменлар ҳамда метрдотеллар ташқи қиёфасига таъсир қилувчи асосий омилларни иш вақтида киядиган устки ва оёқ кийимлари, уларнинг тозалиги ва соқол-мўйловлари ва сочининг ҳолати ташкил қилади. Шу сабабли ҳам ходимларнинг иш кийимлари бугунги кун модасига кўра бичилган, тикилган, қадди-қоматига ярашган ва нафис кўринишли бўлиши лозим. Бундан ташқари иш кийимлари дид билан дазмолланган бўлиши керак. Иш кийимларининг материалларида, бичилишида ёки тикилишида ўзбек миллий анъаналари ўз ифодасини топса мақсадга мувофиқ бўлади.

Ходимларнинг униформаларида корхона мавқеийига мос ва дизайн талабларига жавоб берадиган эмблема тамғаси солинган бўлиши лозим. Амалдаги қоидаларга кўра иш кийимларига бошқа тақинчоқларни тақиб хизмат қилиш ман этилади. Оёқ кийимларига ҳам қатор талаблар қўйилади. Улардан энг асосийси туфли рангининг иш кийими рангига мос келишидир. Бундан ташқари оёқ кийимлари ярқиратиб тозаланган, ходимларнинг хизмат қилишда чарчамаслиги ва шовқин чиқармаслиги учун паст пошнали бўлиши шарт.

Хизматчи ходимлар хизмат истеъмолчиларининг доимо назорати остида бўлади. Шунинг учун ҳам уларнинг сочлари қисқа қилиб олинган, яхшилаб таралган бўлиши ва юзини қошлаб турмаслиги керак. Ходимларнинг соқол-мўйловлари эса қиртишлаб олинган бўлиши ҳамда уларнинг прическалари корхонанинг мавқеийига мос келиши шарт.

Аёл официантлар иш даврида косметика ва парфюмериядан ҳамда тақинчоқлардан фойдаланишлари мумкин, лекин улар кучли хид, ярқираган ранг бермасликлари, тақинчоқлар эса яққол кўзга ташланмаслиги ва шу билан бирга хуснига хусн қўшадиган бўлиши керак.

Чет эллик Мехмонларга хизмат қиладиган ходимлар шахсий гигиена талабларига жуда ҳам катта иттифоқ қилишлари лозим: ички кийимлар ва пайпоқлар ҳар куни тозасига алмаштирилиб кийилиши, бадан ва юз-қўллар совунлаб ювилиши шарт. Бундан ташқари тирноқлар ҳам қисқа қилиб олинган бўлиши лозим.

Хизмат қилувчи ходимларнинг ички ва иш кийимлари нафақат ишлашга ҳалақит бермаслиги, табиий материаллардан тикилган ва иссиқликни яхши ўтказадиган бўлиши керак.

Кўрсатилганлардан ташқари турист ва аҳолига хизмат қилувчи ходимлар ўткир хидли таомларни истеъмол қилмасликлари ва ўткир атир-упалардан фойдаланмасликлари лозим.

2. Овқатланиш корхоналари ходимларининг хизмати сифатига қўйиладиган талаблар.

Хорижий туристларга хизмат қилишда уларнинг овқатланишига хос хусусиятларни, ходимлар қиёфасини ва шахсий гигиенасини ҳисобга олишдан

ташқари кўрсатилаётган хизмат сифатига ўта катта аҳамият берилиши лозим, чунки чет эллик туристлар ходимлар қиёфаси, шахсий гигиенаси, корхонанинг санитария ҳолати ва хизмат сифатига қараб республиканинг барча овқатланиш корхоналари ва миллат маданияти тўғрисида хулоса чиқаришлари мумкин. Шу сабабли ҳам ҳар куни чет эллик туристларга хизмат қилувчи метрдотел улардан корхона хизмати сифати ва санитария ҳолати тўғрисида уларнинг фикрларини олади ва корхона раҳбарига (соҳибига) етказди. Олинган маълумотлар асосида камчиликларни тузатиш бўйича зудлик билан чоралар кўрилади.

Юқорида кўрсатилганларни ҳисобга олган ҳолда овқатлантириш корхоналари ходимлари ўзларининг кўрсатаётган хизматлари сифатига катта аҳамият беришлари лозим ва улар доимо Мехмонлар назорати остида эканлигини унутмасликлари керак.

Ташқи гўзал қиёфага эга, шахсий гигиенага қатъий риоя ва ҳеч қандай камчиликсиз хизмат қиладиган ва хушмуомалали ходимлар ўзларига ва корхонага ишонч ҳосил қилишдан ташқари корхона вакили сифатида Мехмонлар назарида унинг шуҳратини оширади.

Чет эллик туристларга хизмат қиладиган ҳар бир корхона кўрсатаётган хизмат сифатини кўтариш мақсадида корхона мавқеийига мос келадиган ва уни янада оширадиган шахсий хизмат кўрсатиш стандартларини ишлаб чиқишлари ва амалда уларга қатъий риоя қилишлари лозим.

Корхонада чет эллик туристларга хизмат кўрсатиш сифатига қуйидагилар катта таъсир кўрсатади: ҳар бир ишнинг жуда ҳам эҳтиёткорлик билан ва аниқ бажарилиши; ходимлар томонидан Мехмонларга ғамхўрлик кўрсатилиши, хизмат вақтини аниқ режалаштирилиши, ўз-ўзини назорат қилиши, профессионал ва социал коммуникативлиги.

Юқорида кўрсатилган ишларни сифатли бажариш ходимларнинг касбий маҳоратига боғлиқ бўлади. Касбий маҳорат деганда хизмат қилиш тезлиги, хизмат қилиш бўйича ҳар қандай ишни бажаришда тозалikka ва этикет қоидаларига қатъий риоя, хизмат истеъмолчиларига ғамхўр қилиш ва маслаҳатлар бериш маҳорати тушунилади. Хизмат қилиш тезлиги - бу хизмат истеъмолчиларининг кутиш вақтини минимум қисқартиришдир. Бу официантлар, барменлар ва метрдотелларнинг ишлаши учун қулай шароитларни яратиш ва овқатланиш зали бўйича ҳаракат қилиши автоматизм даражасигача етказиш орқали эришилади.

Хизмат истеъмолчиларига ғамхўрлик деганда хизмат қилувчи ходимларнинг уларга ҳурмат билан қараши, уларнинг истак ва ҳоҳишларини бажаришга доимо тайёрлиги, хушмуомалалиги, сабр-тоқатлилиги ва одоблилиги тушунилади. Демак, хизмат истеъмолчиларига ғамхўрлик қилиш метрдотель, официант ва барменлардан этикет қоидаларига қатъий риоя қилишни талаб қиладди. Бундан ташқари ғамхўрлик тез ва сифатли хизмат қилишни ҳам ўз ичига олади.

Хизмат қилишда тозалikka риоя қилиш чиройли хизмат кўрсатиш, санитария ва шахсий гигиена қоидаларига риоя қилишни билдиради.

Социал коммуникативлилик - хизмат қилувчи ходимларнинг хизмат истеъмолчилари билан тез муомалага туша олиш қобилиятини билдиради. Коммуникативлиликда хорижий истеъмолчилар тилларини билиш, гапга чечанлик, очиқ чехраллик ва самимийлик ҳамда берган ваъдасининг ўз вақтида устидан чиқа олиши катта аҳамиятга эга.

Хизмат қилувчи ходимларнинг зийраклилиги хизмат истеъмолчиларининг истаklarини олдиндан била олиш қобилиятини ва ҳар бир Мехмонга нисбатан алоҳида ғамхўрлик кўрсатишни билдиради.

Кўрсатилганлардан ташқари ходимлар хизмат бошланишидан олдин устки ва оёқ кийимларини тартибга келтиришлари, сочларини яхшилаб тарашлари, қўлларини совунлаб ювиб, дезинфекция қилишлари ва зарур бўлса, оғиз бўшлиқларини тозалаб ювишлари керак.

Чет эллик Мехмонларга хизмат қилувчи ходимлар улар билан хизмат соҳасидан ташқари бошқа масалалар юзасидан гаплашишлари мумкин эмас

3. Ресторан корхоналарида ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш

Ресторанда меҳнат ресурсларини кўпайиши учун етарли имкон тўғилмоқда. Ресторандаги меҳнатнинг 70-75%и фақат тайёр маҳсулотларни харакатини амалга ошириши билан шуғулланади. Булар асосан ошпазлар, сотувчилар, официантлар, сотувчи назоратчилар, омбор ходимлари, экспедиторлар ва шу кабилардир.

Ресторанда банд бўлган ходимлар сони савдонинг меҳнат ресурсларининг бир қисмини ташкил этади.

Ресторан ходими деб маълум бир даврда хақиқатдан ҳам ресторанда банд бўлганлар сонига айтилади.

Ресторан ходимлари меҳнатини ташкил қилиш муҳим вазифалардан бири хисобланади. Ресторан ходимларига раҳбардан тортиб, то назоратчига бўлган ходимлар киритилади. Ресторан ходимларининг асосий қисми ошпазларга, официантларга, сотувчиларга тўғри келади. Айни шулар бевосита товарлар билан аҳолига хизмат кўрсатади. Ошпазлар, официантлар товарнинг сифати, унинг ишлатилиш техникаси, сақланиш муддати ва шу кабиларга эътиборини қаратиши керак.

Ходимлар меҳнатини ташкил қилиш ресторан маъмуриятининг, айниқса унинг менежери томонидан амалга ошириладиган маъсулиятли вазифадир. Меҳнатни тўғри ташкил қилиш ҳар бир ходимни ишини аниқ рационал, белгиланган, қабул қилинган нормалар асосида аниқдаб олиш билан бевосита боғлиқдир. Ҳозирги шароитда бозор муносабатлари хўжаликни барча қирраларини камраб олаётган бир даврда меҳнатни самарасини ошириш мақсадида катта ишлар қилинмоқда.

Назорат саволлари:

1. Нима учун ҳар куни корхона хизмати ва санитария ҳолати тўғрисида чет эллик туристларнинг фикри олинади?
2. Корхонанинг шон-шуҳратини ошириш учун нималарга эътибор бериш лозим?
3. Касбий маҳорат, ғамхўрлик ва зийраклилик деганда сиз нималарни тушунасиз?
4. Ходимлар иш кийимларига, соч ва соқол-мўйловларининг олинишига қандай талаблар қўйилиши мумкин?
5. Овқатланиш корхоналари ходимларига қайси тақинчоқларни тақиб хизмат қилишга рухсат берилган?
6. Чет эллик туристларга хизмат қилувчи ходимлар шахсий гигиенасига қандай талаблар қўйилади?

18-мавзу. Истеъмолчиларга хизмат кўрсатувчи хоналар тавсифи

1. Хизмат кўрсатиш биноларига қўйиладиган талаблар. Архитектура.

2. Ресторан биносининг ички қисми (интерьер)

1. Хизмат кўрсатиш биноларига қўйиладиган талаблар. Архитектура.

Ҳозирги замон ресторанларининг пештоқи ихчам манзарали-бадий усуллар билан ичкарига ранг-баранг ёруғлиқ берадиган қолиб ишланади. Кўп ҳолларда пештоқнинг юқори қисми махсус кўзгу сифат ойналардан тайёрланади. Яхлит ёки қисман ишланган ойналарга атрофидаги манзараларга мосланган ҳолда белгилаб берилади. Ич ховлига гуллар майдончаси барпо қолиш мумкин бўлади. Рестораннинг пештоқи ташқи муҳит билан ҳамоханг бўлиб кетади. Ягона бадий-эстетик архитектура қиёфаси вужудга келиб, табиатга қўшилиб, мижозларнинг кайфиятини хушлайди, рухий шодлик хиссини уйғотади.

Баъзан пештоқларга материал ишлатишда уларнинг табиий ҳолатича қолдирилади: гиштлар ўз холича, тошлар бўлакланган қояларни эслатади, ёғочлар ўз холича рандаланмаган, сопол маҳсулотлари ҳам «қўполлигича» терилади.

Ресторан пештоқини безашда миллий меъморчилик намуналари қулланилади. Тунги пайтлар ресторан ташқи қиёфасининг чиройи электр нурлари билан ёритилишига боғлиқ. Ташқарини дид билан ёритиш бинонинг архитектура жихатдан куркига кўрк қушади. Ташкилотнинг характери, унга ёндашиш белгиланади. Ёритиш воситаларини яхлитроқ, дид билан ўрнатиш мижозлар диққатини жалб қилиши учун амалга оширилган тадбирлардан биридир. Шахар шов-шувларидан нарироқ, чеккароқда жойлашган қахвахона ёки ресторанларда одмироқ ёритиш усуллари қўллаш мақсадга мувофиқдир. Шовқин-суронли магистралларда, кишилар кўп тўпланадиган жойларда ёруғлиқ безаклари анча манзарали ва ёрқин бўлиши мумкин.

Ресторан заллари бинонинг иккинчи-учинчи қаватларида бўлганда пештоқни хар қанча ёритса булаверади, аммо заллар пастки, биринчи қаватда бўлса, хаддан ташқари электр нурларига қумиб ташлаш мумкин эмас, чунки ташқаридан тушган нур мижозлар кўзига тушиб халақит беради, электр нурларини тўсиш чоралари қуришга тўғри келади. Шунинг учун пештоқни жихозлашда бунга эътибор бериш керак.

Ресторан ва унга қириш жойи ўзоқдан билиниб туриши учун пештоқ элементлари, ёритилиши архитектура тизимида ҳисобга олиниши лозим.

Ресторанга кишилар бир пайтда ҳам қиришади, ҳам чиқишади. Буларни ҳам назарда тутиш шарт. 50 дан ортиқ ўринли зали бор ресторанларда хизматчилар учун алоҳида қириш-чиқиш эшиги, зинапоя бўлиши керак.

Ресторанга қириш жойи тепаси енгилгина қилиб беркитилиши лозим. Бу ёгин-сочиндан мижозларни химоя қилиш ғамхурлигидан бир нишондир. Бу ерда мижозлар зонтларини йиғиб, ўзларини ростлаб ичкарига киради.

Ресторанга кирадиган эшиклар дид билан ишланиши ойна, ёғоч, металлдан қилинган ялтироқ, кўзга ташланадиган бўлса, пештоқи кўп жихатдан диққатга сазоварли бўлади. У икки томонга очиладиган, айланадиган бўлиши мумкин. Эшиклари қандай ўрнатилиши ичкарига кирадиган мижозлар оқимининг озлилигига боғлиқ. Тунги соатларда эшик олдида кишилар тўпланиб қолмаслиги

керак. Айланадиган эшик энг қулай хисобланади, аммо кўп холларда бундай эшиклар ресторан турига тўғри келмайди. Ҳамма ҳолатларда ҳам ресторанга кириладиган эшик кўча томондан яхши кўриниб туриши, келувчиларнинг кириб-чиқишига қийинчилик туғдирмаслиги керак.

Ресторанга киришда эшик олдида пойафзални артиб кирадиган темир ўрнатилади, симтўр, чўтка қўйилади. Лой оёқ кийимларини артиб-тозаланиб, ичкарига кирилади. Гувачаларда хар хил ўсимлик, гуллар ўстирилади. 100 ва ундан ортиқ. киши сиғадиган ресторанларда, агар ташқарида 15°C совуқ бўлса, эшик бўйлаб иссиқ ҳаво юборилади. Ташкилот қуйидаги маълумотлар ифода этилган лавҳага эга бўлиши керак: унинг тури, тоифаси, юридик шахснинг фаолият шакли, вазифаси, иш режими, кўрсатиладиган хизмат.

Эшикларга осиб қўйиладиган эълонлар металлдан ёки органик ойнадан ясалиши ва сўзлар уйиб ёзилгани маъкул.

Ресторан дахлизда ёритиладиган табло ўрнатилади, унда залдаги бўш жойлар кўрсатиб турилади. Оркестр, хонандалар, мусиқа дастури ҳақида маълумотлар берилса, яна ҳам яхши бўлади.

Архитектура нуқтаи назаридан ҳрзирги ресторанлар учта худудни ўз ичига олади;

- таомлар тайёрлайдиган бўлим;
- таомлар тарқатиладиган заллар;
- дам олиш хоналари.

Архитектура-қурилиш шакллари хилма - хил бўлишига қарамай, ресторанларни режалаштириш асосига умумий композицион тамойиллар қуйилган — булар бинонинг ҳамма хоналаридан унумли фойдаланишнинг асос қилиб олинишидир.

Қурилиш лойихаси меъёр ва қоидаларига мувофиқ рестораннынг мижозларига Овқатланиш заллари, дахлизи (гардероб, ювиниш ва хожатхонаси), катта зал, бар, коктейл-холл, буфетлар, чекиш хоналари хизмат қилади. Катта залларда рақс майдончалари, эстрада ва санъаткорлар чиқиши учун жой ажратилади. Баъзи ресторанларда шаҳарни томоша бажарадиган балконлар, қаватларда майдончалар бўлади.

Савдо хоналарининг тавсифи

Анъанага мувофиқ савдо хоналари, уйга таом бериш жойи, дахлиз (гардероб, ювиниш ва хожатхона), рестораннынг катта зали, барлар, коктейл-холлар, идиш-товоқ, тахланадиган, идишлар ювиладиган жойлар — ҳаммаси савдо зали таркибига киради.

Умумий овқатланиш ташкилотси савдо залларида бир уринга майдон меъёрининг қуйидаги сатхи (м² да) тўғри қелиши лозим:

- ошхона	1,7—1,8
- қаҳвахона	1,2—1,7
- ресторанлар	1,7—1,8
- умумий тур тамаддихоналар	1,6
- сомса, сосиска, чучварахоналар	1,4—1,6
- пиво барлари	1,4

Бу меъёрга эстрада, рақс, банкет заллари ҳам киради. Дахлиз (вестибюл) хар бир киши ресторан ёки қаҳвахона остонасини босиб ичкарига кирар экан, дахлиз, гардероб, заллар ва бошқа хоналар қандайлигига кўз ташлайди. Бу ердаги

архитектура, ёруғлик берилиши, ахборот элементлари киши рухияти, Ички дунёсига дарров таъсир қилади.

Дахлиз — бу миждани биринчи қабул қилиб оладиган даргоҳ, шу ердан хизмат кўрсатиш бошланади. Дахлиз қандай жиҳозланганига, кутиб олувчиларнинг хушмуомалалигига қараб, бу рестораннинг хизмат кўрсатиш даражаси ҳасида мулоҳаза пайдо бўлади.

Дахлизда келувчилар учун кийим ечишга гардероб, қўл ювадиган хона ва сўнгра зал келади.

Дахлиз тор бўлса, келувчилар сиғишмай, навбат қатори кўчагача чиқиб кетса, бу хизмат сифатининг пасайишига, истеъмолчилар кайфиятининг бузилишига олиб келади.

Дахлиз майдони ресторан зали майдонига мос келиши керак. Рестораннинг Ички беази унинг номига муносиб бўлиши лозим. Лойиҳада шу нарсага эътибор бериш керакки, миждлар эшикдан кириши билан залга рўпара бўлмасин. Дахлиз кенг бўлсин, кишилар эркин юрсинлар. Дахлиз майдони зал майдонининг тўртдан бирига тўғри келсин.

Майдонига қараб дахлизлар кичик, катта ва залпешларга бўлинади. Булар залдан алоҳида бўлади, хизматлар ҳақида ресторан ахбороти ва йўл кўрсаткичлар осиб қўйиш тавсия этилади.

Ресторан 50 уринли бўлса, дахлиз майдони 50 м² гача, 400—600 ўринли бўлса, 100 м² ва ундан ортиқ бўлади. Баъзи ресторан дахлизларида газета, сигарет, совғалар сотиш уюштирилади.

Дахлизга ойналар, енгил-юмшоқ мебеллар, кресло, юмшоқ курсилар, журнал столлари қўйилади.

Ресторан, қаҳвахоналарда совғалар сотиш учун витриналар, автомат-телефонлар ўрнатилади.

Гардероб — бу ерда ресторанга келувчиларнинг уст кийимлари қабул қилинади. Гардеробда икки томонлама кийим илгичлар бўлади, улар ишлаш учун қулай қилиб ясалган бўлиши керак. Баландлиги 1,5 м. Илгичларнинг миқдори залдаги ўринларга қараганда 10% ортиқ, бўлиши лозим. Илгичлар ва номерлар алоҳида буюртма асосида тайёрланади. Илгичлар оралиғидаги йўлак 70 см дан кам бўлмаслиги керак. Сумкалар, портфеллар ва бошқа қўшимча буюмлар шкафчаларга қўйилади. Илгичларнинг пастки қисмида оёқ кийимлари учун ҳам шкафчалар бўлади.

Гардероб ходими кийимларни илишдан аввал унинг эгасига номерни бериши, сўнгра кийимни илиши керак.

Шундай тартиб амалга оширилганда иш тезлашади ва хар хил янглишмовчиликлар бўлмайди.

Ресторандан чиқаётганда гардеробда биринчи навбатда уст кийим, сўнгра бош кийим ва ҳоказолар берилади. Залга кириш олдидан қўл ювилади, сочлар тартибга солинади. Гардероб ёнида хожатхона бўлади, унга юқори даражада санитария талаблари қўйилади: хаддан ташқари озодалик яхши шамоллатиш, ёритиш. Хожатхонада иссиқ ва совуқ, сув, атир совун, электрсочиқ ва ойна бўлиши шарт. Ресторанга келувчиларга қўлларини ювганларидан сўнг артиш учун бир марта ишлатиладиган сочиқ, қоғоз салфетка берилиши мумкин. Хожатхонада махсус қоғоз бўлиши керак. Яна кийим, пойафзални тозалаш учун чўткалар қўйилиши лозим.

Чекиш хонаси. Бу хонага юмшоқ мебель, кулдон қўйилади. Тугун тортиш мўрилари мосланади.

Кутиш зали (аванзал) — асосий залга кириш олдида катта зал — Кичик зал жойлашади. Ресторанга аввалроқ келиб қолганлар ёки банкетларни кутувчилар шу ерда тўпланади ва кейин залга киради. кутиш залида мижозлар жой бўшабини ёки банкетларга, Мехмондорчиликка келувчиларни кутиб турган бўлиши мумкин. Асосий залга муносиб равишда кутиш зали жихозланади. Бу ерга энг зарур мебеллар ўрнатилади: бир неча кресло, диван, журнал столлари. Кутиш залига қўйиладиган креслолар хордиқ чиқаришга мосланган бўлиши лозим, суянадиган, ёнбошида тирсакларни тирайдиган бўлиши, асосий, залдагиларга қараганда буйи пастроқ бўлиши мақсадга мувофиқдир. Баъзан айланадиган креслолар қўйилади. Диванлар ўтирадиган алоҳида секциялардан иборат бўлиши мумкин.

Катта зал ёки Кичик зал, гул, манзарали ўсимликлар ўстирилган идишлар билан безатилади, гуллар столлар билан бирга бўлади. полга катта гиламлар тўшалади. Кичик залга суянчиқсиз юмшоқ ўтиргичлар қўйилади, улар кресло диванлар билан чиройли манзара ҳосил қилади. Ҳозирги ресторанларнинг кутиш залларига юмшоқ курсилар, журнал столлар кўринишни очади, зал ичи кенг кўринади.

Кўп ресторанларда зални безаш учун расмлар, хайқалтарошлик ва бошқа санъат асарларидан фойдаланилади.

Ресторан зали. Бу мижозларга хизмат кўрсатиладиган асосий жой. Ресторан зали архитектура ва манзарали элементлари безаги билан дам олишга мослашган, бу ерга келувчиларнинг руҳиятини кўтарадиган бўлиши керак. Деворлар, шит, полга ишлов берилган ранглар, мебелларнинг шакл ва кўринишлари, ёритиш усулининг оригиналиги — залнинг ҳамма-ҳамма ҳолатлари мижозларда яна шу ерга келиш туйғусини уйғотиши керак.

Архитекторлар ресторан залини театр сахнасига ўхшатади — официантлар, бош официант, баъзи холларда ошпаз ва бошқа ходимлар ижрочилар, мижозлар эса томошабинлар ресторан залининг театрлашуви хар хил бўлиши мумкин, аммо бу ердаги байрамона муҳитузгармасдир.

Бу ҳолатни зални лойихалаштирганлар ва уни безатганлар ҳисобга олишлари лозим.

Ресторан зали ҳозирги замон талабларига тўла жавоб бериши, унинг ясатилиши, безатилиши бу ерга келувчиларга иложи борича маънавий озуқа бериши шарт.

Залнинг катта-кичиклигидан қатъий назар бу ерга келганлар эркин нафас олишлари, хушчақчақ, бўлиб кетишлари керак. Хар бир мижоз столи яхши бўлишини, «энг яхши бўлишини хоҳлайди». Аҳоли яшайдиган массивларда жойлашган ресторанларга келувчилар бу ерни худди ўзиникидек тасаввур қилади ва энг яхши столи танлайди. Қаҳвахона, тамаддихоналарда бу нарсага эътибор йўқдек кўринади, аммо бари бир, мижозлар яхши жой танлайди, холисроқ, девор ёнига, бурчакроқ, столга ўтиради.

Психологлар шу нарсани исботлаганки, залнинг ёритилиши, майин овоз оханги (акустика), шамоллатилиши, столнинг чиройли безатилиши, салфеткаларнинг эстетик дид билан қўйилиши, столларда янги очилган, очилаётган гул ғунчаларининг бўлиши, паст овозли ёқимли мусиқа мижозларнинг кайфиятини кўтаради, иштахаларини очади.

Ўзларини холис сезиш ва манзарадан лаззатланишда ёритиш тизими, залнинг ранг -баранглиги, акустика музика рол уйнайди. Агар зал Тушлик ва кечки таом пайтида мижозлар билан тўлиб-тошиб кетадиган бўлса, залларни бир неча зоналарга бўлиш мумкин. Банкетлар ва бошқа учрашувлар алоҳида залларда ўтказилади.

Асосий катта зал архитектура режалаштиришда муҳим рол уйнайди. У атрофдаги заллар, хоналар билан гармоник композицияда мосланган бўлиши керак, атрофдаги ҳамма элементлар ҳисобга олиниши шарт. Булар жумласига: стол устида дастурхон безатиш, таомларга шакл бериб чиройли қилиш, композиция, зал юзини ранг баранг безатиш, ойнадан қаралганда гўзал манзара кўриниши залнинг эни бўйича муносиб бўлиши зарур.

Бундан ташқари зал таом тарқатиш бўлими, идиш-товокдар турадиган жой, уларни ювадиган хона ва буфет билан яқин боғланган бўлиши керак. Бино ичининг тўзилиши яхши бўлса, мижозларга хизмат кўрсатиш тезлашади, таом сифати, шунингдек рестораннинг ишлаб чиқариш унумдорлиги ошади.

Официантлар ҳаракатида бир-бирларига тўқнаш келиб қолмаслиги учун ресторан таом тарқатиш жойидан ҳар икки томонга ҳаракат қилиш мумкин бўлсин. Официантлар бир томондан таом олиш учун киришлари, иккинчи томондан таомлар кўтариб чиқишлари мумкин. Бунда улар бир-бирларига ҳалакит беришмайди.

Ресторан қуришни режалаштирганда иккита зал назарда тутилади. Рестораннинг биринчи қаватида — зал ва рақс тушиш майдончаси бўлади, айланма қурилган балконлар ҳам зал хизматини ўтайди.

Рақс майдончаси. Рақс учун майдонча залнинг ҳажми ва композициясидан келиб чиққан ҳолда танланади. Рақс майдони залнинг марказида бўлиши мақсадга мувофиқдир, чунки рақсга тушмайдиганларнинг ҳам эътибори марказга тез ва осон қаратилади. Рақс майдони рестораннинг бошқа қисмларида ҳам бўлиши мумкин, аммо бунда ҳамма ҳам рақсга туша олмайди ва кўпчилик томоша қилишдан четда қолади. Ресторанда рақс ва эстрада майдони ҳар бир ўринга $0,15\text{м}^2$ тўғри келиши керак. Эстрада ўрни 3 дан 8 м гача ичкарига кирган бўлиши мумкин.

2.Ресторан биносининг ички қисми (интерьер)

Ресторан — таом истеъмол этиб, тез чиқиб кетадиган жой эмас. Бунинг учун Ўзбекистонда кабобхона, сомсахона, мантихона, чучварахона ва бошқа қатор-қатор таомхоналар мавжуд. Хизматдаги, шошилиб турган кишилар ҳамма жойда мавжуд бўлган ошхоналарда бир зумда таом, истеъмол қилиб қетаверади. айниқса, Ўзбекистон мустақилликка эришгач, хусусий таомхоналар кўпайди, тайёрланаётган таомлар сифати яхшиланди. Бозор иқтисодиётига мос ҳолда бу хусусий Овқатланиш объектлари орасида рақобат кучайди. Савдо, рақобат бор экан, демак, маҳсулот сифати юқори бўлади, баҳоси арзонлашади.

Ўзбекистонда ресторан фаолияти унча тараққий этмаган бўлса ҳам, айниқса маҳаллий аҳоли ресторанга киришдан кўра тўртта сих кабоб ейишни афзал кўрса ҳам, ресторанлар кўпайиб бормоқда, уларнинг хизмати яхшиланмоқда. Янги авлод — ёшлар тикка туриб таом еб кетишдан кўра ресторанга қириб, ҳам таомланиб, ҳам маънавий озуқа олиб кетишни афзал қурмоқда.

Мижозлар ресторанларни кайфиятларига қараб танлайди. Мазали таом ейиш билан бирга, байрамона гўзал муҳитдан баҳраманд булиш қандай яхши. Ҳозирги кунда пойтахтимиз Тошкентда европа, турк, япон, хитой, корейс, араб

мамлакатлари таомларини тайёрлайдиган миллий ресторанлар пайдо булмоқда. Мижозлар исталган ресторанларини танлаб таомланиб, хордик, чиқариши мумкин.

Рестораннинг ички қисмининг ясатилишида қўйидагилардан фойдаланиш мумкин:

— безак беришда хаддан ташқари модала стилларга берилиш керак эмас;

— савдо залини хар хил бачқана уйинчоқлар, майда-чуйдалар билан ўраб ташлаш ярамайди.

— ресторанга бўладиган асосий ғамхурлик савдо залига безак бериш, яхши ёритишдан иборат;

Қўйидагиларга асосий эътибор берилиши керак: дастурхон, салфетка, шторлар, гилам, стол ва стуллар.

Рестораннинг ички безатилишигина келувчиларнинг кайфиятини кўтаравермайди, бунинг учун яна аъло даражадаги хизмат ҳам керак, маданий хизмат зарур. Ички безакни шартли равишда икки қисмга булиш мумкин: динамик ва статик.

Биринчи гуруҳга залнинг ичи, холл, зинапоялар, кириш йулаги ва кириш атрофидаги майдонлар киради. Бундай лойиха шаҳар ташқарисида, ўрмон ичларида, қадимги архитектура шаклларига бой иморатлар орасида қуриладиган ресторанлар учун хосдир. Бу турдаги ташкилотлар қурилишида залнинг бир қисми табиат билан уйғунлашиб кетади. Ресторанга келган кишилар ўзларини она табиат кучоғида ёки тарихий архитектура ёдгорликлари қўйнида деб хис қилади. Қуршаб олган муҳитнинг (тоғу-тошлар, дарахтлар, кўм-кўк кўкатлар, шалдираб оқаётган шар-шара сувлар) ҳаётбахш хис-туйрулари қишини ўзига ром этади

Иккинчи гуруҳга кирувчилар шаҳар ичларида жойлашган, атрофида дарахтлар, кўкаламзор майсалар бўлса ҳам, худди табиатдан ажралгандек. Кўп ресторанлар Мехмонхоналар ичида жойлашган. Буларда миллий уйғунлик таъсири бор.

Йирик ресторанларда заллар безалганда тантанавор байрам руҳи сезилиб туриши лозим. Буни ресторанга кирувчи хар бир киши хис қила билсин. Баъзи ресторанлар шундай ясатиладики, холл, дахлиз, зал бир-бирига ухшамайди, бу ҳам ўзига муносиб тантана муҳитини вужудга келтиради.

Хар бир ресторанда ўзига хос хусусият яратиш учун интилиш унинг залига бўлган эътибордан бошланади. Зал ясатилиши бинонинг ташқи қиёфаси, ясатилиши билан ҳамоханг бўлиши лозим.

Ресторан қурилишида оммавий ишлатилган материаллардан ясалган безаклар қўйилиши мақсадга мувофиқ, эмас. Масалан, ухшаш ойналар, тунука, ёғоч материаллар.

Ресторанни жихозлашда, агар иш асосига бадийлик сингдирилса, заллар покиза, мебель, идишлар, таомнома муқоваси гўзал, ходимлар кийими бир хилда чиройли, ёритилиш тўла амалга оширилса, фирма услубига ёки муҳим алоҳидаликка эришиш мумкин.

Залнинг об-ҳаво шароити. Ресторан залини архитектура-режалаштиришда об-ҳаво ва ҳаво намлигига ҳам эътибор берилади. Ҳаво харорати 16-18°C, ҳаво намлиги 60-65 % бўлиши назарда тутилади. Ишлаб чиқариш цехидан, айниқса, иссиқ цехдан буг аралаш иссиқ ҳавонинг залга ўтмаслиги чоралари кўрилади.

Ёз ойлари Ўзбекистонда об-ҳаво исиб кетади, ташқаридаги харорат 40 ва ундан ошган пайтлар куёш хона ичини ҳам қизитади. Ресторан деразаларининг

куёшга қараган кўча томонларида соябонлар ўрнатилади ва иссиқ ҳавони қайтарувчи мосламалар қуйилади. Рахбарлар ресторан ичи исиб кетмаслиги чораларини кўради.

Залнинг вентиляцияси. Ресторан жихозлари ичида шамоллатиш тизими ҳам тегишли ўрин эгаллайди. Вентиляция ичкаридаги ҳавони иссиқликдан, нам ва зарарли буғдан тозалайди. Вентиляциянинг асосий вазифаси шундан иборатки, у залга тоза ҳаво киритади, ифлосланган ҳавони хайдаб чиқаради.

Ресторан ичида ҳаво харорати ва ҳаво алмашинишининг мўътадиллиги

		Ҳаво алмашиниш мўътадиллиги, °С	
		Кириш	Тортилиши
Дахлиз, катта зал	16	2	—
Ярим тайёр маҳсулотлар, кулинар маҳсулотлар, Гушлик, қандолат сотиладиган хоналар, сочиқ салфетка, хона маҳсулотлари	16	2	2
Зал, таом тарқатиш, буфет	16	Хисоб буйича	Хисоб буйича

Табиий шамоллатиш — ойна, форточка, эшиклар орқали доимо ҳаво алмашиб туради. Махсус қурилмалар орқали шабада, шамол тўлқинлари ичкарига киритилади. Ресторанларда электродвигател орқали ичкаридан бузилган ҳаво чиқарилади, ташқаридан тоза ҳаво киритилади, бу ресторан зали, хоналари ва ишлаб чиқариш объектларида бир меъёрда харорат бўлишини таъминлайди, 50 кишигача киши сигадиған залларда фақат ҳаво тортадиған вентиляция тизими ўрнатилади. Катта залларда ҳаво киритадиған ва чиқарадиған қурилма ўрнатилади. Йирик ташкилотларда зал учун, ёрдамчи хоналар, цехлар учун алоҳида-алоҳида вентиляция тизими бўлади. Вентиляцияни ёкиш ёки ўчириш жадвали ташкилотнинг иш жадвалига мос келмай қолган холлар ҳам бўлади. Натижада залларнинг газланиши юқори қўтарилади, бу иш унумига салбий таъсир қилади, хатто официантларнинг хасталанишига олиб келади. Бундай ҳолатлар бўлмаслиги чора-тадбирларини кўриш лозим.

19-мавзу. Ресторанни ёритиш турлари ва усуллари

1.Ресторанни ташқи қисмини ёритиш.

2.Ресторанни ички қисмини ёритиш.

Жорий ва маҳаллий ёритиш усулларидан фойдаланиш муҳим эстетик аҳамиятга эга. Бу бино ичини кенг, кўркам, баланд ёки паст қилиб, зални шовқин-суронли ёки тинч-осойишта қилиб кўрсатади.

Театр томошаларига ухшатиб залларни ёритиш ўз қоидаларига эга. Катта йиғинлар, сессия, фестивал қатнашчиларига тезроқ хизмат кўрсатиш учун залда ҳамма чироқлар ёкилади. Агар миждозлар кўпроқ ўтирадиған бўлса, чироқларнинг ҳаммаси ёқилмайди. Рақс тушилаётган пайтларда кучли ёруғлик берилмайди, кўп чироқлар учуриб қўйилади.

Зал шипининг баланд-пастлигига қараб қандиллар осилади. Шиплардан ҳам

худди кунд ўз кунги ёруғлик бўлганидек электр нурлари берилади.

Ресторанларни ёритишнинг бир неча усуллари бор:

Умумий ёритиш — ҳамма хоналар баробар ёритилади.

Махаллий ёритиш — айрим столлар, залнинг бир қисми, айрим заллар алоҳида ёритилади. Эстрадага, рақс тушувчиларга махсус ёруғлик берилади.

Аралаш ёритиш — юқоридаги ҳар икки ёритишнинг бирлиқда олиниши.

Ёритишнинг ҳар бир тизимси ўзига хос ёритгичларга эга. Булар қандиллар, таршерлар, бра, стол лампалари. Уларнинг миқдори хоналарнинг катта-кичиклигига боғлиқ.

Ресторан ичини ёритиш. Зал беағи, қиёфаси учун электр нурлари, ёритилиш, кундузги ёруғлик муҳим аҳамиятга эга. Ёруғлик бир неча турларга бўлинади: илиқлик-қувонч берувчи, совуқлик хисси туғдирувчи, хотиржам қилувчи ва газаб кўзғатиб ғашга тегувчи. Ёруғлик кишини енгиллаштириши, хурсанд қилиши, диққатни бирон нарсага жалб қилиши ёки паришон хаёл томон олиб кетиши мумкин.

Кишилар қунглини кўтариш учун қўнғилхуш ранглар берилиши мумкин, масалан, тўқ сариқ, сариқ ранг берилади. Зал киришига турли-туман чироқ, ранглари берилади. Агар деворлар кизғишроқ тусга бўялган бўлса, хона шипи ялтироқ рангда бўлади. Рухшуносларнинг фикрича жудаям ялтироқ манзара кишиларда безовталиқ хиссини уйғотади, бир хил ранг бўлиши эса зерикишга олиб келади.

Сунъий ёритишда ресторан раҳбарияти буни ҳисобга олиши керак.

Зал ичини безаш учун материал. Зал ичига ишлов бериш учун фойдаланиладиган материалларга алоҳида эътибор берилади. Улар фақат сифати юқорилиги, чидамлилиги билангина эмас, ўтқазмаслиги, ёрдамга бардошлиги, санитария-гигиена талабларига жавоб бериши билан ҳам ажралиб туриши керак. Зал ичига ишлов беришда синтетик материаллар, ёғочнинг қимматбаҳо турлари, металл ва бошқа материаллардан фойдаланилади. Ресторан заллари деворлари, панелларига дуб, ёнғок, карел қайинидан тайёрланган материаллар, манзарали обойлар ишлатилади. Бу нарсалар залларни гўзаллаштиради, чиройига чирой кушади. Рестораннинг номига мувофиқлаштириб безаклар ҳам берилади. Зални безаклар билан безатишда миллий, тарихий, эртак, афсоналардагидек сюжетлар ва ҳозирги замон мавзулари ёритилиши керак. Ҳар бир мавзуга оид материаллар қўлланилади. Сирланган ғиштга манзарали санъат асари шаклида қурилиш бериш мумкин. Шунингдек кулолчилик буюмларидан, ойналардан фойдаланилади. Манзарали кўрилиш, расм, бўёқларга хос холда дарахт қисмларидан ҳам ишлатилса бўлади. Устунлар сиртидан силлиқланган, лақланган тахталар қопланади. Тахталарнинг четларига ихчам рейкалар қоқилади. Булар уймакорлик асосида шакл берилган материаллардир.

20-мавзу. Сервировка турлари.

1. Стол сервировкаси

2. Хизмат кўрсатиш тартиби

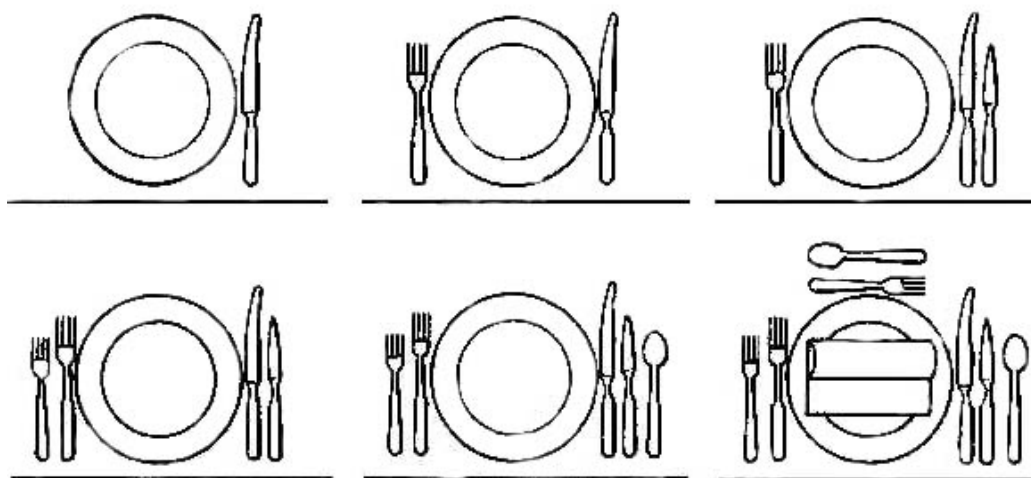
Сервировканинг бир неча вариантлари мавжуд: нонушта учун, банкетлар, коктейллар, махсус таомлар (сир, лобстер, устрица, дудланган балиқ) ва бошқалар. Стол приборларига келганда эса икки хил ёндашув мавжуд. Биринчи ёндашувда

иккита қошиқ, иккита санчиқи, шўрва қошиғи, десерт қошиқ ва санчиқиси қўйилади. Официант эса мижознинг буюртмасига қараб кераксиз анжомларни олиб ташлайди. Иккинчи ёндашувда – битта қошиқ, санчиқи, пичоқ, салфетка ва нон ва ёғ учун лycopчa қўйилади. Официант эса мижоз буюртмасига қараб зарурий приборларни қўшади.

Тушлик учун безатилаётган стол турлича безатилиши мумкин. Чунки бу бир қанча омилларга боғлиқ бўлиши мумкин: фаслга, Мехмонлар сонига, стол хажмига, шунингдек тушликнинг қандай мақсад билан берилаётганига боғлиқ бўлади. Тушлик учун сервировка 1-2-расмларда кўрсатилган.

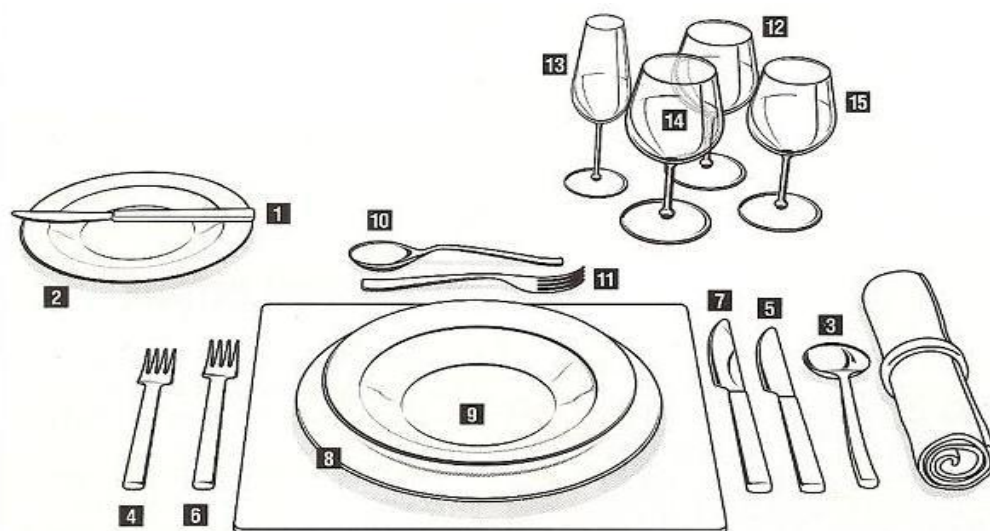
1-расм

СТОЛНИ СЕРВИРОВКА ҚИЛИШ БОСҚИЧЛАРИ



2-расм

СТОЛ СЕРВИРОВКАСИ



1. Ёғ учун пичоқ; 2. Нон ва ёғ учун пирожковая тарелка; 3. Қошиқ (1 таом учун);

4.Денгиз маҳсулотлари учун вилка (совуқ яхна); 5.Денгиз маҳсулотлари учун пичоқ; 6. Гўшт ва салат учун вилка(асосий таом); 7.Ошхона пичоғи; 8. Декоратив тарелка; 9.Суп учун тарелка; 10. Диссерт пичоғи; 11.Диссерт вилкаси; 12.Сув учун стакан; 13. Шанпан виноси учун бакал; 14. Кизил вино учун бакал; 15.Оқ вино учун бакал.

