

**Қазақстан Республикасының Білім беру және ғылым министрлігі  
«Кәсіпқор» Холдинг» бейкоммерциялық акционерлік қоғам**

**Г.Т. УВАКАСОВА, Ш.К. ХАСЕНОВА,  
Ж.А. АМАНКЕЛДЫ, М.Д. САБРАЛИЕВА**

**ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНДА ӨНДІРІСТІ  
ҰЙЫМДАСТЫРУ**

*1226000 – «Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру» мамандығы бойынша техникалық және кәсіби, орта білім беруден кейінгі жүйелерге арналған өзектендірілген типтік оқу жоспарлары және бағдарламалары бойынша оқу құралы ретінде әзірленген*

Астана, 2018 ж.

УДК 641/642 (075)

ББК 36.99 я 73

T17

Тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру: Оқу құралы / Г.Т. Увакасова, Ш.К. Хасенова, Ж.А. Аманкелды, М.Д. Сабралиева – Астана: «Кәсіпқор» Холдинг» бейкоммерциялық акционерлік қоғам, 2018 ж. – 124 бет.

ISBN 978-601-333-433-2

Оқу құралы 1226000 – «Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру» мамандығы пәні бойынша теориялық даярлау курсына ұсынады. Оқу құралында қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру негіздері, кәсіпорындардың негізгі түрлері, қойма және ыдыс-ақ шаруашылығын ұйымдастыру, өнім (жұмыс орындарындағы өндірістік үрдістер) өндіруді ұйымдастыру, өндірісті жедел жоспарлау мен техникалық құжаттама, еңбекті ғылыми ұйымдастыру мен нормалау, кәсіпорынның материалдық-техникалық базасын ұйымдастыру қарастырылған.

Осы «Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру» оқу құралының мақсаты білім алушыларға қызметтің таңдап алынған саласында табысты жұмыс жасауға, білім алушының әлеуметтік ұтымдылығына және еңбек нарығында тұрақты болуына септігін тигізетін базалық және кәсіби құзыреттілікке ие болуға мүмкіндік беретін өндірісті ұйымдастыру саласында кәсіби тұрғыда білім беру, сондай-ақ білім алушыларды өздігінен білім алуға даярлау және оларды кәсіби тұрғыдан үздіксіз жетілдіру болып табылады.

Оқу құралы колледждер студенттеріне арналған және жұмыс біліктілігі бойынша және орта буынды мамандарды даярлауға пайдаланылуы мүмкін.

УДК 641/642 (075)

ББК 36.99 я 73

Рецензенттер:

т.ғ.к., Қазақ ұлттық аграрлық университетінің «Тамақ өнімдерінің технологиясы мен қауіпсіздігі» кафедрасының профессоры – С.Ж. Мусаева;

Туризм индустриясы және қонақ қабылдау колледжінің «Қызмет көрсету» бейіні бойынша ОӘБ әдіскері – А.А. Джалилов;

«Хозу транс Ко» ЖШС директоры - С.Ы. Токболатова

«Кәсіпқор» Холдинг» БАҚ Ғылыми-әдіснамалық кеңесінің 26.09.2018 жылғы № 2 хаттамасымен мақұлданған.

©«Холдинг «Кәсіпқор» КАҚ, 2018 ж. «Delta Consulting Group» ЖШС аударған

## Мазмұны

|                     |   |            |
|---------------------|---|------------|
|                     | <b>Кіріспе</b>  | <b>5</b>   |
| <b>I-тарау.</b>     | <b>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жіктеу</b>  | <b>6</b>   |
| <b>1.1. тақырып</b> | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік-сауда қызметінің ерекшеліктері. Кәсіпорындардың ұйымдық-құқықтық түрлері. | 6          |
| <b>1.2. тақырып</b> | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары түрлерінің сипаттамасы.   | 11         |
| <b>1.3. тақырып</b> | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының желісін тиімді орналастыру.  | 28         |
| <b>II-тарау.</b>    | <b>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жабдықтауды және қойма шаруашылығын ұйымдастыру</b>                                 | <b>32</b>  |
| <b>2.1. тақырып</b> | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтау көздері және жеткізушілері.  | 32         |
| <b>2.2. тақырып</b> | Жабдықтауды ұйымдастыру. Өнімдерді жеткізу түрлері мен тәсілдері.   | 38         |
| <b>2.3. тақырып</b> | Азық-түлік өнімдерін қабылдау.  | 45         |
| <b>2.4. тақырып</b> | Қойма үй-жайларының мақсаты және орналастыру.   | 50         |
| <b>2.5. тақырып</b> | Өнімдерді сақтауды ұйымдастыру. Сақтау тәртібі мен тәсілдері.   | 58         |
| <b>2.6. тақырып</b> | Ыдыс шаруашылығын ұйымдастыру. Ыдыстың арналуы мен оны жіктеу. Ыдыс айналымын ұйымдастыру. Ыдысқа қойылатын талаптар.       | 63         |
| <b>III-тарау.</b>   | <b>Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама</b>   | <b>71</b>  |
| <b>3.1. тақырып</b> | Дайындау кәсіпорындарының өндіріс жұмысын жедел жоспарлау.  | 71         |
| <b>3.2. тақырып</b> | Өндіріс циклы толық кәсіпорындарда жедел жоспарлау.   | 76         |
| <b>3.3. тақырып</b> | Ас мәзірінің түрлері, олардың сипаттамасы.  | 81         |
| <b>3.4. тақырып</b> | Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының нормативтік және технологиялық құжаттамасы.  | 90         |
| <b>IV-тарау.</b>    | <b>Өндіріс құрылымы</b>   | <b>104</b> |
| <b>4.1. тақырып</b> | Өндірістік инфрақұрылым. Өндірістік цехтардың үй-жайлардың басқа топтармен өзара байланысы.                                 | 104        |
| <b>4.2. тақырып</b> | Оңтайлы еңбек жағдайларын туғызуға қойылатын негізгі  | 110        |

