

ЛЕКЦІЯ

Тема лекції. **Столовий посуд закладів ресторанного господарства**

Ключові терміни: порцеляна, фаянс, черепок, кришталь, порцеляновий посуд, скляний посуд, металевий посуд, тарілка, блюдо, чашка, келих, чарка, склянка, кокотниця, менажниця.

ПЛАН

1. Столовий посуд закладів ресторанного господарства, призначення, норми забезпечення посудом закладів харчування.
2. Асортимент порцеляново-фаянсового посуду, характеристика, призначення.
3. Асортимент кришталевого та скляного посуду, розміри, призначення.
4. Асортимент металевого посуду, характеристика призначення.
5. Вимоги до столового посуду закладів харчування.

Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф.. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	46-62
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К., 2015. – 338 с.	48-61
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	148-163
4.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів:Афіша, 2013. – 560 с.	73-91
5.	http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html	

- 1. Столовий посуд закладів ресторанного господарства, призначення, норми забезпечення посудом закладів харчування**

Столовий посуд невід'ємний атрибут усіх закладів ресторанного господарства, який відображає його стиль, рівень. Асортимент і кількість його регламентуються відповідно до нормативів виходячи з типу закладу, місткості залів і кількості продукції, що реалізується, режиму роботи та форм обслуговування.

В закладах ресторанного господарства використовується посуд різних видів:

- порцеляновий,
- фаянсовий,
- керамічний,
- скляний,
- кришталевий,
- металевий,
- дерев'яний,
- пластмасовий.

Нормативи визначені з урахуванням потреби трьох та трьох з половиною комплектів основних тарілок на місце. Така кількість посуду забезпечує безперебійне і якісне обслуговування відвідувачів.

Кількість інших видів столового посуду для різних закладів ресторанного господарства регламентується норми забезпечення посудом закладів ресторанного господарства.

Порцеляновий посуд є найбільш витонченим. Він відрізняється легкістю, прозорістю і застосовується в основному в ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами. У ресторанах та барах «люкс» і вищого класу користуються фірмовим посудом, виготовленим за спеціальним замовленням. Він має фірмовий знак – емблему підприємства або фірмовий рисунок.

Порцеляновий посуд обпалюється при температурі 1400 °С. Він має білий черепок, який добре просвічується при товщині до 2,5 мм. При легкому вдарянні по краю порцелянового виробу він повинен видавати чистий тривалий звук. Художнє оздоблення цього посуду має назву «оброблення». Сьогодні застосовуються такі види оброблення порцелянового посуду: білизна (без прикраси), стрічка, штамп, трафарет та ін. Ці види відносяться до живопису.

Фаянсовий посуд, на відміну від порцелянового, непрозорий і має товщі стінки; застосовується в основному в їдальнях, закусочних та кафе.

Керамічний посуд – майоліковий і гончарний; основною сировиною для його виготовлення служить глина. Майолікові вироби покривають зовні і зсередини глазур'ю. Гончарний посуд має природне забарвлення. Керамічний і дерев'яний використовують, як правило, для подачі національних страв та напоїв в спеціалізованих ресторанних закладах.

Металевий посуд використовують для приготування і подачі гарячих закусок, перших і других страв, гарячих солодких страв і напоїв.

Скляний і кришталевий посуд застосовується для подачі алкогольних і безалкогольних напоїв, десерту, фруктів.

Посуд, приладдя з пластмас застосовується для обслуговування пасажирів морського, повітряного і залізничного транспорту.

Столовий посуд (тарілки, чашки, вази, вазочки, чарки, келихи, фужери та ін.) виготовляють з фарфору і фаянсу, скла і кришталю, металу, кераміки.

2. Асортимент порцеляново-фаянсового посуду, характеристика, призначення

№ з/п	Найменування	Розміри, мм	Місткість, см³, або кількість порцій	Призначення
1.	Тарілка пиріжкова	d - 175	-	При індивідуальному обслуговуванні; для попереднього сервірування для хліба, тостів, ватрушок, пиріжків, грінок, як підставка під креманки, ікорниці, конічні склянки.
2.	Тарілка закусточна	d - 200	-	Для подачі холодних закусок, в якості підставної під салатники, кокотниці, кокільниці.
3.	Тарілка мілка столова	d - 240	-	Для подачі гарячих других, рибних, м'ясних овочевих страв, для закусок, при груповому приготуванні; як підставка під глибоку столову.
4.	Салатники		1-6	Для салатів, солінь, маринадів, вінегретів, грибів, овочевого асорті на одну порцію.