2. Хизмат кўрсатиш тартиби

Рестораннинг асосий қонуни – барча таомлар иссиқлигича тақдим этилиши керак. Шунинг учун тез, лекин ваҳимасиз ишлаш зарур.

Мижозларга хизмат кўрсатаётганда официант қуйидаги жараёнларни бажариши шарт:

- Мехмонларни ўтқизиш, таомномани бериш;
- Сув таклиф этиш;
- Аператив коктейлга буюртма қабул қилиш-буюртмани олиб келиш;
- Таомнома бўйича буюртмани қабул қилиш, вино таклиф этиш;
- Аперитивдан сўнг идишни йиғиштириш;
- Газак олиб келиш;
- Газакдан сўнг идишни йиғиштириш;
- Биринчи овқатни олиб келиш;
- Идишни йиғиштириш.

Асосий овқат (иккинчи)ни олиб келиш. Овқат аввал Мехмонга кўрсатилади. У буюртмани тасдиқлаши ва унинг ташқи кўринишдан мамнун бўлиши керак.

- Идишни йиғиштириш;
- Десерт таклиф этиш;
- Идишни йиғиштириш;
- Кофе, коньяк таклиф этиш;
- Ҳисобни ёзиб бериш (мехмон кўз олдида эмас), пулни олиш, столдан туришга ёрдам бериш, хайрлашиш, чой чақани мижоз олдида санамаслик;
- Стolni йиғиштириш.

21-мавзу. Мехмонларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш кетма-кетлиги.

1. Ресторанда Мехмонларни кутиб олиш ва ўтқизиш

2. Мижозлардан буюртма қабул қилиш ва уларни бажариш

3. Таомлар беришнинг асосий усуллари ва мижозлар билан ҳисоб-китоб қилиш

1. Ресторанда Мехмонларни кутиб олиш ва ўтқизиш

Ресторанда хизмат қилишнинг қуйидаги анъанавий шакллари қўлланилади:

1. Кундалик хизмат.
2. Банкетларда хизмат қилиш.
3. Хизмат қилишнинг махсус шакли.

Ресторанга Мехмонларнинг оқими келиши узлуксиз давом этганда мижозларга кундалик хизмат қилиш кучаяди. Ресторан хизмати қуйидаги асосий элементлардан иборат:

- хўрандаларни кутиб олиш ва жой -жойига ўтқизиш;

- буюртмалар қабул қилиш;
- буюртмаларни бажариш;
- буюрилган таом ва ичимликларни олиб келиб бериш;
- хизмат сўнгида ҳисоб-китоб қилиш.

Ресторан залига киришда келувчилар кутиб олинади, столларга кузатиб қўйилади, ўтқазилади ва таомнома билан таништирилади. Таом ва ичимликлар танлашда ёрдам берилади. Буюртма қабул қилинади.

Келувчиларни кутилган азиз Мехмон каби, биринчи кимга рўпара бўлса, улар кутиб олади: энг аввал Мехмонларни швейцар ва гардероб соҳиби, сўнгра бош официант ва официант қабул қилади.

Гардероб соҳиби келувчиларнинг уст кийими билан бирга қўлларидаги портфел, дипломат ва бошқа нарсаларни ҳам топширишни тавсия қилади.

Бош официант мижозлар билан ресторан хизмат келувчиларини бир-бирига боғловчи звено. Бош официант ресторан зали олдида туриб, Мехмонларни кутиб олиши шарт, улар танлаган жойга кузатиб қўйиши ёки ўзи жой кўрсатиб ўтқазиши керак. Шу билан бирга бош официант мезбонлик вазифасини бажаради: келувчиларни ҳуш келибсиз деб кутиб олиши, уларга қараб мулойим жилмайиши лозим. Мехмонларнинг олдида то столгача юриб, ўтиришга ёрдам қилади ва таомнома тавсия этади.

Агар Мехмон ўзи жой танлаган бўлса, бош официант унинг орқасидан боради, танламаган тақдирда улар олдида бориб хоҳлаган жойга ўтқазади. Келувчилар гуруҳ бўлса, неча кишига жой кераклиги ва залнинг қайси томонидан бўлишини сўрайди. Уламинг хоҳишини ҳисобга олиб, бош официант столларни кўрсатади ва Мехмонларни ўтқазади, у ерга бориш учун қулай йўлни кўрсатиб, ўзи сал олдинроқда боради.

Бош официант ёки официант мижозлардан кимнинг қаерга ўтириши лозимлигини тавсия қилади ва унинг билан бирга ахлоқ-одоб юзасидан қуйидагиларни амалга ошириши мумкин:

- ўтиришга таклиф қилинган одам столини қулайроқ қилиб қўйиб бериш;
- олдин аёлларни, сўнгра эркекларни ўтқазиш керак, аёллар эркеклардан ўнг томонда, эркеклар столнинг ўнг бурчагида ёки аёлга қарама-қарши томонда ўтириши лозим;
- агар мижоз аёл билан келса, аёлни эркекдан олдин ўтқазади, эркекка эса ўтиришда бош официант ёрдам қилади;
- борди-ю аёл официант хизмат қилаётган бўлса, у ҳолда ёши улуғларгагина ўтиришда ёрдам қилиши мумкин;
- мижозлар ўзлари жой танлаб ўтириб олсалар, уларни безовта қилиб, бошқа столга ўтқазишнинг ҳожати йўқ;
- бир жойдан иккинчи жойга ўтқазиш мижозлар хоҳиши билангина бўлиши мумкин;
- тайёрланмаган столга таклиф қилиш мумкин эмас;
- доимий мижозлар келса, уларни ҳар доим ўтирадиган жойга таклиф қилиш керак;
- иш юзасидан учрашадиган Мехмонлар келса, уларни ҳам ўзларига қулай жойга ўтқазиш мақсадга мувофиқдир;
- гуллар столнинг марказига қўйилади.

Ресторанга гуруҳ Мехмонлар таклиф қилинганда таклиф қилган киши уларни кутиб олади. Бунинг учун бош официант кутувчининг қаерда туриши кераклигини олдиндан айтади.

Таклиф қилинганлар ресторан олдида тўпланиши ва залга баробар киришлари мумкин. Таклиф қилган киши албатта уларни бошлаб олдида киради.

2. Мижозлардан буюртма қабул қилиш ва уларни бажариш

Мехмонлар жой-жойларига ўтирганларидан сўнг бош официант ёки официант уларга таом ва ичимлик танлаш учун таомнома тавсия этади. Буюртма қабул қилинади ва бажариш учун киришилади. Бундай ҳолларда бош официант ҳам хизмат қилувчи официантга ёрдамлашиши мумкин.

Одатда, официант столнинг чап томонидан келиб, ичига таомнома жойлаштирилган папкани Мехмонларга беради. Гуруҳга хизмат қилаётганда таомномани ёши улуғ кишига тақдим этади, агар аёллар бўлса, улар орасидаги ёши каттароғига таомнома тугилади.

Агар мижозлар икки киши - эркак ва аёл бўлса, таомнома эркак кишига берилади, ўз навбатида, эркак киши таомномани аёлга узатади. Аёл таом танлаб бўлгач, эркак киши официантга буюртма беради. Гуруҳ кўпчилик бўлган тақдирда таомномани официантга мурожаат қилган одамга берилади. Официант икки ва ундан ортиқ таомнома келтириши ҳам мумкин. Агар ресторанга харбий хизматчилар келган бўлса, таомнома унвони юқорироқ кишига тавсия этилади.

Таомномани бериб, официант ичкарига кириб кетади. Мехмонларга таом танлашга имкон яратади, қайтиб келган официант ўнг томонда туриб буюртмани қабул қилиб олади. Борди-ю, мижозлар таом танлашда қийналса, официант ёрдам беради. Овқатлар номини ва сифатини айтиб, тавсия қилади. Агар официант билимдон, тажрибали бўлсагина таомлар мақтовини ўрнига қўйиши мумкин, мавсумга қараб таомлар, сабзавот, мевалар ҳақида ахборот беради, қандай суюқ овқатлар, иккинчи овқатлар ва ичимликлар, балиқли, сутли, хамирли таомлар ҳақида гапириб тавсия қилади. Совуқ тутпиши билан калорияли таомларга эҳтиёж ошади, буни ҳам ҳисобга олиш керак.

Таом танлашда хўрандаларга малакали ёрдам кўрсатиш учун официант қуйидагиларни билиши шарт:

хизмат қилиш жараёнини тезлатиш учун иссиқ цехда қанча тайёр таом борлигини;

- қанча вақт ичида овқат тайёр бўлишини; у мавжуд гарнир ва қайла ассортиментини;

- таомларга характеристика беришни.

Официант мижозларнинг энг нозик имо-ишораларини сезадиган бўлиши керак. Агар хўрандалар ўзаро гапга тушиб кетишса, официант, буюртмаларингни қабул қилишга тайёрман, деб огоҳлантириши лозим. Истеъмолчилар шошилаётганлигини айтишса, официант доимий мавжуд таомларни тавсия қилиши мумкин ва шу захотиёқ овқат келтирилади. Буюртма қабул қилганда официант тикка туриши ёки буюртма берувчига сал энгашиши мумкин, аммо столга блокнотни қўйиб ёзиши мумкин эмас. Буюртма икки нусхада ёзилади. Чап қўлда рақамланган бланка дафтарчаси, ўнг қўлда қалам бўлади. Таомнинг номи, баҳоси аниқ ёзилиши керак. Ҳар бир таом ҳақидаги ёзув бир қаторга жойлансин. Мижоз

таом ҳақида баъзи мулоҳазаларини айтиши мумкин, официант уни ҳисобга олиб, қаноатлантиришга ҳаракат қилади.

Алкоғолли ичимликларнинг ишлаб чиқарилган жойи, қуввати айтилади, уларга мос газаклар буюрилади. Қаҳва, қора қаҳва буюрилганда нима кўшилиши, чой лимон биланми ёки бошқа ширинлик биланми, айтилади.

Буюртма қабул қилиб олингандан сўнг официант дарров кетиб қолмасдан ёзилган нарсаларни хўранда иштирокида такрорлаб текширади ва тўла ишонч ҳосил қилиб, буюртмани бажаришга киришади. Шундай қилинганда официант баъзи хатолардан холи бўлади ва иккинчи маротаба Мехмоннинг олдига бориб таомномани қайта текшириб юрмайди. Ҳар бир таомга официант қисқача характеристика беради: шўрва, мастава, мошхўрда, угра, палов, манти, чучвара ва хоказо.

Истеъмолчилардан буюртма қабул қилиб олиш ҳам рестораннинг тегишли даражада ўзига хос рекламасидир. Официант мижозлар эътиборини таомномада мавжуд таомлар, ичимликларга қаратиши керак, маҳсулотларнинг сифатига яхши баҳо бериши лозим.

Официант учун мураккаб ишлардан бири бир неча якка келган истеъмолчилардан бирданига буюртма олишдир. Буларнинг ҳар бирига алоҳида ҳисоб очиши ва бир неча хил таом, ичимликларни олиб келиб, кимга қайсиси тегишли бўлса, алоҳида-алоҳида бериши лозим. Буюртма қабул қилган официант столдаги идиш, қошиқ, санчки ва бошқа анжомлар келтириладиган таомларга етарли ва мос келадими, буни ҳам текшириб кўради. Уларда камчилик бўлса, ўрнини тўлдиради.

Борди-ю, балиқ билан оқ мусаллас буюрилган бўлса, балиқ ейишга хос нарсалар келтирилади, битта санчки ўнг томонга қўйилади, ортиқчалари олинади, вино учун румка қолдирилади, бошқа румкаларни йиғиштириб олиш мумкин, аммо фужер овқатланиш охиригача туриши керак.

Официант хўрандаларга овқатларни келтириш мумкинлиги, буюртмалар 10-15 дақиқадан сўнг тайёрланишини айтади.

Буюртмаларни ошхонага топшириш. Буюртма қабул қилингандан сўнг официант уни навбат билан бажаришга киришади, хизмат қилиш жараёнини қуйидаги схема бўйича амалга ошириш мумкин. Официант идиш-товоқ турадиган хонага кириб, керакли нарсаларни олиб чиқади. Совуқ таом ва газаклар учун идишлар олади, совуқ цехга олиб кириб, ўзи қабул қилган буюртмани беради. Сўнг цехга кириб, иссиқ таомлар буюради. Касса машинасида маҳсулотларни олиш учун чек ёздиради. Чекни ошпазга бермагунча официант овқат тарқатадиган жойдан кетмаслиги керак.

Баъзи ресторанларда буюртманинг анча мураккаб усули мавжуд. Бир неча турли буюртмаларни бажаришга тўғри келиб қолса, мижозлар гуруҳда 4-6 киши бўлса, буюртмаларни бажариш бошқача бўлади. Аввал официант идиш-товоқларни олади ва совуқ газак буюради. Бошқа таомларни ҳам олиб, ёрдамчи стол устига қўяди, сув ёки пивони тўғридан тўғри столга беради. Бу пайт буюрилган совуқ газак тайёр бўлади. Уларни спиртли ичимликлар билан столга қўйилади ва иссиқ овқат буюрилади. Уларни ҳам белгиланган дақиқада олиши керак. Агар официант таомни вақтида олиб келиб мижозларга бермаса, у совиб қолади. Таомни тайёр бўлгандан сўнг дарҳол бериш зарур. Бир неча кишиларга бир хил таом, салат

бериладиган бўлса, официант уни олади ва тарелкаларга бўлиб, хўрандалар олдига кўяди.

Тарқатиш жойидан таомларни олган официант уларнинг ҳар бирини кўриқдан ўтказиши керак. Бир хил шаклланган таомларда ҳар хил кўриниш бўлса, бири оз, бири кўп бўлса, официант бундай таомларни хўранда олдига қўймаслиги лозим. Бундай ҳолларда бош официант ёки ишлаб чиқариш мудирини чақирилади, йўл қўйилган хато тузатилади. Яхши шаклланмаган, куйган ёки совуқ қолган таомни миждозга бериш - ресторан обрўйига путур етказишдир.

Буюртмага мувофиқ стол устига дастурхон яратиш.

Официант дастурхон яратишда қуйидаги қоидаларни бажариши лозим:

- ошхона анжомлари марказдаги тарелкадан ўнг ва сўл томонга қўйилади, пичоқнинг ўткир томони ўнгга қаратилади, санчки чапга, уч томони юқорига қаратиб қўйилади;

- стол яратиш пичоқдан бошланади, у чапдан ўнгга қаратиб қўйилади;

- санчкилар ўнгдан чапга қаратилади;

- столга уч комплект анжомлар қўйилади, тўртинчиси газак тарелкасида салфетка остида туради;

- сариеғ учун ишлатиладиган пичоқ сомса тарелкасининг ўнг томонига қўйилади;

- ширин таомлар учун анжомлар: пичоқ, санчки, қошиқ ва бошқалар ҳам қоидага биноан терилади;

- анжомларни шундай қўйиш керакки, улар бир-бирларига тегмасин.

Овқатланиш анжомларини ҳар бир хўранда учун алоҳида берилади: энг аввал, ошхона кичик тарелкалари, газак учун тарелкалар, чап томонга сомса учун тарелкалар қўйилади. Сомса ва кичик ошхона тарелкалари оралиғида иккита санчки учлари тепага қаратилган ҳолда қўйилади, тарелканинг ўнг томонига иккита пичоқ, ҳар иккаласи ўткир томони билан тарелкага қаратилган бўлади. Нонушта ва тушлик учун бу анжомлар етарли. Тушлик пайтида қўшимча равишда қошиқ берилиши мумкин. Овқатланиш анжомлари миқдори бериладиган таом ва ичимлик турларига боғлиқ: европача нонушта учун назарда тутилади (колбасадан тайёрланган совуқ газак): биринчи тур - газак тарелкаси ва газак анжомлари: иккинчи тур - (иссиқ таом - омлет) майда ошхона тарелкаси ва ошхона анжоми; агар сайёҳлар гуруҳига хизмат қилинаётган бўлса, столга ҳар эҳтимолга қарши қахва ва чой чашкалари, қахва идиши, сут солиш учун идиш, қанддон, қиём ва лимон учун идишлар ва бошқалар қўйилади; ҳар икки турда ҳам сариеғ учун пичоқ қўйилади. Шундай қилиб, аниқ таомномага мувофиқ нонушта, тушлик, кечки овқат дастурхонларини официантлар безатади, тўлдиради. Шунинг билан бирга дастурхонни қўшимча безаш бўйича ҳар хил вазиятлар ҳам вужудга келиши кўзда тутилади. Бир неча мисоллар келтирамиз. Тушлик таомномасида чинни идишлар ва ошхона анжомларидан ташқари қўшимча шиша ва биллур идишлар қўйилади; фужерлар, қадахлар, румкалар ўрнига фақат фужерлар қўйилади, чунки миждозлар алкогольли ичимликлар ичадими, йўқми олдиндан айтиш қийин. Анжомлар мўл бўлгандагина фужерлар ёнига румкалар қўйиш мумкин.

Кечки пайтларда лукс ва олий тоифали ресторанларда фужер ва румкадан ташқари кучли ичимликлар учун алоҳида румкалар, стол яратишда биллур, шиша идишлар қўйилиши таомномада кўрсатилган вино-ароқ ичимликлари мавжудлигига боғлиқ. Буни ҳисобга олган ҳолда қуйидагилар қўшимча қўйилади:

- шампан виноси учун қадах (биринчи қаторга чапдан ўнгга), фужер, ёнига вино учун румка қўйилади, сўнгра ароқ учун румка; иккинчи қаторга шампан виноси учун қўшимча фужер қўйилади;

- шампан виноси учун ўша фужер, оқ мусаллас учун румка (биринчи қаторда ўша тартибда, фужер, кейин вино ва ароқ учун румкалар; иккинчи қаторда шампан виноси учун қадах ва вино учун румка қўйилади);

- шампан виноси учун қадах, оқ мусаллас учун румка, қизил мусаллас виноси учун румка (биринчи қаторда фужер, вино ва ароқлар учун румкалар; иккинчи қаторда шампан виноси учун қадах, винолар учун румкалар қўйилади).

Стол безатишда юқорида айтилган румка, қадах ва фужерлар ичимликлар берилиши тартибига мос келиши керак.

Алкохолсиз рестороанларда вино, ароқ бўлмади, шунинг учун столга фақат фужер қўйилади.

Кўп ҳолларда газак столга хизмат жараёнида берилади. Бундай пайтларда столга ширинликлар учун анжомлар: пичоқ, санчки, қошиқ ёки пичоқ билан санчки қўйилади. Пичоқнинг ўткир тарафи тарелкага қаратиб қўйилади. Официант олти кишилик столга хизмат қилса, шампан виноси солинган челақча ёки мева солинган ваза қўйилиши мумкин. Стол ўртасига бўйи пастрок вазада гул қўйилади. Рестораннинг даҳлизи ва бошқа очик жойларда ҳам стол ясатиб қўйилиши мумкин, аммо чанг тушмаслиги учун румкалар тескари қилиб қўйилади. Газак тарелкалари салфетка билан ёпиб қўйилади ёки стол устига дастурхонга салфетка солиниб, устига тарелкани тескари қилиб қўйилади.

Алоҳида ҳолатларда ресторанда шароитга қараб иш қилинади. Ходимлар ҳам бунга доимо тайёр бўлиб туришлари керак. Стол ясатиш ўзгариши, овқатланиш анжомларининг ўринлари алмашиши мумкин.

Хизмат вақтига қараб стол ясатилиши ҳам ўзгариб туриши мумкин. Масалан, нонушта пайти бир хил, тушлик ва кечки овқат пайти бошқа хил бўлади. Хизмат жараёнида ҳам стол усти анжомлари ўзгариб қолиши мумкин. Таомномада балиқли ва гўштли овқатлар назарда тутилса, столга фақат газак анжомлари - иккитадан пичоқ ва санчки қўйилади, иссиқ овқат берилганда яна керакли нарсалар қўйилади.

Официантнинг иш техникаси.

Таом ва ичимлик беришга киришар экан, официант қуйидаги хизмат қилиш техникасининг умумий қоидаларига риоя қилиши шарт:

1) мижозларга тез ва шовқин-суронсиз, осойишталик билан хизмат қилиш, аммо атрофдагилар кўз олдида шошма-шошарлик билан ҳаракат қилиш ҳам ўринли эмас. Биринчи овқатни беришда мижозларни 20 дақиқадан ортиқ куттирмаслик;

2) идиш-товоқ ва бошқа анжомлами мижозлар олдида шовқинсиз, шошмасдан, эҳтиёт бўлиб, тартиб билан қўйишни билиши;

3) таом ва ичимликларни мижознинг ўнг томонидан ўнг қўли билан қўйиш, навбатдаги таом стол устидан фойдаланилган идишлар йиғиштирилиб олингач берилишини билиш;

4) таомнома бўйича буюрилган таомлами махсус идишларда олиб келиш (шўрва ва бошқа суюқ овқатларни косаларда, иккинчи иссиқ таомларни тарелкаларда, ширинликларни ўзига хос идишларда);

5) иссиқ таомлар беришдан олдин улар остига қўйиладиган илик тарелкалар бўлиши шарт. Агар иссиқ овқатга гарнир ёки кўкатлардан салат

бериладиган бўлса, улар таомли тарелканинг чап томонига қўйилади. Бўшаган идишларни ёки ейилмай қолган овқат қолдиқлари бор идишларни официант мижоз рухсати билан олиши керак.

6) таомнома бўйича буюрилган таомни патнисда олиб келиш, кўп ҳолларда овқатланиш анжомлари билан бирга келтириш. Патнисни ёрдамчи столга қўйиб, овқатни тарқатиш;

7) таомлар бир-бирига мосланган ҳолда тарқатилади: увилдирик сариёғ билан, кам тузланган балиқ янги сабзавот билан, бу маҳсулотлар ҳаммаси бирга берилади. Буларни усти ёпилган патнисда олиб келинади. Вазаларни қўйишда эҳтиёт бўлиш керак, узун оёқли вазаларни юқорироқ томонидан ушланади. Тарелканинг остига панжанинг тўрт бармоғи қўйилиб, бош бармоқ билан четидан ушланади;

8) баъзи тарелкаларнинг таг томонидаги қўйиладиган қисми ночоррок бўлади, уларни ушлашда эҳтиёт бўлиш керак. Уларни кафтда бош бармоқ билан қисган ҳолда олиб юриш лозим.

9) салат ва гарнирлар қайла билан аралаштирилганда қошиққа ёпишиб қолади, уни санчқи билан қириб тозалаш мумкин.

10) овқатларни бир идишдан иккинчисига солишда ҳам тегишли тартиб мавжуд. Олдин асосий таом, сўнгра гарнир ва соус солинади. Бунда эҳтиётлик билан ҳаракат қилиш керак, овқат қисмлари бир-бирига аралашиб кетмасин.

Овқатланиш анжомлари - тарелка, пичоқ, санчқи, қошиқлар, таом келтиришда официант қуйидаги қоидага риоя қилиши керак:

- таом олиб келишда официантнинг бош бармоғи тарелка чеккасининг тепа томонида бўлиши шарт;

- пиёла, стакан лабларига қўл теккизиш мумкин эмас;

- стакан, пиёла қўйиладиган идишлар қуруқ бўлиши керак;

- овқат жиҳозларининг сопидан ушлаш тавсия қилинади;

- румка, стакан, чашка ва бошқаларни столга шовқинсиз қўйиш керак;

- стол йиғиштирилганда дастурхондаги увоқларни полга қоқиш ярамайди;

- истеъмол қилиб бўлинган таом идишлари йиғиштириб олингандан сўнг навбатдаги таом берилади;

- таом тарқатишда идишнинг балдоғидан ушлаш, идиш тагини артиш керак;

- ёрдамчи столда овқат сузилганда мижозга кўриниб турсин;

- овқатни қайта сузишда қошиқ, санчқидан фойдаланилади, қошиқ ўнг қўлда, санчқи чап қўлда бўлиши лозим;

- овқат идишга ошхонада қандай солинган бўлса, қайта сузишда ҳам шундай бўлиши шарт, унинг ташқи кўриниши бузилмасин;

- агар овқат бир неча мижозга тарқатиладиган ва улар орасида аёллар бор бўлса, энг аввало, таом аёлларга берилади (агар болалар бўлса, биринчи навбатда уларга бериш керак).

Кўп ҳолларда столга қайноқ таомлар берилади, бундай ҳолларда официант мижозни огоҳлантириши зарур.

1. Официантнинг асосий асбоби патнисдир, унда официант шакли ва массаси ҳар хил бўлган нарсаларни ташийди. Патнислар: олтигагача ошхона тарелкаси сиғадиган катта, 3-4 та тарелкага мўлжалланган ўртача, ўртачанинг ярмига тенг ҳажмдаги кичик турларга бўлинади.

2. Патнисда ташишнинг бир неча усуллари бор: патнис икки қўл кафтига қўйиб кўтарилади, бармоқлар очиқ ҳолда туради; енгил патнисларни беш бармоқ учлари билан кўтарилади. Ҳар қандай ҳолат бўлса ҳам патнис елкадан баланд кўтарилмайди. Патнисда олиб борилаётган нарсалар салфетка билан ёпилади, бу идишларнинг силжиши ва бир-бирига урилишининг олдини олади.

3. Таом ва ичимликлар патнисга бир сидра қилиб терилади; оғирроқ идишлар официант томонга қўйилади, бўйи узунлари ўртада бўлади. Буфет маҳсулотлари ва ошхона таомлари алоҳида-алоҳида олиб келинади, чунки бирга олиб келиш - хизмат муддатини чўзади ва идишлар бир-бирига тўқнашиб кетиши мумкин. Буюртмани бажаришда биринчи буфет маҳсулотлари ва сув келтирилиши лозим. Патнисни паст қилиб, тизза тенглигида кўтариш ярамайди.

4. Овқат тарқатадиган жойдан патниснинг икки четидан ушлаб кўтариб кетилади. Сўнгра ўнг қўл билан уни ушлаб, чап қўл бармоқларини патниснинг остига - ўртасига йўналтиради. Официант озгина эгилган тўрт бармоқлари учлари билан патнисни кўтаради ва столга хўранданинг чап томонидан ёндашади. Официантнинг ўнг қўли деярли бўш бўлади, эшик очиши ва бошқа юмушларни бажариши мумкин.

5. Официантнинг иш жараёнида кичик патнислар қўл келади. Уни ушлаб туриш осон, даст силкиб кафтга қўндириш мумкин. Патнисни тирсак баробарида кўтариш тавсия қилинади.

Агар официант хизмат қилиш техникаси қоидаларини яхши ўзлаштира, патнис билан ишлаш муваффақиятли бўлади:

- таом идишлари қопқоғи ёрдамчи столга тескари қилиб қўйилади;
- навбатдаги таомни беришдан олдин столда жой ҳозирлайди, фойдаланилган идишларни йиғиштириб олади, янги анжомлар қўяди. Идишларни йиғиштиришда ҳар бир мижоз олдига келиб чап томондан хизмат қилади. Идишларни стол тепасидан олиш мумкин эмас;

- газаклар, иссиқ таомлар, ичимликлар тегишли идишларда қуйидаги тартибда берилади: биринчи навбатда столга маъданли ёки мева шарбатлари қўйилади, сўнгра нон, агар буюрилган бўлса, газак, вино берилади, булардан сўнг иссиқ овқат келтирилади.

3. Таомлар беришнинг асосий усуллари ва мижозлар билан ҳисоб-китоб қилиш

Таом тарқатиш официант хизматида энг мураккаб ва муҳим ишдир. Ресторан иш фаолиятида таомлар тарқатишнинг учта асосий усули қўлланилади:

- буюрилган таомни махсус анжомлар ёрдамида хўранда тарелкасига солиб берилади (француз усули);

- столга битта идишда овқат келтириб тақсимланади (рус усули)

- газак ва таом мижознинг идишига ёрдамчи столда солинади, (инглизча усул). Француз усули бўйича хизмат қилиш техникаси умумий тарзда қуйидаги ишлардан иборат:

- овқат солиш анжомлари-ошхона қошиқлари, санчқилар, куракчалар, қискичлар олиб келинган таомда бўлади;

- чап қўлга сочиқча ташланган, энг четини бекитиб туради. Ўнг қўл билан таомни олиб, сочиқча устига қўяди ва мижозга тутаяди, таом ва унинг ушлагичи мижозга қаратилади;

- ҳамма таомлар идишларда, вазаларда, салат идишларида келтирилган маҳсулотлар чап кўлда бўлади, мижознинг чап томонидан борилади ва чапдан таом қўйилади;

- таомни тирсак баробарида кўтарган официант мижоз орқасида тўхтади, сўнгра, чап кўлидаги таомни кўтариб чап оёғи билан бир қадам ташлайди ва овқатни столга олиб келади, одоб қондасига биноан ўнг кўлни орқасига қилиб туради. Таомлар кўп ва оғир бўлса, ўнг кўл билан ҳам ушлайди;

- овқатни мижозга олиб келиб, унинг тарелкасига яқинлаштиради, тарелкага тегмайди, официант келтирган идиш чети мижоз тарелкаси устига тўғриланади ва таом солинади;

- таомни чап кўли билан ушлаб, ошхона қошиғи ва санчқи ёрдамида ҳар бир мижознинг тарелкаларига солади.

Бу усул официантдан маҳсулотни бир идишдан иккинчисига сола билишни талаб қилади. Бунинг учун қуйидагиларни изчиллик билан амалга ошириш лозим:

- қошиқ сопини ўртасидан бармоқлар орасига олинади, санчқи сопини ўрта тагидан бош бармоқ билан ушланади, сопининг учи жимжилоқ бармоқ асосига тегиб туриши керак. Кўрсаткич бармоқ билан санчқининг тиш томони кўтарилади, қошиқ билан таом олинади, сўнгра бош бармоқ билан овқатни илган санчқи қисилади ва мижоз тарелкасига солинади; шу билан бирга официантнинг ўнг кўл тирсағи мижоз гавдасига тақалади, шу пайт қандайдир эстетик туйғу ҳосил бўлади. Таом беришнинг юқорида айтилган таркибидан ўз-ўзига хизмат қилиш ҳам ўрин олади, мижоз тарелкасига таомни ўзи солиб олиши ҳам мумкин. Бундай ҳолатларда официант таомни мижоз тарелкаси ёнида ушлаб туради. Овқатни стол устига қўйиш ёки жуда баланд кўтариб юбориш ҳам мумкин эмас. Официант таомни мижоз тарелкасига томон сал қийшайтиради. Мижоз тарелкасига таом солинаётганда овқат анжомлари официант кўлида бўлиши, бироқ таомдан баландда ушлаб туриши лозим; тирсакларни ўз биқинига яқин тутиши, таом солишда, албатта, ошхона анжомларини ишлатиши керак.

Русча усул. Буюрилган таомларни анжомлар билан бирга столга қўйилади, тарелкаларга солинади. Овқатларни мижозларнинг ўзлари солиб олади, официант ёрдам бериб туради. Иссиқ таом идиши остига столга официант сочиқча солиб қўяди. идиш қопқоғи ва косалар махсус тарелкаларга қўйилади.

Совуқ газак ва таомлар столга бир пайтда, иссиқ таомлар эса навбати билан берилади. Официант овқат қўйишдан олдин ишлатилган идиш-товоқларни йиғиштириб олади ва янгисини қўяди.

Хизматнинг бу шакли ичимликларга ҳам тегишли. Иссиқ ичимликлар - қаҳва ва чой қаҳва идишида ва чойнақда, шунингдек, самоварда келтирилади, буфетдан олинган ичимликлар - шиша, графин, кўзачаларда берилади.

Таом мижознинг идишига ёрдамчи столда (инглизча) солинади, официант овқат тарқатиш бўлиmidан олиб келган таомини мижозларга кўрсатади, сўнгра улар рухсати билан тарелкаларга сузади ва столга олиб келади.

Бундай шароитда хизмат қилиш техникаси қуйидаги ҳаракатлардан иборат:

1. Официантнинг ҳаракатини мижозлар кўриши учун овқатланадиган стол ёнига юрадиган кичикроқ стол олиб келинади.

2. Бу столга олиб келинадиган таомлар ва иситилган тарелка қўйилади.

3. Мижозлар кўз ўнгида анжомлар ёрдамида официант таомларни уларнинг тарелкаларига солади.

4. Таомни олиб келиб, ўнг томондан ўнг оёғи билан олдинга бир кадам босган ҳолда ўнг қўли билан мижозларга тарқатади. Ўзига қулайроқ бўлиши учун идиш-товоқлар овқатланиш столида қандай бўлса, ёрдамчи столда ҳам шу тартибда терилади. Одатда, асосий маҳсулотлар билан таом столнинг чап қисмида, гарнир ўнг қисмида жойланади. Столнинг ўртасида тарелкалар туради.

Таомларни порсия (улуш)ларга бўлиш қуйидагича амалга оширилади:

- котлет, лангет, бифштекс, картошка, сабзавот гарнирларини солишда, уларнинг тагига қошиқ тиқилади ва сал кўтарилади, тепасидан санчки билан бир оз босилиб, кўчириб олинади ва истеъмолчининг тарелкасига қўйилади;

- пиширилган гўшт бўлагини олишда қошиқ ва санчкини гўштнинг тагига тикиб кўтаради ва мижоз тарелкасига солади, қошиқ сал олдинроқ бўлиши ёки ҳар иккаласи бир қаторда баробар туриши мумкин;

- таомларни солишда официант қошиқни ўнг қўлида, санчкини чап қўлида ушлайди, қошиқ билан санчки бир-бирига параллел ҳолда бўлади.

Баъзи таомларга гарнир ёки қайла алоҳида берилади, буни ҳисобга олган официант бўш турган официантни ёрдамга чақириши мумкин. Биринчи официант таомни порсияларга бўлиб беради, иккинчиси гарнир солади. Агар таом унча кўп бўлмаса, патнисда ҳам таомни, ҳам гарнирни олиб келиш мумкин.

Таом келтиришда официант мижознинг ўнг томонидан келади. Чап томондан келса ҳам бўлади, лекин бунда официант чап қўли билан ишлашга тўғри келади.

Таомни кўчма ёрдамчи столда французча ёки инглизча беришда тегишли қоидаларга риоя қилиш керак бўлади:

1. Асосий маҳсулот - гўшт, балиқ, парранда гўшти - тарелкаларда стол ўртасига қўйилади, мураккаб гарнирлар учун чап ёки ўнг томонига кўкатлар - петрушка, укроп, селдерлар қўйилади.

2. Қайла тарелканинг ўнг томонига солинади.

3. Порсияларга бўлиш қуйидаги тартибда бўлади:

асосий маҳсулот, қайла, гарнир (картошка ёки макарон маҳсулоти), сабзавот ва кўкатлар;

ўз манзараси бўйича қайтадан тарелкага солинган таом ошпаз беаган кўринишни йўқотмаслиги лозим.

Мижозлар билан ҳисоб-китоб қилиш

Мижозлар билан буюрилган овқат ва ичимликлар учун ҳисоб-китоб сёт бўйича амалга оширилади.

Мехмонхонага овқат ташиб хизмат қилинганда белгиланган миқдорда қўшимча ҳақ олинади ва сётга алоҳида қаторга ёзилади. Официант сётдаги ёзув тўғрилигини текшириб, умумий суммани чиқаради, чекга қўл қўяди, патнис ёки тарелкада мижозга тақдим этади. Агар мижоз шу заҳотиёқ пул тўламоқчи бўлса, официант унинг олдидан кетмасдан пулни олади ва қайтимини беради. Борди-ю, официантда майда пул бўлмаса, кечирим сўраб пулни майдалашга кетади. Кассага келиб, пулни майдалатади, патнисда пул билан сётни мижозга олиб келиб беради.

22-мавзу. Ресторанда этикетнинг асосий қоидалари

1. Овқатланиш корхоналарида фаолиятнинг психологик жиҳатлари

2. Этика, этикет ва эстетикани хизмат кўрсатишдаги ўрни

Сервисда истеъмошчиларга хизмат кўрсатишни психологик хусусиятлари муҳим аҳамиятга эга. Бу йўналишда фирма ишчилари, раҳбарлари ўз ишларини қуйидаги талабларга эътибор қаратишлари керак:

1. Туристлар билан алоқада бўлаётган ишчиларни конструктив шахсий-психологик сифатларини ўстириш;
2. хизмат кўрсатиш аҳволини позитив руҳий йўлга йўналтириш;
3. истеъмошчиларни позитив руҳий хусусиятларини намоён бўлиши учун шароит яратиш.

Биринчи ҳолда, истеъмошчилар билан алоқада бўлувчи, алоқа зонаси чегарасида меҳнат қилувчи ишчиларни пухта танлашни амалга ошириш муҳим ҳисобланади. Ҳар бир ишчини руҳий хусусиятларини лавозим мажбуриятларига киритилган меҳнат тавсифи ва операцияларга мос келишига эришиш осон кечмайди. Бу ҳолларда ишчи руҳияти ва меҳнат тавсифи ўртасидаги мос келмасликни четлаб ўтиш керак бўлади. Масалан, суст руҳиятли ишчига тез реакцияни талаб қилувчи ишни топширмалик лозим.

Алоқа зонаси ишчиси истеъмошчи билан алоқага киришиш, уни талабларини мажбурламасдан аниқлаш ва керакли товар ёки хизматни таклиф эта олиш қобилиятига эга бўлиши муҳимдир. Масалан, нарса, буюм намунасини кўрсата туриб ёки ишлаб чиқариладиган хизматни устун томонларини тушунтира туриб, ишчи мижозни руҳий хафсаласини тушуниши лозим. Намунани намойиш қила туриб, диққатни уни устунлиги ва аниқ тавсифларига жамлаш керак. Бу ҳолда ўз баҳосини мажбурламаслик, мижоз уни маслаҳатини кутаётган бўлса маслаҳат беришдан бош тортмаслик муҳимдир.

Ишчи мижоз билан алоқа даврида хайрихоҳ ва вазмин бўлиши лозим. У ҳаттоки, товар ёки хизматни сотиб олишга иккиланиб турса, унга норозилигини билдириш у ёқда турсин, бетақатликни кўрсатиш мумкин эмас. Агар мижоз харид қилмаган бўлса ҳам, фирма ходими уни келгусида ташриф буюришга таклиф этиб, унга бўлгуси харидор сифатида қараши керак.

Сервисни касбий ва руҳий жиҳатлари хизмат кўрсатишни этикаси билан боғланган. Сервис фаолиятини этик асослари сервис ишчиларини касбий ўзини тутишини ва истеъмошчилар билан муносабатини ростлайдиган бойликлари асосида шаклланади. Этик тамойиллар сервис корхонаси ишчисига жамиятимизда маъқулладиган, замонавий сервис амалиёти томонидан рағбатлантириладиган мижозлар билан бўлган муносабатни амр қилади ва бу билан хизмат кўрсатиш жараёнини энгиллаштиради, уни иккала томон учун ёқимли ва самарали қилади.

Фаолият учун қуйидаги этик тамойиллар ва ахлоқий категориялар эътиборга сазовор ҳисобланади:

- атрофдагиларга нисбатан инсофли ва андишали бўлиш;
- истеъмолчиларга нисбатан виждонли ва очик юзли бўлиш;
- уларни кадр-қимматини ҳурмат қилиш;
- улар билан ўзаро таъсирда ўз касбий бурчини англаши.

Бу тамойиллар шундай ахлоқий асосни ташкил қиладики, уни қабул қилмасдан туриб сервис соҳасидаги ишга киришиш мумкин эмас. Сервис соҳасини кўпгина ишчилари ўз касбини этик асосларини чуқур фикрлаб кўриш қобилиятига эга бўлиб, улар ўзини ривожлантириш имконини беради, қониққанлик келтиради. Шу билан бирга сервис корхонаси фаолиятида ҳамма умумэтик тамойиллар ва меъёрлар эмас, фақат сервисни моҳиятига мос келувчилари жалб қилинади. Масалан, персонал миқдор билан оилавий ва дўстона муносабатларга хос тамойиллар (шахсий меҳар қўйиш, муҳаббат, тўлиқ ишониш) асосида ўзаро таъсир қилиши шарт эмас. Ишчи ва миқдор ўртасидаги муносабатларда уларни бозор алмашинуви доирасидаги ижтимоий функционал мавқелари келтириб чиқарган маълум масофа сақланиши керак.

Касбий-хизмат этикаси дейилганда, сервис фирмаларини ишчиларига нисбатан қўйиладиган талаблар ва ахлоқий меъёрлар тўплами тушунилиб, улар ишчилар томонидан ўз хизмат вазифаларини бажаришларида мажбурий тартибда реализация қилиниши керак. Касбий этика юқорида келтирилган умумий этик тамойилларини аниқлаштиришга имкон беради. Масалан, инсофлилиқ ва андишалиқ тамойилларини қабул қилиш истеъмолчиларни алдашга улар манфаатларини инобатга олмасликка йўл қўймайди; виждонлилиқка асосланиш миқдорларга зарар ёки ноҳушлиқ келтирадиган ҳаракатлардан огоҳ қилади; ўз касбий бурчини англаши эса ишчи томонидан ўз касбий мажбуриятини аниқ тасаввур қилишга, ҳар бир лаҳзада истеъмолчига касбий ёрдам кўрсата олишига тайёр бўлишига олиб келади.

Агар ишчи хатоликка йўл қўйдими, у ўзида миқдор олдида кечирим сўрашга куч топиши керак. Ўз моҳирлиги ва қобилиятини миқдорни тилакларига кенг ёйиб ҳар бир миқдорга ёндашиши керак. Бунда бу сифатлар тескарисига ўтиб кетмаслигини ҳам кузатиб бориш керак. Масалан, миқдорга ёрдам беришга таёрлик кўнгилни топишга, очик чехралилиги шилқимликка, сабрлилиги бефарқликка ўтиб кетмаслиги керак.

Хизматлар соҳасида этик меъёрларни муҳимлиги, нафақат ишчиларни истеъмолчилар билан ўзаро таъсирида, шунингдек ишчиларни ўзаро таъсирида ҳам сезилади. Ишчи юқорида кўрсатилган ахлоқий тамойиллар ва этик меъёрларни ўз ҳамкасбларига нисбатан ҳам сақлаши керак. Сервис корхонасида зиддиятлар бўлмаган, камситилган, ғазабланган, бефарқлилар йўқ бўлган, барча бир-бирига ҳурмат ва тушуниш билан муносабатда бўлган ахлоқий климат катта аҳамиятга эга. Сервис жамоасида бир-бирига ёрдам, ишчиларни биргалиқда махсус хизмат кўрсатиш гуруҳларида (командаларда) меҳнат қилиш кўникмасини яратиш ўта муҳимдир. Буларни ҳаммаси

истеъмолчиларга самарали хизмат кўрсатиш умумий мақсадига ёрдамлашади.

Бундай мулоқот ишлаб чиқарувчи ва истеъмолчи ўртасидаги муносабатни муваффақиятли ростлайди, меҳнат жараёни енгиллашади ва катта самара билан ишлаш имконини беради. Булар ишчи томонидан қанчалик тиниқ кўрилса, уларда бундай мулоқот тарзини самарадорлигига ишончлари шунчалик мустаҳкамланиб боради.

2. Этика, этикет ва эстетикани хизмат кўрсатишдаги ўрни

Хизмат кўрсатишда маданиятининг профессионал ва психологик жиҳатлари хизмат кўрсатиш этикаси билан чамбарчас боғлиқдир. Сервис ходимларининг профессионал ўзларини тутишлари ва уларнинг истеъмолчилар билан муносабатларини тартибга солиб туришни аниқлайдиган дунёқараш тасаввурларидан, маънавий қадриятлардан шаклланади. Этик тамойиллар сервис корхонаси ходимига мижоз билан шундай муносабатларни ўзлаштиришни кўрсатма берадики, улар бизнинг жамиятимизда исталган, мақулланган, сервиснинг замонавий амалиёти томонидан рақобатлантириладиган бўлиши лозим. Бу ўз навбатида хизмат кўрсатиш жараёнини енгиллаштиради ва уни икки томон учун ҳам ёқимли ва самарали қилади.