|                     |  |          |
|---------------------|--|----------|
|                     | <b>Кіріспе</b>   | <b>5</b> |
|                     | талаптар.  |          |
| <b>4.3. тақырып</b> | Жұмыс орындарын ұйымдастыруға қойылатын негізгі талаптар | 118      |
|                     | <b>Кәсіби терминдер сөздігі</b>                          | 122      |
|                     | <b>Қорытынды</b>   | 124      |
|                     | <b>Әдебиеттер</b>  | 125      |

## Кіріспе

Қонақжайлылық индустриясы саласындағы маңызды орынды қоғамдық тамақтандыру алады, оны дамыту және жетілдіру біздің еліміздің нарықтық экономикасын құру жағдайларында жүргізілетін экономикалық және әлеуметтік іс-шаралар жүйесіндегі маңызды буын болып табылады.

Қоғамдық тамақтандыру еңбек және материалдық ресурстарды анағұрлым тиімді пайдалануға мүмкіндік беріп, еңбек өнімділігін арттыруға және еңбекті жақсы ұйымдастыруға септігін тигізеді. Сондықтан еліміздің халқын тамақтандыруды ғылыми негізде ұйымдастырып, оның қауіпсіздігін жоғарылатып, сондай-ақ азаматтардың бос уақытының үлесін арттырып, оны айтарлықтай тиімді пайдалану қажет.

Азық-түлік нарығын шикізатпен және жартылай фабрикаттармен толықтыру, ғылыми-техникалық ілгерілеуді жеделдету, кулинарлық өнімді өндірудің жаңа технологияларын әзірлеу мен енгізу жаппай тамақтандыру индустриясын құру үшін негіз болып табылады. Өндірістің ілгері және жоғары тиімді технологиялары енгізілуде.

Тамақтандыру кәсіпорындарының қауіпсіздігі, тиімділігі мен бәсекеге қабілеттілігі көбіне кәсіпорынды басқару деңгейіне, өндірісті барынша тиімді ұйымдастыруға тәуелді және тамақтану саласында жұмыс істейтін жоғары білікті мамандарды кәсіби тұрғыдан даярлау сапасына тікелей байланысты.

«Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру» курсы аясындағы осы оқу-практикалық оқулықта құрамына цехтар мен өндірістік учаскелер, тұтынушыларға қызмет көрсетуге арналған үй-жайлар мен әртүрлі әкімшілік-шаруашылық қызметтер кіретін жиынтық ретінде тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтері қарастырылады, жекелеген бөлімшелер қызметі және олардың әрқайсысының және тұтас кәсіпорынның ресурстарын тиімді пайдалану тұрғысынан олардың өзара қарым-қатынастары зерделенеді.

Оқу-практикалық оқулықта материалдар «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру технологиясы», «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары», «Тамақтану, санитария және гигиена физиологиясының негіздері» және т.б. сияқты пәндерді оқуды ескерумен пайдаланылған және келтірілген.

Оқу-практикалық оқулық «Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру» курсының бағдарламаларына сәйкес келеді және төрт тараудан тұрады, сол тарауларды зерделеу студенттерге жұмыс тұрақтылығын, бәсекеге қабілеттілікті және шығарылатын өнімнің сапасын барынша жақсартуды қамтамасыз ететін, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік қызметін ұйымдастыруда қажетті білім алуға және практикалық дағдыларға үйренуге мүмкіндік береді.

# 1. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫН ЖІКТЕУ.

## 1.1-ТАҚЫРЫП. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ӨНДІРІСТІК-САУДА ҚЫЗМЕТІНІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ. КӘСІПОРЫНДАРДЫҢ ҰЙЫМДЫҚ-ҚҰҚЫҚТЫҚ ТҮРЛЕРІ.