5.	Лотки для оселедця	Довжина 250-300	-	Для рибної гастрономії, сьомги, севрюги, осетрини натуральної або з гарніром, риби в маслі, шпрот, сардин тощо.
6.	Блюда овальні	Довжина 350-300	1-12	Для закусок з рибної і м'ясної гастрономії, страв на замовлення.
7.	Блюда круглі	d - 240	1-12	Для м'ясних, овочевих закусок, канапе і страв на замовлення.
8.	Вази	d - 240	-	На низькій ніжці для фірмового салату, а також свіжих овочів.
9.	Соусники	-	100, 200, 400 см ³	Для холодних соусів і сметани.
10.	Чашки бульйонні з блюдцями	-	350 і 400	Для бульйонів, пюреподібних супів, для супів з дрібно нарізаними продуктами.
11.	Тарілки столові глибокі	d - 240	500	Для перших страв повними порціями.
12.	Тарілки столові глибокі	d - 200	300	Для перших страв півпорціями.
13.	Блюда круглі	d - 500	-	Для страв з птиці, дичини, овочевих страв, цвітної капусти тощо.
14.	Тарілка десертна мілка	d - 200	-	Для пудингів, солодких каш, фруктів, тістечок, тортів нарізаних, яблук, груш, винограду, кавуна тощо.
15.	Тарілка десертна глибока	d - 200	-	Для полуниць з вершками та інших солодких страв з сиропом, молоком, вином.
16.	Чайник для заварки чаю	d - 175	250, 400, 600 см ³	Для заварки чаю, при подачі «парами» чайників.
17.	Чайник для кип'ятку доливний	-	1200, 1600	При подачі чаю «парами» (в двох чайниках).
18.	Чашки чайні з блюдцями	-	200 і 250	Для чаю, кави з молоком, кави на молоці, какао.
19.	Піали	-	250 і 350	Для зеленого чаю.
20.	Кавники	-	1, 4, 6	Для кави натуральної чорної.
21.	Чашки з блюдцями	-	100	Для кави чорної, кави по-східному, гарячого шоколаду.
22.	Молочники	-	200	Для молока до кави або чаю.
23.	Вершківники	-	25,50	Для вершків.
24.	Вазочки для варення, цукру	-	-	Для варення, цукру.

25.	Розетки	d - 90	-	Для джему, меду, варення, лимона і цукру.
26.	Вази мілкі на низькій ніжці	d - 300	-	Для тістечок і тортів круглої форми.

3. Асортимент кришталевого та скляного посуду, розміри, призначення

№ з/п	Найменування	Місткість, см ³	Призначення
1.	Чарки лікерні	25-30	Для лікеру (при відсутності коньячних, можна подавати коньяк) /на високій ніжці/.
2.	Чарки коньячні (типу «тюльпан»)	До 600	Наливають не більше 25 см ³ коньяку /звужені до верху/.
3.	Чарки горілчані	50	Для горілки, гірких настоянок, наливок.
4.	Чарки мадерні	75	Для міцних і десертних вин: портвейну, мадери, хереса, мускатне, малаги.
5.	Чарки рейнвейні	75-100	Для білого столового вина: цинандалі, рислінг (колір чарки – світло-зелений).
6.	Чарки лафітні	100-125	Для червоно столового вина: мукузані, сапераві.
7.	Келихи	125-250	Циліндричної форми на ніжці для шампанського та ігристих вин.
8.	Фужери	250-280	Для мінеральної води, фруктові води, питної води.
9.	Пивні кружки	250 і 500	Для пива в пивних барах.
10.	Склянки чайні	250-250	Для чаю.
11.	Стопки конусні	100-150	Для натуральних соків.
12.	Склянки циліндричні (хайболл)	300	Для довгих змішаних напоїв.
13.	Скляні чайні з потовщеним дном	200-250	Для кави-глясе.
14.	Глеки з кришками	2000	Для води, квасу, соків.
15.	Креманки на ніжці у вигляді блюдця	-	Для морозива, фруктового салату компоту, груш в сиропі.
16.	Крюшонниці	3000	Для приготування і подачі крюшону.
17.	Розетки	-	Для варення, цукру, лимона, меду.
18.	Салатники з	-	Для зелених натуральних салатів.

	стовщеного скла		
19.	Склянки мірні мензурки	100, 150, 200, 250	Для відмірювання напоїв.
20.	Прибори для спецій	-	Для солі, перцю, гірчиці, оцту.
21.	Вази для фруктів	-	На високій ніжці для бенкетів, без ніжки типу – ладдя.
22.	Вази для варення без ніжки	-	Для варення.
23.	Вази для цукерок, печива, на ніжці	-	Для цукерок, печива.
24.	Графіни з пробками	250 і більше	Для алкогольних напоїв при реалізації «на розлив».

4. Асортимент металевого посуду, характеристика призначення

Металевий посуд виготовляють із мельхіору чи нержавіючої сталі і використовується для доставки страв з роздачі до підсобного стола офіціанта в залі. Він міцний і вишуканий, зберігає необхідну температуру страв. З цього посуду не їдять. Страву обов'язково перекладають в індивідуальний фарфоровий посуд.