Қайси этик тамойиллар ва ахлоқий категорияларни сервис фаолияти учун асосий деб олиш лозим? Улар ичида муҳимлари бўлиб қуйидагилар ҳисобланади:

- атрофдагиларга нисбатан ҳалоллик ва инсофлилик;
- истеъмолчилар билан муносабатларда виждонлилик ва очиқлилик;
- уларнинг кадр - қимматини ҳурмат қилиш;
- ўз профессионал бурчини (мажбуриятларини) англаш.

Қайт қилинган тамойиллар шундай ахлоқий тамойилларни қайт этадики, уларни қабул қилмасдан, сервис тизими соҳасида ишга уринишнинг маъноси бўлмайди. Сервис соҳаси ходимларининг кўпчилиги ўз мутахассисликларининг этик асосларини чуқурроқ ўйлашга қодирлар, яъни унда шундай томонларни кўришлари мумкинки, улар ўз ўзини ривожлантириш, уларга қониқиш ҳосил қилиш ва улар меҳнатини ахлоқий потенциал билан таъминлаши мумкин.

Шу билан бирга умумэтик тамойиллар ва нормаларнинг барчасини сервис фаолиятига жалб қилиш шарт эмас, балки сервис соҳасининг моҳиятига боғлиқ бўлганларни. Жумладан ходимлар мижозлар билан шахсий боғланиб қолганликлари, севгиси, абсолют ишониши асосида ўзаро ҳаракат қилишлари шарт эмас. Ходим ва мижоз ўртасидаги муносабатларда бозор алмашинуви маконидаги асосланган уларнинг ижтимоий функционал ролларига кўра, улар ўртасида маълум масофа сақланиши лозим. Ўзларининг мижозлар билан муносабатлари жараёнларида этик тамойилларни танлашни,

сервис ходимлари профессионал-хизмат этикаси қаттиқ талаблари асосида амалга оширадилар.

Сервиснинг профессионал-хизмат этикаси деганда сервис шакллари, ходимларига нисбатан ахлоқий талаблари ва нормалари йиғиндиси тушинилади. Улар мажбурий тартибда ўзларининг хизмат мажбуриятларини бажариш жараёнида қўлланилиши лозим. Профессионал этика юқорида қайт қилинган умумий этик тамойилларни конкретлаштириш имконини беради. Жумладан ҳалоллик ва виждонлилик тамойилларининг қабул қилиниши истеъмолчиларни алдаш, уларнинг манфаатларини писанд қилмасликка йўл қўймайди; ҳаққонийликка таяниш, мижозларга зарар ва ноқулайликлар етказилишининг олдини олади; ўз профессионал бурчини англаш шунга олиб келадики, ходим ўз хизмат мажбуриятларини аниқ тасаввур қилади ва ҳар қандай лаҳзада истеъмолчига профессионал ёрдам кўрсатишга тайёр туради.

Ходимларининг барчасига, уларнинг иш жойлари қайерда бўлишларидан қатъий равишда тўғри келадиغان хизмат этикасининг асосий нормалари кўйидагилардан иборат:

- хушёрлик ва хушмомалалик;
- вазминлик, чидамлилик ва ўзини тута олиш;
- яхши одатлар ва сўз маданияти;
- можороли ҳолатларни чеклаб ўтиш имкониятлари, агарда улар вужудга

келса икки томоннинг манфаатларига риоя қилган ҳолда, уларни мувоффақиятли ечиш.

Юқорида қайт қилинган этик нормаларга қўшимча сифатида контакт зонаси ходимлари шунингдек қўйидагиларни намоён қилишлари лозим:

- мулойимлик ва илтифотлилик;
- самимийлик, ҳайрихохлик;
- одоблилик, босиқлик, истеъмолчига ғамхўрлик қилиш;
- ўзига нисбатан танқидли бўлиш;
- хизмат кўрсатиш жараёнида амалга оширилган турли операциялар ёки

бир неча кишини эътибор зонасида ушлаб турган ҳолда тез таъсир кўрсатишга тайёр туриш;

- инжиқ мижозга хизмат кўрсатишда ўзини хотиржам ва ҳайрихоҳ ушлаш маҳорати;

- мижозлар норозилиги ва можороларини четлаб ўтиш маҳорати.

Ходимларга умуман тўғри келмайдиган нарсалар қўйидагилардан иборат:

- қўполлик, беодоблик, диққатсизлик, бағритошлик;
- нопоклик, тилёғламачилик;
- ўғирлик, очкўзлик, худбинлик;

- кўп гаплилик, мижозлар тўғрисидаги ғайрирасмий маълумотларни ошкора қилиш, уларнинг камчиликлари ва заифликларини ҳар ким билин муҳокама қилиш;

- гапга кўнмаслик, мижоздан устун туриш, уни ўз манфаатларига бўйсундиришни хошлаш.

Мижозларга хизмат кўрсатиш жараёнида уларни ўзгартириш ёки қайта тарбиялашга ҳаракат қилишга интилмаслик лозим-улар қандай бўлса, шундайлигича қабул қилиш лозим. Ишни энди бошловчи сервис ходимларининг жиддий хатолари кўпчилик ҳолатларда ҳафачилик, мижозларга нисбатан юқори этик талаблар билан боғлиқ бўлади. Бундай камчиликлардан ҳолос бўлиш муҳим ҳисобланади.

Агарда ходим хато қилса, у ўзида мижоз олдида кечирим сўраш учун куч топиши керак. Мақсадга мувофиқ бўлиб ҳар бир мижозга мослашиш, ўз маҳорати ва тажрибасини унинг хохишларига пешвоз чиқиши лозим. Шу билан бирга хизмат кўрсатиш жараёнида қайт қилинган жиҳатлар ўзларининг карама-қарши томонларига ўтиб кетмаслигини кузатиш муҳим ҳисобланади.

Хизмат кўрсатиш амалиёти шундай ҳолатларни вужудга келтирадики, тажрибасиз ходимга этик муқобилларни тушиниш жуда қийин бўлади. Қандай қилиш керак, агарда мижоз сервис корхонаси ходимидан унинг мажбуриятларига кирмайдиган қўшимча хизматни кўрсатишни талаб қилса? Бундай ҳолатда ходимнинг жавоб реакцияси конкрет ҳолатдан келиб чиқиши лозим. Агарда илтимос мулойим шаклда бўлса, қўшимча хизмат кўп вақтни олмаса ва фирма мижознинг сақланишидан манфаатдор бўлса, унда илтимосни бажариш лозим. Лекин ходим мижознинг сабабсиз кўполлиги, асосланмаган инжикликларига йўл қўёлмайди. Бу балки ходимнинг кадр-қиммати пасайиши ва фирма имиджининг тушишига олиб келиши мумкин.

Хизмат кўрсатиш соҳасида этик нормаларнинг муҳимлиги нафақат ишловчилар ва истеъмолчилар ўртасидаги ўзаро ҳаракатларда, балки ишловчиларнинг ўртасида ҳам сезилади. Юқорида қайт қилинган ахлоқий тамойилларнинг ва этик нормаларнинг кўпчилигини ходим ўз ҳамкасбларига нисбатан риоя қилиши лозим. Сервис корхонасида алоҳида аҳамиятни ахлоқий иқлим эгаллайди. Унда можоролар ва миш мишлар бўлмайди, камситилганлар, ғазабланганлар, бефарқлар йўқ, ҳамма бир бирига ҳурмат муносабатида бўлишадилар. Ўта муҳим бўлиб, сервис жамоасида ўзаро ёрдам бериш муҳитини яратиш, ишловчиларнинг биргаликда, шунингдек махсус хизмат кўрсатиш гуруҳларида (командада) меҳнат қилиш маҳоратини ташкил қилиш ҳисобланади. Буларнинг барчаси умумий мақсадга ёрдам беради: истеъмолчиларга самарали хизмат кўрсатишга эришишга.

Сервис корхоналари ишловчиларининг ўз ўзларини тутишларининг юқорида қайт қилинган этик томонларига талаблар билан бир қаторда, уларнинг ахлоқий ўз ўзларини такомиллаштиришлари ва ўзларини эмоционал жиҳатдан иш аҳиллигига ҳафсалаш масалаларига тўхталиш

муҳим ҳисобланади. Сервис фаолиятининг этикасига юқорида қайт қилинган профессионал ва ижтимоий талаблар, шундай тасаввурни яратмаслиги лозимки, сервис хизмат кўрсатишда фақат ахлоқий жиҳатдан такомиллашган шахслар ишлашлари мумкин. Маълумки бу ерда турли хил инсонлар ишлашадилар, шу жумладан профессионал ҳаракатлари ҳамма вақт ҳам этик талабларга мос келмайдиганлар ҳам.

Бундай ҳолатда ишловчи ўзининг ички ривожланишига ҳаракат қилишини инобатга олиш лозим. Инсон ўзининг тавсифи қирралари ва ижтимоий жиҳатлари бўйича имкониятларга эга ва ҳақиқатдан сервис соҳасида ишлашни хоҳлайдиган бўлса, эртами кечми этик талаблар ва маданий нормаларнинг муҳимлигини тан олишга мажбур бўлади. Унда ўзида ўхшаш тавсиф жиҳатлари ва ўз ўзини тутишнинг таълуқли тамойилларига амал қилишни шакллантиришга ситқи дилдан хоҳиш пайдо бўлади. У ўзи учун ушбу тамойиллар чуқур ривожланган хизмат кўрсатиш усталаридан ўрганишни уят деб билмайди.

Буларнинг барчаси шуни англатадики, сервиснинг профессионал этикаси тамойилларини эгаллаш, сервис соҳаси ходимларининг жуда кўп сонига ҳаммабоб бўлиб ҳисобланади. Лекин ушбу жараён мувоффақиятли бўлиши учун ходим ўзида таалуқли қимматли мўлжаллар, тавсиф жиҳатлари, одатларини шакллантириш учун катта ҳаракатлар қилиши лозим бўлади. Бу осон эмас ва инсон томонидан кўп сонли ҳаракатларни талаб қилади. Ушбу жараёни хизмат этикетига сўзсиз риоя қилиш қоидалари кўпчилик ҳолатларда енгиллаштиради.

Сервис соҳаси ходимларининг хизмат этикети деганда ходим одатда қариб автоматик равишда риоя қиладиган, ўз хизмат қоидасига боғлиқ равишда қайт қилинган нормалар, муқобилсиз ўзини тутиш қоидалари мажмуи тушинилади.

Масалан буюртмани қабул қилувчи ёки хизмат кўрсатишни амалга оширувчи уста ташриф буюрувчини илиқ кулги ёки бошқа бир ўзига жалб қиладиган белги билан кутиб олиши лозим; улар унга суҳбат чоғида юзига қараб «сиз» деб мурожат қилишадилар, кескин заруриятсиз бошқа ишларга чалғишмайдилар. Бундай ҳолатда хизмат этикети талабларига уларнинг ўзларини тутишнинг барча элементлари бўйсунди: сўзлашиши, муомаласи, одатлари, кайфияти, ишоралари ва юзининг акси. Аксинча ахлоқона қилиқлар, ёмон гаплар, мижозни писанд қилмаслик ва ҳокозоларга йўл қўйилмайди.

Хизмат кўрсатиш маданияти эстетик компонентларсиз мумкин бўлмайди. Хизмат кўрсатиш эстетикаси хизматнинг бадиий жиҳатлари, ўраб турадиган предметларнинг ташқи шакли билан боғлиқ. Улар чиройли ва монанд деб баҳоланади. Яхши дид, қулайлик ва монандлик хизмат кўрсатиш жараёнини кузатиб борувчи барча предметларда сезилиши лозим: бинода ва унинг меъморчилигида, бинолар интерерида, декоратив-амалий санъати элементларида, иш жойларини ташкил этишда. Асосий эътибор ёритиш ва интерер колоритига қаратилади

Сервис ходимининг эстетик маданияти унинг ташқи кўриниши билан боғлиқ (кийими, оёқ кийими, турмаки ва бошқа томонлари). Унинг ташқи кўриниши умумий ҳолда хизмат мақсадларига ва интерерга мос келиши лозим. Шу сабабли кўпчилик фирмаларда ходимларни махсус яратиладиган иш кийимига кийинтиришни авзал кўришадилар. Улар кўримсиз ёки стандарт бўлмаслиги лозим. Эстетика элементлари шунингдек фирманинг эмблемасида бўлиши, асбоб-ускуна дизайнида, товарнинг ўралишида акс эттирилиши лозим.

Агарда хизмат кўрсатишнинг барча элементлари-профессинал-меҳнат, психологик, этик, эстетиклар-фирманинг барча ходимларига хос бўлиб, гармоник бирликда бўлишсалар, унда у хизмат кўрсатишнинг умумий конструктив стилини яратади. Бундай стил сервис корхонаси имиджининг ўта муҳим элементи бўлиб ҳисобланади, шу сабабли уни кўпинча фирмали стил деб номлашадилар.

23-мавзу. Ресторанда таомлар ва ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш

1. Турли таомларни ўзатиш қоидалари.
2. Яхна таом ва газаклар.
3. Турли таомларга мўлжаллаб ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш

1. Турли таомларни ўзатиш қоидалари.

Иштаха очилишига кўмаклашадиган яхна таом ва газаклар хуштаъм ва кўринишдан ўзига тортадиган бўлиши керак. Таклиф этиладиган таомларнинг ҳар бири бўйича сузиш учун керакли анжомлар ишлатилишини кўзда тутиб қўйиш лозим, бутунлигича тортиладиган табиий сабзавотлар бу ҳисобга кирмайди. Таомларни сузишга махсус анжом ишлатилади, бундай анжом бўлмаса, овқат вилкаси ва ош қошиғидан фойдаланилади. Бундай ҳолда лаганга тишларини пастга қаратиб вилка, унинг устига эса чуқурчасини пастга қаратиб қошиқ солиб қўйилади.

Икра эса икра идишларида тортилади, уларнинг металл қисмига майдаланган овқатбоп муз солинади. Икра идиши жимжимадор қилиб

кесилган коғоз салфетка солинган сомса ликопчасига жойланади. Сарёғ чуқур ликопчага ёки сомса ликопчасига солиб тортилади. Уни совутиш, консистенциясини сақлаш учун овқатбоп ях бўлақларидан фойдаланиш мумкин.

Табиий сабзавотлар чинни ёки биллур вазаларда тортилади, баъзиларига салат идишлари ҳам ишлатилади.

Балиқнинг кам тузлиси гарнисиз, бир бўлак лимон билан; қайнатилгани ва сардаклиси – узунчоқ чинни лаганчаларда тортилади. Табиий қиймаланган сельд селёдка идишида тортилади. Унга алоҳида қўшимча қилиб қайнатилган картошка ва ликопчага солиб сарёғ тортилади.

Қовурилган уй паррандаси гўшти юмалоқ чинни лаганчада тортилади, оёғига папильотка кийдирилади. Гарнир сифатида яшил салат, консерваланган мева ва реза мева ишлатилади.

Салатлар (балиқли, гўштли, сабзавотли салатлар) салат идишларида тортилади.

Қайноқ газаклар ликопчаларга олиб солинмайди, пиширилган идишининг ўзида тортилади. Кокотницаларда (дастаси узун, ўзи эса кичкина кастрюлькаларда) тортиладиган газаклар чой қошиғи билан ейилади; кокильницаларда (тагликка қўйилган кичиккина металл раковинада) ва порцияли товаларда тортиладиган газаклар газак вилкаси ишлатиб ейилади. Сметанага солиб, тоблаб пиширилган кўзиқорин кокотницага солиб тортилади, кокотницанинг дастаси меҳмондан чапда, чой қошиғининг дастаси эса ўнгда бўлиши керак.

Қайнатилган қисқичбақа устига салфетка ёпилган юмалоқ мельхиор лаганда тортилади. Меҳмон олдига газак ликопи ва қисқичбақа идиши келтириб қўйилади. Меҳмонга қисқичбақа тортилганда пиво ҳам берган яхши. Бармоқларни артиш учун нам салфетка берилиши зарур.

Митти сосиска, тефтел мельхиор лаганчалар ёки порцияли товаларда тортилиши мумкин.

Шўрвалар тайёрлаш усулига кўра шўрвалар тиниқ (бульонлар), донли (борщ, солянка ва ҳоказо), пюресифат, сутли ва ширин бўлади.

Тортилишидаги ҳароратига кўра шўрвалар икки гуруҳга-қайноқ ва совуқ шўрвага ажратилади. Турига қараб, шўрва бульон косачасига ёки майда ликопчага қўйилган чуқур овқат ликопига сузиб тортилади.

Шўрвани битта тоғорадан бир неча ликопга сузишнинг муайян қоидалари бор. Шўрвали тоғоранинг қопқоғи сочиқ билан ушлаб очилади. Чуқур ликоп майда ликопчага қўйилади ва булар чап қўлда тоғоранинг бўйи билан баробарликда тутиб турилади. Ўнг қўл билан шўрва сузилади: аввалига ликопга шўрванинг дони солинади, шундан сўнг суви сузилади.

Миллий шўрваларнинг кўпи сопол кўзачада пиширилади ва шу сопол кўзача тортилади. Шўрвали кўзача ликопчага қўйилиб, меҳмоннинг олдига келтириб қўйилади. Бундай шўрваларни чуқур овқат ликопларида ҳам тортса бўлади. Аввал эҳтиётлик билан ликопга кўзачадаги таомнинг камида ярми сузилади, кейин эса ёғоч қошиқ билан шўрванинг дони олиб солинади,

шундан сўнг яна кўзачани кўл билан тутиб, шўрванинг қолган қисми қисми ликопга сузилади.

Пюре-шўрвалар бульон косачасида тортилади, улар ошхонада порцияларга тақсимланади. Лаганча билан косача дастасини чап томонга қаратиб, меҳмон олдига қўйилади, қошиқ эса коса ёнига дастасини ўнгга қаратиб қўйилади.

Донли шўрвалар чуқур овқат ликопларига сузиб тортилади. Бундай шўрвага гўшт солинган бўлса, сервировкада овқат пичоғи билан вилка керак бўлади.

Балиқчилар балиқ шўрваси махсус тагликка осиб ўрнатилган қозончада дастурхонга тортилгани, шундан кейин эса порцияларга бўлиб сузилгани маъкул.

Яхна шўрвалар ҳам худди қайноқ шўрвалар каби тортилади. Шу шўрваларга мўлжалланган ях доначалари сомса ликопчасига қўйилган салат идишига солиб тортилади. Идишга яхдан олиб солиш учун керакли қисқич ёки десерт қошиқ ликопнинг четига қўйиб қўйилади.

Ширин шўрвалар ёз пайтида яхна қилиб, қишда эса қайноқ қилиб пиширилади.

Хорижий меҳмонларга хизмат қилганда уларнинг миллий анъаналарини ҳисобга олиб, қаҳва билан спиртли ичимликлар ҳам берилади. Шунинг учун официант стол ясаганда фақат қаҳва ичадиган идиш билан чекланиб қолмай, коньяк рюмкаларини ҳам қўйиши керак. Қаҳва чашкалари чап томонга, стол четидан 5—10 см ичкарига қўйилади. Қаҳва қошиғини ўнг томонга, қаҳва идиши ичига қўйилади. Коньяк рюмкалари чашкалар ёнига алоҳида-алоҳида ёки 3—4 донаси бирга бир жойга қўйилади. Хорижий меҳмонлар коньяк сифатига ишонч ҳосил қилишлари учун коньяклар столга шишаси билан қўйилади. Одатда ликёр рюмкалари столга қўйилмайди. Улар ёрдамчи столларда туради, агар меҳмонлар ликёр ичиш истагини билдирсалар, рюмкалар келтирилади.

Меҳмонлар қаҳва залига утириб олишганларидан сўнг официантлар уларга қаҳва қўйиб бера бошлайди. Шунинг ҳам эътиборга олиш керакки, баъзи меҳмонлар чой ичишни афзал қурадилар. Бундай пайтларда қаҳва идиши столдан олинади, европа одатига биноан чашкаларда чой берилади. Ўзбекистон шароитида чой бериш тартиби бошқача. Кўк ёки памил чой чойнакларга дамланади, пиёлалар билан тарелкаларда меҳмонлар олдига келтирилади, официант чойни Ўзбек миллий удумига кура қайтаради, бир зум тиним олгач, чойни пиёлаларга қўйиб, таъзим билан ўнг қулда пиёлани меҳмонга узатади. Кичкина идишчаларда лимон келтирилади. Иссиқ ичимликлар тарқатиб бўлингандан сўнг официантлар рюмкаларга коньяк ёки ликёр қўйиб, меҳмонларга тавсия этади.

Қаҳва столларига қаҳва чашкалари ва коньяк рюмкалари қўйиш меҳмонлар утириб олганларидан сўнг амалга оширилади. Қаҳва ва чойларни ёрдамчи столларда официантлар қўйиб олиб, патнисда қаҳва залига олиб киради ва хар бир меҳмон олдига қуяди. Сут ва қиёмларни хар бир меҳмонга

тавсия қилади ва исталганларига қуйиб беради. Булар қаҳва столи устида қолдирилади.

Қаҳва тарқатиш усулларининг бир неча хиллари бор:

1. Официант ҳар бир меҳмонга тарелкага қўйилган қаҳва чашкасини чой қошиқ, билан тақдим этади. Патнисдан чашкани ўнг қўли билан олиб, меҳмоннинг ўнг томонидан столга қуяди.

2. Қўйилган тарелкани чашка ва қошиқ билан бирга чап қўли билан олади, ўнг қўли билан қаҳва идшиини олиб, чашкани тўлдиради ва тарелкани қаҳва билан чап қўлида меҳмоннинг чап томонига қуяди. Чапдан ўнгга қараб ҳаракат қилиб официант хизматни давом эттиради.

3. Официант чашка ва қошиқ қўйилган тарелкани ўнг қўли билан олади ва чап қўлида қаҳва қўяди, сўнгра ўнг қўли билан меҳмоннинг чап томонига тарелкани қўяди. Официант стол бўйлаб ундан чапга томон юриб хизмат қилади.

4. Официант стол бўйлаб ўндан чапга ҳаракат қилиб, ҳар бир меҳмон ёнида тўхтади, устига салфетка ёпилган қаҳва идишини ўнг қўли билан олиб, столга қўйилган чашкаларни тўлдириб боради.

Хизмат кўрсатиш жараёнида столга қулдон қўйилади ва вақти-вақти билан олиб тозаланади, ўрнига бошқаси қўйилади. Официант қўйидагича ҳаракат қилади, қулдонларнинг бирини устига, иккинчисини тескари ёпиб олиб чиқиб кетади.

Спиртли ичимликлар тарқатиш техникаси официантларнинг ўзаро муомалада бўлишини талаб қилади. Официант коньяк ва рюмкалар терилган патнисни қўтариб меҳмон ёнига келади, бошқа официант ҳам қўлида кичикроқ патнис билан унинг ёнига келади, меҳмонлар билан муносабатда бўлгач, улар розилиги билан рюмкаларга коньяк қуйиб, патнисдан меҳмонларга узатади. Бушаган шишалар шеригининг патнисига қўйилади. Бўшаган қаҳва чашкаси ёки рюмкага меҳмонлар розилиги билан ичимлик қўйиш меҳмон кутиш қоида­сига зид эмас, аммо чой остида лимон қолдиғи бўлса, унинг устига чой қўйиш мумкин эмас. Бу идишни олиш ва бошқа идишда чой қуйиб бериш керак.

Меҳмонларга қаҳва залида хизмат қилинаётганда официант қўйидаги қоидага риоя қилиши керак:

— стол, стулда тартиб бўлиши, фойдаланилган қулдонларни олиб алмаштириб туриши, стол устидаги ортиқча нарсалар йиғиштириб олиниши зарур;

— хизмат охирида официант меҳмонларга муздай маъданли сувлар, шарбатлар тавсия қилади.

Иккинчи қайноқ таомлар

Иккинчи қайноқ таомлар тез совиб қолмаслиги учун уларни олдиндан қиздирилган майда ликопчаларда тортиш керак.

Қовурилган балиқ чўзинчоқ мельхиор лаганча ёки майда ликопчада картофель – фри билан тортилади.

Бефстроганов баранчик деб номланадиган кичик тоғара­чада тортилиши

мумкин; алоҳида, порцияли товада қовурилган картошка тортилади.

Чўчка гўшtidан тайёрланган натурал котлеталар ва отбивнойлар юмалоқ металл лаганчада гарнир билан бирга тортилади, суякчага папильотка кийдирилади.

Қайнатилган сабзавотлар металл идишда тортилгани яхши. Голубци кичик тоғорачада тортилгани яхши.

Ширин таомлар.

Ширин таомларнинг кўпи десерт ликопчасига ёки сомса ликопчасига қўйилган креманкаларда (оёқчали кичик вазаларда) тортилади.

Мевалар ювиб ва қуритилиб, вазаларга уйиб солиб тортилади. Битта вазага турли мевалар солиниши мумкин. Шунингдек мевалар ҳар бир меҳмонга десерт ликопчада алоҳида тортилиши мумкин.

Пирожний ва тортларни ясси вазаларда безакли қирқма қоғоз ликопчага қўйиб тортган яхшироқ.

3.2.3. Турли таомларга мўлжаллаб қандай ичимлик тортиш керак

Оқ виноларни газакларга, гўшт ва балиқдан тайёрланган енгил таомларга, сир, қисқичбақадан тайёрланган таомларга мўлжаллаб тортиш мумкин. Оқ виноларнинг ҳам қизил винолар каби «сухой» (шакарсиз) ва ярим «сухой» (озгина шакарли) тури бўлади. Балиқнинг ёғлиқроқ навларига «сухой шерри» ҳам тўғри келади. қисқичбақали таомга мўлжаллаб «сухой» оқ вино тортган маъқулроқ. қайнатилган бузоқ гўшти ёки товук гўшти оқ ёки пушти вино билан, бошқа гўштли таомлар эса қизил вино билан сервировка қилинади.

Ярим «сухой» қизил винолар қўй, бузоқ ва парранда гўшtidан тайёрланган турли таомларга мўлжалаб тортилади. Кучли қизил винолар бифштексга, чўчка гўшtidан тайёрланган таомга мўлжаллаб тортилади.

Газакларга мўлжаллаб тортиладиган винолар газакларнинг рангига қараб: балиқли ва гўштли салатларга «сухой» оқ ёки пушти вино, гўшtidан тайёрланган таомларга енгил қизил вино таклиф этилади.

Шўрвага мўлжаллаб алкоғолли ичимликлар, одатда, тортилмайди, дастурхонга фақат минерал сув қўйилиши мумкин. Лекин баъзи мамлакатларда кўзиқорин шўрвага мўлжаллаб «сухой» шерри ёки «сухой», балиқ шўрвасига эса – «сухой» оқ винони (Швейцария) таклиф этиш ўринли ҳисобланади.

Ароқ рус таомларига (қора икра, блини ва хоказоларга) мўлжаллаб тортилади.

Виски сертуз, зираворли, ёғлиқ таомларга (қисқичбақа, қўй гўшти, дудланган балиқ, қайлали оғир таомларга) тўғри келади.

Пиво шўр балиққа, сирга мўлжаллаб тортилади.

Меҳмонларни дастурхон атрофида тантанали кутиб олиш маросимлари чоғида қуйидаги қоидаларга амал қилган холда 3-4 хил вино, ҳар бир таомга винонинг ўзига хос хили таклиф этилади:

- вино ва газаклар ранги уйғунлаштирилади;
- «сухой» вино ширин вино олдидан тортилади;
- кучсиз вино кучли вино олдидан тортилади;
- вино таъми таомнинг таъмидан устунлик қилмаслиги керак;
- таомлар вино соусида тайёрланган бўлса, уларга мўлжаллаб худди ўша номдаги вино тортилгани маъқул;
- қадахлар четигача тўлдирилмай, ярмигача ёки лабидан 2 см пастрокқача қўйилади.
- кучсиз вино учун катта қадахлар берилади.

Винолар ҳеч қачон апельсин ва бошқа цитрус меваларга, шунингдек тузланган ё дудланган гўшт ёки балиққа, соф сабзавот салатларга, тухум ва шоколадга мўлжаллаб таклиф қилинмайди.

Бундан ташқари, вино керакли ҳароратли бўлиши лозим. Дастурхонга тортишдан олдин оқ вино ҳарорати 8-12 даража, вижиллайдиган винолар ва шампан виноси 6-8 даража, қизил вино 16-18 даража, яъни деярли хона ҳароратига тенг ҳароратга эга бўлиши керак. Оқ вино, вижиллайдиган винолар ва шампан виноси совутгичда камида 2 соат совутилиши керак; қизил вино эса шунча фурсат мобайнида хона ҳароратида қопқоқсиз туриши керак, чунки ичимлик «нафас олиши» зарур. Бу унинг таъмини яхшилайти. Қизил вино аста-секинлик билан, таъми ва хушбўйлигига путур етмайдиган қилиб қиздирилиши керак.

Коньяк билан ликёр кофе тортиладиган дастурхоннинг доимий неъматидир. Коньяк кофе ёки чойга мўлжаллаб тортилади. Уни совутгичга қўйиб бўлмайди. Коньяк секин-аста, оз-оздан қултумлаб, иситиш ва коньяклик хушбўйлигини тўлиқроқ таратиш учун қўлда рюмкани узокроқ тутиб ичилади.

Ичимлик қанчалик кучли бўлса, унинг ичиладиган рюмкаси шунчалик кичик бўлади (коньякдан ташқари). Ликёр кичик (25 мл) рюмкаларда тортилади, бу ичимлик бирданига эмас, балки томчилаб ичилади. Ароқ 35-50 мл. ҳажмли рюмкаларда тортилади. Бу рюмкалар қисқа оёқчали ҳам, узун оёқчали ҳам ёки мутлақо оёқчасиз ҳам бўлиши мумкин.

Десерт вино узунгина ингичка оёқли 75 мл. ҳажмли рюмкаларда тортилади.

Оқ винолар 75 мл. ҳажмли, қизил винолар 100-125 мл. ҳажмли рюмкаларда тортилади.

Вижилловчи винолар ва шампан виноси 125 мл. ҳажмли қадахларда тортилади.

Тантанали меҳмон кутиш бошланиши олдидан меҳмонларга «аперитив» таклиф этилади. Аперитив меҳмондорчиликни бошлаб беради, бу – иштахани очадиган, меҳмонларга дастлаб тортиладиган ичимликдир. Аперитив сифатида патнусда сервировкаланган қадахлардаги шампан виноси, вижилловчи вино ёки энгил крүшонни таклиф этиш мумкин.

Кучли алкоғолли ичимликлар ҳеч қачон овқат олдидан тортилмайди.

Текшириш саволлари:

1. Таомнома турлари ва хиллари.
2. Официант ташқи кифоати андозалари.
3. Дастурхон атрофида хизмат кўрсатиш андозалари.

27-мавзу. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари

1. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг замонавий усуллари.

2. Хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари қўллаш тамойиллари.

Овқатланиш корхонасида истеъмолчиларга хизмат кўрсатишни тезлаштириш мақсадида хизмат кўрсатишнинг анъанавий усуллари билан бир қаторда ноанъанавий (прогрессив) усуллари тавсия этамиз.

Прогрессив хизматларнинг замонавий турлари ва шакллари қўйидагича санаб ўтиш мумкин.

- швед столи;
- экспресс-зал;
- экспресс стол;
- бизнес-ланч;
- якшанба куни учун- бранч;
- аукционлар;
- такдимотлар;
- кофе брейк;
- happy hour (бахтли дақиқа);
- linner (линер);
- diner (diner).

Замонавий ресторанлар технологиясида меҳмонларга максимал даражада сервис хизматларини кўрсатиш учун “швед столи”ни таклиф этилмоқда. Бу хизмат мижозларга кўп миқдордаги овқатланилардан маҳсулотларини татиб кўриш ва қимматбаҳо маҳсулотлардан тайёрланган таомларни истеъмол қилиш имкониятини беради.

Швед столи кўринишидаги хизмат кўрсатишни ташкил этиш катта гуруҳдаги ташриф буюрувчилар конференция, конгресс иштирокчиларига хизмат кўрсатиш қўлай ҳисобланади.

Нонушта учун ўртача 15-20 дақиқа, тушлик ва кечки овқатланишга 25-30 дақиқа керак бўлади.

Бундай хизмат кўрсатишда ташриф буюрувчилар буюртма қилинган таом ва ҳисоб чекини кутиши зарур эмас. Швед столини ташкил этиш учун алоҳида зал ёки залнинг хизмат кўрсатишга қулай бўлган бир қисми ажратилади.

Касса олдида кўринадиган жойда иш вақти тўғрисида, нонушта, тушлик, кечки овқатларнинг нархлари тўғрисида маълумот берувчи табло қўйилади. Швед столи ассортименти истеъмолчиларга ўзлари учун маъқул бўлган рацион асосида овқатланиш имкониятини беради. Баъзи ҳолларда ресторан миқозларига махсус (парҳез, вегитариан) таомларни таклиф этиш мумкин. Бундай хизматларни ташкил этиш ва кўрсатиш учун махсус чет эл фирмалари тамонидан ишлаб чиқилган савдо-технологик жиҳозлар билан таъминланиш керак бўлади. Улар қўйидагилар:

- поднослар учун махсус стол;
- совуқ таомлар ва ширинликлар учун прилавка, мармитлар;
- суп ва асосий иссиқ таомлар учун прилавка-мармитлар;
- иссиқ ичимликлар учун прилавкалар;
- аравачалар.

Ташриф буюрувчилар залга кираверишда жойлаштирилган махсус столдан падносни олиб ўзлари танлаш имкониятига эга бўлишади.

Уларга официантлар ва ошпаз-консультантлар тамонидан маслаҳат-ёрдам кўрсатишади. Ҳисоб- китоб ишлари пул кўчириш, кредит ёки касса орқали нақд пул билан амалга оширилади.

Швед столи асосини овқатланишнинг тарқатиш ишлари ҳисобланиб, қисқа муддат (1-2 соатга мулжалланган) биринчи ва иккинчи таомларни

совуқ газаклар, ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари тарқатиш ишлари амалга оширилади. Бу хизмат турида тайёр маҳсулотни ишлаб чиқарувчилар ва уни истеъмолчилар ўртасида ўзига хос чегара сақланади.

Совуқ ва иссиқ газакларни бериш учун сақлаш асосий таомлар учун илиқ сақловчи мармитлар, совутиш витриналари, салат барлари учун жиҳозлар зарур бўлади. Ичимликлар учун сокни совутиш жиҳозлари, қайнатиш жиҳозлари, термослар ишлатилади. Булардан ташқари швед столи ташкил этилган худудда махсус элементлар жойлаштириладики унда ошхона анжомлари ва идиш-товоқлар жамламаси жойлаштирилади. Ташриф буюрувчилар учун столлар шу залга қўйилади. Қоида бўйича улар сервировка қилинмайди. ўрнатилган тартибга биноан таомларни тарқатишга мулжалланган столларда таомлар мутадил(нейтрал) совуқ ва иссиқ таомларга қараб тахланади. Мантиқан бу шундаш кетма-кетликда жойлаштирилганки хурандалар таомларни тарқатиш столига яқинлашиши билан дастлаб салатлар ва совуқ газакларни кейин биринчи таомларни сунгра иккинчи таомларни охирида десерт ва ичимликларни кўришади ва танлаб олиш имкониятига эга бўлишади.

Швед столи асосидаги хизматда ичимликликларни узатишда қўйидагилар инобатга олинади. Иссиқ ичимликлар учун прилавкалар бўлиши, кофе ва чой учун термос ва қайнатгичлар бўлиши зарур.

Қайнатиш жиҳозлари термослар ичимликларга бўлган эҳтиёж талаблардан келиб чиқиб режалаштирилади. Газланган ичимликлар учун махсус шарбат совутгичлар ўрнатилади. Асосий жиҳозлардан ташқари швед столида қўшимча махсус жиҳозлар(стол) ҳам ишлатилади. Қўшимча столлар муҳим вазифаларни бажаради. Масалан идиш-товоқларни, ошхона анжомлари, тарелка ва стаканлар тахлаш учун стол ҳисобланади.

Нон ва нон маҳсулотларини сақлаш ва тақдим этиш учун илиқ витриналар қўйилади. Швед столини тақдим этишда энг кичик бўлиб

кўринган хизмат турларини ҳам ёддан чиқармаслик керак. Зираворлар салфетка, ошхона анжомлари ва бошқалар бўлиши шарт.

Экспресс хизмат кўрсатиш белгиланган вақтда ўтказиладиган катта миқдорда истеъмолчиларга овқатланиш хизматларини тақдим этишда ишлатилади. Бундай хизмат кўрсатиш турлари съезд, конференция, симпозиум ва семинарларда қўлланилади.

Экспресс хизмат кўрсатиш нонушта, тушлик, кечки овқатланишни ўтказишда ишлатилади. Бу хизмат кўрсатиш услубида официантлар орқали хизмат кўрсатиш амалга оширилади ҳамда идиш идиш товоқларни йиғиштириб олувчиларни ҳам назарда тутилади.

Меню ўрнатилган овқатланиш режимига қараб олдиндан тузилади. Меню рационлар жамламаси кўринишида иккита вариантда тузилади.

Буюртмага қараб тахминий столлар сервировка қилинади. Таомларни тарқатиш ишлари менюга мос равишда ишлаб чиқилади.

Столларни йиғиштириш ишлари идишлар ва анжомларни алмаштириш умум қабул қилган услублар орқали амалга оширилади. Тадбир иштирокчилари билан ҳисоб-китоб ишлари нақд пул ёки пул ўтказиш йўли билан амалга оширилади.

Экспресс –зал ўриндиқлар сони кўп бўлмаган овқатланиш корхоналарида хурандаларга тез хизмат кўрсатиш учун мулжалланган. Бу хизмат швед столидан фойдаланилмайдиган жойларда ўтказилади. Бу хизмат турида столлар девордан 1,5 м ўзоқликда жойлаштирилган бўлиб, фуршед столи асосида хизмат кўрсатилади.

Столга этакли дастурхон тушалиб совуқ газаклар (турли салатлар, балиқли, гўшти совуқ таомлар, пишлоқлар, сарёғлар, алоҳида қадоқда сут маҳсулотлари, шарбатлар, совуқ ичимликлар, нон ва нон маҳсулотлари) тақдим этилади. Залга кираверишда касса машинаси ўрнатилади ва меню вариантлари жойлаштирилади. Нархлар ҳар қайси нонушта тушлик ва кечки овқат учун меню асосида шакллантирилади.

Мехмонлар залга киришда меню билан танишадилар, вариантлардан бирини кесиб оладилар ва уларга хизмат кўрсатувчи официантга тақдим этадилар. Официантлар ўз навбатида чек асосида ошхонада тайёрланган биринчи ва иккинчи таомларни оладилар. Бу вақтда мехмонлар буфет столига яқинлашиб совуқ газаклар, шарбат ва совуқ ичимликларни танлашади. Официантлар таомларни аравача ёки подносларда келтиришади. Хизмат кўрсатиш европа усулида тақдим этилади.

Русча стол. Айлана шаклидаги столга бирданига 20 та мижозга хизмат кўрсатиш мумкин. Стол ўртасидаги ўққа нисбатан айланиши мумкин ва унга сут-қатиқ маҳсулотлари, ошхона ва қандолат муҳсулотлари, шарбатлар, турли ичимликлар жойлаштирилади. Столнинг ҳаракатсиз қисмига газаклар учун тарелкалар анжомлар, салфеткалар қўйилиши мумкин.

Ташриф буюрувчилар стол атрофидаги стулларни банд қилган ҳолда ўзлари мустақил равишда столнинг ҳаракатланувчи қисмида жойлаштирилган маҳсулотларни танлашади. Официантлар фақат иссиқ таомлар ва ичимликларни келтириб беришади. Сунгра ҳисоб-китоб ишлари олиб борилади.

Бизнес-ланч истеъмолчиларга маълум вақт (12.00 дан 16.00 гача) арзон нархларда тезкор хизмат кўрсатишга мулжалланган. Бу хизмат тури шанба ва якшанба кунларидан ташқари ҳар куни ўтказилади. Бизнес ланч менюсида тайёрланиши қийин бўлмаган таомлар киритилади. Менюдаги минимал овқат турлари иккита совуқ газаклар, иссиқ газаклар, суплар, учта иссиқ таомлар, уй паррандаларидан тайёрланган, балиқли, гўшти, вегетарианча таомлар, 1-2 та фирма таомлари, ҳар куни алмаштириладиган 3та десерт тақдим этилади. Асосан истеъмолчиларга 3та таомлар таклиф этилади. Совуқ ва иссиқ газаклар, иссиқ овқат, десерт. Бизнес–ланч нархи олдиндан аниқланади шу билан бирга кофе ва чой нархи ҳам унга киритилади. Официантлар таомларни европача усулда ҳар бир истеъмолчига алоҳида

идишларда тақдим этишади. Бизнес-ланч таркибига алкогольсиз ичимликлар ва хошишга кўра вино ва пиво бокалда берилиши мумкин.

Бизнес-ланч учун стол газаклар пирожка ликоплари, ошхона анжомлари, фужер, рюмка ёки вино учун бокал зиғир ҳамда қоғоздан ясалган салфеткалар билан сервировка қилинади. Столга гуллар вазаларда, шамлар шамдонларда қўйилади. Ёрдамчи столда катта бўлмаган идишлар ва ошхона анжомлари захираси сақланади.

“Швед столи” асосида хизмат кўрсатишда кенг ассортиментдаги совук ва иссиқ газаклар, иккинчи иссиқ, нўхатли, сквородкада пиширилган таомлар, решеткада пиширилган гриллер, совутилган ичимликлар тақдим этилади. Ширин таомлар иссиқ ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари мехмонларга алоҳида чой десерт билан алоҳида тақдим этилади. Агарда шу куни винолардегустацияси ўтказилса, унда вино ёки шампан виносининг нархлари бранчнинг умуй нархларига қўшиб қўйилади. Якшанба бранчи турли мавзуларда ўтказилиши мумкин. Дениз маҳсулотлари, ов маҳсулотлари ва миллий ошхона маҳсулотларидан тайёрланган таомларни тақдим этиши мумкин. Тушлик учун столлар сервировкаси –минимал даражада (пирожка ликоплари, ошхона анжомлари, фужерлар, катта сафетка) бўлади. Бунда ташриф буюрувчилар сони чегараланмаган. Официантлар столларни столларни сервировка қилишади, ва истеъмолчиларга порцияланган таомларни танлашда кўмаклашади ҳамда солга элтиб беришади. Ишлатилган идишларни йиғиштиришади. Бу хизмат турида 12 ёшгача булган болалар учун нархлар чегирмали ҳисобланади.

Тақдимотлар кўргазмалар, университет, коллежларнинг очилиши, фирма ёки банкка асос солиниши, винолар дегустациясида турли хил кўринишларда ташкил этилиши мумкин. Тақдимотлар бу бу янги корхона билан хомийлар, тадбиркорлар, банкирлар, турли фирма вакилларини янги иш юзасидан алоқалар ўрнатиш мақсадида ташкил этилади.

Тақдимотлар пресс конференция шаклида бўлиб, концерт ва эстрада дастурлари киритилиши мумкин. Тақдимотнинг иккинчи қисмида эса коктейл, фуршет, буфет-тушлик ёки швед столи асосида совуқ таомлар газаклар билан тақдим этилади. Мехмонлар стол олдига келиб ёрдамчи столдан ликопларни олиб унга турли газаклардан танлайди ва ликолга жойлаштиради. Газак ликопчада пластмасса қистиргич бўлиб, мехмонлар унга ичимлик тўлдирилган рюмкани жойлаштириб столдан ўзоқлашади. Баъзида столга фақат газаклар қўйилади. Ичимликларни эса официантлар келтириб беришади.

Кофе брейк овқатланиш корхонаси тамонидан конференция, йиғилиш, иш юзасидан мулоқатлар ўтказувчиларга хизмат кўрсатиш учун ташкил этиш мумкин.