Металевий посуд використовується для приготування і подачі страв з виробництва ресторану в зал. Він зберігає їх у гарячому стані.

Посуд з неіржавіючої сталі застосовується в ресторанах, барах, кафе та інших типах закладів ресторанного господарства. Цей посуд відповідає санітарно-гігієнічним нормам обслуговування.

Посуд з алюмінію застосовується в закусочних та їдальнях в обмеженому асортименті (миски, баранчики, блюда, кухлі питні і та ін.). До посуду з алюмінію відносяться тарілочки і форми із фольги одноразового користування.

Металевий посуд застосовується в широкому асортименті.

Види і характеристика металевого посуду

№	Найменування	Місткість, см ³	Призначення
---	--------------	----------------------------	-------------

з/п			
1.	Миски супові з кришками	Від 1 до 6 порцій	Для подачі гарячих і холодних перших страв
2.	«Баранчики» (круглі і овальні блюда з кришкою)	1, 2, 3, 4-порційні	Овальний для одержання з роздачі гарячих страв з риби, птиці, дичини в соусі, варених і припущених страв. Круглий – для м'ясних, а також млинців.
3.	Блюда овальні	1, 2, 3, 4, 5, 10 - порційні	Для підтримання в гарячому вигляді і подачі других натуральних смажених страв з риби.
4.	Круглі блюда	1, 2, 3, 4, 5, 10 - порційні	Для страв із смаженого м'яса.
5.	Пашотниці	-	Каструльки для подачі до бульйону очищених яєць, гарячих яєць зварених «в мішечок».
6.	Менажниці	-	Одно порційні металеві блюда овальної форми з перегородками для подачі основної страви з гарніром.
7.	Відерка (з підставкою на рівні стола)	Від 2 до 5 л	Для охолодження шаманського, ігристих вин, мінеральної води, безалкогольних газових напоїв.
8.	Соусники	1, 2 порційні	Для подачі гарячих страв.
9.	Порційні сковорідки (з нержавіючої сталі)	140, 170, 190, 210 мм	Для приготування і подачі запечених страв, яечень, млинців, страв в соусі. Мілкий посуд з двома ручками.
10.	Кокотниці	75-90 см ³	Малесенькі каструльки з ручкою для приготування і подачі гарячих закусок з грибів, птиці, овочів.
11.	Кокільниці		Невеликі металеві раковини призначені для приготування і подачі запечених страв з риби.
12.	Джезви (турки)	125 і 150 см ³	Для приготування і подачі кави по-турецьки.
13.	Кавники	500-1500 см ³	Застосовують при груповому обслуговуванні в номерах готелів.
14.	Вершківники	50-200 см ³	Для подачі вершків до гарячих напоїв.
15.	Молочники	200-500 см ³	Для подачі молока до гарячих

			напоїв.
16.	Ваза трьохярусна	-	Для подачі фруктів на бенкетах.
17.	Креманки	-	Для подачі морозива, желе, мусу.
18.	Ікорниці	-	Мають вставку кришталеву розетку для подачі зернистої ікри
19.	Підноси металеві	D – 50 см, 40x50 см, 35x25 см, 30x30 см	Для перенесення посуду і страв

5. Вимоги до столового посуду закладів харчування

Столовий посуд в основному виготовляють з порцеляни, фаянсу і скла. Не дозволяється використовувати посуд з відбитими краями, тріщинами і сколами. Можна використовувати, мельхіоровий, керамічний і посуд з нержавіючої сталі.

Посуд із пластмас необхідно використовувати строго за призначенням, з урахуванням маркування та рекомендації в сертифікаті якості. В даний час в ресторанному господарстві широко застосовується одноразовий посуд, але тільки з матеріалів, дозволених до застосування службою санепідемагляду.

Використання столового посуду, що не відповідає санітарно-гігієнічним вимогам, може призвести до зниження якості страв і продуктів харчування, мікробного і хімічного забруднення, аж до розповсюдження кишкових інфекцій і виникнення харчових отруєнь.

Вимоги до матеріалів, з яких виготовлений столовий посуд:

- не повинні виділяти в продукти харчування шкідливі хімічні речовини,
- змінювати органолептичні показники їжі,
- повинні бути стійкі до впливу різних кислот і лугів їжі,
- витримувати існуючі санітарні режими миття та дезінфекції,
- володіти антикорозійними властивостями,
- бути стійкими до високої і низької температури, водо- і паронепроникними,
- не служити живильним середовищем для мікроорганізмів.

Необхідними властивостями є:

- легкість,
- ударостійкість (стійкість до механічних впливів),
- гладка і світла поверхня, що дозволяє легко оцінити якість санітарної обробки цих виробів.

На підприємствах ресторанного господарства використовуються різні матеріали, кожен з яких має свої переваги і недоліки.

На нові види матеріалів, призначених для контакту з продуктами харчування, повинні бути гігієнічні сертифікати і сертифікати відповідності.