Тўғри туртбурчакли ёки айлана столга гуллар билан безатилиб таомлар фуршетдагидек тақдим этилади. Мехмонларни таомларни оёқда тик турган холда истеъмол қилишади.

Норру hour (бахтли дақиқа) бу турдаги хизмат кўрсатиш чегирмали ичимликлар учун 50% гача “а-ля-карт” менюси асосида жума кунлари соат 17.00дан 19.00 гача ташкил этилади. Баъзи холларда, барларда 17.00дан 19.00 гача бар стойкаси олдида ўтирғичлар жойлаштирилади ва швед столига тақлид қилган ҳолда порцияланган газаклар кенг ассортиментда тақдим этилади. Хизмат кўрсатишнинг сўнггида шеф-ошпаз тамонидан 50% чегирма ёки икки кружка пивадан учинчи кружка пиво бепул берилиши мумкин.

Linner (линер)-бу бу хизмат тури мехмонхоналардаги мижозлар учун мулжалланган бўлиб, қачонки улар турли хил сабабларга кўра бизнес-ланчга кечга қолган бўлсада лекин тушлик ёки кечки овқат учун линер таклиф этилади. Линер орқали хизмат швед столини назарда тутаяди. Линернинг баҳоси олдиндан келишиб олинади. Таклиф этилаётган таомлар таркибига қўйидагилар киради: шампан виноси, қизил, оқ винолар, совуқ ичимликлар,

шарбат, минерал ва мевали сувлар ичимликларга қўшимча буюртма, истеъмолчиларга тақдим этилади. Махсус линер якшанба кунлари соат 14.00 дан 19.00 гача бўлган вақт оралиғида ўтказилади.

3. Хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари қўллаш тамойиллари.

Овқатланиш корхоналаридаги ривожланган ва замонавий хизмат кўрсатишнинг асосий йўналишлари қўйидагилар ҳисобланади:

-умумий овқатланиш корхоналари маълум бир концепцияга асосланган ҳолда ташкил этилиши;

-вертуал ресторанлар тармоғи. Истемолчиларни буюртмаларини интернет тармоғи орқали қабул қилиш ва истеъмолчиларга буюртмани етказиб бериш;

-таомларни ташриф буюрувчилар кўз ўнгида тайёрлаш хизматлар;

Концептуал овқатланиш корхонаси интерьерлари экзотик ёки миллий услубда ясатилиб, менюда эса турли ошхона услубларидан фойдаланилади. Концептуал овқатланиш корхонаси ғояси мижозларга ишлаб чиқилган менюга мос равишда белгиланган мавзу асосида белгиланган хизмат кўрсатишни ташкил этиш.

Овқатланиш корхонаси интерьерлари маълум мавзу асосида жиҳозланади, идиш-товоқлар, анжомлар, маҳсулотлар, ичимликлар мос равишда етказиб берувчилардан танлаб олинади. Танланган мавзу кинематографик, тарихий, адабий ёки бошқа сюжетда масалан афсона шаклида бўлиши мумкин.

Вертуал ошхоналарда таомларга буюртмалар Интернет тармоғи орқали олинади ва элтиб берилади. Замонавий технологиялар мижозларга Интернет тармоғи орқали ресторан сайтига кириб таомлар уларнинг нархи, залнинг умумий кўриниши ва столлар жойлашуви ҳақидаги маълумотларни компьютер экрани орқали танишиб олишлари мумкин.

Интернет саҳифаларидаги асосий истеъмолчилар овқатланиш корхонасининг мижозлари ҳисобланишади. Улар нафақат маълумотлар

билан танишиши балки ҳабар юбориши ва қабул қилиши мумкин. Корхона менежери билан мулоқат ўрнатиши ва бу жараёнда уни кўриши ҳам мумкин.

Истеъмолчи нафақат ресторанда столни буюртма қилиши, ҳисоб рақами ёки кредит картаси орқали ҳисоб китоб ишларини амалга ошириши мумкин. Корхона менежери буюртма тўғрисидаги маълумотларни қабул қилиш ва ҳисобга олишни, бухгалтер эса тулов тўғрисида маълумотлар рўйхатга олади

Интернет тармоғи орқали ташриф буюрувчиларга столлар банд қилиниши, визуал тарзда менюни таҳлил қилиш, хоҳишларига кура ўртоқлашиши ва бошқа имкониятларига эга бўлади. Рангбараг олинган суратлар орқали мижозлар ресторан залидаги ҳар бир стол билан танишиш имкониятига ҳамда таомлар тайёрлаш учун ишлатилган маҳсулотларни кўриш имкониятига эга бўлади.

овқатланиш корхонасида хизмат кўрсатишнинг замонавий технологиялар орқали ташкил этилиши, мижозларни жалб қилишга ёрдам беради ва савдо ҳажмини оширади. Буларнинг барчаси ташриф буюрадиган мижозларнинг кўз унгида таомларни тайёрлаб бериш хизматларини ташкил этишга тегишли ҳисобланади. Бунинг учун меҳмонларнинг эътиборини тортиш учун тақдим этилаётган таомлар тўғрисида маълумотларни тўғрилиги менюдаги фото сурати ҳамда ходимларни бу жараёни ўтказиш учун ўқитиш зарур бўлади.

Таомларни меҳмонларнинг кўз унгида тайёрлаш учун тажрибали ошпазлар керак бўлади.

овқатланиш корхонасида замонавий хизмат кўрсатишга “кейтеринг” тизимидаги жойига бориб хизмат кўрсатишни ташкил этишни киритиш мумкин.

“Кейтеринг” термини корхона ёки ишчи-ходимлар ҳаракатини англашиб, қабул маросимларини ташкил этиш, ресторан ташқарисида банкет уюштириш ёки спорт ўйинларида хизмат кўрсатиш ва бошқа дабдабали тадбирлар учун овқатланиш маҳсулотларини, ичимликлар, идиш товоқлар,

ошхона анжомлари ва бошқаларни етказиб бериш ва хизматлар тақдим этиш ишларини ўз ичига олади.

Кейтрингнинг қўйидаги турлари мавжуд

-ижтимоий

-бинода

-корхонадан ташқарида

-жойига бориб (шартнома асосида маҳсулотларини етказиб бериш)

-ҳар хил турдаги савдони ташкил этиш

-VIP кейтринг

Кейтринг саноатининг ривожланишида ва ўсиб боришида истеъмолчиларнинг қизиқишларини инобатга олинадиган ва хизмат кўрсатишнинг бир неча вариантлари кўрсатилади.

Ижтимоий кейтринг тақдим этилаётган хизматлар ва таомларнинг барчаси оммавий тадбирларни ўтказиш оммавий тадбирларни ўтказиш учун ташкил этилади. Кейтринг хизматининг бундай тури алоҳида хусусияти шундаки таомларни тайёрлаш ва жиҳозлар билан таъминланиши буюртмачининг назорати остида ва унга тегишли жиҳозлар билан унинг худудида амалга оширилади.

Ижтимоий кейтринг афзалликлари ҳаражатларнинг бирмунча камайиши жиҳозлар учун ҳаражат қилинмаслигини айтишимиз мумкин. УОК буюртмачига шартнома асосида столни элита даражасини ошириш мақсадида сервировка учун алоҳида буюмлар ва анжомларни тақлиф этади.

овқатланиш корхонаси кейтринг хизмат кўрсатиш билан кўплаб умумий тамонлари мавжуд. Турли хил тадбирларни ўтказиш мақсадида буюртмачига сервис хизматларини тақдим этиш учун жиҳозланган бинолар тақдим этилади. Уларга аванзал, умумий қабуллар учун банкет зали таомларни ва маҳсулотларни тайёрлаш учун ошхона маҳсулотларини сақлаш учун совитиш шкафлари, зал ва ресторан столларини жиҳозлаш учун зарур бўладиган ошхона жиҳозлари идиш товоқларни ичимликларни сақлаш учун

алоҳида хона ажратилади. Кейтринг хизматининг бу тури афзалликлари шундаки маросимларни жойига бориб ўтказишдан кўра вақт тежалди. Кучиб юрадиган овқатланиш корхонасининг камчилиги шундаки бундай хизмат кўрсатиш учун тўловни амалга ошириш лизинг, суғирта, ишлаб чиқариш. Ҳаражатларининг кўплигидир.

Корхонадан ташқарисидаги кейтринг озиқланиш индустриясида жуда машҳур. У буюртмачининг жойида унинг талабларини инобатга олган ҳолда хизмат кўрсатишни назарда тутди.

Ташқаридаги кейтрингнинг устунлиги шундаки, унинг кўпгина ҳаражатлари (жой арендаси, устама нархлар, коммунал хизматлар тўлови, солиқларнинг пастлиги).

Камчилиги транспорт воситалари ва махсус жиҳозларда тайёрланган таомларни ва кондитер маҳсулотлани, ичимликларни сақлаш ва ташиш учун юқори ҳаражатлар.

Кўчиб юрувчи кейтринг жамоавий овқатланишга эҳтиёж бўлган жойлар –қурилиш майдонлари, офисларга ярим тайёр маҳсулотларни етказиб бериш.

Умумий овқатланиш корхоналари иссиқ таомларни уйга етказиб бериши ҳам тайёр маҳсулотнинг чакана савдоси сифатида кейтринг хизматининг бир тури ҳисобланади.

Кейтрингнинг бошқа мисоли спорт мусобақалари, фестиваллар, карнаваллар ва бошқа кўп сонли иштирокчиларнинг тадбирларини ўтказиш вақтида озиқ-овқат маҳсулотларини ва яхна ичимликларни сотишда ҳам фойдаланилади.

VIP кейтринг юқори малакали ошпаз ва официантларни ёллаб овқатлантириш хизматини кўрсатишни кўзда тутди. Маҳсулотларга ишлов бериш ва таомларни тайёрлаш буюртма қилинган жойда ва буюртмачининг назорати остида амалга оширилади.

Умумий овқатланишнинг мерчандайзинги бу маҳсулотлар сотувини ва овқатлантириш хизматларини рағбатлантирувчи фаолият ҳисобланади.

28-мавзу. Ресторанларда турли мамлакатлардан ташриф буюрган туристлар овқатланишини ташкил этиш

1. Одоб қоидалари.

2. Чет эл сайёҳлари учун миллий ошхонанинг ичимлик ва таомлари.

1. Одоб қоидалари.

Ресторан, қаҳвахона, ошхоналарда хизмат кўрсатиш маданияти мижозларнинг таом истеъмол қилиш маданияти билан узвий боғлангандир.

Таом ейиш маданияти — аввало мижоз ўз ўрнида яхши ўтира билиши, ўзини тўғри, чиройли тутиши, таом ейиш маданиятига риоя қилиши лозим.

Стул атрофида ўтирганда қуйидаги асосий қоидаларга риоя қилиш тавсия этилади.

Таом ейиш маданияти. тўғри ўтириш, безовта бўлмаслик, стул суянчиғига енгилгина суяниб ўтириш керак. Стулни столга жуда яқин суриш, шунингдек, анча нарига жилдириш ҳам мумкин эмас.

Қўлларни таом кутаётганда тизза кўзларига қўйиб ўтириш мақсадга мувофиқдир. Қўллар билан сочларни ростлаш, тузатиш, пешона, бош терларини артиш, қўлларни иякка тираб ўтириш, дастурхонни ўзича ростлаш, идиш-товоқдарни қўзғатиш, сонини назорат тавсия қилинмайди. Таом еяётган пайтда тирсакни стол устига тираб ўтириш ярамайди.

Сочиқчани ёзиб тизза устига солиб ўтириш керак. У кийимни таом сачрашидан химоя қилади. Таом ейиш жараёнида лабларни ошкора артмаслик, салфеткани енгилгина лабларга босиш тавсия этилади, агар гигиеник қоғоз салфеткалар бўлса, яна ҳам яхши. Таом истеъмол қилиниб бўлгач, сочиқларни тарелканинг ўнг томонига, агар тарелкалар олинган бўлса, унинг ўрнига тахламасдан қўйиш керак.

Нон тарелкаларда берилади, қўл билан олинади. Кесилган ёки синдирилган бўлақлари олинади. Сомсалар синдирилмай, бутунича ейилади. Сарёғ — синдирилган, кесилган нон бўлағи ўнг қўл билан олинади, пичоқ билан ўнг қўлда сарёғ сурилади. Махсус пичоқ бўлиши мумкин ёки ишлатилаётган пичоқда сурилса ҳам бўлади, бироқ ундаги таом юки сарёғга ўтмаслиги керак.

Қиём, жем, повидло - тарелкаларга олинади, сўнгра нон бўлағига сурилади.

Бутерброд - қўл билан олинади, пичоқ ва вилка ёрдамида ейилади.

Ҳамма учун умумий таом қўйилганда хўрандалар ўз олдидан кераклисини тарелкасига солиб олиб истеъмол қилаверади.

Колбаса, ветчина — тарелкага солинади, пичоқ ва вилка ёрдамида ейилади. Балиқ, гўшт, сабзавот салатлари пичоқ ва вилка ёрдамида истеъмол қилинади.

Булъон ва пюре-шўрва — косаларда тортилади, қошиқ билан ичилади, совуган тақдирда косани кўтариб бир четидан ичаверса ҳам бўлади. Таомни совутаман деб коса, қошиқларга пуфлаш тавсия этилмайди. Уни қошиқ билан аралаштириш ва совушини кутиш керак. Агар таом ичида йирик маҳсулотлар бўлса, қошиқ билан бўлиб ейилади. коса охирида қолган озгина суюқликни олиш

учун коса қийшайтирилади ва қошиқ, билан олинади.

Гўшздан тайёрланган иссиқ таомларни пичоқ ва вилка билан ейилади. Овқатланиш жараёнида пичоқ ўнг қўлда, вилка чап қўлда ушланади. Пишган гўштни хар қим ўз хохишига қараб кесади. Гўштнинг ҳаммасини кесиб, сўнгра вилка билан ейиш тавсия этилмайди. Оз-оздан кесиб истеъмол қилинса, гўшт совумайди. Котлет, тефтели ва ҳоказоларни пичоқ, билан кесиб ўтириш шарт эмас, вилка билан бўлса ҳам бўлаверади.

Овқатланиш пайтида пичоқ ва вилкадан фойдаланганда ҳар иккаласини қўлдан қўймаслик керак. Вилка билан таом олинганда пичоқ, билан уни ростланади, тўғриланади, аммо пичоқ билан таом бўлаклари вилка устига қўйилмайди.

Паррандалар гўштини ейишда пичоқ ва вилка билан гўшти суякдан ажратилади, сўнгра қўл билан ейилиши мумкин. Таомдан сўнг қўл иссиқ, сувда ювилади. Балиқли таомлар ейишда пичоқ, ишлатилмайди. Вилка билан гўшти суякдан ажратилади ва бирданига иккита вилка билан истеъмол қилинади.

Қуш ва балиқ, гўштлирдан ажратилган суяклар алоҳида тарелкаларга солинади.

Юмшоқ, таомлар, картошка, сабзавот ва бошқалар пичоқ, билан кесилмайди, вилка билан бўлақларга бўлинади. Картошкани бўлганда аталага айлангириб юбориш ярамайди. Гуручли суюқ таомлар қошиқ билан қуюқлари вилка билан ейилади.

Пиширилган тухумнинг пусти чой қошиқ билан уриб синдирилади ва тозаланади, сўнгра пичоқ билан кесилиб, истеъмол қилинади. Қовурилган тухум вилка билан ейилади. Агар тухум ветчина билан қовурилган тақдирда пичоқда кесилиб, вилка билан ейилади. Омлет ва картошка оладъисини иккита вилка билан ейилади. Паштет одатда вилка билан ейилади, аммо уни нонга суриб еса ҳам бўлаверади.

Таомни шошмасдан ейиш, таом истеъмол қилиш жараёнида оғиздан товуш чиқмаслиги керак.

Таом ейишда гавдани имкони борица тўғри тутиш, тарелка устига ётиб олмаслик лозим. Агар таом қайноқ бўлса, устидан совуқ сув ичиб юбориш тавсия этилади.

Таом еганда лунжни тўлдириб олиш шарт эмас. Таом ейиш вақтида фужер ёки нон олиш зарур бўлиб қолса, пичоқ, вилкани бир-бирининг устига қилиб, вилканинг учли томони пастга, пичоқнинг ўткир томони чапга қаратиб тарелкага қўйилади. Пичоқ ва вилкаларнинг соп томонини столга, уч томонини тарелка четига қўйса ҳам бўлади, аммо у холда уч томонидаги суюқлик дастурхонга оқиши ёки сидирилиб тушиб кетиб, дастурхонни ёки мижоз кийимини ифлос қилиши мумкин.

Мижоз қошиқ, вилка, пичоқларни ерга тушириб юборса, официант тезда уни тозасига алмаштириб бериши даркор. Атрофдагиларнинг диққатини жалб қилмаслик учун овқатланаётган мижоз энгашиб, тушиб кетган нарсани олмаслиги ва официантдан кечирим сўрамаслиги керак.

Таомланиб бўлгач, хўранда тарелкаларни ўз олдидан нарига суриб қўймасин, пичоқ, қошиқ, вилкани тарелкага териб қўйсин. Уларни тартибли қилиб сопларини ўнг томонга параллел холда, вилкаларнинг учли, букилган томонлари юқорига қаратиб қуйилади.

Олма, нокларнинг пўсти арчилади, ўртаси тозаланади, тарелкаларга терилади, уни қўл билан ейиш мумкин.

Олхўри, ўрикларни пичоқ билан кесиб данагидан ажратиб ейиш ҳам мумкин, шундайича пичоқ ишлатмасдан еяверса ҳам бўлади.

Гилос, олчаларнинг данакларини оғиздан қошиққа олинади ва тарелкага солинади.

Тарвуз, қовунларни тилик, карч, коса қилиб ейиш ўзбек халқида азалдан мавжуд. Ресторанларда эса бошқачароқ. Тарвуз, қовунлар сўйилади, уруғи ажратилади, пучоғи олиб ташланади, сўнгра карч қилиб тарелкаларда берилади, Апельсиннинг пўсти пичоқ билан олиб ташланади, тиликларидан бўлакчаларга бўлинади, тарелкага терилади, сўнгра қўл ёки вилка билан ейилади.

Мандариннинг пустини қўл билан ажратилади, тиликларга бўлинади, ейилгач, уруғини чой қошиқда олинади ва тарелкага солинади.

Бананнинг пўстини ярмигача арчиб, пастки томонидан ушлаб ейиш мумкин. Бироқ уни бутунлай пўстини олиб пичоқ билан кесиб, вилкада ейилса мақсадга мувофиқ иш бўлади.

Кулупнай сифат меваларни десерт қошиқлари билан ейилади. Қандни махсус кискич билан ёки қўл билан олинади.

Чой ёки қахвада қандни чой қошиқ билан аралаштирилади, қанд эригач, қошиқ тарелкага қўйилади. Қахва қуйилганда идиш тарелкадан кўтарилмайди. Стаканга чой қўйилганда қошиқ стакандан олинмайди. Чой қуйиб бўлингач, қошиқ олинади. Чойда қанднинг эришини кутиш керак, куч билан қандни майдалаш тавсия этилмайди. Кесилган лимон бўлагини чой ёки қахвага солиш учун махсус вилкадан фойдаланилади, қошиқ билан эзилиб, шарбати чиқарилади ва қолдиғи тарелкага солинади.

Торт, пирожний ва бошқа қандолат маҳсулотлари учун махсус чой қошиқлари, вилкалар ишлатилади. Агар пирожнийлар кичкина қоғоз салфеткаларида бўлса, тарелкаларга солиб истеъмол қилинаверади.

Пирожний ва кекслар қаттиқ бўлса, синдириб истеъмол қилинади.

Данақли компот берилса, сездирмасдан данақни оғиздан олиб, тарелкага ташлаш керак.

Балиқли таомларга лимон кесилмаси берилса, вилканинг орқа томони билан сиқиб шарбати чиқарилади.

2. Чет эл сайёҳлари учун миллий ошхонанинг ичимлик ва таомлари.

Савдо бўлинмалари ва ошхоналарда хизмат кўрсатишни кузатиш шуни билдирдики, чет эл сайёҳлари ўз миллий таомлари берилишини ёқтирадилар. Шу даврда ҳар қандай чет эл Мехмониغا кутилмаган ходиса бўладики, агарда овқатланиш корхонасида у ёки бу ўзининг мамалакатининг таом бериладиган бўлса. Сайёҳлар рус ошхонаси ва бошқа халқлар ошхонаси билан танишишни хоҳлайдилар. Агар уларга меню тузилса, улар миллий таомни билиши керак.

Скандинавия сайёҳларига: совуқ таом, ёғли икра, лосось ёки лимон билан сёмга, шпрот, сардина, балиқ, тузилган севрюга, бличиклар, сметанали чучвара, пироглар, сосиска билан карам. Десертга янги узилган мевалар, олмали вино, торт, рулет, пирожнийлар. Ичимликлардан кофе, чой, шведларга қўй гўшти, макарон

махсулотлари, финларга творог, ундан тайёрланган махсулотлар таклиф қилинмайди.

Польшалик сайёҳларга: совуқ таомлардан икра, балиқ, тузлаган севрюга, сельдь, ветчина, товук,

1-таомларга: тухумли, гуручли, сабзавотли шўрвалар, гўшти таомлар котлетлар, бифштекс. Компот, желе, мусс, крем, морожное, торт. Дастурхонга оқ бугдой нон қўйилади. Овқатдан сўнг кофе берилади.

Немис ва австралиялик сайёҳларга: совуқ таомлардан турли хил балиқли консервалар, колбасали таомлар, ковурилган қуш, салатлар.

1-таом: гўшти, сабзавотли, балиқли, қушли, гўшти таомлар.

2-таом: қайнатилган ва ковурилган балиқ, димланган сабзавот.

Диссертлардан: янги мевалар, желе, крем, олмалар, пирожки. Кондитер махсулотларидан: торт, пирожное. Хар овқатланишда сарёғ таклиф этилади. Овқатланиш кофе билан тугайди. Тушки ва кечки овқатга пиво таклиф этилади. Дастурхонага оқ ва қора нон қўйилади. Франциялик сайёҳларга: совуқ таомлардан- балиқли деликатес, турли хил салатлар, сир. Иссиқ таом балиқли копиль, қушли, икрали блинчиклар, пироглар.

1-таомлар: пирожкали турли хил гарнирли шўрвалар.

2-таомлар: балиқ, мол, қўй гўшtidан тайёрланган таомлар.

Дисерт - янги мева, компотлар, мевали салатлар, желе, олмалар, музқаймоқ, суфле.

Дастурхонга оқ ва қора нон қўйилади.

Чехиялик сайёҳларга: совуқ таомлар-бутерброд, гўшти ассорти, ковурилган товуклар, тухумли майонез, сир.

1-таомлар: чучвара, сабзавотли шўрвалар.

2-таомлар: ковурилган бузоқ гўшти, димланган чўчка гўшти, бифштекс, филе, шницель, димланган мол гўшти, спаржа, турли карамлар.

Дисерт: янги мевалар, компот, мевали сироп, желе, кремлар.

Нонуштага сутли таомлар берилиши керак. Овқатланишдан олдин қора кофе берилади. Оқ нон ейилади. Венгриялик сайёҳларга: совуқ таомлар балиқ, сардина, ветчина, салат, сир.

Иссиқ овқатлар тухум, омлет.

1-таом: шўрвалар, уха, лапша.

2-таом: балиқ, бифштекс, филе, атрекот, ростбиф, чўчка гўшти, помидор.

Десерт- янги мевалар, компот, крем, желе, мусслар, музқаймоқ. Оқ нон қўйилади.

Венгриялик сайёҳлар; совуқ таомлар балиқ, сардина, ветчила, салат, сир. Иссиқ овқатлар тухум.

1-таомлар шўрвалар, уха, лапша.

2-таомлар балиқ, бифштекс, антрекот, ростбиф, чўчка гўшти, азу помидор.

Диссерт-янги мевалар, компот, крем, желе, музқаймоқ. Оқ нон қўйилади.

Руминиялик сайёҳларга; совуқ таомлар балиқ, колбаса, ростбиф, мевалар.

1-таомлар товукли, тухумли, пельмени, сабзавотли шўрвалар.

2-таомлар балиқ, чўчка гўшtidан шашлик, ростбир, азу, гулеш, товук, омлет.

Десерт - янги мевалар, компот, планбир кондитер-торт, пирожки. Оқ нон қўйилади.

Югославия сайёҳларга; Совуқ таом - колбаса, гарнирли ветчила, хренли ростбиф. Товуқлар, балиқли ва гўштли асортти, салатлар.

1-таомлар турли, хилдаги гарнирли ва пирожкали шўрвалар, товуқли лапша.

2-таомлар картошка билан балиқ филе;

Бифштекс, антрекот, рамштекс, гуляш, азу;

Диссерт-янги мевалар, компот, желе, крем, олма ва нонлар, пирог, пирожнилар, пломбир. Оқ нон қўйилади.

Италиялик сайёҳларга; совуқ таомлар ростбиф, саунви, сардиналар.

1-таомлар пелмени, фрикаделькали, вермишели, гуручли, помидорли, карамли шўрвалар.

2-таомлар гарнирли, қовурилган балиқ, шашлик, бифштекс.

Диссерт янги мевалар, ёнғоқ, компотлар, пироглар, ватружка, торт. Оқ нон қўйилади.

Болгариялик сайёҳларга; совуқ таомлар, сир, турли хил салатлар.

1-таомлар бузоқ ёки қўй гўшtidан тайёрланган бифштекс, товуқ.

Дессерт янги мевалар, тарвуз қовун, компот, морожное пломбир, пироглар, ватрушка, тортлар.

Сайёҳлар хоҳишга қараб қаттиқ, сут ёки кофе берилади.

Қора ва қизил мурч қўйилади.

Испаниялик ва португалиялик сайёҳларга; совуқ таомлар майонезли балиқ, товуқлар, салатлар, сир; иссиқ таомлар шўрва.

1-таомлар шўрвалар.

2-таомлар буғланган балиқ, кабоб, гуляш, помидорлар, бақлажонлар.

Диссерт - янги мевалар, ёнғоқ тортлар, пламбир. Шартли равишда қора ва қизил мурч. Оқ ёки қора нон.

Грециялик сайёҳларга; совуқ таомлар товуқлар, сир. Иссиқ таомлар русча пирог, балиқ ёки қискичбақали, покил омлетлар.

1-таомлар шўрвалар, товуқли лапша.

2-таомлар гарнирли бифштекс, лангет, шашлик, азу, гуляш, помидорлар, бодринглар.

Диссерт-янги мевалар, ёнғоқ, олмалар, торт. Оқ нон қўйилади.

Кубали сайёҳларга; совуқ таомлар гўштли, балиқли салатлар, тузланган колбаса, помидорли салат.

1-таомлар пельмени шўрвалар.

2-таомлар балиқ, балиқли котлетлар, рагу.

Диссерт мевали компотлар, кремлар, пломбир. Оқ нон қўйилади.

Арабистонли сайёҳларга;

1-таомлар товуқли, тухумли, гуручли шўрвалар, гуляш, кабоб.

2-таомлар азу, бақлажон.

Диссерт - янги мевалар, тарвуз, қовун, компот, олмалар, морожное. Оқ нон қўйилади.

Ҳиндистонлик сайёҳлар;

1 - таомлар лапша, шпинот, гуручли шўрвалар.

2 - таомлар қовурилган, қайнатилган картошка.

Диссерт янги мевалар, қовун, тарвуз, янги мевалар салатлар турли хил компотлар ва х.з. Мусулмон халқига; мол, қўй гўшти тавсия этилади.

Мевали ва томатли соклар қўйилмоғи лозим.

Эронлик сайёҳларга; Совуқ таомларнинг қайнатилган балиқ, селдь.

1-таомлар қўй ва гуручли шўрва, товуқли лапша.

2-таомлар шашлик, товуқлар, бақлажон, помидор.

Диссерт кисель, компот, тарвуз, қовун, ананас, жем ва х.з.

Овқатланишдан сўнг печеньели чой берилади. Оқ нон қўйилади.

Хитойлик сайёҳлар;

1-таомлар шўрвалар;

2-таомлар қовурилган балиқ, азу гуляш, бефстроган, чахохбили, котлетлар, макоронлар.

Диссерт янги мевалар, тарвуз, компот, ширин пироглар, мевали морожное. Оқ нон қўйилади.

Япониялик сайёҳларга;

1- таомлар пельмени, сабзавотли, тухумли, пирожкали, шўрвалар, карам, помидор, товуқ колбасалар.

2 - таомлар қайнатилган ва қовурилган балиқ, сабзавотли рагу.

Диссерт бир хил равишда. Оқ нон қўйилади. Совуқ мевали соклар қўйилмоғи лозим. Шартли равишда туз, муруч, уксус, ўсимлик ёғи.

Кореялик сайёҳларга;

1-таомлар борш шўрвали, лапшали шўрва.

2-таомлар гуляш, азу, товуқ.

Диссерт - бир хил. Оқ нон қўйилади.

Ҳар бир овқатланишдан сўнг иссиқ, қўқ чой берилмоғи лозим.

Балиқли, сутли таомларни таклиф қилмаган мақул.

Монголиялик сайёҳларга;

1-таомлар гуручли шўрва.

2-таомлар қайнатилган қўй гўшти гуруч б/и, коклет, мол-кабоб.

Диссерт – мевалар, узум, компот, чой сутли, пирожный, торт.

Овқатланишдан сўнг шартли равишда чой ёки компот берилмоғи лозим.

Индонезиялик сайёҳларга;

1-таомлар гречка, пирожка, гуручли шўрвалар.

2-таомлар қайнатилган ва қовурилган балиқ, палов.

Диссерт – компот, ананас, соус.

Эрталаб сутли чой берилади. Оқ нон қўйилади.

Тегишириш учун саволлар

1. Хорижий туристларнинг турлари қандай?
2. Европалик туристлар таомлари қандай бўлиши керак.
3. Япония туристлари таоми қандай бўлиши керак?
4. Гуруҳ бўлиб келган туристларга қандай хизмат кўрсатилади?
5. Хорижий туристларни овқатлантиришда қандай ўзига хос хусусиятлар бор?
6. Официант хорижий туристларни қабул қилишнинг қандай қоидаларини билиши керак?
7. Хорижий туристларга хизмат қилишда бош официант ва официантларнинг масъулиятлари нимадан иборат?

29- Мавзу: Туристлар овқатланишини транспортда ташкил этиш

Режа:

Туристларни ҳаво транспортида овқатлантириш
Туристларни темирйўл транспортида овқатлантириш
Туристларни автомобил транспортида овқатлантириш

Транспорт саёҳати –бу туристлар саёҳатни алоҳида ёки гуруҳ белгиланган маршрут буйича путёвка асосида транспортнинг турли турларида амалга оширишдир.

Транспорт саёҳати классификация буйича қўйидаги турларга ажратиш мумкин.

Маршрут турларига кўра транспорт саёҳати

1. Темирйўл
2. Дарё
3. Денгиз
4. Автобус
5. Ҳаво йўли
6. Бошқалар

Транспорт турларига кўра

1. Поезд
2. Автобус
3. Самалёт
4. Теплоход, яхта, лодка
5. Мотоцикл, велосипед
6. Ҳаво шари, делтаплан

Мавсумийлигига кўра

1. Йил давомида
2. Мавсумий
3. Бир марталик

Фан-техниканинг ривожланиши туристлар учун кўп имкониятлар яратди.

Бугунги кунда ҳаттоки косметик саёҳатлар ҳам таклиф этилмоқда. Саёҳат қилишнинг қайси транспорт туридан фойдаланмасин овқатланиш тўғрисида ўйлаб кўрмаслик мумкин эмас.

Ҳаво йўлидаги саёҳат чоғида туристларни овқатлантириш.

1935 йилдан бошланган ҳаво транспорти планитамизда яшовчиларни ўзаро боғлаб, ўзоқ ороларда дам олиш, халқаро тадбирларни ташкил этиш масалан турли давлатларда фестиваллар орқали миллионлаб одамларни яқинлаштириш эмконини яратди.

Икки халқаро авиа ташкилот авиайўналишларни координацияш ва хавфсизликни таъминлаш ўз зиммасига олади. Улардан бири Халқаро фуқаро авиацияси ташкилоти (ИКАО) ва Халқаро ҳаво транспорти ташкилоти (ИАТА).

ИКАО-халқаро бошқарув ташкилоти, ИАТА-авиакомпаниялар ассоцияси ҳисобланади. Махсус компьютер тизими

Энг қўлай, тез, ишончли саёҳат турларини амалга ошириш транспорти бу самолёт ҳисобланади. Туристлар учун энг кўп тарқалган бўлиб, у ўзоқ



юртларга саёҳат қилиш имконини беради. Бугунги кунда жаҳон авиакомпанилар ўртасида рақобат кўраши кетаётган бир пайтда, тажавузкор маркетинг сиёсати олиб борилмоқда. Шу элементлардан бири овқатлантиришдир. Авиакомпаниялар туристларни хушнуд қилиш мақсадида турли хил миллий ошхона таомларни таклиф этади. Компания маркетингларини ҳисоблашадигани «Эркаклар юрагига йўл унинг ошқозони орқали» шунга ўхшаш «Барча йўловчи юрагига йўл у аёл ёки эркак бўлсин учуш чоғида уларнинг қизиқишларини. Эҳтиёжларини таъминлашга қаратилган бўлиши керак».

Самолёт борти ошхонаси ўзининг профессионаллиги бўйича даврий равишда аттестациядан ўтиши ва тегишли сертификатга эга бўлиши керак.

Авиакомпания озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчиларнинг лидерлари билан ҳамкорлик ўрнатишади. Зарур бўладиган ошхона анжомларининг юқори сифатлисини харид қилади.

Хизмат кўрсатиш сифати ва меню ассортименти рейсинг классига боғлиқ бўлади.

Бортли овқатлантиришнинг 40 га яқин турли таклиф этилиши мумкин. Улар ёшга, тиббий кўрсатма асосида бўлиши мумкин.

Буюртмалар (чиптани расмийлаштиришда) қўйидаги турдаги овқатланиш турларини таклиф этилади.

-болалар

-чақалоқлар

-вегетариан (бир неча турлари)

-камкалорияли

-мусулмонча

-ҳинд вегетариан бўлмаган овқатланиш

-даволовчи овқатланиш

-тузсиз овқатланиш

-клејковина сақламайдиган овқатланиш

Туристларни темирйўл транспортида овқатлантириш

Темирйўл транспортида овқатлантириш вокзалларда станцияларда ва поездда ташкил этилади. Овқатлантириш хизматлари йўловчиларга максимал

қўлайлик яратиш вақтни тежашни кўзда тутди.



Вокзалларда йўловчиларга ресторан, бар, битро, кофе-автомат, орқали амалга оширилади. Вогон ресторан иккита салондан иборат бўлиб 48 ўринга 24та стол қўйилади. Вогон ресторанда суюқ ёқилғига мослашган плита совитиш шкафи, муз учун идиш, ишлаб чиқариш столи турли мақсадга мулжалланган асбоб анжомлар бқлиши керак. Вагон-ресторанлар соат 9.00дан 23.00 гача ишлайди. Ресторанга кириш унинг иш вақти тугашидан 30 минут олдин тухтатилади.

Поезднинг турига кўра йўловчилар контингентига кўра рейс бригадаси шакллантирилади. У 5-7 кишидан: директор, ишлаб чиқариш бўйича ўринбосар, ошпаз, ошхона ишчиси, идиш-товоқ ювувчи, 2та официантдан шундан бир официант тарқатувчи(тележка орқали). Официант тарқатувчи вагонлардаги йўловчиларга сут маҳсулотлари, булочка, сэндвичлар, тайёр ошхона маҳсулотларининг юқори асортиментда таклиф этилади. Хизмат тугагач ишлатилган идишлар йиғиштирилади.

Автомобил транспортида йўловчиларни овқатлантириш туризм соҳасида автомобил транспорти турли кўринишда бўлиши мумкин:

Авто хизматлар:

1. Автобусда саёхатни ташкил этиш
2. Туристларнинг шахсий автомобилида ташкил этиш
3. Автомобилларни ижарага бериш

Автобус маршрути турисларовқатланишини таъминлайди лекин автобус салонида ошхона анжомларидан фойдаланиш мумкин .



Ошхона анжомлари автобус классига боғлиқ.

3* категорияли туристик классда мини ошхоналар (кофе-қайнатгич, мини – бар. Совутгич, ичимликлар учун термонагривател) бўлади.

4* категорияли “комфорт” класс мини ошхона, совутгич, ичимликлар учун термо иситгич бўлади.

Эксклюзив 5*ли классда

совутгич, ошхона грилл ва микротулқинли печ билан иссиқ ва ва салқин ичимликлар дозатори, стаканлар учун подставка, йиғиладиган столлар, чиқиндиларни йиғиштириш учун ускуналар.

Маршрут давомида туристларни автомобиллар тўхташ жойлари ҳам ташкил этилади. Ресторан хўжалиги автовокзалларда, йўлда ҳам ташкил этилиши мумкин.

Овқатлантиришни даволаш-соғломлаштириш туризмида ташкил этиш. Даволаш-соғломлаштириш туризми-бу саёҳатнинг дам-олиш ва даволанишни кўзда тутди. Уларнинг курорт-санаторияларда ташкил этилади.

Соғломлаштириш туризми турли касалликларга профилактика ва дам олишни таъминлайди.

Соғломлаштириш туризми қўйидагга мос классификацияланади. Кейинги даврларда туристлар бу туризм турига қизиқиши ортиб бормоқда. Хаётнинг тез ўзгариши воқеа ходисалардан стресс ҳолатларни кузатилиши, маълумотларнинг ўсиб бориши, экологияни кўп давлатларда бўзилиши оқибатида одамларнинг бу туризмга боришини кўпайтирмоқда.

Даволовчи овқатлантириш икки тизм бўйича амалга оширилади. Булар элементар ва парҳез.

Элементар тизим ҳар бир меҳмон учун алоҳида овқатланиш рационали тузишга асосланади.

Парҳез тизим. Олдиндан ишлаб чиқилган умумий парҳез таомлардан иборат бўлиши мумкин.

1. Парҳез таомлар юқори кислотали ошқозон касалликларда унда вегетирианча, парҳез шўрвалар, бўғда пиширилган сабзавотлар, гушт ва балиқ маҳсулотларининг ёғсиз турлари, сут ва сут маҳсулотларнинг, парҳез таомлардан иборат бўлиши мумкин.
2. Парҳез таомлар ошқозон кислоталиги паст бўлганда мева-сабзавотлар билан бойитилган бўлиши керак.
3. Парҳез таомлар моддалар алмашинувида, қандли диабет касалликларида қўлланилади. Рационда гушт ва балиқ маҳсулотларининг ёғсиз турлари аччиқ бўлмаган ва тузланмаган маҳсулотлар бўлиши керак. Рационда углеводларнинг чегараланган турлари бунда шакар, қандолат маҳсулотлари муробблар ва бошқалар бўлиши мумкин.
4. Ошқозон ичак касалликлари билан боғлиқ бўлган касалликлар учун алоҳида рацион ишлаб чиқилади. Рацион сут маҳсулотлари, мева ва сабзавотлар билан бойитилади.
5. Парҳез таомлар ҳеч қандай овқатланишнинг махсус овқатланишни талаб қилмайдиган шахслар учун мулжалланади.

30- Мавзу: Мехмонхона ресторанларида туристлар овқатланишини ташкил этиш

Режа

1. Мехмонхоналар классификацияси.
2. Мехмонхона турлари.
3. Хоналар. Интерьер.
4. Туристлар овқатланишидаги асосий хизмат формалари.

1. Мехмонхоналар классификацияси.

Мехмонхоналарни категориялар бўйича таснифлаш қуйидаги талабларга асосланади:

- Моддий-техник таъминланганлиги;
- хизмат турлари ва сифатли хизматлар кўрсатиш;
- хизмат кўрсатиш даражаси.

Категориялар «*» юлдуз белгилар орқали таснифланади. Хизматлар даражаси қанчалик юқори эканлигини юлдузлар сони кўплиги билан аниқланади.

Мехмонхоналар 5та тоифага бўлинади.

Олий даражали Мехмонхоналар 5та ***** юлдуз билан белгиланади. Энг паст даражали Мехмонхона «*» 1та юлдуз билан белгиланади.

Мехмонхоналарда қуйидаги минимал даражадаги стандарт талаблар белгиланган:

1. Ҳар қандай даражадаги Мехмонхоналар қуйидагиларга эга бўлиши керак: қулай юриш йўллари, йўлакларга белгилар қўйилган бўлиши, барча ерлар етарли ёриткичлар билан таъминланган бўлиши, тоифаси кўрсатилган ва мемонхона номлари мавжуд «вивеска»ларга эга бўлиши керак. Мехмонхона бинони бир қисмини эгаллаган бўлса алоҳида кириш йўллари бўлиши шарт.
2. Бинонинг қурилиш элементлари ва архитектура-режалаштириш қарорлари, ҳамда фойдаланаётган техник воситалар қурилиш нормаларига (меъёр) жавоб бериши зарур.
3. Мехмонхонанинг экологик жихатдан жойлашуви яшовчиларга қулай бўлиши керак.
4. Мехмонхона шароитлари яшов учун бехатар, Мехмонларни буюмлари ва соғликлари сақланишига жавоб бера олиши керак.
5. Бинонинг авария чиқиш йўллари, зиналари ва кўрсаткич белгилар авария ҳолатида ҳам оддий ҳолатда ҳам аниқ кўрсатилиши зарур.
6. Мехмонхона ёнғинга қарши химоя воситалари билан таъминланган бўлиши керак.
7. Мехмонхонада санитар-эпидемиология назорати томонидан ўрнатилган санитар-гигиена меъёри ва қонунларига риоя қилиниши зарур.
8. Мехмонхона иссиқ ва совуқ сувлар захираси билан таъминланган бўлиши, қувурлар (канализация), иситкичлар, совуткичлар, хавони янгиловчи жихозлар билан таъминланган бўлиши керак.

Ҳар бир номерда радио, телевизор ва телефон алоқалари билан таъминланган бўлиши зарур. Табиий ва сунъий ёритилиш меъёрларига жавоб бериши шарт. Номер фонди бир ва иккиталик ўринлар билан таъминланган номерлар 60 фоиз бир «*» юлдузли Мехмонхоналар, 80 фоиз икки «**» юлдузли ва 100 фоиз уч «***», тўрт «****» ва беш «*****» юлдузли Мехмонхоналарга хос. Кўп хонали номерлар

(апартамент) уч ва ундан ортиқ юлдузли Мехмонхоналарда мужассамлашгандир.

Мехмонхона хоналарининг майдони қўйидагича бўлиши керак:

- 1 хонали 1 ўринли 8 кв.м. бир ёки икки юлдузли, 10 кв.м. икки юлдузли, 12 кв.м. уч юлдузли, 16 кв.м. тўрт юлдузли, 18 кв.м. беш юлдузли Мехмонхоналар учун;
- 1 хонали 2 ўринли номер 12 кв.м. бир ёки икки юлдузли, 14 кв.м. уч юлдузли, 20-25 кв.м. тўрт юлдузли ва беш юлдузли Мехмонхоналарга хос;
- 4 юлдузли ва 5 юлдузли Мехмонхоналарда тренажёр заллари, бассейнлар, сауна, дўкон ва маиший сотув шахобчаларида ҳам хизмат кўрсатилади;
- 2 ва ундан ортиқ юлдузли Мехмонхоналарда овқатлантириш хизматлари кўрсатилади, 2 юлдузли Мехмонхоналар кафе ёки ресторанга эга бўлади, 3 юлдузли Мехмонхоналар ресторан ва бар, 4 ва 5 юлдузли Мехмонхоналарда ресторанинг бир неча заллари, алохида хоналари, банкет заллари, конференция заллари, тунги клубларга эга бўлади.

Мехмонхоналарда таклиф қилинаётган таомлар вариантини танлаш имкони берилади (нонушта, 2 марталик, 3 марталик). 4 ва 5 юлдузли Мехмонхоналарнинг бар ва кафетерида ва номерларида кеча-кундуз истаган вақтда хизмат кўрсатилади.

Мехмонхона ходимларига қўйиладиган талабларини, ишлаш ҳуқуқларини ва мажбуриятларини яхши билишлари, хизмат даражалари жахон стандартига жавоб бериши зарур.

Раҳбарлар ва ходимлар касбий тайёргарликдан ўтган бўлиши шарт. Энг асосий талаб – чет тилини билиш. 3дан 5 юлдузгача бўлган Мехмонхоналарда ходим бирон бир чет тилида бемалол гаплаша олиши керак, хизмат даврида 2-3та чет тилига таржима қилиши ҳам зарур бўлади.

Чет эл давлатларидаги классификация.

Хозирги кунда 30 хилдан ортиқ классификация тизими мавжуд. Булардан кенг тарқалгани қуйидагилар:

- Юлдуз тизими (1дан 5гача) асосидаги француз классификацияси;
- Харф тизими (А-В-С-Д) (асосан Грецияда қўлланилади);
- Балл тизимдаги (Хиндистон);
- Разряд тизимдаги (АҚШ);
- Тож тизимдаги (Буюк Британия).

Юлдуз тизими.

Европа типи. Француз тизими асосида классификацияланади. У мехмонхоналар учун 5 даража ва мотеллар учун 3 даражали белгиланади. Асосан Франция, Австрия, Венгрия, Бельгия, Голландия, Миср Араб Республикаси ва Россия давлатларида қўлланилади. Мехмонхоналарда уларни керакли жихозлар билан таъминланиши сифати, қулайлилик жиҳатига боғлиқ ҳолда 1дан 5га қадар кўпайиб боради. Мотелларга эса 1дан 3га қадар белгиланади.

Хинд типи. Мехмонхона 1дан 5гача бўлган даражада белгиланади. Махсус комиссия асосида балл берилади. қандай даражага эга бўлишидан қатъий назар минимал балл йиғиндисини олиши зарур, чунки ҳар бир пункт учун 50 фоиздан кам балл олмаслиги керак.

Тож тизими.

Listed-турар жой билан таъминланади, аммо хизмат кўрсатиш чегараланган.

Бир тожли – қўл ювиш жихози ва телефон ҳар бир хонада бўлади.

Икки тожли – эрталаб чой берилади, рангли телевизорлар мавжуд бўлади.

Хонанинг 5дан бир қисмида алохида хожатхона, ҳаммом ёки душ билан

таъминланган бўлиб, кечкурун иссиқ овқат олиши мумкин бўлади.

3-4 тожли – 90 фоиз хоналар алохида хожатхона, ҳаммом ёки душ, рангли телевизор, радио, телефон, кир ювиш хизматлари, исталган вақтда хонага буюртма бериш мумкин.

5-тожли – ҳар бир номерда ҳамма қулайликлар бор, хона йиғиштириш қўшимча пул тўлаб кир ювдириш ҳам мумкин. Мехмонларни кеча-ю кундуз қабул қилинади. Нонушта, тушлик ва кечки овқат учун турли хил таом ва ичимликларни Мехмонхона ресторанида истеъмол қилиш мумкин.

Бошқа белгилар тизими.

«Калит» белгили – фақат яшаш учун номер билан таъминланади. Овқатланишни ўзингиз ташкил қиласиз. Калитлар қанчалик кўп бўлса хизматлар даражаси шунчалик кўп бўлади.

«В» белгили – карават ва нонушта билан таъминланади. Одатда бу хусусий уй ҳисобланади, хона бронлаш шарт эмас.

«Ой» белгили – тунаш учун жой. Авто йўлдаги бошпана ҳисобланади. қанчалик ой кўп бўлса шунчалик қулайлиги юқори бўлади.

2. Мехмонхона турлари.

Мотел – автотуристар учун Мехмонхона. қулай номерлардан ташқари туристарга автомашиналарини турар жойлари билан ҳам таъминланади. Одатда мотелларда ресторан, бар, кино-видеофильмлар кўриш, конференция заллари, спорт билан шуғулланиш ва ўйин майдонлари, бассейн, теннис кортлари ҳам хизмат кўрсатади.

Кемпинг – одатда шаҳар чеккасида мотелдан узоқ бўлмаган ерда жойлашган бўлади. Автотуристар, мототуристар ва велотуристар учун қулайлик яратилган бўлади. Туристарга ётиш учун хона берилади, кўпинча палатка ёки ёзги уйчалар ва баъзи қулайликлари билан жиҳозланган ошхоналарда махсус таомларни тайёрлаш мумкин.

«Ротель» – ҳаракатланувчи Мехмонхона, вагон кўринишидаги 1 ёки 2 ўринли номерга эга бўлган, кийиниш хонаси, умумий овқатланиш, умумий хожатхонага эга бўлган Мехмонхона.

Флотель – сузиб юривчи Мехмонхона кемаси. Сувдаги улкан отел, махсус жиҳозланган бўлади. қулай номерлардан ташқари, яхши дам олиш учун қулайлик яратилган, вақтинчалик офисдан фойдаланиш, оператив восита алоқалари: телефон, ксерокс, факс ва бошқа хизматлар кўрсатилади.

Ботель – унчалик катта бўлмаган сувдаги Мехмонхона. Жиҳозланган қулайликларга эга бўлган кема.

Туристик база – бу туристик мажмуа бўлиб унинг таркибига туристарни қабул қилиш ва жойлаштириш биноси ҳамда фаол дам олишни таъминловчи хизматлар киради. Туристик базалар асосан фаол туризм билан шуғулланувчи туристарни қабул қилади. Уларга алпинистлар, сув, чанғи спорти билан шуғулланувчилар ва бошқалар киради.

Туристик уй – фаол ҳаракатдаги туристарни қисқа муддат дам олиши учун мўлжалланган бош панадир. Булар асосан тоғ ён бағрида жойлашган бўлиб шарт-шароитлари минимал даражада бўлади.

Хозирги замон Мехмонхоналари ўзининг катта-кичиклиги, баланд-пастлиги, конструкция типи, шинамлилик даражаси, ишлаш тартиби (доимий, мавсумий),

жойлашган жойи (шаҳар, курорт, қишлоқ), функционал мақсади, овқатлантириш билан таъминланганлиги, яшашнинг давомийлиги, баҳоларнинг даражаси билан фарқланади.

Мехмонхоналар жойлашган майдонларга қараб қуйидагиларга бўлинади:

- шаҳар майдонида жойлашган;
- қишлоқ жойда жойлашган.

Мехмонхоналарнинг катта-кичиклиги уларда мавжуд бўлган ётоқ жойлари билан аниқланади. Ҳар бир давлатда бу кўрсаткич ҳар хил қабул қилинган. Масалан Швейцария ва Австрияда Мехмонхоналар 100 ўриндан кам бўлса бундай Мехмонхоналар кичик, 100-200 ўринлик – ўрта, 200 ўриндан ортиқ бўлса катта ҳисобланади.

Чехияда 120 ўриндан кам бўлса кичик, 500гача – ўрта 500дан ортиғи – катта, АҚШда 100гача – кичик, 500гача – ўрта ва 500дан ортиғи катта.

Шаҳарда хоналар фондини аксарияти ўрта ва кичик Мехмонхоналарда жойлашган.

Кейинги пайтларда туризмнинг ўсиши билан катта Мехмонхоналарни кўпайиши кўзга ташланмоқда.

Катта Мехмонхоналарнинг қурилишининг асосий сабабларидан бири бу иқтисодий манфаатдорликдир. Агар бир хил даражадаги қулайликка (комфорт) эга бўлган Мехмонхона 3,3 баробар кўпайтирсак (132 ўриндан 440 ўрингача) бунда бир ўринга кетадиган қурилиш харажатлари тахминан 27 фоизга камаяди, аммо лекин 100тадан 400 (яъни 4 баробар) хонагача кўпайтирсак, у холда ошхона майдони 2 баробар ва ёрдамчи хўжалик хоналари 50 фоизга ошиши мумкин.

Яна яхши томони катта Мехмонхоналарда хизмат кўрсатувчи ходимлар ишидан унумли фойдаланишга эришиш; административ ходимларни қисқариши, айниқса катта иш ҳақи олувчилар; мижозларга турли хил хизматларни таклиф этиш мумкин.

Баҳолар даражасига қараб Мехмонхоналар қуйидагиларга бўлинади:

- бюджетли (25-35 АҚШ доллари);
- иқтисодий (35-55 АҚШ доллари);
- ўртача (55-95 АҚШ доллари);
- биринчи класс (95-195 АҚШ доллари);
- апарта-отели (65-125 АҚШ доллари);
- люкс-отели (125-525 АҚШ доллари).

Мижозларнинг яшаш давомийлигига қараб Мехмонхоналар қуйидагича фарқланади:

- узоқ муддатга келувчилар учун;
- қисқа муддатга келувчилар учун.

Йил давомида фаолият кўрсатишига қараб Мехмонхоналар қуйидагича бўлинади:

- йил давомида доимий ишлаб турувчи;
- мавсумда ишлаб турувчи (ёз, қиш).

Овқатлантириш билан таъминланиши бўйича Мехмонхоналар қуйидагиларга бўлинади:

- тўла овқатлантириш (полнўй пансион);
- фақат нонушта билан таъминлаш;
- овқатлантириш таклиф этилмайди (овқатлантириш корхоналари мавжуд эмас).

Мехмонхоналар биноси баланд-пастлигига қараб қуйидаги гуруҳларга бўлинади:

- кичик қаватли (1-2 қават);
- ўрта қаватли (2-5 қават);
- кўтарилган қаватли (6-9 қават);
- кўп қаватли (1 категория – 10-16 қават, 2 категория – 17-25 қават, 3 категория – 26-40 қават);
- баланд бино – 40 қаватдан ортиқ.

Янги қуриладиган Мехмонхоналарда қаватлилик кенг тарқалганлари асосан: Россияда – 5-16 қават; Чехияда – 8-14 қават; Венгрияда кичик шаҳарларда – 4-5 қават, катта шаҳар ва курортларда – 6-11 қават; Германияда – 8-10 қават ва Англияда – 10-15 қават.

3. Хоналар. Интерьер.

Мехмонхона биноси ўз функциясига кўра яшаш ва хизмат кўрсатиш бўлимларига бўлинади. Хизмат кўрсатиш бўлимлари бу – маъмурий, хизмат-кўрсатиш ва ёрдамчи хўжалик биноларидир.

Маъмурий бино бўлимига вестибюль, маъмурий хизмат кўрсатиш, бюро хизмати, қабулхона, дирекция, кадрлар бўлими, таъминот бўлими, гардероб, юкхона, швейцар хизмати бўлимлари киради.

Хизмат кўрсатувчи бино бўлимига алоқа агентлиги, транспорт хизмати кассаси, газета, журналлар, китоблар, сувенирлар, парфюмерия сотув киосклари, дори киосклари, сартарошхона, ресторанлар, кафе, барлар, конференция заллари, кийим тозалаш ва тикиш, пойафзал таъмирлаш, кутубхона, тренажёр заллари ва бошқалар киради.

Ёрдамчи хўжалик хоналар: хизмат қилувчи ходимларга ажратилган хоналар, чойшаблар сақланувчи хоналар, кир ювиш хоналари, таъмирлаш устачилик хоналари, сув иситиш хоналари ва бошқалар.

Мебел ва номерларни пардозлаш бу Мехмонхона интерьерига боғлиқ. «Интерьер» сўзи Мехмонхонанинг ички қиёфаси деган маъноларни англатади. Мехмонхона мебелли ва бошқа юмшоқ жихозлар хоналарнинг шинамлигини ва Мехмонхонанинг асосий интерьерини белгилайди. Мехмонхона мебеллари маиший, идора хизматига оид, ресторанга оид ва махсус мебелларга бўлинади. Маиший мебелларга номердаги кроватлар, шкафлар, жавонча (тумбочка), стол ва стуллар киради. Идорага оид мебелларга офисни жихозлаш учун ҳамда турли хизмат хоналарига хизмат қилувчи мебеллар киради.

Ресторанга оид мебеллар кафе, ошхона, барлар, ресторанлар, буфетларни жихозлаш учун мўлжалланган.

Махсус мебеллар билан сартарошхона, устачилик хонаси ва бошқа хоналар жихозланади.

Юмшоқ анжомлар (инвентарь) – бу пардалар, ўрин чойшаблари, гиламчалар, ўриннинг устки чойшаблари, ёстиклар ва бошқалар.

4. Туристлар овқатланишидаги асосий хизмат формалари.

Чет эл туристларини асосан ресторанларда, барларда, кафе ва ошхоналарда овқатлантирилади. Бу ташкилотлар ўзларининг биноларига эга бўлишади ёки ижарага ҳам оладилар. Баъзи корхоналар мустақил равишда иш олиб борадилар. Бироқ уларнинг кўпчилиги туристик Мехмонхоналарда ёки Мехмонхона комплексларида жойлашган бўлади. ГОСТ Р50645-94 каби Мехмонхоналарда

вақтинча истиқомат қиладиган 10 кишилик ва ундан кам бўлмаган (30 тагача) кичик залларга эга.

Ҳамма категорияли (1-5 юлдузли) Мехмонхоналарда барча шарт-шароитларга эга бўлишлари зарур. Бунда ёруғ майдонлар, автотранспорт турадиган йўлаклар, Мехмонхонага кириш қисмида унинг номи келтирилган вивеска осиб қўйилган ва хоналар шинамлиқка эга бўлишлари керак.

Овқатланиш корхоналарига кириш йўлагидаги зинапоялар кенг ва шу ўринда инвалидлар, болалар аравачалари кирадиган йўлакка ҳам мослашган бўлиши керак. Кириш қисми об-ҳаво ўзгарганда ҳам таъсир этмайдиган қилиб қопланган бўлиши лозим.

Корхонага кириш бўлимида чиқиндилар учун ахлатдан (мусор қутиси), телефон-автоматлар ўрнатилган бўлиши керак. Бу ерда безаш учун барча декоратив элементлардан, реклама воситаларида фойдаланиши мумкин.

Овқатланиш корхонасига тегишли чегарада ҳамма оғир ишлар, катта жисмларни тушириш, ортиш, қурилиш моддийлари, чиқиндилар контейнерларини жойлаштириш, ахлатларни ёқиш, чиқинди ва ортиқча бўлган идишларни қўйиш қатиян ман этилади.

Кириш қисми истеъмолчиларнинг бир вақтнинг ўзида кириши ва чиқишига мослаштирилган бўлиши шарт.

Эшиклар истеъмолчи кирганда автоматик равишда очилиб, ёпилиши керак. Бунда вақт кам сарфланишини инобатга олиш лозим.

Туристтик ташклиотларга оид бинолар санитария, гигиена қоидаларига жавоб бериши, ёқилғи ва техник ҳодисалар учун олдини олиш чора-тадбирлари ва ҳар бир истеъмолчининг хавфсизлигини, қулай шароитда истиқомат қилишларини, ҳаво ҳарорати ўзгаришларини инобатга олиб, барча қулайликлар яратилиб берилиши шарт.

Энг муҳими бинода ҳар хил ҳидлар ошхона, ҳожатхона ҳидларининг бўлмаслигини олдини олишдадир.

Истеъмолчилар учун бинолар жуда кўп элементли безашнинг олдини олиш керак. Бунда йиғиштириш учун қийинчиликлар туғилиши мумкин ва санитария-гигиена талабларига жавоб бермасликлари эҳтимоли мавжуд. Бинода қўлланиладиган барча безаш элементлари ёнилғи хавфсизлигига, санитария-гигиена талабларига жавоб бериши керак.

Истеъмолчилар учун бинони ёруғлик билан жиҳозлаганда барча техник хавфсизлик чора-тадбирларига жавоб берувчи норматив ҳужжатларга эга бўлиши лозим.

Мехмонхоналарда жойлашган овқатланиш корхоналарининг иш вақти соат 7:00 дан 23:00 гача қилиб ёки доимий қилиб белгиланган.

Туристларга хизмат кўрсатувчи корхоналар умумий овқатланиш хизматининг хавфсизлиги ва корхона синфига мос келадиган тўғрисидаги сертификатга, шунингдек алоҳида фаолият учун лицензияга эга бўлишлари шарт.

4 ва 5 юлдузли отеллардаги ресторанлар бир неча залларга (миллий ва чет эл таомларини тайёрлаш учун алоҳида ошхоналар), алоҳида кабинетларга, банкет заллар, конференция заллар, кечки клублар (5 юлдузли)га эга бўлишлари керак. 3 ва 5 юлдузли отелларда вестибюлда барлар (лобби-бар) ташкил қилиниши шарт. 1 ва 2 юлдузли отелларда истеъмолчиларга овқатланиш хизмати ресторанлар ва кафеларда амалга оширилади.

Туристтик ташкилотларда хизмат кўрсатиш методи бўйича корхонада ўзига-ўзи ва официантлар билан хизмат кўрсатиш турлари амалга оширилади.

2-5 чи категорияли (юлдузли) туристик корхоналар истемолчига истаган вақтда овқатланишни ташкил (нонушта, икки ва уч марталик овқатланиш) этишга, истаган вақтда кафе ва барнинг (4 ва 5 юлдузли отеллар) ишлашга, ресторанда жойни банд этишга, Мехмонхоналардаги номерларда хизмат кўрсатишга кафолатланган бўлиши керак.

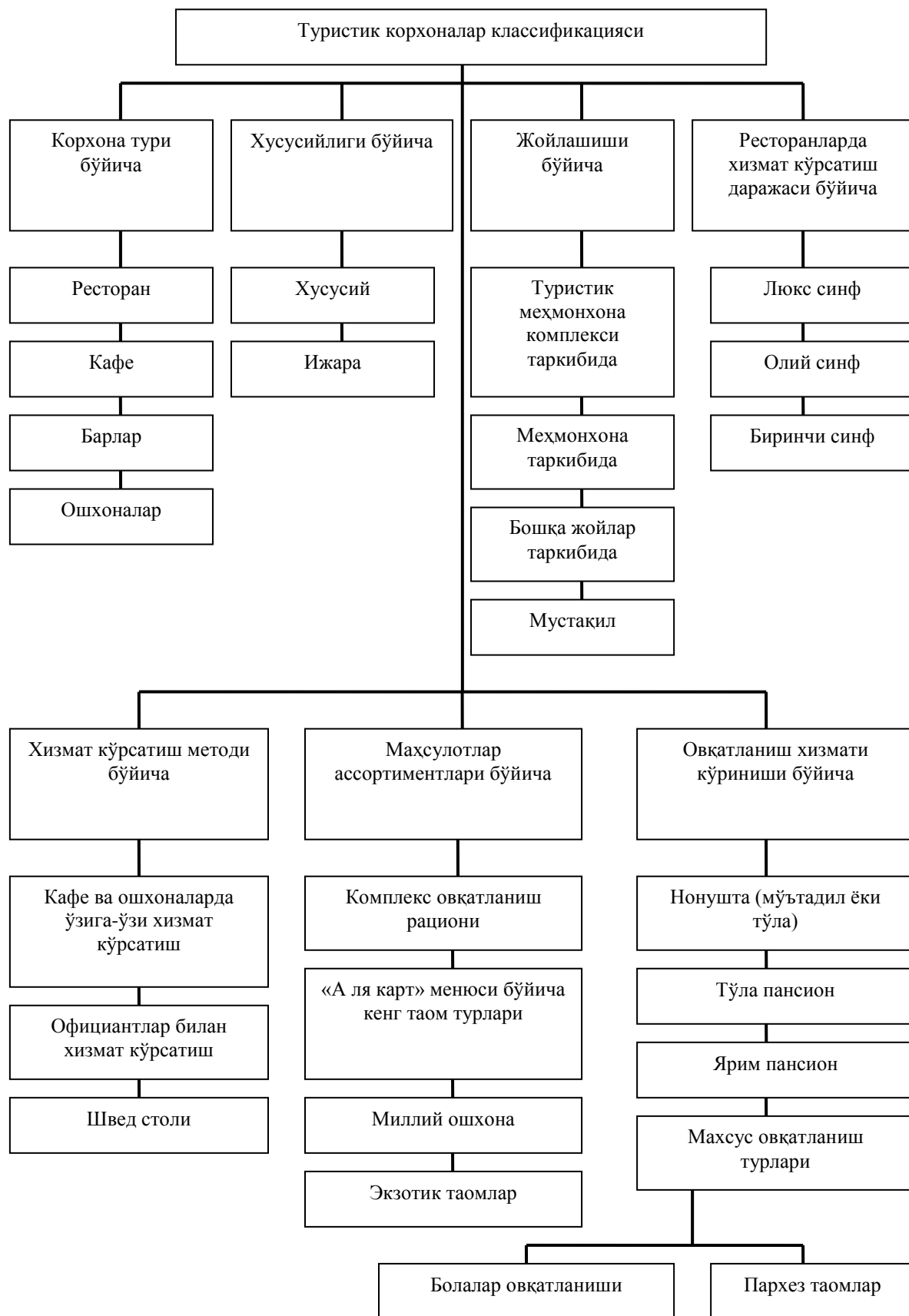
Туристтик овқатланиш корхоналарининг классификацияси қуйидаги 14.3-расмда кўрсатилган.

Кўрсатиладиган овқатланиш бўйича хизматларни 3 та асосий турга бўлишимиз мумкин:

1. Туристлар тўлови бўйича овқатланиш.
2. Саёҳат қиймати ва қўшимча тўловлардан алоҳида овқатланиш.
3. Ўзига-ўзи хизмат кўрсатиш.

Тўлаб овқатланиш, бу Мехмонхонада туриш нархи ёки туристларни овқатлантириш харажати ҳам инobatга олинади. Бу фақат нонушта (мўътадил ёки тўла), нонушта ва кечки овқат ёки ноуншта ва тушлик, тушлик-кечки овқат (ярим пансион), уч марталик овқатланиш (тўла пансион) бўлиши мумкин. Одатда овқатланиш харажатига салқин (сув, шарбат) ва спиртли ичимликлар (пиов, шампан, вино) нархи ҳам қўшилади. Агар овқатланиш саёҳат ҳисобига кирмаган бўлса, унда турист турган жойига тўлайди ва кўрсатилган хизмат ҳақи ҳам ҳисобга олинади.

Ўзига-ўзи хизмат кўрсатиш, бу туристларнинг ўзига-ўзи овқат тайёрлаш ёки швед столи ёки кафеларда овқатланишида фойдаланилади. Овқатланиш сферасида туристларга аниқ ва тезкор хизмат кўрсатиш катта аҳамият касб этади. Туристлар турадиган жойда ҳамма гуруҳ аъзолари учун меню тушунарли бўлиши керак, нархлар эса мамлакат пул бирлигида кўрсатилган бўлиши керак. Овқатлар таркибида сарфланадиган маҳсулотлар туристлар соғлигига таъсир кўрсатмаслиги ва уларнинг хоҳиш-истаклари инobatга олиниши керак. Овқатланишдан қиникмаганлик, таом тайёрлашда камчиликлар ёки хизмат кўрсатиш даражаси пастлиги, туристларнинг норозиликлари кузатилса, саёҳат қилувчиларга ёмон таасурот қолдириши ва туристик фирмаларга зарар келтириши мумкин.



Расм-3. Туристтик овқатланиш корхоналарнинг классификацияси.

Туристтик ваучер – бу туристларга кўрсатиладиган хизмат тури ва унинг бажарилишини тасдиқловчи хужжат ҳисобланади. Ҳар бир фирма аниқ бир шартлар асосида ўзига ваучерлар тузиб олади.

Талабалар билимини назорат қилиш учун саволлар:

1. Мехмонхона овқатланиш системаларига нималар киради?
2. Синф деганда нима тушунилади?
3. Овқатланишда кўшимча талабларга қандай хизматлар кўрсатилади?
4. Овқатланиш корхоналари турларига нималар киради?
5. Овқатланиш корхоналари ва рестораннинг бошқарув структуралари нималардан иборат?
6. Овқатланиш корхоналари кириш жойлари қандай талабга жавоб бериши керак?
7. Овқатланишда хизмат кўрсатиш нечта турга бўлинади?
8. Туристтик овқатланиш корхоналари қандай классификацияланади?

31- Мавзу: Овқатланиш корхоналари маҳсулотлари ва хизматларининг сифати

Режа:

1. Умумий овқатланиш маҳсулотларининг ассортименти

2. Умумий овқатланиш маҳсулотларининг сифатини технологик таъминлаш.

1. Умумий овқатланиш маҳсулотларининг ассортименти

Ресторан ишини ташкил этиш фани барча ассортиментдаги умумий овқатланиш маҳсулотларнинг технологик ишлов бериш усуллари ва бу маҳсулотларнинг сифатига қуйиладиган талабларни урганади.

Фан техника ва технологияларнинг сунгги ютуқларини ҳисобга олган ҳолда хом ашё, ярим тайер маҳсулотларга механик ва иссиқлик таъсирида ишлов беришда руй берадиган физик-кимевий, биокимевий жараёнлар ҳамда уларнинг ярим тайер ва тайер маҳсулотларнинг структура-механикавий хусусиятларига ва органолептик сифат курсаткичларига таъсири тулик куриб чиқилади.

Таом истеъмол килинганда организмнинг доимий ва узлуксиз янгиланиб турадиган тукима, хужайра ва бошка органлар тузилиши учун зарур моддаларга булган талаби кондирилади.

Овкатланиш натижасида баъзи бир моддалар организмнинг тегишли тукималарида запас материал сифатида тупланади, масалан ег моддалари ег тукималарида, гликоген жигарда ва хоказо. Бу запас материаллар организмнинг хар хил функцияларини бажарганда сарфлайдиган энергия манбаи булиб хизмат килади.

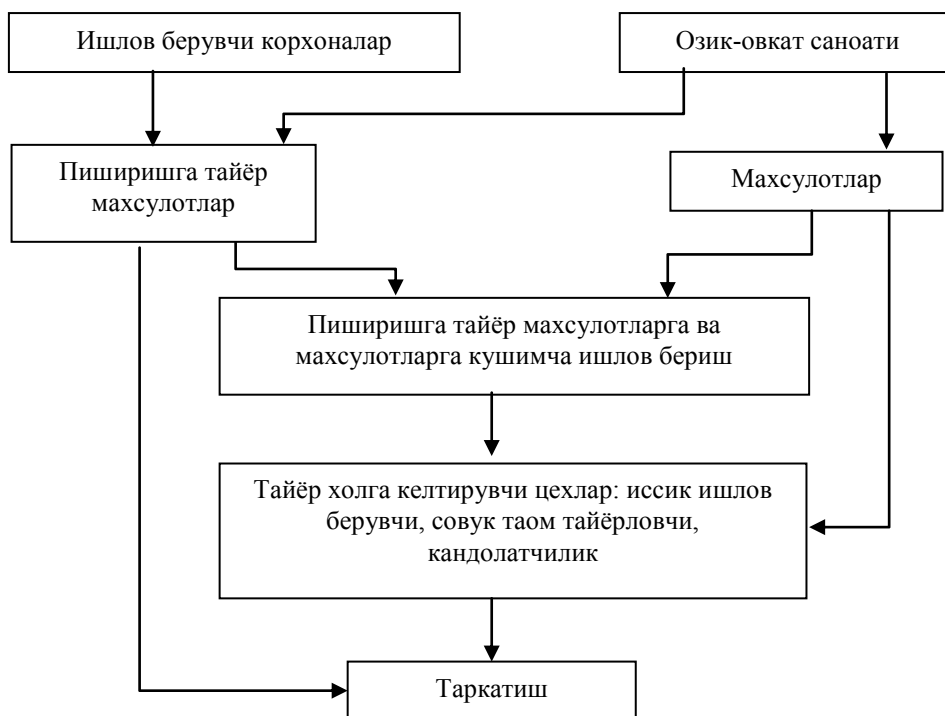
Булардан ташкари, таом оркали хаёт билан боглик булган функцияларни тартибга солиб турувчи еки бошқарувчи - витаминлар ва бошка керакли моддалар организмга етказилади.

Организмда энергия модда алмашинуви натижасида сарфланади. Модда алмашинуви асосий ва кушимчаларга булинади.

Асосий модда алмашинуви ва бунда сарфланадиган энергия организмда содир буладиган хаётий, физиологик жараенлар (нафас олиш, коннинг айланиши, овкатнинг хазм булиши ва хоказо) билан богликдир. Кушимча модда алмашинуви ва бунда энергиянинг сарфланиши кишининг аклий еки жисмоний мехнатни бажариши натижасида руй беради.



Расм-1. Махсулотда ишловчи умумий овқатланиш корхоналарининг технологик жараёнлари чизмаси



Расм-2. Пиширишга тайёр махсулотда ишловчи умумий овқатланиш корхоналарининг технологик жараёнлари чизмаси

Булажак бакалавр-педагоглар рационал овкатланиш асосларини билишлари шарт. Рационал овкатланиш - бу организмнинг нормал ҳаётини фаолиятини сақлаш мақсадида, уни кун мобайнида, овкатланиш натижасида керакли миқдорда энергия ва зарурий моддалар билан таъминлашдир.

Ошпазлик маҳсулотларини ишлаб чиқаришнинг технологик жараёнлари ҳар бир турдаги умумий овкатланиш корхоналарига хос бўлган технологик схема орқали амалга ошади.

Технологик жараёнларнинг асосий даврлари қуйидагилардир: хом ашёни қабул қилиб олиш ва уларни сақлаш, ярим тайер ва тайер маҳсулотлар ишлаб чиқариш ҳамда уларни ҳурандага сотиш.

Умумий овкатланиш корхоналари маҳсулотларининг ассортиментини қуйидагилар ташкил этади: ярим тайер маҳсулотлар; юқори даражада тайерланган ярим тайер маҳсулотлар; тайер таомлар ва пазандалик маҳсулотлари.

Таомлар ва пазандалик маҳсулотлари хом ашёнинг турига, иссиқ ишлов беришнинг турига, истеъмол қилишнинг табиатига ва тайинланишига қараб ассортиментларга бўлиниши ҳам мумкин.

Пазандалик маҳсулотларининг сифати деганда тайер маҳсулотнинг истеъмоллик хусусиятлари мажмуи тушунилади, қайсики бу маҳсулот кишиларнинг рационал овкатланишига бўлган талабини қондиради.

2. Умумий овкатланиш маҳсулотларининг сифатини технологик таъминлаш.

Пазандалик маҳсулотларининг сифатини баҳоловчи курсаткичлар қуйидагилардир: безарарлик, юқори истеъмоллик, хушхурлик, маҳсулотнинг афзаллиги.

Безарарлик - маҳсулотга барча усул ва меъерларда пазандалик ишлови беришдаги технологик жараёнларнинг ҳамма босқичларида санитария ва гигиена қоидаларига риоя қилинганда эришилади.

Истеъмоллик афзаллиги - бунда тайёр пазандалик махсулотларининг истеъмоллик ва биологик кимматлари тушунилади. Махсулотнинг истеъмоллик ва биологик кимматларини ошириш мақсадида, улар таркибига қушимча микдорда витаминлар (С, В), оксиллар ҳамда туйинмаган ег кислоталари солинади.

Хушхурлик афзаллиги - бу махсулотга берилган органолептик баҳолар натижасидир.

Махсулотнинг афзаллиги - бунда махсулотни истеъмол қилиш истаги ва қулайлиги тушунилади.

Махсулотнинг сифат курсаткичлари қуйидаги усулларда белгиланади: экспериментал, ҳисоблаш, органолептик, социологик, эксперт.

Махсулотнинг сифат даражасини баҳолаш эса қуйидаги усулларда бажарилади: дифференциал, комплекс ва аралаш.

Сифат курсаткичларининг уртача даражаси махсулотнинг факатгина сифатини белгилаб эмас, балки шу махсулот технологиясини мукамаллиштиришда асос бўлиб хизмат қилиши мумкин.

Назорат саволлари:

Умумий овқатланиш корхоналарининг қандай турларини биласиз?

Хом ашёда ишловчи умумий овқатланиш корхоналари билан ярим тайёр махсулотларда ишловчи умумий овқатланиш корхоналари орасида қандай фарқ бор?

Хом ашё ва ярим тайёр махсулотларга ишлов беришнинг қандай усулларини биласиз?

Пазандалик махсулотларининг сифати деганда нимани тушунасиш?

Пазандалик махсулотларининг сифатини баҳоловчи қандай курсаткичларни биласиз?

32-Мавзу. Овқатланиш корхоналари хизматлари ва маҳсулотлари сифат назоратини ташкил этиш

Режа:

1. Овқатланиш корхоналари хизматлари сифатини таъминлаш ишларини ташкил этиш.

2. Ресторанларда ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини аниқлашнинг асосий услублари.

3. Озиқ-овқат маҳсулотларининг озиқавий, энергетик қиймати ва хавфсизлиги.

1. Овқатланиш корхоналари хизматлари сифатини таъминлаш ишларини ташкил этиш.

Хизматлар сифати уни фойдали хусусиятлари йиғиндиси бўлиб, улар шарофтай билан жамият ва якка эҳтиёжлар ўрнатилган талаблар даражасида қондирилади. Хизматларни ишлаб чиқариш, функционал ва истеъмол хусусиятлари фарқланади. Ишлаб чиқариш хусусиятлари яққол намоён бўлган физик-техник хусусиятларга эга бўлиб, улар ишлаб чиқариш жараёнида яратилади. Ишлаб чиқариш хусусиятлари потенциал сифат ҳисобланиб, у техник назорат ва стандартлаштиришни махсус тизими ёрдамида ишлаб чиқаришни маълум босқичларида амалга оширилади. Ҳар бир хизматни ишлаб чиқариш қатор ишлаб чиқариш-технологик ва физикавий хусусиятларга эришилиши билан кечади ва уларни ҳисоблаш, қайд қилиш ва этолон мезонлар билан солиштириш мумкин. Айнан сервис фаолиятини эталон сифатлари ҳақида тушунчалар асосида давлат стандартлари ва меъёрлар яратилади.

Сифатни назорат қилиш ва баҳолаш сифат кўрсаткичлари асосида амалга оширилади. Хизматлар сифатини назорат қилиш ва сифат кўрсаткичларини баҳолаш аксарият ҳолларда, хусусан овқатланиш сервис

маҳсулотлари сифатини баҳолашда физик-статистик белги ва муолажалар усулига тегишли бўлган инструментал, органолептик, модел ҳисобли, экспертли ва социологик усуллар ёрдамида амалга оширилади.

Сервис маҳсулотларини, жумладан, овқатланиш сервис маҳсулотларини сифатини таҳлил этиш, бу маҳсулотлар хусусиятларини меъёрий ҳужжатларда назарда тутилган кўрсаткичларга мос келишини аниқлашни тақозо қилади. Бу вазифани ҳал этишда овқатланиш маҳсулотларини замонавий физик-кимёвий усулларини аҳамияти жуда катта.

Хизматлар сифатини таъминлаш корхона ишчи ходимларини замонавий физико-кимёвий назорат усуллари ҳақида билимларига эга бўлишларини талаб қилади.

Сервис корхоналарини ишлаб чиқариш таҳлилхонаси шароитида амалга ошириладиган тизимли ва юқори савиядаги органолептик, микробиологик ва физико-кимёвий тадқиқотлари тайёр маҳсулотлар сифатини талаб даражасида сақлашни кафолатлайди. Ҳозирги пайтда корхона таҳлилхоналарида назорат усулларини, хом-ашё ва тайёр маҳсулотларни сифат меъёрларини янги стандартларига мувофиқ янги инустремантал ва экспресс методлар жорий қилинмоқда. Шу сабабли маҳсул ишлаб чиқариш технологик таҳлилхонасини самарали фаолияти кўпгина шароитларга боғлиқ бўлиб, улар ичида таҳлилхона овқатланиш маҳсулотларини замонавий физик-кимёвий тадқиқотларининг кўлами, тавсифи, моҳияти ва бажариш техникасини ёритишга қаратилган методик материаллар билан таъминлаш катта аҳамиятга эга.

2. Ресторанларда ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини аниқлашнинг асосий услублари.

Тайёр озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини ишлаб чиқариш шароитида баҳолашда органолептик, микробиологик ва физик-кимёвий каби учта асосий усуллар гуруҳидан фойдаланилади.

Органолептик (сенсорли) таҳлил тайёр маҳсулотни таъми, ҳиди, консистенциясини, структурасини, рангини, шакли, ўлчами, ташқи кўриниши ва юзаси ҳолатини баҳолашдан иборатдир. Бундай таҳлил кўриш, ҳид билиш ва таъмни сезиш органлари ёрдамида амалга оширилади ва ҳеч қандай махсус жиҳоз, қимматбаҳо реактивларга эҳтиёж сезмайди. Тайёр маҳсулотга уни органолептик баҳолаш натижасида бериладиган баҳо холислиги фақат бракерни (ушбу таҳлилни амалга ошираётган шахс) етарлича тайёргарлиги билан белгиланади. Ушбу савол бўйича махсус адабиётларни ўрганиш (сенсорли таҳлилни ўтказиш бўйича кўрсатмалар ва баллар бериш жадваллари) ва доимий амалий фаолият орқали қисқа фурсатда бракерни тегишли тайёргарлигига эришиш мумкин. Шунай қилиб, органолептик таҳлилни афзаллиги унинг оддийлиги ва уни амалга ошириш учун кам воситалар зарурлиги ҳисобланади.

Сенсорли таҳлилни асосий камчилиги бунда олинадиган ахборот кўламини кенг бўлмаслигидир. Биринчидан, бу ижобий (юқори) органолептик баҳолашга тегишли бўлиб, органолептик кўрсаткичлари бўйича барча талабларга жавоб берувчи маҳсулот шу асосда нафақат унга хос бўлган тўла озиқавий қийматга эга эканлиги, балки умуман олганда, соғлиқ учун хавфсиз эканлиги тан олинishi мумкин эмас. Буни шундай тушунтириш мумкинки, ишлаб чиқарилган маҳсулотни таркибида инсон организми учун хавфли бўлган баъзи моддаларни (масалан, радионуклидлар ёки оғир металл тузлари) мавжуд бўлиши ва маҳсулот қийматини белгиловчи қатор зарурий кимёвий бирикмаларни (масалан, витаминлар) бўлмаслиги кўпгина ҳолларда уни органолептик кўрсаткичларига ҳея қандай акс этмайди. Иккинчидан, маҳсулот ҳолатини органолептик баҳолаш сифатли тавсифга эга бўлиб, уни истемолчи соғлиги учун хавфсизлиги ёки озиқавий тўлақонлиги ҳақида якуний хулоса чиқариш, ҳозирда қатор миқдорий кўрсаткичларни (маҳсулотда модда миқдорини маълум қийматдан “кам эмас” ёки “кўп эмас”лиги) жалб этишни тақозо этади.

Микробиологик услубларни озиқ-овқат корхоналарида тайёр маҳсулотни назорат этиш жараёнидаги аҳамияти ишлаб чиқариладиган маҳсулот турига боғлиқ бўлади.

Бактериологик таҳлил табиатига кўра соғлиқ учун, баъзи ҳолларда эса инсон ҳаёти учун хавfli бўлган патоген (касаллик туғдирувчи) микроорганизмлар билан зарарланиши мумкин бўлган хом-ашёни қайта ишлаш билан шуғулланувчи барча корхоналар учун уларни ишлаб чиқариш қувватига боғлиқ бўлмаган ҳолда мажбурий ҳисобланади. Бунда фақат майда қувватли корхоналар учун хусусий бактериологик лабораторияни бўлмаслигига ва микробиологик таҳлилларни шартномага кўра аккредитация қилинган лабораторияларда ўтказишга руҳсат берилади. Агар микробиологик таҳлиллар корхонани ишлаб чиқариш лабораториясида амалга оширилса, шуни назарда тутиш жоизки, улар фақат тегишли соҳа мутахассислари томонидан ўтказилиши мумкин. Шундай қилиб, микробиологик услублар озиқ-овқат саноатини қатор соҳаларида тайёр маҳсулотни таҳлил этишда, уни истеъмолчилар учун хавфсизлигини аниқлашда катта аҳамиятга эга. Аммо микробиологик услублар гуруҳи бевосита маҳсулотлар кимёвий таркибини аниқлаш билан боғлиқ бўлган озиқавий қийматни баҳолашга нисбатан анча кам маълумотлар олиншини таъминлайди. Бундай баҳолашни фақат тайёр маҳсулотни физик-кимёвий таҳлил этиш ёрдамида амалга ошириш мумкин.

Физик-кимёвий таҳлил маҳсулотни физик-кимёвий хусусиятларини бевосита тадқиқот этишни, жумладан ундаги фойдали ва зарарли элементлар ва бирикмалар миқдорини аниқлашни тақозо этади.

Органолептик, микробиологик ва асосан физик-кимёвий услублар ёрдамида аниқланган кўрсаткичлар тўплами таҳлил этилаётган маҳсулотни озиқавий қиймати ва хавфсизлиги тўғрисида асосли хулоса чиқариш имконини беради. Озиқавий қиймат ва хавфсизлик ҳар бир озиқ-овқат маҳсулотини асосий сифат мезонлари ҳисобланади.

3. Озиқ-овқат маҳсулотларининг озиқавий, энергетик қиймати ва хавфсизлиги

Озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва овқатланишни ташкил этиш билан боғлиқ бўлган амалий ишда озиқавий, биологик ва энергетик қиймат каби тушунчалар мавжуд. Барча ушбу тушунчалар озиқ-овқат маҳсулотларини уларни кимёвий таркибига боғлиқ ҳолда фойдалилигини тавсифлайди ва алоҳида озиқавий моддаларни инсон организмидаги метаболик ўзгаришлари хусусиятларига асосланади.

“Озиқавий қиймат” тушунчаси энг кенг умумий тушунча ҳисобланади. У маҳсулотни, ундаги қатор моддалар миқдорини баҳолаш билан боғлиқ бўлган, фойдали хусусиятларини тўлиқ кўламини акс эттиради.

“Биологик қиймат” ва “энергетик қиймат” кўпроқ хусусий тушунчалар ҳисобланади.

Маълумки, озиқ-овқат билан инсон организмига уни нормал фаолияти учун зарур бўлган кимёвий моддалар келиб тушади. Бу моддалар организмни энергетик сарфларининг тиклашни таъминлайди ва янги хужайра структураларини қуриш манбалари сифатида хизмат қилади. Булар жумласига, муҳим ҳаётий функцияларни ростлашнинг мураккаб жараёнларида иштирок этувчи бирикмалар ҳам тегишлидир. Шунини таъкидлаш лозимки, инсон организмида ушбу моддаларни (сув, минерал тузлар, баъзи пастмолекуляр органик бирикмалардан ташқари) озиқ-овқат маҳсулотларида мавжуд бўлган шакллари сифатида фойдаланилиши кузатилмайди. Дастлаб, уларни овқат ҳазм қилиш трактида майда структурали компонентларга парчаланиши рўй беради. Сўнгра бу компонентлар турли орган ва тўқималарда кечаётган реакцияларга киришиб организм учун зарур материаллар ҳосил қилинади. Аммо, шундай катта кимёвий бирикмалар гуруҳи мавжудки, уларни одам организми мустақил

равишда синтез қила олмайди ва уларни фақат озиқ-овқат билан олиши мумкин. Бундай моддалар эссенциал (алмаштирилмайдиган) деб номланган.

Барча ҳаётий муҳим функцияларни нормал ҳолатини сақлаш учун одам озиқ-овқат билан доимий равишда қуйидаги бешта асосий гуруҳ моддаларини олиши керак:

- оқсиллар, ёғлар ва углеводлар;
- алмаштирилмайдиган аминокислоталар;
- алмаштирилмайдиган ёғ кислоталари;
- витаминлар;
- минерал элементлар.

Озиқ-овқат билан қабул қилинган **оқсиллар** организмда пластик ва энергетик функцияларни бажаради. Оқсиллар алмаштирилмайдиган ва алмаштириладиган аминокислоталар манбаи ҳисобланиб, улар организмни барча оқсилларини, шунингдек кўпгина бошқа биомолекулаларни биосинтез қилинишида қуриш материали сифатида фойдаланилади. Аминокислоталарни углевод склетини оксидланиш жараёнлари энергия ажралиши билан кечади ва у организмни умумий энергетик захирасида муҳим ҳисса ҳисобланади. Озиқ-овқат билан келиб тушган 1 г оқсилни оксидланиши натижасида (оқсилни ўртача ҳазм бўлиши тахминан 84,5 % эканлигини ҳисобга олганда) тахминан 4 ккал энергия ажралади. Одам организмни оқсилларга бўлган ўртача кунлик эҳтиёжи 85-90 г ни ташкил қилади.

1 г углеводларни оксидланишида оқсиллардаги каби энергия (тахминан 4 ккал) ажралиб чиқсада, углеводларни организмда парчаланиши энергияни асосий қисмини ҳосил қилиниши билан кечади. Бу ҳолатни овқатланиш рационидида углеводли маҳсулотлар улушини юқорилиги билан изохлаш мумкин. Углеводлар энергетик алмашинувда иштирок этишидан ташқари, кўпгина ҳужайра структураларини биосинтез қилинишида олд моддалар сифатида муҳим аҳамиятга эга. Углеводлар синфига озиқавий толалар:

клетчатка, пектин, гемилцеллюлоза ва бошқалар ҳам тегишлидир. Озиқавий толалар одам организмида ҳазм қилинмаслиги ва метоболизмда иштирок этмаслигига қарамасдан озиқ-овқатни физиологик муҳим компонентлари ҳисобланади, чунки улар ичак деворларини нормал қисқаришида, шунингдек захар ва токсинларни сорбция қилинишида ўта зарурдир. Одамни углеводларга бўлган ўртача кунлик эҳтиёжи 400-500 г ни ташкил этади.

Озиқ-овқатлардаги ҳам ҳайвонлар, ҳам ўсимлик ёғлари (триглицеридлар) асосий энергия манбаи ҳисобланади. Ёғларни ўртача ҳазм бўлиши 94 %ни ташкил этилишини ҳисобга олган ҳолда, озиқ-овқатдаги 1 г ёғни оксидланишида ажралаётган энергия 9 ккал ни ташкил этиши аниқланган. Бундан ташқари, ёғлар холестерин ва бошқа стероидларни синтез қилиниши учун углерод атомларини манбаи ҳисобланади. Организмни ёғларга бўлган кунлик эҳтиёжи 80-100 г ни ташкил тади.

Алмаштирилмайдиган аминокислоталар оқсил молекулаларини ҳосил бўлишида иштирок этадиган 20 та табиий аминокислоталардан 8 таси одам организмида синтез қилинмайди ва алмашинмайдиган ҳисобланишади. Булар: лизин, треонин, триптофан, метионин, фенилаланин, лейцин, изолейцин ва валин. Бу аминокислоталарни барчаси организмга оқсиллар таркибида келиб тушишади. Ушбу аминокислоталарга ҳайвон оқсиллари жуда бой. Алмашинувни нормал даражаси учун талаб қилинадиган алмаштирилмайдиган ва алмаштириладиган аминокислоталарни ўзаро нисбати ўсимлик ва ҳайвон оқсилларини озиқ-овқатдаги 9:10 нисбатида кузатилади.

Алмаштирилмайдиган ёғ кислоталари. Алмаштирилмайдиган ёғ кислоталарига таркибида $-CH=CH-CH_2-CH=CH$ гуруҳи мавжуд бўлган тўйинмаган кислоталар тегишлидир. Ушбу кислоталар ҳужайра мембраналарини қуриш учун зарур. Улардан энг маълумлари линолат ва линолеант кислоталари бўлиб, улар зиғир, соя, чигит ва бошқа ўсимлик ёғларида ва баъзи фосфолипидларда учрайди. Алмаштирилмайдиган ёғ

кислотлалари организмга ўсимлик асосидаги озиқ-овқат маҳсулотларидаги ёғ ва ёғсимон моддалари таркибида келиб тушади. Озиқ-овқатдаги ўсимлик ва хайвон ёғларини оптимал ўзаро нисбати 3:7 ҳисобланади.

Витаминлар. Витаминлар организмда кечадиган мураккаб метаболик жараёнларда иштирок этиб, қатор муҳим биокимёвий функцияларни бажаради. Шунини ҳам таъкидлаш керакки, биокатализаторлар, ферментлар иштирокида организмда кечадиган кўпгина реакциялар ҳар бир шундай каталитик реакциялар учун маълум бўлган витаминларни (кофермент) иштирокисиз кечмайди. Витаминлар организм учун унчалик катта бўлмаган миқдорларда зарур бўлади. Витаминларни организм учун зарур бўлган миқдорлари миллиграммда, ҳаттоки микрограммда ифодаланади.

Минерал (неорганик) моддалар организмда турли функцияларни бажаради. Улар суяк ва тишларни структуравий компоненти ҳисобланади, қон ва тўқималардаги сув-туз балансини меъёрида сақлашда иштирок этишади ва кўпгина ферментатив реакциялар кечишини ростлайди. Минерал моддалар макро- ва микроэлементларга бўлинади. Микроэлементлар (кальций, магний, фосфор ва бошқалар) организмга грамм миқдорларида талаб қилинса, микроэлементларга (темир, мис, рух ва бошқалар) бўлган талаб эса миллиграмм ёки ҳатто микрограммларда ўлчанади.

Шундай қилиб, озиқ-овқат маҳсулотларини сифатини баҳолаш ва “фойдалилиги”ни тавсифлаш учун “озиқавий қиймат” тушунчаси киритилган. Озиқавий қиймат маҳсулот хусусиятлари мажмуаси бўлиб, уни организмни озиқавий моддалар ва энергияга бўлган физиологик эҳтиёжларини қондира олиш қобилиятини белгилайди. Озиқавий қиймат аввало озиқ-овқат маҳсулотини кимёвий таркибига боғлиқ.

Маҳсулотларни озиқавий қиймати маҳсулотни энг муҳим ҳар бир компонентларини оқилона овқатланиш формуласига мос келиши фоизини (интеграл скор) ҳисоблаш йўли билан аниқланади.

Оқилона овқатланиш формуласи жадвал 1 да келтирилган.

Оқилона овқатланиш дейилганда организмни нефақат етарли миқдорда энергия, оқсил, ёғ, углеводлар, минерал моддалар, витаминлар ва бошқа алмаштирилмайдиган овқатланиш омиллари билан таъминланганлиги, шунингдек бу моддаларни оқилона нисбатларда келиб тушиши ҳам тушунилади. Масалан, оқилона овқатланиш формуласига кўра оқсил, ёғ, углеводлар ўртасидаги 1:1:4, ўсимлик ва хайвон ёғлари ўртасидаги 1:3, кальций ва фосфор ўртасидаги 1:1,5÷1,8, кальций ва магний ўртасидаги 1:0,6, оқсил ва С витамини ўртасидаги 1:1000 (яъни 1 г оқсилга 1 мг С витамини келиб тушиши керак) ва ҳоказо нисбатлар оптимал ҳисобланади.

Интеграл скорни энергия бирликларида ифодалашда овқатланишни энг муҳим омилларини ҳисоблаш маҳсулотни маълум энергетик қийматида (300 ккал (1255 кЖ) ёки 1000 ккал (1255 кЖ)) амалга оширилади. Ҳисоблаш учун 300 ккал (1255 кЖ) энг қулай бўлиб, у кунлик энергия сарфларини ўртача 10 %ни ташкил этади.

Энергетик қиймат. Озиқ-овқат маҳсулотини энергетик қиймати ушбу маҳсулот таркибига кирувчи бирикмаларни организмдаги биологик оксидланиши жараёнда ажралиб чиқаётган энергия миқдорини тавсифловчи кўрсаткич ҳисобланади.

Энергетик қиймат кўрсаткичи 100 г маҳсулот (уни истеъмол қилинадиган қисми) учун ҳисобланади ва одатда, килокалорияларда ифодаланади.

Инсон организмдаги биологик оксидланишда юқорида таъкидланганидек, 1 г оқсилдан 4 ккал, 1 г ёғдан 9 ккал ва 1 г углеводлардан 4 ккал энергия ажралиб чиқади.

Маҳсулотлар энергетик қийматини ҳисоблаш учун ундаги оқсил, ёғ ва углеводлар миқдорини тегишли энергетик қиймат коэффициентига кўпайтириш керак. Рецепттура асосида ишлаб чиқариладиган маҳсулотлар (таомлар, қандолат маҳсулотлари ва бошқалар) энергетик қийматини ҳисоблаш шу маҳсулот рецептураси ва уни ишлаб чиқариш технологик

кўрсатмасига асосланади. Бу ҳолда рецептурада кўрсатилган ҳар бир компонентни энергетик қиймати ва сарфи ҳисобга олинади. Рецептурадаги алоҳида компонентлар энергетик қийматини ҳисоблаш учун уларни кимёвий таркиби, “Химический состав пищевых продуктов” (Скурихин И.И. ва Волгаров М.Н. таҳрири остида, М, 1987) китобидаги жадваллар асосида аниқланиши зарур. Сўнгра компопнетлардаги тегишлича оқсил, ёғ ва углеводлар миқдори ҳақидаги маълумотлар қўшилади. Таомлар энергетик қийматини ҳисоблашда уларни кимёвий таркиби ҳақидаги бу олинган маълумотларга озиқ-овқат маҳсулотларига пазандалик ишлов беришдаги озиқавий моддаларни йўқолиш тузатишлари киритилади. Озиқавий моддаларни йўқолиш тузатишлари аралаш овқатланиш рационада ўртача оқсиллар учун 6 %, ёғлар учун 12 % ва углеводлар учун эса 9 % қабул қилинади. Бу ҳолда энергетик қийматни ҳисоблаш қуйидаги формула бўйича амалга оширилади:

$$X = 4(B - B_1) + 9(J - J_1) + 4(Y - Y_1),$$

бу ерда X - таом, овқатланиш рационини энергетик қиймати, ккал;

B, J, Y - тегишлича оқсил, ёғ ва углеводларни таом, овқатланиш рационадаги миқдори, г;

B_1, J_1, Y_1 - пазандалик ишлов беришда таомдаги тегишлича оқсил, ёғ ва углеводларни йўқотишлари, г;

4, 9, 4 - тегишлича оқсил, ёғ ва углеводларни энергетик қиймат коэффициентлари, ккал.

Ҳозирги вақтда озиқ-овқат маҳсулотлари ассортиментини узлуксиз кенгайтиши, овқатланиш характерини ўзгариши, озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш ва тақсимлашда янги технологик жараёнларни тадбиқ этилиши, кўп миқдорда турли кимёвий бирикмаларни ишлатилиши ва бошқалар рўй бермоқда. Буларни ҳаммаси кўп ҳолларда инсон организми учун бефарқ эмас. Токсик моддаларни озиқ-овқат маҳсулотларига келиб тушиши нуқтаи назаридан маълум хавфларни атроф-муҳитни sanoat

чиқиндилари билан ифлосланилиши, шунингдек кишлоқ хўжалигида химикатлар ишлатилишини ўсиб бориши юзага келтирмоқда.

Озиқ-овқат маҳсулотлари билан боғлиқ турли хавфларни бир неча гуруҳларга бирлаштириш мумкин. Ҳар бир ушбу гуруҳлардаги хавф-хатар учта асосий мезонлар: оғирлиги, қайтарилиш частотаси ва эффектни юзага келиши вақти асосида баҳоланади. Хавфни оғирлиги кучсиз намоён бўлган ва вақтинчалик нохушлиқдан жиддий қайтувчан, ҳаттоки қайтмас оқибатларгача (жумладан, ўлим ҳолати ҳам) ўзгарадиган эффектни тури билан боғланади. Қайтарилиш частотаси ушбу эффектни пайдо бўлиши ҳолатларининг сони ёки интенсивлигига тегишли. Хавфни юзага келиши вақти эса хавф таъсиридан кейин эффектни пайдо бўлиши вақтини кўрсатади.

Ушбу хавф-хатар мезонларини миқдорий баҳолаш бир хил қийинчиликлар билан кечмайди. Баъзи ҳолларда инсон организмининг бевосита кузатиш мумкин, кўпгина ҳолларда эса эпидемиологик тадқиқотлар, лаборатория ҳайвонларидаги тажрибалар ва бошқа таҳлил тизимларига асосланган маълумотлар мавжуд бўлади.

Хавф-хатар мезонларидан фойдаланиб, хавф турлари бешта синфларга гуруҳланса, хавф-хатарларни минималдан максималгача бўлган қуйидаги тақсимланишини ҳосил қилиш мумкин:

- келиб чиқиши микробли бўлган хавфлар;
- озиқавий моддалар хавфлари;
- ташқи муҳит томонидан ифлосланиш билан боғлиқ бўлган хавфлар;
- келиб чиқиши табиий бўлган хавфлар;
- озиқавий қўшимчалар ва бўёқлар хавфлари.

Озиқ-овқат маҳсулотлари кўпгина касалликларни патоген ва токсиген агентларини ташувчилари ҳисобланиши мумкин. Озиқ-овқат маҳсулотларининг истеъмол қилиниши билан боғлиқ касалликлар қўзғатувчилари ўзларининг турли-туманлиги билан тавсифланади. Уларни баъзиларини таъсири озиқ-

овқат маҳсулотларини истеъмол қилишга қадар, унда микроорганизмларни ривожланишида ҳосил бўлган токсик метаболитлар билан белгиланади (масалан, стафилококкли озиқавий захарланишлар ва ботулизм). Бошқаларини таъсири эса тирик микроорганизмларга эга бўлган маҳсулотларни истеъмол қилинишидан келиб чиқади (масалан, сальмонеллалар). Баъзи ҳолларда кўп миқдорда тирик микроорганизмлар истеъмол қилинганда, уларни овқат ҳазм қилиш трактида споралар ҳосил қилиши ва токсин ажратилиши кузатилади.

Микроорганизмлар келтириб чиқарадиган оқибатлар оғирлиги вақтинчалик нохушлиқдан, ботулизмдаги ўткир токсик эффектгача ўзгариши мумкин. Ушбу касалликларни қайтарилиши частотаси йил давомида бир неча минг ҳолатларни ташкил этиши мумкин.

Озиқавий омиллар билан боғлиқ бўлган озиқ-овқат масулотларини хавфлари озиқавий моддаларни етишмаслиги ва меъеридан юқорилиги нуқтаи назаридан қаралиши мумкин. Озиқавий моддаларни етишмаслиги цинга, пеллагра, рахит, бери-бери каби касалликларни юзага келтириши маълум. Аммо, озиқавий моддаларни, жумладан ёғда эрувчи витаминларни ва баъзи микроэлементларни меъеридан юқорилиги ҳам зарарли. Бу муаммолардан ташқари ёмон овқатланиш билан боғлиқ турли масалалар ҳам мавжуд. Масалан, ёмон овқатланиш натижасида организмни юқумли касалликларга, озиқ-овқат маҳсулотлари келтириб чиқарган касалликларга, шунингдек атроф-муҳитдаги ифлосланишлар таъсирига юқори мойиллиги юзага келади. Бундан ташқари, ҳозирги пайтда витаминлар, микроэлементлар ва бошқа моддаларни кўп миқдорда қабул қилинишини одам соғлигига салбий таъсир қилиши ҳақида ҳам маълумотлар мавжуд. Озиқавий моддалар хавфларини қайтарилиш частотасини миқдорий белгилаш анча қийин. Шунини таъкидлаш мумкинки, озиқавий моддаларни етишмаслиги, витаминлар ва минерал моддаларни токсиклиги билан боғлиқ касалликларни юзага келиш ҳолатлари унчалик юқори эмас.

Ташқи муҳитдан келиб тушадиган ифлосланишларга микроэлементлар, металл органик бирикмалар (мишьяк, симоб, кадмий, қўрғошин ва қалай) ва катор органик бирикмалар (полихлордифеноллар, пестицидлар) тегишли. Ташқи муҳитдан келиб тушаётган ифлосланишлар озикавий занжирга биоаккумуляция қилиниши ва биотрансформацияга учраб токсикликни ошириши мумкин. Ушбу хавфларни оғирлиги уларни таъсир муддати ва даражасига кўра кенг чегараларда ўзгаради. Ташқи муҳитдан келиб тушаётган ифлосланишлар эффеқтини пайдо бўлиш частотасини миқдорий баҳолаш қийин. Буни фақат билвосита, яъни токсиклик ҳақидаги маълумотларни ушбу моддаларни озиқ-овқат маҳсулотларида аниқлашда олинган экспозиция маълумотлари билан солиштириш йўли билан ифодалаш мумкин.

Табиий шароитда озиқ-овқат маҳсулотларида мавжуд бўлган бир неча юз минг бирикмаларни қисман келиб чиқиши микробли моддаларга ва қисман ташқи муҳитдан келиб тушаётган ифлосланишлар гуруҳига тегишли деб топилиши мумкин. Аммо, уларни озиқ-овқат маҳсулотларидаги муҳим аҳамиятини ҳисобга олган ҳолда алоҳида хавф гуруҳига жамлаш маъқулдир. Бундай моддаларни унчалик катта бўлмаган қисми маълум бўлиб, уларни ичида ҳам ўткир ва сурункали тксик таъсирга эга бўлган бирикмалар мавжуд.

Бу бирикмаларга ўсимлик маҳсулотларида учрайдиган моддаларни катта синфи тегишли (шпинатдаги оксалатлар, картошкадаги гликоалколоидлар, замбуруғ заҳарлари ва бошқалар). Бу моддаларга, шунингдек микроэлементлар ва замбуруғлар билан зарарланишга мойил бўлган дон ва бошқа маҳсулотларда учрайдиган токсикологик муҳим микотоксинлар ҳам тегишли (масалан, афлатоксинлар, охратоксинлар, патулин, зеароленон ва бошқалар). Келиб чиқиши табиий бўлган бошқа муҳим ифлосланишларга пиролизидинли алколоидлар ва косалиларни фалаж этувчи заҳари тегишли. Бундан ташқари, маҳсулотларни сақлаш, ишлов

бериш ва тайёрлашда ҳам кўпгина бирикмалар (масалан, нитрозоаминлар, кўп ядроли ароматик углеводородлар) ҳосил бўлишини таъкидлаш зарур.

Зарарланишни оғирлиги нуқтаи назаридан бу бирикмалар синфи юқори токсик моддалар, шунингдек кучли канцорегенларга эга. Ушбу компонентлар таъсирида кузатиладиган эффектларни пайдо бўлиши частотасини аниқ ўлчаш қийин, аммо озиқ-овқат маҳсулотларида афлатоксинларни мавжуд бўлиши уларга нисбатан диққатни қаратиш зарурлигини тақозо этади.

Озиқавий кўшимчалар ва бўёқлар синфи 2000 дан ортиқ тўғридан-тўғри, 1000 га яқин билвосита солинадиган кўшимчаларни камраб олади. Аммо, кўпгина билвосита кўшимчалар, эҳтимол якуний маҳсулотларда сақланиб қолинмайди. Ушбу категорияга қишлоқ хўжалик ҳайвонлари рационига кирувчи бир неча юз доривор препаратларни ҳам киргизиш зарурдир.

Кўпгина тўғридан-тўғри солинадиган озиқавий кўшимчалар умумқабул қилинган хавфсиз моддалар ҳисобланади. Бу моддалар асосан зираворлар ва таъм берувчи моддалар бўлиб, уларни баъзилари, масалан, ош тузи ва қатор зираворлар минг йиллар давомида ишлатилиб келинмоқда. Шунини таъкидлаш лозимки, умумқабул қилинган хавфсиз моддаларни 90 % одамлар томонидан истеъмол қилинганда, улар учун унчалик хавfli эмас. Билвосита кўшимчалар ишлаб чиқаришдаги ишлов бериш ва қадоқлашда ишлатилади ва озиқ-овқат маҳсулотларига тушиши мумкин. Бу кўшимчалар кўп сонли гуруҳни ташкил этади ва улар маҳсулотларда мавжуд бўлган ҳолларда ҳам уларни миқдори жуда кам. Ушбу гуруҳ компонентларини хавф-хатар мезонлари бўйича тадқиқот этиш, уларни унчалик юқори бўлмаган хавф даражасидан далолат беради.

Шундай қилиб, юқорида келтирилган озиқ-овқат маҳсулотлари билан боғлиқ хавфларни таҳлили хавфсизлик тушунчасига таъриф беришга имкон беради. Озиқ-овқат маҳсулотларини хавфсизлиги, ушбу маҳсулотларни оддий фойдаланиш шароитларида хавфсизлиги, ҳозирги ва келажак авлодлар

соғлиғи учун хавф туғдирмаслиғи тўғрисидаги асосланган ишончли ҳолатдир.

Юқорида келтирилган хавфлар таҳлили шуни кўрсатадики, озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмол қилинганда одам соғлиғи учун энг юқори хавф, асосан, маҳсулот таркибида зарарли кимёвий бирикмалар борлиғи ва уни касаллик туғдирувчи микроорганизмлар билан зарарланганлиғи билан боғлиқ бўлади. Озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолчилари соғлиғи учун токсик элементлар (кўрғошин Pb, мышьяк As, кадмий Cd ва симоб Hg), микотоксинлар (афлотоксин B₁, дезоксиниваленол), пестицидлар (α, β, γ – гексахлорциклогексан, ДДТ ва уни метаболитлари) ва радионуклидлар (цезий – 137, стронций - 90) энг хавфли ҳисобланади. Истеъмолчилар учун хавфсиз деб тан олинган маҳсулотда юқорида қайд этилган барча кимёвий элементлар ва бирикмаларни миқдори санитария-эпидемиология назорати органлари томонидан белгиланган йўл қўйиладиган меъёрлардан ошмаслиғи лозим. Ишлаб чиқарилган маҳсулотни ушбу меъёрларга мос келиши Давлат санитария-эпидемиология хизмати органлари томонидан назорат қилинади.

Назорат саволлари:

- 1. Озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини баҳолашда қандай усуллар ишлатилади?*
- 2. Органолептик (сенсорли) таҳлил нима?*
- 3. Бактериологик таҳлил нима?*
- 4. Озиқ-овқат маҳсулотини “Озиқавий қиймати” қандай моддаларни мавжуд бўлиши билан белгиланади?*
- 5. Озиқ-овқат маҳсулоти энергетик қийматини ҳисоблаш тартибини тушунтиринг.*
- 6. Озиқ-овқат маҳсулотлари билан боғлиқ хавфларни қандай турлари мавжуд?*
- 7. Озиқ-овқат маҳсулотлари қандай хавфсизлик кўрсаткичлари бўйича меъёрланади?*

33-Мавзу: Овқатланиш корхоналарида ходимлар меҳнатини ташкил этишининг меъёрлари

РЕЖА:

- 1. Ресторанларда меҳнатнинг ижтимоий - иқтисодий моҳияти.**
- 2. Ресторанларда ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш.**
- 3. Иш хақи ва меҳнат, улар ўртасидаги ўзаро боғлиқлик.**

1. Ресторанларда меҳнатнинг ижтимоий -иқтисодий моҳияти

Ҳар қандай жамиятда унинг ривожланиши асосини меҳнат ташкил қилади. Меҳнат бу инсон томонидан онгли равишда амалга ошириладиган жараён бўлиб, у инсоннинг ақлий ва жисмоний ҳаракатига асосланади. Меҳнат қилиш натижасида у ёки бу ҳодисаларни ҳолати ўзгаради ёки ҳаракатга келади. Инсон меҳнат қилиш орқали ўзининг талаб эҳтиёжларини қондириш имкониятига эга бўлади ва шу орқали жамият бойлигини кўпайишига ва олдинга қараб силжишга имкон туғилади. Халқ хўжалигининг барча тармоқларида бўлгани каби умумий овқатланиш, жумладан ресторанларда ҳам меҳнат қилиш асосий вазифалардан биридир. Ресторандаги меҳнат бевосита маҳсулотлар, товарлар ва хизматлар ҳаракати билан боғлиқдир. Ишлаб чиқарилган маҳсулотни истеъмолчига етказиш билан боғлиқ бўлган ҳар қандай меҳнат рестораннинг меҳнати ҳисобланади. Ресторандаги меҳнатнинг иқтисодий аҳамияти шундаки у, биринчидан, ишлаб чиқарилган товарларни сотиш учун имкон туғдиради. Иккинчидан, маҳсулотларни сотиш туфайли яна такрор ишлаб чиқариш жараёнини юзага келтиради. Учинчидан, ҳар бир ресторан корхонасининг иқтисодий манфаатини, яъни фойда олиш манфаатини химоя қилади. Шунинг учун ҳам ресторанда меҳнатни янада ривожлантириш ва ресторан фаолияти билан шуғулланувчилар фаоллиги ҳозирги куннинг муҳим вазифасидир. Ресторан корхоналаридаги меҳнатнинг ижтимоий моҳияти шундан иборатки, бу ерда меҳнат туфайли харидорларга товарлар етказиб берилади, харидорларни

вақтини тежайди, харидорларни бошқа соҳаларда фаол иштирок этишга имконият туғдиради. Агар ресторанда меҳнат яхши ташкил қилинмаса, у холда истеъмолчилар сифатли хизмат ола олмайдилар.

2. Ресторанларда ходимлар ва улар

меҳнатини ташкил қилиш

Ресторанда меҳнат ресурсларини кўпайиши учун етарли имкон тугилмоқда. Ресторандаги меҳнатнинг 70-75%и фақат тайёр маҳсулотларни харакатини амалга ошириши билан шуғулланади. Булар асосан ошпазлар, сотувчилар, официантлар, сотувчи цазоратчилар, омбор ходимлари, экспедиторлар ва шу кабилардир.

Ресторанда банд бўлган ходимлар сони савдонинг меҳнат ресурсларининг бир қисмини ташкил этади.

Ресторан ходими деб маълум бир даврда хақиқатдан ҳам ресторанда банд бўлганлар сонига айтилади.

Ресторан ходимлари меҳнатини ташкил қилиш муҳим вазифалардан бири хисобланади. Ресторан ходимларига раҳбардан тортиб, то назоратчига бўлган ходимлар киритилади. Ресторан ходимларининг асосий қисми ошпазларга, официантларга, сотувчиларга тўғри келади. Айни шулар бевосита товарлар билан аҳолига хизмат кўрсатади. Ошпазлар, официантлар товарнинг сифати, унинг ишлатилиш техникаси, сақланиш муддати ва шу кабиларга эътиборини қаратиши керак.

Ходимлар меҳнатини ташкил қилиш ресторан маъмуриятининг, айниқса унинг менежери томонидан амалга ошириладиган маъсулиятли вазифадир. Меҳнатни тўғри ташкил қилиш ҳар бир ходимни ишини аниқ рационал, белгиланган, қабул қилинган нормалар асосида аниқдаб олиш билан бевосита боғлиқдир. Ҳозирги шароитда бозор муносабатлари хўжаликни барча қирраларини қамраб олаётган бир даврда меҳнатни самарасини ошириш мақсадида катта ишлар қилинмоқда.

3. Иш хақи ва меҳнат, улар ўртасидаги ўзаро боғлиқлик.

Ресторан фаолиятида ҳам меҳнат ва иш хақи энг муҳим кўрсаткичлардандир. Чунки булар орқали ходимлар ўзларининг жамиятдаги ўрни ва ролини, турмуш фаровонлигини оширишга эришади. Одатда меҳнатга ҳақ тўлаш вақтбай ва ишбай асосида амалга оширилади. Ресторан фаолиятида ҳақ тўлаш иккала турда амалга оширилади. Бевосита хўрандаларга хизмат кўрсатувчилар ишбай асосида, яъни бажарган ишга асосан, раҳбарлар эса вақтбай асосида меҳнатига ҳақ оладилар. Бозор иқтисодиётига ўтиш шароитида бу турдаги меҳнатга ҳақ тўлаш янада такомиллашиб бормокда.

Демак, ҳар қандай жамиятда унинг ривожланиши асосини меҳнат ташкил қилади. Меҳнат бу инсон томонидан онгли равишда амалга ошириладиган жараён бўлиб, у инсоннинг акдий ва жисмоний ҳаракатига асосланади. Меҳнат қилиш натижасида у ёки бу ҳодисаларни ҳолати ўзгаради ёки ҳаракатга келади.

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

Рўйхатга олинди:

Олий ва ўрта махсус таълим вазирлиги

№ БД – 5610100 – 4.03

201__ йил “__” _____

201__ йил “__” _____

РЕСТОРАН ИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

ФАН ДАСТУРИ

Таълим соҳаси: 5610100 – Хизматлар соҳаси

Таълим йўналиши: 5610100 – Хизматлар соҳаси (ресторан иши)

Тошкент – 201_

Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта махсус таълим вазирлигининг 201__ йил “__” _____даги __ -сонли буйруғининг __ -иловаси билан фан дастури рўйхати тасдиқланган.

Фан дастури Олий ва ўрта махсус, касб-ҳунар таълими йўналишлари бўйича Ўқув-услубий бирлашмалар фаолиятини Мувофиқлаштирувчи Кенгашнинг 201__ йил “__” _____ даги __ -сонли баённомаси билан маъқулланган.

Фан дастури Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институтида ишлаб чиқилди.

Тузувчилар:

- Шукуров И.Х. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси мудири, т.ф.н.
Хусайнов А. – Самарқанд шаҳар “BISTRO GOLD” масъулияти чекланган жамият директори
Сувонов З.Ш. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси ассистенти

Такризчилар:

- Равшанов З. - Самарқанд шаҳар “SEMRUG’ NUR” масъулияти чекланган жамият директори
Мухаммадиев Н.Қ -СамДУ “Физикавий кимё” кафедраси профессори, к.ф.д.

Фан дастури Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти ўқув-услубий кенгашида кўриб чиқилган ва тавсия қилинган (2018 йил _____даги __ -сонли баённома).

I. Ўқув фанининг долзарблиги ва олий касбий таълимдаги ўрни

Ўзбекистоннинг миллий истиқлолга эришуви халқимиз ҳаётида тарихий воқеа бўлиб, у илм-фан, маданият ва ижтимоий ҳаётнинг турли соҳаларида туб ўзгаришларни амалга ошириш учун имконият яратди.

Мустақилликдан сўнг Ўзбекистон халқини тўғри овқатланишга одатлантириш, овқатланиш маданиятини оширишга катта эътибор берилмоқда.

Бугунги кунда илм - фан ҳамда техниканинг мисли кўрилмаган даражада ривожланиши ва турмуш фаровонлигини тобора ошиб бориши, натижасида умумий овқатланиш корхоналари хизматларига бўлган талаб ошиб бормоқда.

Ушбу дастурда ресторан ишини қўйиладиган талаблар асосида ташкил этиш хусусиятлари келтирилган.

II. Ўқув фанининг мақсади ва вазифалари

Фаннинг мақсади – талабаларда ресторанда хизмат кўрсатиш техника ва технологияси ҳақидаги назарий ва амалий билимларни келажақдаги иш фаолиятларида қўллаш ва талабаларни шу соҳадаги маҳоратларини ривожлантиришдан иборат.

Фаннинг асосий вазифалари – талабаларга ресторан ишини ташкил этишнинг назарий асослари билан таништириш ҳамда уларни ресторанда хизмат кўрсатишнинг халқаро замонавий стандартлари ва хизмат кўрсатувчи ходимларга хизмат кўрсатиш хусусиятларини ўргатишдан иборат.

Фан бўйича талабаларнинг билим малака ва кўникмаларига қўйидаги талаблар қўйилади. Талаба:

- овқатланишдаги асосий замонавий хизмат шаклларини; овқатланиш хизматини транспорт, анжуманлар, тадбирларда ташкил этишни; чет эл туристларини ресторан, кафе ва ошхоналарда қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш қоидаларини; истеъмолчилар серви хизматини ташкиллаштириш вазифаларини; овқатланиш хизмати кўрсатиладиган хоналарга қўйиладиган талабларни; таомнома ва прејскурантини тузиш, расмийлаштиришни; турли хилдагимаросимларда овқатланиш хизмат кўрсатишни ташкил этишни; овқатланиш жойларида истеъмолчиларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва ишлаб чиқаришга бериш ишлари ҳақида *тасаввурга эга бўлиши*;

овқатланиш учун столларни сервировка қилиш, официантлар тайёргарлиги, овқат ва маҳсулотларни бериш умумий қоидаси ва методларини;

– истеъмолчилар билан ҳисоб-китоб қилиш ва уларни кузатишни; овқатланиш корхонаси персоналининг меҳнат, техника ва ёнғин хавфсизлигини таъминлашни *билиши ва улардан фойдалана олиши*;

истеъмолчилар талабаларини ўрганиб бориш овқатланиш таомнома ва прејскурантларини тузиш ва расмийлаштириш; корхона идиш-товоқлари, асбоблари, сочиқ дастурхонларига бўлган талаблар; овқатланиш учун тўлов ҳисоб-китобларини бажариш; корхоналарга келтирилган маҳсулотларнинг

сифат назоратини ўтказиш, ресторан ходимлари меҳнат муносабатлари, меҳнат ва техника хавфсизлиги талабларини бажариш *кўникмаларига эга бўлиши керак.*

АСОСИЙ ҚИСМ

1-МОДУЛ. КИРИШ. РЕСТОРАН ИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ АСОСЛАРИ

1-мавзу. Кириш. Фаннинг жамият ривожигаги ўрни. Фаннинг предмети, мақсади ва вазифаси.

Ресторан ишини ташкил этиш фанининг мақсад ва вазифалари. Хизматлар соҳасининг шаклланишида умумий овқатланишнинг ўрни ва роли

2-мавзу. Овқатланиш корхоналарининг классификацияланиши
Овқатланиш корхоналарини ривожланиш тарихи. Овқатланиш корхоналарининг ҳалқаро классификацияланиши. Умумий овқатланиш корхоналарининг турлари. Умумий овқатланиш ташкилотларининг тоифалар бўйича тавсифланиши.

3-мавзу. Овқатланиш корхоналарининг ташкилий тузилмаси
Ресторан ишлаб чиқариш ва хизмат кўрсатиш фаолияти давомида ташкилий тузилманинг ўрни. Корхона бошқарувининг усуллари тамоиллари, вазифалари.

4-мавзу. Овқатланиш корхоналарининг материал-техник таъминоти
Ресторан ва барлар материал-техник таъминоти кўйидаги талабларни. Ресторанларнинг технологик жиҳозлар билан таъминот меъёрлари.

5-мавзу. Овқатланиш корхоналарида хом ашё ва маҳсулотларнинг таъминоти ва омбор хўжалиги ишини ташкил этиш
Хом ашё ва масалликнинг келиш манбалари. Умумий овқатланиш корхоналарини хом ашё билан таъминлашни ташкил этишга кўйиладиган асосий талаблар. Хом ашё ва ярим тайёр масалликларни миқдори ва сифатига қараб қабул қилишни ташкил этиш. Омбор хўжалигини ташкил этиш. Омбор биноларининг кўриниши, жиҳозланиши ва сақлашга мос бўлишининг асосий талаблари.

2-МОДУЛ. РЕСТОАНДА ИШЛАБ ЧИҚАРИШ ИШЛАРИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

6-мавзу. Овқатланиш корхоналарида маҳсулотлар рецептураларини тузиш тамойиллари

Рецептураларини тузиш тамойиллари. Калкуляцияни ишлаб чиқиш.

7-мавзу. Меню, уни ишлаб чиқариш тартиби ва турлари

Менюни ишлаб чиқариш тартиби ва тамойиллари. Менюнинг турлари. Менюда таомларнинг жойлашиш тартиби.

8-мавзу. Ресторанда ишлаб чиқариш инфраструктурасининг умумий тавсифи

Овқатланиш корхоналари ишлаб чиқаришнинг таркибий тузилиши. Рестораннинг инфратузилмаси ва уни самарадорлигини ошириш йўллари.

9-мавзу. Ресторанларда сабзаёт цехи ишини ташкил этиш

Сабзаёт цехи ишини ташкил этиш. Сабзаёт цехи жиҳозлари ва асбоб ускуналари таъминоти. Сабзаёт цехининг чиқитлари.

10-мавзу. Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил этиш

Ресторанларда гўшт-балиқ цехи ишини ташкил қилиш. Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил қилишга қўйиладиган талаблар. Ишлатиладиган жиҳозлар тавсифи.

11-мавзу. Ресторанда пиширув цехи ишини ташкил этиш

Пиширув цехининг ишини ташкил этишга қўйиладиган талаблар. Яхна таомлар тайёрлаш ишини ташкил этиш.

12-мавзу. Кондитер цехи ишини ташкил этиш

Кондитер цехи ва унда тайёрланадиган маҳсулотлар. Ресторанларда кондитер цехи ишини ташкил этиш

13-мавзу. Тайёр таомларни сақлаш ва тарқатиш ишини ташкил этиш

Ресторанларда таомларни сақлаш ва тарқатиш ишларини ташкил этишга қўйиладиган талаблар. Таомларни сақлаш ва тарқатиш учун зарур жиҳозлар тавсифи.

14-мавзу. Ресторанда идиш-товоқларни ювиш ишларини ташкил этиш

Ресторанда ошхона идишлари ювиш цехи ишини ташкил этиш. Ошхона идишларининг турлари.

3-МОДУЛ. РЕСТОРАНЛАРДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШГА ТАЙЁРЛАШ ИШЛАРИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

15-мавзу. Ресторанларда савдо залини хизмат кўрсатишга тайёрлаш ишларини ташкил этиш

Ресторанни тартибга келтириш ва турли жиҳозлар билан яратиш. Ресторанда идиш, тарелка ва бошқа анжомларни олиш ва хизматга тайёрлаш. Стол устига дастурхон ёзиш, сочиқ - салфеткаларни тахлаш ва столни олдиндан яратиш

16-мавзу. Овқатланиш корхоналаридаги ишлатиладиган дастурхон сочиқ ва салфетка турлари ҳамда идишларнинг таркибий қисмларига қўйиладиган талаблар

Форфорли ва фаянсли идишлар. Шиша ва хрустал идишлар. Метал идишлар. Ошхона приборлари ва дастурхонлари.

17-мавзу. Ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимлар ва уларга қўйиладиган талаблар

Ресторанларда хизмат қиладиган ходимлар ташқи қиёфасига қўйиладиган талаблар. Овқатланиш корхоналари ходимларининг хизмати сифатига қўйиладиган талаблар. Ресторан корхоналарида ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш.

18-мавзу. Истеъмолчиларга хизмат кўрсатувчи хоналар тавсифи

Хизмат кўрсатиш биноларига қўйиладиган талаблар. Архитектура. Ресторан биносининг ички қисми (интерьер).

19-мавзу. Ресторанни ёритиш турлари ва усуллари

Ресторанни ташқи ва ички қисмини ёритиш. Жорий ва маҳаллий ёритиш усулларида фойдаланиш

20-мавзу. Сервировка турлари

Сервировка турлари. Ресторанларда нонушта тушлик ва кечки овқатланиш учун серверовка турлар. Сервировкани турли дадбирлар учун ташкил этиш.

4-МОДУЛ. РЕСТОРАНЛАРДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ИШЛАРИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

21-мавзу. Меҳмонларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш кетма-кетлиги

Ресторанда Меҳмонларни кутиб олиш ва ўтқизиш. Мижозлардан буюртма қабул қилиш ва уларни бажариш. Таомлар беришнинг асосий усуллари ва мижозлар билан ҳисоб-китоб қилиш.

22-мавзу. Ресторанда этикетнинг асосий қоидалари

Мижозларга хизмат кўрсатиш. Ташриф буюрганлар билан профессионал муомала кўникмаси. Мижозлар талабларига жавоб бериш. Мижозлар билан пайдо бўладиган келишмовчиликларни бартараф этиш ва олдини олиш. Ижобий имиж яратиш.

23-мавзу. Ресторанда таомлар ва ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш

Турли таомларни ўзатиш қоидалари. Яхна таом ва газаклар. Турли таомларга мўлжаллаб қандай ичимлик тортиш керак.

24-мавзу. Банкетларда хизмат кўрсатишни ташкил этиш

Ресторанларда фуршет-банкетни ташкил қилиш моҳияти. Ресторанларда коктейл – банкетни ташкил қилиш. Ресторанларда чой банкетини ташкил қилиш. Тўй банкетларида хизмат қилиш.

25-мавзу. Ўз-ўзига ва официантлар орқали хизмат кўрсатиш

Ўз-ўзига хизмат кўрсатиш ишини ташкил этиш. Ресторанларда официантлар меҳнатини ташкил қилишнинг бўғин ёки бригада усули.

26-мавзу. Швед столи ва буфет хизматлари.

Швед столи ва буфет хизматларини ташкил этиш. Швед столи ва буфет хизматлари ташкил этиш мумкин бўлган тадбирлар.

27-мавзу. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари

Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг замонавий усуллари. Хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари қўллаш тамойиллари.

28-мавзу. Ресторанларда турли мамлакатлардан ташриф буюрган туристлар овқатланишини ташкил этиш

Ресторанларда туристларни овқатланишини ташкил этиш тамойиллари. Турли мамлакатлардан ташриф буюрган меҳмонлар овқатланишини ташкил этиш.

29-мавзу. Транспорт ҳаракатида туристлар овқатланишини ташкил этиш

Туристларни самалёт бортида, темир йўл транспортида ва автомобилларда овқатланишини ташкил этиш.

30-мавзу. Меҳмонхона ресторанларида туристлар овқатланишини ташкил этиш

Мехмонхоналар классификацияси. Мехмонхона турлари. Турист-Мехмонлар овқатланишидаги асосий хизмат формалари.

5-МОДУЛ. РЕСТОРАНЛАРИДА СИФАТНИ ТАЪМИНЛАШ ИШЛАРИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

31-мавзу. Ресторан хизматлари ва маҳсулотлари сифатининг назоратини ташкил этиш

Ресторан хизматлари ва маҳсулотлар сифатига қўйиладиган талаблар.
Сифатни назоратини ташкил этиш. Бракераж.

6-МОДУЛ.РЕСТОРАНДА ХОДИМЛАРИ МЕҲНАТИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

32-мавзу. Ресторанларни бошқариш ва ходимлари меҳнатини ташкил этиш ишини ташкил қилиш.

Ресторанларда бошқарув ишларини ташкил этиш. Ресторан ходимлари меҳнатини ташкил этиш меъёрлари

33-мавзу. Ресторанларда хавфсизлик чоралари

Ресторанларда хавфсизлик чоралари. Ёнғин хавфсизлик чоралари.
Электр хавфсизлик чораларини таъминлаш.

IV. Амалий машғулотлар учун кўрсатма ва тавсиялар

Амалий машғулотлар учун қуйидаги мавзулар тавсия этилади:

1. Кириш. Фаннинг жамият ривожигаги ўрни. Фаннинг предмети, мақсади ва вазифаси.
2. Овқатланиш корхоналарининг классификацияланиши
3. Овқатланиш корхоналарининг ташкилий тузилмаси
4. Овқатланиш корхоналарининг материал-техник таъминоти
5. Овқатланиш корхоналарида хом ашё ва маҳсулотларнинг таъминоти ва омбор хўжалиги ишини ташкил этиш
6. Овқатланиш корхоналарида маҳсулотлар рецептураларини тузиш тамойиллари
7. Меню, уни ишлаб чиқариш тартиби ва турлари
8. Ресторанда ишлаб чиқариш инфраструктурасининг умумий тавсифи
9. Ресторанларда сабзаёт цехи ишини ташкил этиш
10. Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил этиш
11. Ресторанда пиширув цехи ишини ташкил этиш
12. Кондитер цехи ишини ташкил этиш
13. Тайёр таомларни сақлаш ва тарқатиш ишини ташкил этиш

14. Ресторанда идиш-товоқларни ювиш ишларини ташкил этиш
15. Ресторанларда савдо залини хизмат кўрсатишга тайёрлаш ишларини ташкил этиш
16. Овқатланиш корхоналаридаги ишлатиладиган дастурхон сочиқ ва салфетка турлари ҳамда идишларнинг таркибий қисмларига қўйиладиган талаблар
17. Ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимлар ва уларга қўйиладиган талаблар
18. Истеъмолчиларга хизмат кўрсатувчи хоналар тавсифи
19. Ресторанни ёритиш турлари ва усуллари
20. Сервировка турлари
21. Мехмонларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш кетма-кетлиги
22. Ресторанда этикетнинг асосий қоидалари
23. Ресторанда таомлар ва ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш
24. Банкетларда хизмат кўрсатишни ташкил этиш
25. Ўз-ўзига ва официантлар орқали хизмат кўрсатиш
26. Швед столи ва буфет хизматлари.
27. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари.
28. Ресторанларда турли мамлакатлардан ташриф буюрган туристлар овқатланишини ташкил этиш
29. Транспорт ҳаракатида туристлар овқатланишини ташкил этиш
30. Мехмонхона ресторанларида туристлар овқатланишини ташкил этиш
32. Ресторан хизматлари ва маҳсулотлари сифатининг назоратини ташкил этиш
33. Ресторанларни бошқариш ва ходимлари меҳнатини ташкил этиш ишини ташкил қилиш.
34. Ресторанларда хавфсизлик чоралари

V. Мустақил таълим ва мустақил ишлар

Мустақил таълим учун тавсия этиладиган мавзулар:

1. Кириш. Ресторан ишини ташкил этиш фанининг мақсади ва вазифалари
2. Овқатланиш корхоналарини ташкил этиш ва бошқаришнинг хусусиятлари.
3. Овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқариш босқичлари ва технологик жараёнларини ташкил этиш.
4. Овқатланиш корхоналарида маҳсулотларни сақлаш ва ишлаб чиқаришни ташкил этиш.
5. Овқатланиш корхоналари савдо залларининг моддий - техник таъминоти ва уларни сақлаш.
6. Овқатланиш корхоналарида истеъмолчиларга хизмат кўрсатишни ташкил этиш.

7. Овқатланиш корхоналарида сервис турлари.
8. Меню ва унинг ишлаб чиқиш тартиби ва классификацияси.
9. Меню ва унинг ишлаб чиқиш тартиби ва классификацияси
10. Овқатланиш корхоналари хизматларининг сифат назоратини ташкил этиш.
11.

VI. Асосий ва қўшимча ўқув адабиётлар ҳамда ахборот манбалари

Асосий адабиётлар

1. Dr. John R Walke. The Restaurant: From Concept to Operation. Wiley.2013
2. Д.Асланова, Т.Худойшукуров, М.Мўминов «Дунё халқларини овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» Ўқув қўлланма “Зарафшон” 2007.-112 б.
3. Тюнков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.
4. Курбонов Ж.М. Овқатланиш корхоналари жихозларининг эксплуатацияси. Дарслик. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 б.
5. Н.И.Кабущкин, Г.А.Бодаренко «Менеджмент гостиниц и ресторанов». – Минск, ООО “Новое знание”, 2001 г.
6. «Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих». Изд. Центрополиграф. - М.: ЗАО, 2003 г.-188 стр.
7. В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.

Қўшимча адабиётлар

8. Каталог контрольно-кассовых машин. – М.: СПб, 2002.
9. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли). – М.: Дашков и К⁰. 2000.
10. Арустамов Э.А., Лефанов В.А., Митрафанова Т.П. Банковское таможенное и офисное оборудование. – М.: Маркетинг. 2000.
11. Применения контрольно-кассовой техники. Серия «Налоги года». Издательский центр «МЫСЛЬ», Новосибирск, 2003.
12. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.
13. Гуляев В.А. и др. Оборудование предприятий торговли. Приборы и оборудование для измерения количество и качества товара. Оборудования для расчета с покупателями. Учебное пособие. – СПб. СПб.ТЭИ, 2006. – 68 с.
14. Череве А.И., Попов Л.Н. Торгово-технологическое оборудование. – Учебник. – М.: Экономика, 2007. – 271 с.

15. В.В.Шишов, А.Н.Стрельцов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: НПРО. Издательский центр «Академии», 2003. – 272 с.

Интернет сайтлари:

16. <http://www.mail.tdiu.uz> – ТДИУ электрон кутубхонаси

17. <http://www.el.tfi.uz> – ТМИ электрон кутубхонаси

18. <http://www.sies.uz> – СамИСИ электрон кутубхонаси

19. <http://lex.uz> – Ўзбекистон Республикаси қонунчилиги

20. www.ziyonet.uz – таълим портали

РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

Рўйхатга олинди:

№ _____

2017 й «__» _____

«ТАСДИҚЛАЙМАН»
Ўқув ишлари бўйича проректор
_____ Қ.Ж.Мирзаев
“ ” _____ 2017 й.

РЕСТОРАН ИШИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

ФАНИНИНГ

ИШЧИ ДАСТУРИ

Билим соҳаси:	600000	- Хизматлар
Таълим соҳаси:	610000	- Хизмат кўрсатиш соҳаси
Таълим йўналиши:	5610100	- Хизмат соҳаси (ресторан иши)

Умумий ўқув соати – 225 соат(6-7семестр)

Шу жумладан:

Маъруза – 86 соат

Амалий машғулотлар – 88 соат

Мустақил таълим соати – 51соат

Самарқанд – 2017

Ишчи дастури ўқув режа, ишчи ўқув режага мувофиқ ишлаб чиқилди.

Тузувчилар:

- Шукуров И.Х. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси мудир, т.ф.н.
Сувонов З. Ш. – СамИСИ «Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш» кафедраси ассистенти

Такризчилар:

- Равшанов З. – Самарқанд шаҳар “SEMRUG’ NUR” масъулияти чекланган жамият директори
Файзиев Ж.С. – СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси доценти, т.ф.н.

СамИСИ Сервис ва
туризм факультети декани:

2017 йил “_____” _____ Т.С.Шарипов
(имзо)

“Хизматлар кўрсатиш, сервис
ва уни ташкил этиш”
кафедраси мудир:

2017 йил “_____” _____ И.Х.Шукуров
(имзо)

1. Ўқув фани ўқитилиши бўйича услубий кўрсатмалар

Мамлакатимиз овқатлантириш хизматларини кўрсатиш корхоналарида турли хилдаги замонавий сервисга бўлган эҳтиёжлар ошиб бормоқда. Бундай хизматларни тақдим этиш учун хизмат кўрсатувчи ходимларнинг мутахассислиги бўйича билим ва амалий кўникмалари муҳим роль ўйнайди.

“Ресторан ишини ташкил этиш” фанини ўрганиш жараёнида бакалавр:

– хизматлар, хизмат кўрсатиш ва сервис тушунчалари; хизматлар кўрсатиш жараёнларини ташкил этиш ва бошқариш моҳияти; хизматлар соҳаси корхоналари фаолиятини ташкил этиш асослари; сервис соҳаси корхоналари турлари; сервис соҳаси корхоналарида асосий ишлаб чиқаришни ташкил этиш; корхоналарда истеъмолчиларга сервис хизматини ташкил этиш; овқатланиш корхоналарида хизмат кўрсатишни ташкил этишнинг ўзига хос хусусиятлари; овқатланишнинг ижтимоий-иқтисодий моҳияти ва ташкиллаштириш

асослари; овқатланиш корхоналарининг турлари ва синфланиши; аҳоли ва туристларнинг овқатланиш хизматини ташкиллаштиришнинг ўзига хос хусусиятлари; туристлик хизматда овқатланиш хизматининг тутган ўрни; овқатланишни ташкиллаштириш функционал тамойиллари; овқатланиш корхоналарида ишлаб чиқаришни ташкиллаштириш умумий тамойиллари; овқатланиш корхоналарида истеъмолчиларга сервис хизматини ташкиллаштириш фаолиятининг вазифалари; овқатланишда таомнома ва прејскурантларнинг моҳияти ва расмийлаштириш аҳамияти; овқатланиш корхоналарида савдо фаолиятини ташкиллаштириш; овқатланиш сервисида хизматчилар ва администрация ўртасидаги меҳнат муносабатлари ҳақида тасаввурга эга бўлиши;

– овқатланиш корхоналарининг маҳсулотни реализация тақсимоти, асортименти, хизмат кўрсатиш шакли ва савдо ишлаб чиқариш фаолияти бўйича турланишини; ошхона идиш-товоклари, жиҳозлари, асбоблари ва ошхона сочиқ-дастурхонлари, мебеллари, ходимлар кийимини; овқатланишдаги асосий замонавий хизмат шакллари; овқатланиш хизматини транспорт, анжуманлар, конкурс ва спорт анжуманларида ташкил этишни; чет эл туристларини ресторан, кафе ва ошхоналарда қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш қоидаларини; истеъмолчилар сервис хизматини ташкиллаштириш вазифаларини; овқатланиш хизмати кўрсатиладиган хоналарга қўйиладиган талабларни; овқатланиш таомнома ва прејскурантини тузиш, расмийлаштиришни; турли хилдаги маросимларда овқатланиш хизмат кўрсатишни ташкил этишни; талаба, ўқувчилар овқатланишини ташкил этишни; овқатланиш жойларида истеъмолчиларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва ишлаб чиқаришга беришни; овқатланиш учун столларни сервировка қилиш, официантлар тайёргарлиги, овқат ва маҳсулотларни бериш умумий қоидаси ва методларини; истеъмолчилар билан ҳисоб-китоб қилиш ва уларни кузатишни; овқатланиш корхонаси персоналининг меҳнат, техника ва ёнғин хавфсизлигини таъминлашни *билиши ва улардан фойдалана олиши*;

– сервис корхоналарининг ривожланишида механизациялаштириш ва автоматлаштириш, ахборот компьютер технологияларини қўллаш; овқатланиш корхоналарининг ташкиллаштириш шакллари ва уларни такомиллаштириш йўллари; овқатланиш корхоналари ривожланиш меъёрлари ва уларни рационал жойлаштириш тамойиллари; овқатланиш хизмати кўрсатишда метрдодел ва официантлар мажбуриятлари; овқатланишни ташкиллаштиришда карталар, схемалар, оқимли операцион жадваллар тузиш; турли хилдаги овқатланиш корхоналарининг овқатланиш хоналарига қўйилган талаблар: истеъмолчилар талабларини ўрганиб бориш усуллари ва овқатланиш хоналарини тайёрлаш; овқатланиш таомнома ва прејскурантларини тузиш ва расмийлаштириш; корхона идиш-товоклари, асбоблари, сочиқ дастурхонларига бўлган талаблар; овқатланиш учун тўлов ҳисоб-китобларини бажариш; корхоналарга келтирилган маҳсулотларнинг сифат назоратини ўтказиш, олиб келиш режасини тузиш, маҳсулотларни келтириш ва сақлашни мувофиқлаштириш; корхона моддий техникавий талабларни меъерий ҳисоби ва уни таъминлаш; корхоналар санитария-гигиена хизматларини ташкиллаштириш тадбирлари; овқатланиш ходимлари меҳнат муносабатлари, меҳнат ва техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги талабларини бажариш; курс ишларига ва битирув ишини бажаришга олинган билимлардан фойдаланиш *қўникмаларига эга бўлиши керак*.

2. Маъруза машғулоти

1-жадвал

	Маърузалар мавзулари	Дарс соатлар и ҳажми
1.	Кириш.	2
2.	Овқатланиш корхоналарининг классификацияланиши	4
3.	Овқатланиш корхоналарининг ташкилий тузилмаси	2
4.	Овқатланиш корхоналарининг материал-техник таъминоти	2
5.	Овқатланиш корхоналарида хом ашё ва маҳсулотларнинг таъминоти ва омбор хўжалиги ишини ташкил этиш	4
6.	Овқатланиш корхоналарида маҳсулотлар рецептураларини тузиш тамойиллари	4
7.	Меню, уни ишлаб чиқариш тартиби ва турлари	2
8.	Ресторанда ишлаб чиқариш инфраструктурасининг умумий тавсифи	2
9.	Сабзавот цехи ишини ташкил этиш	2
10.	Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил этиш	2
11.	Пиширув цехи ишини ташкил этиш	2
12.	Кондитер цехи ишини ташкил этиш	2
13.	Тайёр таомларни сақлаш ва тарқатиш ишини ташкил этиш	2
14.	Идиш-товокларни ювиш ишларини ташкил этиш	2
15.	Ресторанларда савдо залини хизмат кўрсатишга тайёрлаш ишларини ташкил этиш	2
16.	Овқатланиш корхоналаридаги ишлатиладиган дастурхон сочиқ ва салфетка турлари ҳамда идишларнинг таркибий қисмларига қўйиладиган талаблар	4

17.	Ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимлар ва уларга қўйиладиган талаблар	4
	2017-2018 ўқув йили	44
18.	Истеъмолчиларга хизмат кўрсатувчи хоналар тавсифи	4
19.	Ресторанни ёритиш турлари ва усуллари	2
20.	Сервировка турлари	2
21.	Меҳмонларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш кетма-кетлиги	2
22.	Ресторанда этикетнинг асосий қоидалари	2
23.	Ресторанда таомлар ва ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш	4
24.	Банкетларда хизмат кўрсатишни ташкил этиш	2
25.	Ўз-ўзига ва официантлар орқали хизмат кўрсатиш	2
26.	Швед столи ва буфет хизматлари	4
27.	Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари.	2
28.	Ресторанларда турли мамлакатлардан ташриф буюрган туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
29.	Транспорт ҳаракатида туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
30.	Меҳмонхона ресторанида туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
31.	Овқатланиш корхоналари маҳсулотлари ва хизматларининг сифати	2
32.	Овқатланиш корхоналари хизматлари ва маҳсулотлари сифатининг назоратини ташкил этиш	2
33.	Овқатланиш корхоналарида ходимлар меҳнатини ташкил этишнинг меъёрлари	2
34.	Овқатланиш корхоналарида хавфсизлик чоралари	4
	2018-2019 ўқув йили	42
	Жами	86

Маъруза машғулотлари мультимедиа қурилмалари билан жиҳозланган аудиторияда академик гуруҳлар учун ўтилади.

3. Амалий машғулотлар

2-жадвал

Т/р	Амалий машғулотлар мавзулари	Дарс соатлари ҳажми
1.	Кириш.	2
2.	Овқатланиш корхоналарининг классификацияланиши	4
3.	Овқатланиш корхоналарининг ташкилий тузилмаси	2
4.	Овқатланиш корхоналарининг материал-техник таъминоти	2
5.	Овқатланиш корхоналарида хом ашё ва маҳсулотларнинг таъминоти ва омбор хўжалиги ишини ташкил этиш	4
6.	Овқатланиш корхоналарида маҳсулотлар рецептураларини тузиш таомийллари	4
7.	Меню, уни ишлаб чиқариш тартиби ва турлари	2
8.	Ресторанда ишлаб чиқариш инфраструктурасининг умумий тавсифи	2
9.	Сабзавот цехи ишини ташкил этиш	2
10.	Гўшт-балиқ цехи ишини ташкил этиш	2
11.	Пиширув цехи ишини ташкил этиш	4
12.	Кондитер цехи ишини ташкил этиш	2
13.	Тайёр таомларни сақлаш ва тарқатиш ишини ташкил этиш	2
14.	Идиш-товоқларни ювиш ишларини ташкил этиш	2
15.	Ресторанларда савдо залини хизмат кўрсатишга тайёрлаш ишларини ташкил этиш	2
16.	Овқатланиш корхоналаридаги ишлатиладиган дастурхон сочиқ ва салфетка турлари ҳамда идишларнинг таркибий қисмларига қўйиладиган талаблар	4
17.	Ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимлар ва уларга қўйиладиган талаблар	4
	2017-2018 ўқув йилида ўтилади	46
18.	Истеъмолчиларга хизмат кўрсатувчи хоналар тавсифи	4
19.	Ресторанни ёритиш турлари ва усуллари	2
20.	Сервировка турлари	2

21.	Мехмонларни кутиб олиш, буюртма қабул қилиш ва хизмат кўрсатиш кетма-кетлиги	2
22.	Ресторанда этикетнинг асосий қоидалари	2
23.	Ресторанда таомлар ва ичимликларни таклиф этиш хизматларини ташкил этиш	4
24.	Банкетларда хизмат кўрсатишни ташкил этиш	2
25.	Ўз-ўзига ва официантлар орқали хизмат кўрсатиш	2
26.	Швед столи ва буфет хизматлари	4
27.	Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари.	2
28.	Ресторанларда турли мамлакатлардан ташриф буюрган туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
29.	Транспорт ҳаракатида туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
30.	Мехмонхона ресторанида туристлар овқатланишини ташкил этиш	2
31.	Овқатланиш корхоналари маҳсулотлари ва хизматларининг сифати	2
32.	Овқатланиш корхоналари хизматлари ва маҳсулотлари сифатининг назоратини ташкил этиш	4
33.	Овқатланиш корхоналарида ходимлар меҳнатини ташкил этишнинг меъёрлари	4
34.	2018-2019 ўқув йили	42
35.	Жами:	88

Амалий машғулотлар мультимедиа қурулмалари билан жиҳозланган аудиторияда ҳар бир академ. гуруҳга алоҳида ўтилади. Машғулотлар фаол ва интерфаол усуллар ёрдамида ўтилади, “Кейс-стади” технологияси ишлатилади, кейслар мазмуни ўқитувчи томонидан белгиланади. Қурғазмалар материаллар ва ахборотлар мультимедиа қурилмалари ёрдамида олиб борилади.

4. Мустақил таълим

№	Мустақил таълим мавзулари	3-жадвал
		Дарс соатлари ҳажми
1.	Ўзбекистон Республикасида аҳоли ва туристларни овқатланишини ташкиллаштириш асослари.	4
2.	Овқатланиш корхоналарининг халқ хўжалигида тутган ўрни.	2
3.	Аҳоли ва туристларга хизмат кўрсатиш турлари.	2
4.	Овқатланиш корхоналарининг ташкиллаштириш шакллари.	2
5.	Овқатланиш корхоналарининг таркибий қисмлари.	2
6.	Яримтайёр маҳсулотлар ишлаб чиқариш корхоналари.	4
7.	Овқатланиш корхоналаридаги тайёр маҳсулот ишлаб чиқарадиган цехлар.	2
8.	Овқатланиш корхоналаридаги ярим тайёр маҳсулот ишлаб чиқарадиган цехлар	4
9.	Овқатланиш корхоналарини рационал жойлаштириш.	2
10.	Туристлар овқатланишида ўз-ўзига хизмат кўрсатиш.	2
11.	Хизмат кўрсатишда официантнинг вазифаси.	4
12.	Турли мамлакат туристларини овқатланишини ўзига хос хусусияти.	2
13.	Транспортда овқатланиш хизматини ташкиллаштириш.	2
14.	Мехмонхонада яшовчи туристлар овқатланишини ташкиллаштириш.	4
15.	Турли хилдаги маросимларда хизмат кўрсатишни ташкиллаштириш.	2
16.	Туристларга хизмат кўрсатишда метрдотелнинг вазифаси.	2
17.	Туристлар овқатланишида официантнинг хизмат кўрсатиш техникаси.	2
18.	Овқатланиш корхоналарида реклама ва дизайн хизматлари.	2
19.	Овқатланиш корхоналарида ёрдамчи хизмат кўрсатиш турлари ва вазифалари.	3
20.	Овқатланиш корхоналарида бошқарувнинг замонавий воситалари.	2
Жами		51 соат

Мустақил ўзлаштириладиган мавзулар бўйича талабалар томонидан рефератлар тайёрланади ва уни тақдироти ташкил қилинади.

5. Фан бўйича талабалар билимини баҳолаш ва назорат қилиш меъзонлари

Баҳолаш усуллари	Экспресс тестлар, ёзма ишлар, оғзаки сўров, презентациялар.		
Баҳолаш мезонлари	<p>86-100 балл «аъло»</p> <ul style="list-style-type: none"> - фанга оид назарий ва услубий тушунчаларни тўла ўзлаштира олиш; - фанга оид кўрсаткичларни таҳлил қилишда ижодий фикрлай олиш; - ўрганилаётган жараёнлар ҳақида мустақил мушоҳада юритиш; - меҳнат муносабатларига оид таҳлил натижаларини тўғри акс эттира олиш; - ўрганилаётган жараёнга таъсир этувчи омилларни аниқлаш ва уларга тўла баҳо бериш; - таҳлил натижалари асосида вазиятга тўғри ва ҳолисона баҳо бериш; <p>71-85 балл «яхши»</p> <ul style="list-style-type: none"> - ўрганилаётган жараёнлар ҳақида мустақил мушоҳада юритиш; - таҳлил натижаларини тўғри акс эттира олиш; - ўрганилаётган жараён тўғрисида тасаввурга эга бўлиш; - ўрганилаётган жараёнга таъсир этувчи омилларни аниқлаш ва уларга тўла баҳо бериш; - ўрганилаётган жараёнларни жадваллар орқали таҳлил этиш ва тегишли қарорлар қабул қилиш. <p>55-70 балл «қониқарли»</p> <ul style="list-style-type: none"> - ўрганилаётган жараёнга таъсир этувчи омилларни аниқлаш ва уларга тўла баҳо бериш; - ўрганилаётган жараён тўғрисида тасаввурга эга бўлиш; - ўрганилаётган жараёнларни жадваллар орқали таҳлил этиш. <p>0-54 балл «қониқарсиз»</p> <ul style="list-style-type: none"> - ўтилган фаннинг назарий ва услубий асосларини билмаслик; - фан мавзулари бўйича тасаввурга эга эмаслик; - ўрганилаётган технологик усулларни қўллай олмаслик. 		
	Рейтинг баҳолаш турлари	Макс. балл	Ўтказиш вақти
	Жорий назорат:	35	
	Маъруза машғулотларда фаоллиги, мунтазам равишда конспект юритиши учун	6	Семестр давомида
	Мустақил таълим топшириқларининг ўз вақтида ва сифатли бажарилиши	9	
	Амалий машғулотларда фаоллиги, саволларга тўғри жавоб берганлиги, амалий топшириқларни бажарганлиги учун	20	
	Оралик назорат	35	
	Биринчи оралик назорат ёзма иш (амалий машғулот ўқитувчиси билан биргаликда қабул қилинади).	15	9-ҳафта
	Иккинчи оралик назорат (маърузачи ўқитувчиси томонидан қабул қилинади). Иккинчи оралик назорат 2 босқичда амалга оширилади. Биринчи босқич, 10 балл - талаба яқка тартибда топшириқлар олади ва ҳимоя қилади. Иккинчи босқич, 10 балл -талабалар кичик гуруҳларга бўлинади (ҳар бир гуруҳда талабалар сони 5-7 тагача бўлиши мумкин), ҳар бир гуруҳга алоҳида топшириқлар берилади ва ҳимоя қабул қилинади. Топшириқлар 2-3-ҳафталар оралиғида талабаларга бириктирилади. Гуруҳнинг фаоллиги, берилган топшириқни назарий ва амалий жиҳатдан ёритилиши, хулосаларнинг мантикий боғлиқлиги, креатив мулоҳазаларнинг мавжудлиги, ҳуқуқий-норматив ҳужжатларни билиши ва бошқа талабларга мослиги ҳисобга олинади. Гуруҳдаги ҳар бир талабага 0-10 оралиғида бир хил балл қўйилади. Ҳимоя кафедра мудири томонидан тасдиқланган график асосида дарс машғулотларидан сўнг ташкил этилади	20	18-ҳафта
	Яқуний назорат	30	20 ҳафта
	Ёзма иш	30	
	ЖАМИ	100	

Фойдаланиладиган адабиётлар рўйхати

Асосий адабиётлар

1. Dr. John R Walke. The Restaurant: From Concept to Operation. Wiley.2013
2. Д.Асланова, Т.Худойшукуров, М.Мўминов «Дунё халқларини овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» Ўқув қўлланма “Зарафшон” 2007.-112 б.
3. Тюнков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.
4. Курбонов Ж.М. Овқатланиш корхоналари жиҳозларининг эксплуатацияси. Дарслик. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 б.
5. Н.И.Кабушкин, Г.А.Бодаренко «Менеджмент гостиниц и ресторанов». – Минск, ООО “Новоезнание”, 2001 г.
6. «Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих». Изд. Центрополиграф. - М.: ЗАО, 2003 г.-188 стр.
7. В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.

Қўшимча адабиётлар

1. Каталог контрольно-кассовых машин. – М.: СПб, 2002.
2. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли). – М.: Дашков и К⁰. 2000.
3. Арустамов Э.А., Лефанов В.А., Митрафанова Т.П. Банковское таможенное и офисное оборудование. – М.: Маркетинг. 2000.
4. Применения контрольно-кассовой техники. Серия «Налоги года». Издательский центр «МЫСЛЬ», Новосибирск, 2003.
5. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.
6. Гуляев В.А. и др. Оборудование предприятий торговли. Приборы и оборудование для измерения количество и качества товара. Оборудования для расчета с покупателями. Учебное пособие. – СПб. СПб.ТЭИ, 2006. – 68 с.
7. Череве А.И., Попов Л.Н. Торгово-технологическое оборудование. – Учебник. – М.: Экономика, 2007. – 271 с.
8. В.В.Шишов, А.Н.Стрельцов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: НПРО. Издательский центр «Академии», 2003. – 272 с.

Интернет сайтлари:

1. <http://www.mail.tdiu.uz> – ТДИУ электрон кутубхонаси
2. <http://www.el.tfi.uz> – ТМИ электрон кутубхонаси
3. <http://www.sies.uz> – СамИСИ электрон кутубхонаси
4. <http://lex.uz>– Ўзбекистон Республикаси қонунчилиги
5. www.ziyonet.uz – таълим портали

24-Мавзу. Банкетларда хизмат кўрсатишни ташкил этиш

ТАНТАНАЛАРДА ХИЗМАТ ҚИЛИШ ТАРТИБИ

Ресторанларда қабул маросимлари, юбилей, банкетлар, тўй ва бошқа тантаналар ўтказилади. Ташкил қилинади-ган банкетлар официантларнинг тўла ёки қисман ишти-роки билан амалга оширилади. Банкет фуршет, банкет коктейл, чой банкетлари бўлади. Булар кўпинча хорижий мамлакатларда ўтказилади.

Банкет ўтказиш учун тайёргарлик ишлари буюртма қабул қилиш, тайёргарлик кўриш ва хизматдан иборат.

Буюртма қабул қилиш. Банкетлар, тантаналар, тўйлар-га буюртма қабул қилиш якка ёки гуруҳ буюртмаларидан тубдан фарқ қилади. Бундай буюртмалар бир неча кун, ҳатто ой оддин берилади. Айнан белгиланган кун ресто-ран бўш бўлиши керак. Шунинг учун буюртмачи олдин-роқ ҳаракат қилиши мақсадга мувофиқдир. Бундай танта-нали кечалар ўтказишда фақат таом, ичимликларгина эмас, яна қатор масала ва тадбирлар бўйича келишиб олинади. Буюртма берувчи билан ресторан маъмурияти ўртасида оғзаки ёки ёзма қатор бандлардан иборат шартнома тузи-лади. Тажриба шуни кўрсатадики, буюртма бош офици-антга берилса, у билан келишилса, банкетлар, тантаналар муваффақиятли ўтади, чунки ресторандаги бутун хизмат жараёни унинг раҳбарлигида ўтади. Буюртма қабул қилиш-дан олдин бош официант буюртмачига зални кўрсатади, шароит билан таништиради, столлар қўйилиши режаси-ни келишиб олади. Энг ҳурматли меҳмонлар қаерга ўти-ради, бошқа меҳмонлар жойи қаерда — буларнинг ҳамма-си келишилади.

Столларни гуллар билан безаш, санъаткорлар ўрни, рақс жойлари ва бошқа масалалар ҳал қилинади.

Буюртмачи меҳмонлар айби билан синдирилган ёки ишдан чиқарилган идиш-анжомлар баҳосини прејскурант бўйича тўлаши шарт. Бунинг учун чек ёзиб берилади ва пул белгиланган тартиб бўйича кассага кирим қилинади.

ОФИЦИАНТЛАРНИНГ ТўЛА ХИЗМАТИ БИЛАН ўТКАЗИЛАДИГАН БАНКЕТЛАР

Бундай банкетлар дипломатлар йиғинларида, расмий қабул маросимларида ўтказилади. Дипломатик амалиётда қўлланиладиган протокол асосида меҳмонлар ресторан залига жойлаштирилади. Бироқ бундай қабуллар фақат дипломатлар учингина деб қараш ресторан фаолиятини чеклаган бўлади. Ресторанларда ҳудди шундай меҳмонлар кутиш, уларга хизмат қилиш ҳамма учун эркиндир. Бун-дай банкетларда 8 дан 50 гача, баъзан эса 100 дан ортиқ одам қатнашади. Қуйида бу тантанани ўтказиш тадбирлари ҳақида сўз боради.

Буюртма қабул қилиш. Бош официант банкет ташки-лотчиларидан буюртма қабул қилиб олар экан, энг аввал тантананинг санаси, соатини аниқлайди, меҳмонлар миқ-дори, тизими (жинси, ёши, миллати, касби)ни билади, тантананинг мақсади, умумий сарф қилинадиган пул сум-маси, ҳар бир кишига ҳисобланган чиқим, пул тўлаш шакли (нақд, кредит), таклиф қилинган ҳурматли меҳмонлар рўйхати аниқланади. Сўнгра бош официант буюртмачини зал билан таништиради, банкет ўтказиладиган жойни кўрсатади. Столларнинг қўйилиш тартиби, меҳмонларни ўтқазиш режалари келишиб олинади. Яна у хизмат қилиш жараёнида ким билан муносабатда бўлиш зарурлигини аниқлайди. Бош официант вазифасига яна қуйидагилар-ни аниқлаш киради:

1. Хорижий давлатларнинг турли элчихоналаридан меҳмонлар келадиган бўлса, ўша мамлакатлар байроқла-рини осиб қўйиш.

2. Ҳурматли меҳмонларни ресторанга таклиф қилиш.

3. Столларда микрофонлар бўлишини таъминлаш.

4. Оркестр керак бўлса, унинг дастури аниқланади, ёзув учун магнитофон.

5. Банкет қатнашчилари учун шаҳарлараро ва халқаро телефон бўйича гаплашиш, расмга тушиш, пианино ва роялда чалиш имконияти туғдирилади.

6. Меҳмонлар тарқалиши оддидан машиналар чақириш учун микрофонлар қўйиш.

Буюртмачи билан таомнома муҳокама қилинади, та-омларни бериш вақти ва навбати, хизмат қилиш жараё-нида танаффус ва меҳмонларнинг айланадиган жойлари ҳақида келишиб олинади.

Банкет таомномасига 3—4 номли совук таомлар, ис-сикгазак, бир-иккита иссиқ таомлар, ширинликлар, кофе, мевалар, ичимликлар киритилади.

Танаффус пайтларида қандай ичимликлар ва бошқа нарсалар бериш мумкинлиги ҳақида келишиб олинади. Бунинг учун танаффус қанча вақт давом этишини ҳам белгилаб олиш керак.

Банкет таомномаси тузганда миллий таомлар ҳам қўши-лиши зарур. Таомномада қадах кўтариш қайси таомлар олдидан бўлиши, қачон иссиқ газак, иссиқ таом ва ши-ринлик берилиши белгиланади. Таомнома бланки одатда тўрт нусхада босилади ва ишлаб чиқариш ҳамда буфет учун, бухгалтерия, бош официант, буюртмачига берилади. Бос-махонада чоп этилади, ҳажми 12х12 см бўлади. Таомно-мада бир неча совук газаклар, битта иссиқ, тушлик бан-кетларида шўрва, шунингдек, иккинчи иссиқ таом, ши-ринлик, мева, ичимликлар бўлади.

Банкетнинг ҳар бир қатнашчиси учун таом ва ичим-ликларнинг таомнома карточкаси берилади, бу ўз навба-тида столни безатадиган бир манзара бўлади. Бу карточ-када фақат таом, ичимликлар рўйхатигина эмас, банкет тантанасининг мақсади ҳам қисқача баён этилади. Бан-кетда қатнашаётган хорижий меҳмонлар учун таомнома уларнинг тилларида ёзилади. Бу хусусий таомнома ҳар бир меҳмон олдида столда бўлади, меҳмонларнинг ҳар бири учун яна махсус карточка бўлади, унда уларнинг исми шарифи, унвони, лавозими кўрсатилади. Булар кичик та-релкалар ёнига қўйилади.

Официантларни хизматга тайёрлаш. Бош официант хизмат қилиш, банкет дастурхонини тузаш, ясашиш, кофестолларини тайёрлаш, буфет маҳсулотларини олиш ва тай-ёрлаш бўйича официантларни тайёрлайди.

Бош официант меҳнат тақсимоти тамойили асосида раҳбарлик қилади. 2—4 меҳмонга битта официант хизмат қилади. Ёки бир официант таом келтирса, иккинчиси ичимлик олиб келади.

Тажриба яна шу нарсани кўрсатадики, банкет 50—60 дақиқа давом этадиган бўлса, хизматни қуйидагича таш-кил қилиш мумкин. 12—16 меҳмонга 3 та официант хиз-мат қилади, иккитаси таомлар, биттаси ичимлик келти-ради. Ҳамма меҳмонларга баробар хизмат қилинади. Баъ-зи ҳолларда тегишли миқдордаги меҳмонларга биргина официант хизмат қилади, ҳам овқат, ҳам ичимликлар би-лан ўзи таъминлайди.

Бош официантнинг вазифаси — банкет ким ва нима муносабати билан ўтказилаётганини официантларга ту-шунтириш, банкет бошланадиган кун бош официант ҳамма официантларни йиғиб, банкет қачон бошланиши, меҳмон-лар сони, уларнинг таркиби (миллати, жинси, ёши) ҳақида ахборот беради. Меҳмонларни қабул қилиб олиш, жой-жойига ўтказиш режалари билан таништиради, таом, ичим-ликлар таомномаси, банкет столлари ясатилиш хусусият-лари ҳақида кўрсатма беради.

Буфетдан маҳсулотлар олиш. Бош официант ва офи-циантлар бригадири олдин тузилган буюртма бўйича ичим-ликлар олади. Хизмат бошланишига қадар ҳамма нарсани тахт қилиб қўйилади.

Мебелларни жойлаштириш. Банкет ўтказишда мебел-лар қуйидагича ўрнатилади. Столлар, стуллар, кресло, яримкреслолар, официант учун ёрдамчи стол, сервантлар қўйилади. Агар буюртма берилишида айtilган бўлса, кофе учун алоҳида зал тайёрланади ва шунга мосланган стол, стул, кресло, яримкресло, диван қўйилади. Ресторанда ҳамма вақт ҳам тегишли банкет столлари бўлавермайди. Булар одатдаги квадрат столлар билан алмаштирилиши мумкин, чунки бундай столлардан хоҳлаган банкет стол-лари ясаш имкони бор.

Агар банкет қатнашчилари унча кўп бўлмаса, думалоқ стол атрофига ўтказиш лозим, бу анча қулай, ҳамма қат- нашчилар бир-бирларини кўриб турадилар, бундай стол-ларга 8 дан 25 кишигача жойлаштириш мумкин.

Алоҳида залда кофе тарқатишда думалоқ ёки чўзинчоқ столлардан фойдаланиш тавсия этилади, буларга 19—12 меҳмон сиғиши мўлжалланади.

Банкет столларини жойлаштиришда залнинг майдони ҳисобга олинади, унинг сиғими, банкет иштирокчилари-нинг миқдори, ейна-эшиқлар жойлашуви, устунлар, твк-чалар мавжудлиги назарда тутилади. Стелларни бир қатер, бир-бирига параллел қилиб қўйиш мумкин. Бунда ху-матли меҳмонлар учун аловҳида жой ажратилади. Энг му-ҳими шундаки, залдагиларнинг бирентаси ҳурматли меҳ-монларга орқа томени билан ўтирмасин. Бу ҳақда бош официант ғамхўрлик қилиши керак. Ўринларни режалаш-тирганда буюртмачи билан келишиб олиш керак. Айниқ-са, хорижий меҳмонлар, туристлар зиёфатида ўша мамла-катларга хос удумлар қўлланилиши мақсадга мувофиқдир. Банкет столлари эни бўйича бир текис, тўғри туриши учун майда-чуйда нуқсонларни ҳам тугатиш керак. Бу-нинг учун стол оёқлари остига тегишли нарсалар тикишти-риш керак. Столларни бир-бирига зичлаб қўйиш билан ҳам бунга эришиш мумкин.

Айниқса, ҳурматли меҳмонлар ўтирадиган столларга эҳтиёт бўлиш керак. Меҳмон столи билан кўндаланг қўйилган асосий столлар орасида 1—2 м ли йўлак бўлиши зарур. Ҳурматли меҳмонлар учун стол фақат бир томондан ясилади, унинг эни энсизроқ бўлади, лекин 70 см дан кам бўлмаслиги керак.

Залда банкет столларидан ташқари ёрдамчи столлар, сервантлар девор ёнларига, бурчаклар, устунлар атрофига қўйилади. Улар идиш-анжомлар ва ичимликлар қўйишда фойдаланилади. Буларнинг сони зал майдониغا боғлиқ. Битта ёрдамчи стол ёки сервант 12—15 кишига хизмат қилиш учун етади.

Официантлар столлар атрофига стул ва креслолар қўйиб чиқади, стуллар мижозларнинг стол томон ўтишида хала-қит бермаслиги керак. Сўнгра официантлар столларни тўғрилайди ва дастурхон ёзади.

Столларга дастурхон ёзилиши. Аввал столлар устига қалинроқ юмшоқ мато солинади, сўнгра дастурхон ёзила-

27. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари.

1. Хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари.

Овқатланиш корхоналарида истеъмолчиларга хизмат кўрсатишни тезлаштириш мақсадида хизмат кўрсатишнинг анъанавий усуллари билан бир қаторда ноанъанавий (прогрессив) усуллари ҳам ишлатилади.

Прогрессив хизматларнинг замонавий турлари ва шакллари қўйидагича санаб ўтиш мумкин.

- швед столи;
- экспресс-зал;
- экспресс стол;
- бизнес-ланч;
- якшанба куни учун- бранч;
- аукционлар;
- такдимотлар;
- кофе брейк;
- happy hour (бахтли дақиқа);
- linner (линер);
- diner (diner).

Замонавий ресторанлар технологиясида меҳмонларга максимал даражада сервис хизматларини кўрсатиш учун “швед столи”ни таклиф этилмоқда. Бу хизмат мижозларга кўп миқдордаги овқатланилардан маҳсулотларини татиб кўриш ва қимматбаҳо маҳсулотлардан тайёрланган таомларни истеъмол қилиш имкониятини беради.

Швед столи кўринишидаги хизмат кўрсатишни ташкил этиш катта гуруҳдаги ташриф буюрувчилар конференция, конгресс иштирокчиларига хизмат кўрсатиш қўлай ҳисобланади.

Нонушта учун ўртача 15-20 дақиқа, тушлик ва кечки овқатланишга 25-30 дақиқа керак бўлади.

Бундай хизмат кўрсатишда ташриф буюрувчилар буюртма қилинган таом ва ҳисоб чекини кутиши зарур эмас. Швед столини ташкил этиш учун алоҳида зал ёки залнинг хизмат кўрсатишга қулай бўлган бир қисми ажратилади.

Касса олдида кўринадиган жойда иш вақти тўғрисида, нонушта, тушлик, кечки овқатларнинг нархлари тўғрисида маълумот берувчи табло қўйилади. Швед столи ассортименти истеъмолчиларга ўзлари учун маъқул бўлган рацион асосида овқатланиш имкониятини беради. Баъзи ҳолларда ресторан миждозларига махсус (парҳез, вегитариан) таомларни таклиф этиш мумкин. Бундай хизматларни ташкил этиш ва кўрсатиш учун махсус чет эл фирмалари тамонидан ишлаб чиқилган савдо-технологик жиҳозлар билан таъминланиш керак бўлади. Улар қўйидагилар:

- поднослар учун махсус стол;
- совуқ таомлар ва ширинликлар учун прилавка, мармитлар;
- суп ва асосий иссиқ таомлар учун прилавка-мармитлар;
- иссиқ ичимликлар учун прилавкалар;
- аравачалар.

Ташриф буюрувчилар залга кираверишда жойлаштирилган махсус столдан падносни олиб ўзлари танлаш имкониятига эга бўлишади.

Уларга официантлар ва ошпаз-консультантлар тамонидан маслаҳат-ёрдам кўрсатишади. Ҳисоб- китоб ишлари пул кўчириш, кредит ёки касса орқали нақд пул билан амалга оширилади.

Швед столи асосини овқатланишнинг тарқатиш ишлари ҳисобланиб, қисқа муддат (1-2 соатга мулжалланган) биринчи ва иккинчи таомларни совуқ газаклар, ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари тарқатиш ишлари амалга оширилади. Бу хизмат турида тайёр маҳсулотни ишлаб чиқарувчилар ва уни истеъмолчилар ўртасида ўзига хос чегара сақланади.

Совуқ ва иссиқ газакларни бериш учун сақлаш асосий таомлар учун илиқ сақловчи мармитлар, совутиш витриналари, салат барлари учун

жиҳозлар зарур бўлади. Ичимликлар учун сокни совитиш жиҳозлари, қайнатиш жиҳозлари, термослар ишлатилади. Булардан ташқари швед столи ташкил этилган худудда махсус элементлар жойлаштириладики унда ошхона анжомлари ва идиш-товоқлар жамламаси жойлаштирилади. Ташриф буюрувчилар учун столлар шу залга қўйилади. Қоида бўйича улар сервировка қилинмайди. Ўрнатилган тартибга биноан таомларни тарқатишга мулжалланган столларда таомлар мутадил(нейтрал) совуқ ва иссиқ таомларга қараб тахланади. Мантиқан бу шундаш кетма-кетликда жойлаштирилганки хурандалар таомларни тарқатиш столига яқинлашиши билан дастлаб салатлар ва совуқ газакларни кейин биринчи таомларни сунгра иккинчи таомларни охирида десерт ва ичимликларни кўришади ва танлаб олиш имкониятига эга бўлишади.

Швед столи асосидаги хизматда ичимликликларни узатишда қўйидагилар инобатга олинади. Иссиқ ичимликлар учун прилавкалар бўлиши, кофе ва чой учун термос ва қайнатгичлар бўлиши зарур.

Қайнатиш жиҳозлари термослар ичимликларга бўлган эҳтиёж талаблардан келиб чиқиб режалаштирилади. Газланган ичимликлар учун махсус шарбат совутгичлар ўрнатилади. Асосий жиҳозлардан ташқари швед столида қўшимча махсус жиҳозлар(стол) ҳам ишлатилади. Қўшимча столлар муҳим вазифаларни бажаради. Масалан идиш-товоқларни, ошхона анжомлари, тарелка ва стаканлар тахлаш учун стол ҳисобланади.

Нон ва нон маҳсулотларини сақлаш ва тақдим этиш учун илиқ витриналар қўйилади. Швед столини тақдим этишда энг кичик бўлиб кўринган хизмат турларини ҳам ёддан чиқармаслик керак. Зираворлар салфетка, ошхона анжомлари ва бошқалар бўлиши шарт.

Экспресс хизмат кўрсатиш белгиланган вақтда ўтказиладиган катта миқдорда истеъмолчиларга овқатланиш хизматларини тақдим этишда ишлатилади. Бундай хизмат кўрсатиш турлари съезд, конференция, симпозиум ва семинарларда қўлланилади.

Экспресс хизмат кўрсатиш нонушта, тушлик, кечки овқатланишни ўтказишда ишлатилади. Бу хизмат кўрсатиш услубида официантлар орқали хизмат кўрсатиш амалга оширилади ҳамда идиш идиш товоқларни йиғиштириб олувчиларни ҳам назарда тутилади.

Меню ўрнатилган овқатланиш режимига қараб олдиндан тузилади. Меню рационлар жамламаси кўринишида иккита вариантда тузилади.

Буюртмага қараб тахминий столлар сервировка қилинади. Таомларни тарқатиш ишлари менюга мос равишда ишлаб чиқилади.

Столларни йиғиштириш ишлари идишлар ва анжомларни алмаштириш умум қабул қилган услублар орқали амалга оширилади. Тадбир иштирокчилари билан ҳисоб-китоб ишлари нақд пул ёки пул ўтказиш йўли билан амалга оширилади.

Экспресс –зал ўриндиқлар сони кўп бўлмаган ресторан ва кафеларда хурандаларга тез хизмат кўрсатиш учун мулжалланган. Бу хизмат швед столдан фойдаланилмайдиган жойларда ўтказилади. Бу хизмат турида столлар девордан 1,5 м ўзоқликда жойлаштирилган бўлиб, фуршед столи асосида хизмат кўрсатилади.

Столга этикли дастурхон тушалиб совуқ газаклар (турли салатлар, балиқли, гўшти совуқ таомлар, пишлоқлар, сарёғлар, алоҳида қадокда сут маҳсулотлари, шарбатлар, совуқ ичимликлар, нон ва нон маҳсулотлари) тақдим этилади. Залга кираверишда касса машинаси ўрнатилади ва меню вариантлари жойлаштирилади. Нархлар ҳар қайси нонушта тушлик ва кечки овқат учун меню асосида шакллантирилади.

Мехмонлар ресторан залига киришда меню билан танишадилар, вариантлардан бирини кесиб оладилар ва уларга хизмат кўрсатувчи официантга тақдим этадилар. Официантлар ўз навбатида чек асосида ошхонада тайёрланган биринчи ва иккинчи таомларни оладилар. Бу вақтда мехмонлар буфет столига яқинлашиб совуқ газаклар, шарбат ва совуқ

ичимликларни танлашади. Официантлар таомларни аравача ёки подносларда келтиришади. Хизмат кўрсатиш европа усулида тақдим этилади.

Экспресс столлар, меҳмонхоналар қошидаги ресторанларда темир йўл станциялари ва аэропортларда ташкил этилади. Соат 8.00 дан 11.00 гача йўловчилар учун икки турдаги европача нонушталар бир хил нархда тақдим этилади. Экспресс тушлик ҳам худди шунингдек икки хил кўринишда бўлади.

Русча стол. Айлана шаклидаги столга бирданига 20 та миждога хизмат кўрсатиш мумкин. Стол ўртасидаги ўққа нисбатан айланиши мумкин ва унга сут-қатиқ маҳсулотлари, ошхона ва қандолат муҳсулотлари, шарбатлар, турли ичимликлар жойлаштирилади. Столнинг ҳаракатсиз қисмига газаклар учун тарелкалар анжомлар, салфеткалар қўйилиши мумкин.

Ташриф буюрувчилар стол атрофидаги стулларни банд қилган ҳолда ўзлари мустақил равишда столнинг ҳаракатланувчи қисмида жойлаштирилган маҳсулотларни танлашади. Официантлар фақат иссиқ таомлар ва ичимликларни келтириб беришади. Сунгра ҳисоб-китоб ишлари олиб борилади.

Бизнес-ланч истеъмолчиларга маълум вақт (12.00 дан 16.00 гача) арзон нархларда тезкор хизмат кўрсатишга мувожжалланган. Бу хизмат тури шанба ва якшанба кунларидан ташқари ҳар куни ўтказилади. Бизнес ланч менюсида тайёрланиши қийин бўлмаган таомлар киритилади. Менюдаги минимал овқат турлари иккита совуқ газаклар, иссиқ газаклар, суплар, учта иссиқ таомлар, уй паррандаларидан тайёланган, балиқли, гўшти, вегетарианча таомлар, 1-2 та фирма таомлари, ҳар куни алмаштириладиган 3та десерт тақдим этилади. Асосан истеъмолчиларга 3та таомлар таклиф этилади. Совуқ ва иссиқ газаклар, иссиқ овқат, десерт. Ресторандаги бизнес –ланч нархи олдиндан аниқланади шу билан бирга кофе ва чой нархи ҳам унга киритилади. Официантлар таомларни европача усулда ҳар бир истеъмолчига

алоҳида идишларда тақдим этишади. Бизнес-ланч таркибига алкоғолсиз ичимликлар ва ҳошишга кўра вино ва пиво бокалда берилиши мумкин.

Бизнес-ланч учун стол газаклар пирожка ликоплари, ошхона анжомлари, фужер, рюмка ёки вино учун бокал зиғир ҳамда қоғоздан ясалган салфеткалар билан сервировка қилинади. Столга гуллар вазаларда, шамлар шамдонларда қўйилади. Ёрдамчи столда катта бўлмаган идишлар ва ошхона анжомлари захираси сақланади.

Якшанба учун бранч ресторан ва кафеларда шанба, якшанба ва байрам кунлари оилавий ёки дўстлари билан ташриф буюрадиган мижозлар учун ташкил этилади. Хизмат курсатиш “швед столи” асосида амалга оширилади.

“Швед столи” асосида хизмат кўрсатишда кенг ассортиментдаги совук ва иссиқ газаклар, иккинчи иссиқ, нўхатли, сквородкада пиширилган таомлар, решеткада пиширилган гриллар, совутилган ичимликлар тақдим этилади. Ширин таомлар иссиқ ичимликлар ва кондитер маҳсулотлари меҳмонларга алоҳида чой десерт билан алоҳида тақдим этилади. Агарда шу куни винолардегустацияси ўтказилса, унда вино ёки шампан виносининг нархлари бранчнинг умумий нархларига қўшиб қўйилади. Якшанба бранчи турли мавзуларда ўтказилиши мумкин. Дениз маҳсулотлари, ов маҳсулотлари ва миллий ошхона маҳсулотларидан тайёрланган таомларни тақдим этиши мумкин. Тушлик учун столлар сервировкаси –минимал даражада (пирожка ликоплари, ошхона анжомлари, фужерлар, катта сафетка) бўлади. Бунда ташриф буюрувчилар сони чегараланмаган. Официантлар столларни столларни сервировка қилишади, ва истеъмолчиларга порцияланган таомларни танлашда кўмаклашади ҳамда солга элтиб беришади. Ишлатилган идишларни йиғиштиришади. Бу хизмат турида 12 ёшгача булган болалар учун нархлар чегирмали ҳисобланади.

Тақдимотлар кўргазмалар, университет, коллежларнинг очилиши, фирма ёки банкка асос солиниши, винолар дегустациясида турли хил кўринишларда ташкил этилиши мумкин. Тақдимотлар бу бу янги корхона

билан хомийлар, тадбиркорлар, банкирлар, турли фирма вакилларини янги иш юзасидан алоқалар ўрнатиш мақсадида ташкил этилади.

Тақдимотлар пресс конференция шаклида бўлиб, концерт ва эстрада дастурлари киритилиши мумкин. Тақдимотнинг иккинчи қисмида эса коктейл, фуршет, буфет-тушлик ёки швед столи асосида совуқ таомлар газаклар билан тақдим этилади. Мехмонлар стол олдига келиб ёрдамчи столдан ликопларни олиб унга турли газаклардан танлайди ва ликопга жойлаштиради. Газак ликопчада пластмасса қистиргич бўлиб, мехмонлар унга ичимлик тўлдирилган рюмкани жойлаштириб столдан ўзоқлашади. Баъзида столга фақат газаклар қўйилади. Ичимликларни эса официантлар келтириб беришади.

Кофе брейк ресторан ва барлар тамонидан конференция, йиғилиш, иш юзасидан мулоқатлар ўтказувчиларга хизмат кўрсатиш учун ташкил этилади.

Тўғри тurtбурчакли ёки айлана столга гуллар билан безатилиб таомлар фуршетдагидек тақдим этилади. Мехмонларни таомларни оёқда тик турган ҳолда истеъмол қилишади.

Норру hour (бахтли дақиқа) бу турдаги хизмат кўрсатиш чегирмали ичимликлар учун 50% гача “а-ля-карт” менюси асосида жума кунлари соат 17.00дан 19.00 гача ташкил этилади. Баъзи ҳолларда, барларда 17.00дан 19.00 гача бар стойкаси олдида ўтирғичлар жойлаштирилади ва швед столига тақлид қилган ҳолда порцияланган газаклар кенг ассортиментда тақдим этилади. Хизмат кўрсатишнинг сўнггида шеф-ошпаз тамонидан 50% чегирма ёки икки кружка пивадан учинчи кружка пиво бепул берилиши мумкин.

Linner (линер)-бу бу хизмат тури мехмонхоналардаги мижозлар учун мулжалланган бўлиб, қачонки улар турли хил сабабларга кўра бизнес-ланчга кечга қолган бўлсада лекин тушлик ёки кечки овқат учун линер таклиф этилади. Линер орқали хизмат швед столини назарда тутати. Линернинг баҳоси олдиндан келишиб олинади. Таклиф этилаётган таомлар таркибига

қўйидагилар киради: шампан виноси, қизил, оқ винолар, совуқ ичимликлар, шарбат, минерал ва мевали сувлар ичимликларга қўшимча буюртма, истеъмолчиларга тақдим этилади. Махсус линер якшанба кунлари соат 14.00 дан 19.00 гача бўлган вақт оралиғида ўтказилади.

Ресторан кафелардаги ривожланган ва замонавий хизмат кўрсатишнинг асосий йўналишлари қўйидагилар ҳисобланади.

-умумий овқатланиш корхоналари маълум бир **концепция**га асосланган ҳолда ташкил этилиши

-вертуал ресторанлар тармоғи. Истемолчиларни буюртмаларини интернет тармоғи орқали қабул қилиш ва истеъмолчиларга буюртмани етказиб бериш.

-таомларни ташриф буюрувчилар кўз ўнгида тайёрлаш хизматлари

-хизмат кўрсатишни кейтринг тизими асосида ташкил этиш

Концептуал ресторанлар интерьери экзотик ёки миллий услубда ясатилиб, менюда эса турли ошхона услубларидан фойдаланилади. Концептуал ресторан ғояси миждозларга ишлаб чиқилган менюга мос равишда белгиланган мавзу асосида белгиланган хизмат кўрсатишни ташкил этиш.

Ресторан интерьери маълум мавзу асосида жиҳозланади, идиш-товоқлар, анжомлар, маҳсулотлар, ичимликлар мос равишда етказиб берувчилардан танлаб олинади. Танланган мавзу кинематографик, тарихий, адабий ёки бошқа сюжетда масалан афсона шаклида бўлиши мумкин.

Танланган мавзу кабаре-ресторанда, клубда ресторани мавжуд меҳмонхоналарда ташкил этилади.

Кабаре-ресторанда меҳмонлар нафақат маззали таомларни истеъмол қилишни ажойиб вилдан татиб кўришни балки кунгил очар дастурлардан баҳраманд бўлиб дам олишни исташади. бундай ресторанларда меҳмонлар ташкил этилган театрлаштирилган томошалар ёки карнавалларга жалб

этилади. Улар томонабин эмас балки белгиланган ўйинда иштирокчи сифатида қатнашади.

Клуб-ресторан меҳмонлари биринчи класс ошхона таомлари ва винолари балки турли қизиқишлар юзасидан мулоқат қилиш имконияти мовжуд бўлади. Ресторан мижозларига белгиланган муддатга амал қиладиган аъзолик карточкаси берилади, бу эса унга ресторанга бепул кириш ва шу билан бирга асосан столларни буюртма қилиш имконияти берилади. Катта шаҳарларда концептуал ресторанлар ўзларининг хизмат кўрсатиш мавзусини сақлаган ҳолда хордиқ чиқаришнинг комплекс турларини ўзида жамлайдиган ресторан, бар, кафе, тунги клуб, казино, дискотекаларни ўзида бирлаштиради. Истеъмолчилар учун кўрсатиладиган хизматлар жамламасига шоу дастурлар, клуб-картаси, VIP-зали, эстрада артистларининг ташрифи, кўрикланадиган автомобиллар турар жойи ва бошқалар киради.

Вертуал ресторанларда таомларга буюртмалар Интернет тармоғи орқали олинади ва элтиб берилади. Замонавий технологиялар мижозларга Интернет тармоғи орқали ресторан сайтига кириб таомлар уларнинг нархи, залнинг умумий кўриниши ва столлар жойлашуви ҳақидаги маълумотларни компьютер экрани орқали танишиб олишлари мумкин.

Интернет саҳифаларидаги асосий истеъмолчилар рестоараннинг мижожлари ҳисобланишади. Улар нафақат маълумотлар билан танишиши балки ҳабар юбориши ва қабул қилиши мумкин. Ресторан менежери билан мулоқат ўрнатиши ва бу жараёнда уни кўриши ҳам мумкин.

Истеъмолчи нафақат ресторанда столни буюртма қилиши, ҳисоб рақами ёки кредит картаси орқали ҳисоб китоб ишларини амалга ошириши мумкин. Ресторан менежери буюртма тўғрисидаги маълумотларни қабул қилиш ва ҳисобга олишни, бухгалтер эса тулов тўғрисида маълумотлар рўйхатга олади

Интернет тармоғи орқали ташриф буюрувчиларга столлар банд қилиниши, визуал тарзда менюни таҳлил қилиш, ҳохишларига кура ўртоқлашиши ва бошқа имкониятларига эга бўлади. Рангбараг олинган

суратлар орқали мижозлар ресторан залидаги ҳар бир стол билан танишиш имкониятига ҳамда таомлар тайёрлаш учун ишлатилган маҳсулотларни кўриш имкониятига эга бўлади.

УОК ларида хизмат кўрсатишнинг замонавий технологиялар орқали ташкил этилиши , мижозларни жалб қилишга ёрдам беради ва савдо ҳажмини оширади. Буларнинг барчаси ташриф буюрадиган мижозларнинг кўз унгида таомларни тайёрла бериш хизматларини ташкил этишга тегишли ҳисобланади. бунинг учун меҳмонларнинг эътиборини тортиш учун тақдим этилаётган таомлар тўғрисида маълумотларнинг тўғрилиги менюдаги фото сурати ҳамда ходимларни бу жараённи ўтказиш учун ўқитиш зарур бўлади.

Таомларни меҳмонларнинг кўз унгида тайёрлаш учун тажрибали ошпазлар керак бўлади.

Ресторан бизнесида замонавий хизмат кўрсатишга “кейтеринг” тизимидаги жойига бориб хизмат кўрсатишни ташкил этишни киритиш мумкин.

31-мавзу. Ресторан хизматлари ва маҳсулотлари сифатининг назоратини ташкил этиш

ТАЙЁР МАҲСУЛОТЛАР НАЗОРАТИ

Тайёрланган таомлар сифатини назорат (бракераж) қилиш ҳар куни амалга оширилади. У тармоқ, маъмурий ва шахсий назоратдан иборат.

Тармоқ назоратини махсус комиссия амалга оширади. Умумий овқатланиш корхонасида тайёрланган таомлар сифатига комиссия аъзолари вақти-вақти билан баҳо беради. Қоида бузилиши юз берса, текширув далолатнома-си тузилади.

Маъмурият назорати ишлаб чиқариш мудирининг ўринбосари, бригадир-ошпаз томонидан кун бўйи амалга оширилади. Назоратчилар бир сменада икки марта тан-лаган таомларни текширади. Комиссия аъзолари таомнинг сифатини аниқлаш учун сотувдаги маҳсулотни олиб текшириши мумкин.

Назорат комиссияси аъзолари текширув ишларига киришадан олдин таомнома билан, технологик ва калкуляция карточкалари билан жиддий танишиб чиқади. Тайёр таомнинг массасини аниқлайди.

Таомнинг ва кулинар маҳсулотнинг сифати унинг маъноси, ҳиди, ташқи кўриниши, ранги бўйича аниқланади. Юқоридагиларга асосан маҳсулотга «аъло», «яхши», «қониқарли», «қониқарсиз» баҳо қўйилади.

Таом тайёрланган рецептга ва тасдиқланган техноло-гияга тўла мос келса, кўриниши, маъноси, ҳиди, ранги ва сарф-ланган маҳсулоти уларга қўйилган кўрсаткич ва талабларга жавоб беради, бундай таомга «аъло» баҳоси берилади.

Рецептга риоя қилиниб, таом аъло даражада маъноси, аммо шакл беришда камчилик бўлса, таом пастроқ ёки шўр бўлиб кетса ва шу каби камчилиги бўлса, «яхши» баҳо берилади.

Агар таомни қайта тайёрлашга юборилмаса, унча муҳим камчилиги бўлмаса, у ҳолда бундай таом ва кулинар маҳсулотларга «қониқарли» баҳо қўйилади.

Таом ва кулинар маҳсулотлари катта камчиликларга эга бўлса, таомдан ноҳуш ҳид келса, нордон, аччиқ бўлиб, ўзгариш йўқотса, куйган бўлса, пишмаган, яхши қовурилмаган бўлса, «қониқарсиз» баҳо қўйилади. Бу таомни қайтариб юборилади ёки яроқсиз деб топилади ва тегиш-ли далолатнома тузилади.

Таомлар сифатини юқори даражага кўтаришнинг энг яхши усуллари билан бири шахсий назоратни амалга оширишдир. Бу вазифа энг яхши ошпазлар зиммасига тушади. V— VI даражали ошпазларнинг ўзлари назоратчиликни олиб боради ва юқори сифатли таомлар тайёрланишига кафили бўлади. Бундай ҳуқуқга эга бўлиш маҳорат ва фидокорона меҳнат туфайли бўлади. Шахсий назоратчи ҳуқуқига эга бўлган ошпазлар ҳар уч йилда қайта аттестациядан ўтказилади ва бу ҳуқуқни навбатдаги муддатга қўлга киритади. Бу ҳуқуқдан маҳрум қилиш сифат комиссияси талаби билангина амалга ошириши мумкин. Таомлар назорати журнаliga комиссия таом ва кулинар маҳсулотлар сифати ҳақидаги ўз

мулоҳазаларини ёзади. Бундай журнал ип ўтказилган ва сургуч билан тамғаланган, бетлари рақамланган бўлади. Журнал ишлаб чиқариш мудурида сақланади.

Ҳар ойда икки-уч марта таом ва кулинар маҳсулотлар санитария-озиқа лабораториясига юборилади, у ерда та-омга маҳсулотлар тўла солинганлиги ва сифати талабга жавоб бериши таҳлил қилинади.

ТАЙЁР ТАОМЛАРНИ ТАРҚАТИШ ВА САҚЛАШ ҚОИДАЛАРИ

Овқат тарқатиладиган бўлимда таомларни тез тарқа-тиш ва улар ўрнини тез тўлдириб туриш лозим. Таомлар-нинг ҳарорат даражасини тегишли меъёردа тутиб туриш зарур. Таом тарқатиш бўлими, иссиқ, салқин цехлар би-лан тўғридан-тўғри боғланган бўлиши, нон бериладиган, идишлар турадиган жой, идишлар ювиладиган хона, буфет билан яқин жойлашиши керак. Оралиқ масофалари ҳам белгиланган талабга жавоб бериши лозим. Назорат-касса машинаси ҳам тегишли ўринни эгаллаши, унинг тепа то-монида таомнома ёпиштирилган витрина бўлиши лозим.

Овқат сузиш бўлиmidан бошқа бўлимларга эркин ки-риб-чиқадиган бўлиши керак.

Ошхона овқат сузиш жойидан иссиқ шкафли секция линиялари билан ажратилади. Салқин цех секция пеш- тахталари билан ажратилган бўлади. Бу ерда музгенерато-ри бўлади, зарур пайтда официантлар муз олиб кетади. Буфет билан овқат тарқатиш оралиғида эни 60 см лик пештахта қўйилади, бўйи 90 см ли совутгич жиҳозлар, стел-лажлар ўрнатилади. Кофе буфетида иссиқлик жиҳозлари қўйилади. Баъзи ресторанларда официантлар буфетдан қандолат ва бошқа доналаб сотиладиган нарсалар олиши мумкин. Официантлар таомларни залга патнисларда ёки аравачада олиб келишлари мумкин.

Тушлик пайтлари биринчи таом берадиган ошпазнинг иш ўрни қуйидагича бўлади. Биринчи таом қуйилган каст-рюл ён столга қўйилади, бу ерда кўкатлар, кўк пиёз, қаймоқ, иккинчи иссиқ овқат учун тўғралган гўшт, балиқ бўлади.

Иккинчи таомни тўғридан-тўғри плитадан олиб, идиш-ларга сузилади.

Столда тўғралган сабзавотлар, лавлаги, сабзи, бодринг, кўк ўтлар, пиёз, қаймоқ, лимон ва бошқалар туради, улар керакли таомга қўшиб берилади.

Овқат тарқатишда, таом янги бўлиши, иссиқлик дара-жаси талабга жавоб бериши керак. Биринчи таом ва ис-сиқ ичимликларнинг ҳарорати 75° С дан кам бўлмасин, иккинчи таомники — 65° С, соус—75° С, совуқ ва ширин таомлар 7—14° С, буюртма таомлар 80—90°С бўлиши керак.

Тайёр таомларни тарқатиш бўлиmidа сақлашнинг ҳам муддати бор. Бу фақат санитария талабларига риоя қилиш-гина эмас, балки таом маза сифатини йўқатмаслиги учун ҳам керак. Илвираб пишган гўшт, балиқ гўшти учун ал-батта совутгич камера бўлиши (ҳарорат 6° С дан ошмас-лиги) даркор. Уни 12 соатдан ортиқ ушлаб турилмайди, винегрет, сабзавот, гўшт, балиқдан қилинган салатлар ҳам шундай. Бошқа қатор маҳсулотлар муддати ҳам 24 соат-дан ошмаслиги,

харорат 20°С дан паст бўлиши лозим. Бутерброд 3 соат ичида истеъмол қилиниши керак.

Торт, пирожнийлар қўшиладиган маҳсулотига қараб 6, 36, ҳатто 72 соат сақланиши мумкин. Муддат технологик ишлов жараёни тугашидан бошлаб ҳисобланади.

Маҳсулотни белгиланган муддатдан ортиқроқ сақлаб туришга алоҳида ҳолларда йўл қўйилади. Бунда қуйидаги шартларга риоя қилиниши керак: қолган овқат пйширил-гандан сўнг 3 соат ичида 8° С дан юқори бўлмаган даража-да совутилиши керак, 12 соатгача сақлаб туриш мумкин. Овқат тарқатилишидан оддин иккинчи марта қайнатили-ши талаб қилинади. Сўнгра бир соат ичида таом истеъмол этилиши шарт. Овқат тарқатиладиган жойларда, филиал, буфетларда таомни қайта иситадиган плиталар, идиш юва-диган жойлар бўлади. Таомларни термосларда 3 соатгача сақлаш мумкин, сабзавотли таомлар 2 соатгача сақлана-ди. Бу муддат тўлгач, таом иситилади, суюк овқатлар қай-натилади.

Уйга бериладиган тушликлар алоҳдда хоналарда, ми-жознинг покиза идишига солиб берилади. Шиша идиш-ларда уйга овқат бериш тақиқланади.

Текишириш учун саволлар

1. Омборхоналарга қўйиладиган талабларни айтиб беринг. Маҳсулотларни сақлашнинг асосий қоидалари қандай?
2. Гўшт, балиқ, сабзавот, салқин, иссиқ, қандолат цехлари-да маҳсулотларга ишлов бериш жараёнини ташкил қилиш-га қандай талаблар қўйилади?
3. Омборхона хўжалиги қандай вазифаларни бажаради?
4. Ошхонадаги идиш-товоқлар ҳақида сўзлаб беринг, улар қандай материаллардан ясалади?
5. Сабзавотларни машинада тозалашнинг афзаллиги нимада?
6. Ошхона идишларини ювиш қандай ташкил қилинади?
7. Тайёр таомларни назорат (бракераж) қандай амалга оши-рилади?
8. Таомлар сифатига баҳо беришда қандай талаблар қўйилади?
9. Овқат тарқатишда асосий қоидалар нималардан иборат?
10. Совуқ газаклар, биринчи, иккинчи ва ширин таомларни сақлаш муддатларини айтиб беринг.

32-мавзу. Ресторанларни бошқариш ва ходимлари меҳнатини ташкил этиш ишини ташкил қилиш.

1. Ресторанларни бошқариш жараёнини ташкил қилиш.
- 2.3.2. Ресторан корхоналарида ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш.
- 2.3.1. Ресторанларни бошқариш жараёнини ташкил қилиш.

Умумий овқатланиш корхоналари томонидан ресторанларни бошқариш жараёни ишчи кучи, моддий ва молиявий маблағларни мувофиқ равишда мослаштиришни таъминлашга қаратилган.

Ресторанда бир маромда маҳсулотлар тайёрлаш, хизматнинг олий даражада бўлиши фақат рестораннинг техник ҳолатига, бинонинг шинамлигига ва залларнинг технологик жиҳозига боғлиқ бўлибгина қолмай, шунингдек, раҳбарларнинг ишчанлик сифатига ҳам боғлиқ.

Қуйидагиларни бажариш ресторанларни бошқаришга киради:

- умумий овқатланиш корхонаси ва унинг филиаллари устидан умумий раҳбарлик;
- ишлаб чиқариш ва хизмат ходимларини технологик ва техник жиҳатдан тайёрлаш :
- техник-иқтисод бўйича режалаштириш;
- ҳисоб ва молия фаолияти;
- техник ва ишлаб чиқариш таъминоти.

Бошқаришнинг энг муҳим қисми - меҳнатни ташкил қилиш, бунга ходимларни маънавий ва моддий рағбатлантириш киради.

Ресторанлар бошқаруви тузилмаси тегишли вазифаларни бажарувчи, бир-бирига итоат этувчи томонлар бирлашмасидир.

Бир қанча ходимлардан иборат бошқарув органи тизими қисмларининг бажарадиган вазифалари битта - истеъмолчилар эҳтиёжини кондириш. Бу гуруҳга алоҳида ходим раҳбарлик қилади. У ишониб топширилган соҳани (ресторан, унинг филиаллари, цехлар ва ҳоказо) бошқаради. Ресторан жамоасини маъмурият бошқариб туради.

Маъмурият - меҳнат жамоасининг бир қисмини ташкил қиладиган директор, бошлиқ, мансабдор шахслардир. Маъмурият ўз ҳуқуқ ва мажбурияти доирасида жамоа фаолияти устидан раҳбарликни амалга оширади, меҳнат жамоаси номидан иш қилади, уларнинг манфаатини ҳимоя қилади, бурчларини бажариши учун жавоб беради.

Меҳнат жамоаси маъмурият билан бир қаторда ресторан бошқарувида катнашади.

Умумий овқатланиш меҳнат жамоасининг бутун мақсад ва вазифалари битта - биргаликда меҳнат қилиб, маҳсулот тайёрлайди ва уни истеъмолчиларга, харидорларга, хўрандаларга етказиб беради. Меҳнат жамоаси хўжалик масалаларини муҳокама қилиш, қарорлар қабул қилиш, меҳнат жараёнини режалаштириш ва тартибга солиш ҳуқуқига эга.

Ресторан меҳнат жамоаси таркибига бригадалар, звенолар киради. Ресторанларда ташкил этиладиган ошпазлар бригадалари, официантлар - меҳнат жамоасининг асосий қисми ҳисобланади. Бригадалар комплекс ва махсус бўлиши мумкин.

Комплекс бригадалар ошпазларни, ошхона ёрдамчи ишчиларини, идиш-товоқлар ювувчиларни бирлаштиради. Бундай ишчилар сонини жуда кўпайтирмай, оз сонли кишиларни режали ишлатилса, унумли натижаларга

эришиш мумкин. Махсус бригадалар бир соҳада ишловчиларнигина бирлаштириши мумкин: ошпазлар, қандолатчилар, юк ортувчилар, алоҳида-алоҳида официантларни. Иш муддатига қараб бригадалар сменали ёки сменасиз, ҳамма ишларни ўзлари бажарадиганга бўлинади. Сменасиз ишда моддий қимматга эга бўлган буюмлар қўлдан-қўлга ўтиб юрмайди. Вақт тежаллади.

Бригадалар ресторан директори буйруғига биноан унга кирувчиларнинг хоҳишига қараб тузилади. Агар бригада таркиби 10 кишидан ошса, жамоа умумий мажлиси қарори билан бригада кенгаши тузилади, йирик умумовқатланиш корхоналарида бригадирлар кенгаши ташкил топади. Бригадирларни, одатда, бригада аъзолари сайлайди.

Меҳнатни бригада шаклида ташкил қилиш жамоа ва шахснинг моддий масъулиятини, моддий манфаатдорлик ҳиссини кучайтиради. Меҳнатга ҳақ тўлаш бригадада иш натижасига қараб белгиланади.

Умумий овқатланиш корхоналари ихтиёридаги бинолар, анжом, ускуна ва бошқа ишлаб чиқариш фондлари ижарага бериллади.

Ресторан фаолияти қўйидаги тамойил асосида ташкил топади: ишлаб чиқариш-хўжалик фаолиятдан ҳосил бўлган даромад ҳисобига ҳамма харажатларни қоплайди. Бунда ишлаб чиқаришни янада ривожлантириш, ходимларни моддий рағбатлантиришни ҳам ҳисобга олиш керак.

Ресторан бошқарув аппарати тузилиши характери унинг бўлимлари таркибий қисми билан, уларнинг ўзаро муносабатлари, ўзлари ишлаб чиқарган ва сотиб олган маҳсулотлар миқдори билан белгиланади. Бошқача қилиб айтганда, рестораннинг тури, залларнинг сифими ва ишнинг ўзига хос хусусиятига ҳам боғлиқ.

Ресторан ходимларининг ҳуқуқ ва бурчлари махсус йўриқнома ва ички тартиб-қоида ҳужжати билан амалга оширилади.

Ресторан директори ҳамма ташкилий ишлар, савдо ишлаб чиқариш ҳаракатининг натижалари, рестораннинг тижорат хўжалик - молиявий фаолияти учун жавоб беради. Директор хўрандаларга маданий хизмат кўрсатиш, таомларнинг сифати, ҳисоб-китоб ва назорат ҳолати, моддий бойликларнинг сақланиши учун масъул ҳисобланади. У меҳнат қонунчилигига риоя қилиши керак. Ресторан директори ходимларни танлаш, жой-жойига қўйиш ишларини мустақил ҳал қилади.

Ресторан директори қўйидагиларни бажариши шарт:

- корхонани хомашё, маҳсулотлар, чала тайёр маҳсулотлар, моддий-техника анжомлари билан ўз вақтида изчил, режали таъминлаб туриш;

- корхонанинг ҳамма тармоқ ишларини назорат қилиш, савдо қоидаларига риоя қилиш, санитария, гигиена, техника хавфсизлиги талабларига амал қилиш;

- меҳнатни илмий асосда ташкил қилиш;

- ҳамма ходимларнинг ички тартибни аниқ ва тўла бажаришларини таъминлаш;

- жамоада тарбиявий ишларни олиб боришни ташкил этиш. Юқоридагилар билан бир қаторда ресторан директорининг ихтиёрида моддий-пул маблағлари бўлади, ресторан учун мулк ва анжомлар сотиб олади, шартномалар, битимлар тузади, меҳнат турига асосан ходимларни бир ишдан иккинчисига ўтказди, бўшатади, ходимларни рағбатлантиради, интизомий жазо беради.

Ресторанга тушадиган даромадга қараб, ресторан директори мустақил равишда ходимлар маошини ошириш ҳуқуқига эга. Бу, албатта, корхона ҳисобидан амалга оширилади. Меҳнатга ҳақ тўлаш фонди миқдори корхонанинг савдодан тушган даромадига боғлиқ. Меҳнатга ҳақ тўлаш фондини белгилашда мол айланиш даражасини ҳисобга олиш керак.

Ресторан директорининг яна бир вазифаси - меҳнатни ташкил қилишнинг бригада шаклини жорий қилишдир. Агар ишнинг яхши бориши учун фойдали бўлса, бригада тизимига раҳбар, муҳандис-техник ходимларни, мутахассисларни, хизматчиларни ҳам жалб қилиши лозим. Бунда моддий манфаатдорлик ҳам ошади.

Жамоа бошида мутахассис, ишбилармон раҳбар туриши, одамлар билан ишлай биладиган, илмий-техника ютуқларидан унумли фойдалана оладиган, масалани ўзи мустақил ҳал қиладиган, жамоа ишлаб топган маблағдан мақсадли фойдалана оладиган киши бўлиши лозим.

Юқоридагига ўхшаш талаблар директор муовинига ҳам қўйилади, чунки унинг ҳуқуқи ҳам белгиланган соҳа бўйича директорникига ўхшайди. У директор топширган соҳа учун масъулдир.

Рестораннинг ишлаб чиқариш бўйича мудир вазифаси:

- мижозлар эҳтиёжини ўрганиш;
- хомашёдан унумли фойдаланишни таъминлаш ва юқори сифатли таом тайёрлашда пазандалик қоидаларига, технологик кўрсатмаларига амал қилиш;
- мавжуд маҳсулот турлари минимумини ҳисобга олган ҳолда таомнома тузиш, таомлар навини белгилаш;
- ходимларнинг ишга чиқиш графигини тузиш, уларни жой-жойига қўйиш;
- ишлаб чиқаришда санитария ва гигиена қоидаларига қараб меҳнатни муҳофаза қилиш, хавфсизлик техникасига риоя қилиш;
- маҳсулот, моддий бойликларни сарфлаш бўйича ўз вақтида бухгалтерияга ҳисобот бериш. Ишлаб чиқариш бўйича мудир ишлаб чиқариш цехлари ишига раҳбарлик қилади, цехлар йўқ жойларда бригадирлар орқали иш олиб боради.

Ишлаб чиқариш бўйича мудир технология қоидаларига биноан таом тайёрлаш, санитария-гигиена қоидаларига риоя қилиш, ходимларни мутахассисликлари бўйича иш ўрнига қўйиш, цех бошлиқлари ва бригадирларнинг нотўғри буйруқларини бекор қилиш ҳуқуқига эга.

Цех бошлиқлари ўз бўлимларида ишлаб чиқариш мудирлари эга бўлган ҳуқуқлар ва масъулиятга эга.

Хизмат кўрсатувчи тоифага қуйидаги ходимлар киради: зал маъмури, бош официант, официантлар, ошпазлар, овқат тарқатувчилар, буфетчи, кассир, кийим илувчи, швейцар, овқат магазини сотувчиси.

Умумий талаб бўйича ҳамма соҳа хизмат қилувчилари махсус маълумотга ёки касб-хунар тайёргарлигига эга бўлишлари шарт.

Хизмат қилувчилар бир хил кўринишдаги санитария қоидаларига риоя қилган кийим кийишлари керак. Шу савдо маскани учун белгиланган бир хил пойабзалда хизмат қилишлари шарт.

Швейцарлар, кийим илувчилар, бош официант, официантлар учун бир хилдаги кийимлар бўлиши, улар кийимининг чап кўкрагида эмблемали нишонлар бўлиши лозим.

Люкс ва олий тоифадаги ресторан, барларда ишловчи ходимлар хорижий мамлакатларда овқат тайёрланиши ва хизмат кўрсатилиши билан таниш бўлишлари керак.

Швейцар - ресторан директори томонидан қўйилади, у меҳмонларни кутиб олиши керак, эшикларни очиб-ёпиб туради, залларнинг жойланиши ҳақида ресторанга келувчиларга ахборот беради. Ресторан ёпилиши олдидан кирувчиларни тўхтатади. Меҳмонлар илтимосига кўра такси чақириб бериш ҳам унинг вазифасига киради. Ресторанга кириш қисми тозалигига қараб, ойна, эшикларни, полни артиб тозалаб туради. Қиш фасли даврида ресторан эшиги атрофидаги қорларни курайди, ташқари озодалигини ҳам назорат қилади. Сигнализация тизимини, рекламалар тўғри осилганини кузатади.

Швейцар ўз ишининг мутахассиси бўлиши керак. Умумий овқатланиш корхоналарига келувчиларга хизмат қилиш қоидаларини, ресторан залларининг жойлашишини яхши билиши, ёнғинга қарши воситаларнинг қаерга ўрнатилганини, энг яқин жойлашган умумий овқатланиш тармоқларининг, милиция, тез ёрдам, такси диспетчери телефонларини ёддан билиши шарт.

Кийим илувчи. Ресторанга киришда устки кийимларни ечадиган жой бўлади. Бу ерда хизмат қилувчи шахс меҳмонларнинг устки кийимларини ва бошқа буюмларини қабул қилиб олади, кийим осилгач, оскич рақами ёзилган жетон беради. Кийимлар қабул қилиб олувчи топширилган буюмлар учун масъул ҳисобланади. Жетон қайтарилгач, топширилган буюмлар олиб берилади, кийим қабул қилувчи устки кийимни кийишда меҳмонга ёрдамлашади. Қийим тугмалари, илгичлар узилган бўлса, тикиб беради. Бу ишлар учун хизмат ҳақи талаб қилинмайди.

Кийим қабул қилиб олувчининг энг муҳим вазифаси ресторанга келувчиларнинг шахсий буюмларини қабул қилиб олиш ва сақлаш қоидаларини билишдир. Мижозларнинг бош кийимлари ва бошқа буюмларини қабул қилмаслик мумкин эмас, «Мижозларнинг йўқолган буюмлари учун маъмурият жавобгар эмас» деган ёзувлар қўйилиши ҳам ноўрин.

Ресторанга келувчи мижоз гардероб жетонини йўқотиб қўйса, кийим қабул қилувчи тегишли ҳужжат расмийлаштиради.

Бош официант - официантларнинг ҳамма ишларига раҳбарлик қилади. Шунингдек, швейцар, кийим илувчи, зал, хожатхона фаррошлари, буфет ходимлари ишлари ҳам унинг назоратида бўлади. Бош официант зиммасига мижозларга хизмат қилиш қоидалари ходимлар томонидан қандай бажарилаётганини назорат қилиш, ички тартиб-интизом, шахсий гигиена, бир хил кўринишдаги кийимлар кийишга риоя қилиниши, идиш-товоқлар, стол дастурхонлари, уларга қўйиладиган буюмларнинг тахт туришини, ресторан зали мижозлар қабул қилишга тайёрлигини назорат қилиш юклатилади.

Хорижий сайёҳларни қабул қиладиган ресторанлар бош официанти уларни овқатланиш залига таклиф қилиши, меҳмонхона ичида овқатланишни ташкил қилиши, қабуллар, банкетлар ўтказиши мумкин. Бош официант таом тайёрлаш технологиясини билиши ва меҳмонларнинг миллий хусусиятларини, одатларини ҳисобга олган ҳолда ҳаракат қилиши лозим.

Кун бўйи бош официант залда бўлади, озодалик ва дастурхоннинг ясатилишини кузатиб туради. Ресторан очилиши олдидан бош официант бугун қандай хизмат қилиш ҳақида официантларга йўл-йўриқ кўрсатади, уларнинг хизматга тайёрлигини текширади, таомнома билан таништиради. Бош официант меҳмонларни кутиб олади, жой танлашда ёрдам беради ва хизматни давом эттиришни официантларга топширади. Иш куни тугагандан сўнг, залларнинг тозаланишига эътибор беради, официантлар томонидан кассага пуллар тўла топширилиши, сервис, идиш-товоқ ва бошқа нарсалар топширилиши, махсус журналга келгуси смена қилиши лозим бўлган ишлар ёзилиши устидан назорат ўтказилади.

Официантлар, кийим илувчилар, швейцарлар мижозлар эсдан чиқариб қолдирган буюмларини бош официантга топширадидлар, бош официант бу ҳақида журналга ёзади ва ресторан директориға маълум қилади.

Бош официант официантлар бригадирларига раҳбарлик қилади, официант ва бошқа ходимларнинг ишга чиқиш графигини тузади, унинг бажарилишини назорат қилади. Залнинг тегишли қисмларини официант бригадалари, звеноларига, маълум миқдордаги столларни эса хизмат қилиш учун официантларга бўлиб беради. Бундан ташқари, ошхона билан зал ўртасида изчил алоқа бўлишини, овқатларни кўнгилдагидек расмийлаштириб, дастурхонларга тортилишини назорат қилади. Официантларга ҳисоб-китоб бланкаларини беради, кассага топшириладиган реестрга имзо қўяди.

Агар официант ва залдаги бошқа ходимлар меҳнат интизомини бузса ёки ишга келганда талаб қилинган қиёфада бўлмаса, бош официант уларни ишдан четлатиши мумкин. Ресторан ходимлари ва мижозлар орасида низо чиқса, бош официант ҳал қилишга ҳаракат қилади. Таом сифатидан норози бўлиб низо чиқса, бош официант сифатлисига алмаштириб бериши лозим.

Официант амалда хўрандаларга хизмат кўрсатиш қоида ва техник усулларини, асосий этикет қоидалари, стол ясатишни билиши керак. Бундан ташқари у қуйидагиларни билиши шарт:

- ошхона идиш-товоқларини, меҳмонларни кутишда зарур бўладиган бошқа буюмларни билиши;
- таомларни, ичимликларни навбат билан тортиш қоидаларини, таомларга чиройли кўриниш бериш усулларини, спиртли ичимликларни таомларга мослаштириб берилишини;
- банкетлар, расмий ва норасмий қабуллар учун таомнома тузиш қоидаларини;
- люкс ва олий тоифадаги ресторанларда хорижий меҳмонлар учун миллий, асл, буюртма таомлар тайёрлаш, уларни безаш ва меҳмонлар олдига қўйиш;
- қабул маросимлари, банкетлар, тантанали кечалар ва бошқа тадбирларда айрим миждозларга хизмат қилишнинг ўзига хос томонларини билиш;
- хизмат қилиш жараёнида таом ва ичимликларни таърифлаш, миждозларга тегишли ахборот бериш;
- назорат-касса апаратидан фойдалана билиш, ҳисоб-китоб қилишда хўрандалар билан ҳисоблашиш;
- хизмат қилиш жараёнида психологик асосларга ва профессионал этика қоидаларига риоя қилиш.

Ички тартиб қоидаларига биноан официантлар қуйидагиларни бажаришга мажбур: ишга ўз вақтида келиш, иш куни давомида хизмат қилиш, бош официант ва бригадир топшириғини бажариш, меҳнат интизомига қатъиян риоя қилиш, ўз иш жойини тўла тартибли ва покиза сақлаш, меҳнат муҳофазаси талабларига аниқ риоя қилиш, хавфсизлик техникаси, санитария ва шахсий гигиена қоидаларига бўйсунтириш, электроэнергия, анжом, инвентар ва бошқа қиммат буюмлардан эҳтиёт бўлиб, тежаб-тергаб фойдаланиш.

Ҳамма ходимларнинг асосий вазифаси хўрандаларга юқори даражада хизмат кўрсатиш. Умумий овқатланиш тармоғининг хизмати савдо корхоналари фаолияти натижасидир. Аҳоли мазали таомлар билан, ичимликлар билан қанча яхши таъминланса, улар чин дилдан миннатдорчилик билдирса - бу умумий овқатланиш ходимлари учун катта мукофотдир.

Ресторанлар тизимига компьютер технологиясини киритган раҳбарлар бошқаришнинг юқори даражаларига эришмоқдалар. Бу усул миждозлар учун, айниқса, катта қулайлик тўғдиради. Қуйидаги ишларни бажариш автоматик тарзда амалга оширилиши мўлжалланади:

- дам олаётган сайёҳларнинг овқатланиш графигини ишлаб чиқиш;
- буюртмалар ва уларнинг сменаларда бажарилишини ҳисобга олиб таомнома тузиш;
- ишлаб чиқаришни бошқариш;
- хизматни бошқариш;
- якка буюртмаларни ҳисобга олиш;
- ҳисоб-китоб ишларини олиб бориш.

2.3.2 Ресторан корхоналарида ходимлар ва улар меҳнатини ташкил қилиш

Ресторанда меҳнат ресурсларини кўпайиши учун етарли имкон тугилмоқда. Ресторандаги меҳнатнинг 70-75%и фақат тайёр маҳсулотларни ҳаракатини амалга ошириши билан шутулланади. Булар асосан ошпазлар, сотувчилар, официантлар, сотувчи цазоратчилар, омбор ходимлари, экспедиторлар ва шу кабилардир.

Ресторанда банд бўлган ходимлар сони савдонинг меҳнат ресурсларининг бир қисмини ташкил этади.

Ресторан ходими деб маълум бир даврда ҳақиқатдан ҳам ресторанда банд бўлганлар сонига айтилади.

Ресторан ходимларига раҳбардан тортиб, то назоратчига бўлган ходимлар киритилади. Ресторан ходимларининг асосий қисми ошпазларга, официантларга, сотувчиларга тўғри келади. Айти шулар бевосита товарлар билан аҳолига хизмат кўрсатади. Ошпазлар, официантлар товарнинг сифати, унинг ишлатилиш техникаси, сақланиш муддати ва шу кабиларга эътиборини қаратиши керак.

Ходимлар меҳнатини ташкил қилиш ресторан маъмуриятининг, айниқса унинг менежери томонидан амалга ошириладиган маъсулиятли вазифадир. Меҳнатни тўғри ташкил қилиш ҳар бир ходимни ишини аниқ рационал, белгиланган, қабул қилинган нормалар асосида аниқдаб олиш билан бевосита боғлиқдир. Ҳозирги шароитда бозор муносабатлари хўжаликни барча қирраларини қамраб олаётган бир даврда меҳнатни самарасини ошириш мақсадида катта ишлар қилинмоқда.

Ресторан фаолиятида ҳам меҳнат ва иш ҳақи энг муҳим кўрсаткичлардандир. Чунки булар орқали ходимлар ўзларининг жамиятдаги ўрни ва ролини, турмуш фаровонлигини оширишга эришади. Одатда меҳнатга ҳақ тўлаш вақтбай ва ишбай асосида амалга оширилади. Ресторан фаолиятида ҳақ тўлаш иккала турда амалга оширилади. Бевосита хўрандаларга хизмат кўрсатувчилар ишбай асосида, яъни бажарган ишга асосан, раҳбарлар эса вақтбай асосида меҳнатига ҳақ оладилар. Бозор иқтисодиётига ўтиш шароитида бу турдаги меҳнатга ҳақ тўлаш янада такомиллашиб бормоқда.

Талабалар билимини назорат қилиш учун саволлар:

1. Ресторанларни бошқариш жараёни қандай ташкил қилинади?

2. Ишлаб чиқариш фаолияти давомида юзага келадиган ижтимоий - психологик масалаларни ҳал этишда бошқарувчининг ўрни қандай ?
3. Фирманинг ички бошқарувининг қандай усуллари мавжуд?
4. Бошқарувнинг қандай тамойилларини биласиз?
5. Бошқарувининг вазифалари қандай изоҳланади?