**Глоссарий** *Қоғам* – істі біріге ұйымдастыруға келіскен қатысушылардың бірлестігі.

**Жауапкершілігі шектеулі серіктестік** (жалпы қабылданған қысқаруы - ЖШС) – заңды және жеке тұлғалардың ақшалай және табиғи түрдегі салымдарын біріктіру жолымен олардың келісімі бойынша құрылатын шаруашылық ұйымының түрі.

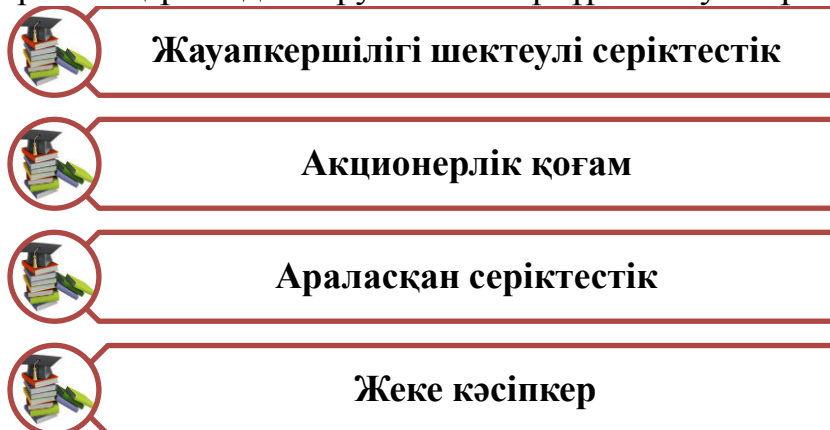
**Акционерлік қоғам** – жарғылық капиталы акциялардың белгілі бір санына бөлінген коммерциялық ұйым.

**Жеке меншік (отбасылық) кәсіпорын** меншік құқығында азаматқа немесе жалпы үлестік меншік құқығында оның отбасының мүшелеріне тиесілі.

**Зерделеуге арналған материалдар** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының ұйымдық-құқықтық түрі әртүрлі болуы мүмкін. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпкерлік қызмет жалдамалы жұмысты қолданусыз жүзеге асырылуы мүмкін және жеке еңбек қызметі ретінде тіркеледі. Жалдамалы еңбекті тартумен жүзеге асырылатын кәсіпкерлік қызмет кәсіпорын ретінде тіркеледі. Кәсіпорын деп қоғамдық қажеттілікті қанағаттандыру және табыс алу мақсатында өнім өндіру, жұмыс атқару және қызмет көрсету үшін құрылатын дербес шаруашылық субъектісі аталады. Кәсіпорын өзінің қызметін дербес жүзеге асырады, өнімге, салықтар төленгеннен кейінгі табысқа өзі иелік етеді. Заңға сәйкес жеке, мемлекеттік, муниципалды меншік кәсіпорындары құрылуы мүмкін. Қоғамдық тамақтандыруда да әртүрлі меншік нысанды кәсіпорындар әрекет етеді. Муниципалды кәсіпорындарды жергілікті өзін-өзі басқару органдары ұйымдастырады, муниципалды кәсіпорындардың мүлкі тиісті жергілікті бюджет есебінен құрылады және ауданны, қаланың меншігінде болады.

Қоғамдық тамақтандыруда жеке меншік кәсіпорындар көп, олар мемлекеттік және муниципалды кәсіпорындарды жекешелендіру нәтижесінде пайда болды.

Кәсіпорынның ұйымдастыру нысаны әртүрлі болуы мүмкін:



1-сұлба – Ұйымның әртүрлі нысандары

Сондай-ақ біріккен кәсіпорындар (БК) ұйымдастырылады. Шетел фирмалары қазақстандық кәсіпорындарға қаржы салады, олардың жұмысын ұйымдастыруға көмектеседі; мұндай кәсіпорындар, әдетте, шетел асына мамандандырылады.

**Қоғам** - істі біріге ұйымдастыруға келіскен қатысушылардың бірлестігі

Осы біріккен кәсіпкерлік туралы келісім заңдастырылатыны айдан анық, оған құрылтайшылық шарт құрылады, шартта іске қатысушылардың әрқайсысының кіру шарты, әрбір қатысушының құқықтары мен міндеттері, олардың мүліктік қатысуы, табысты бөлу тәртібі анықталады.

**Жарғы** қоғамның екінші құрылтай құжаты болып табылады, ішкі ұйымдастыру тәртібі және қоғамның өзінің заңды тұлға ретінде жұмыс істеуі анықталады.

**Қоғам** тіркелген сәттен бастап заңды тұлға құқығына ие болады. Қоғам тұрғылықты жері бойынша жергілікті өзін-өзі басқару органдарында тіркеледі.

**Жеке меншік (отбасылық) кәсіпорын** меншік құқығында азаматқа немесе жалпы үлестік меншік құқығында оның отбасының мүшелеріне тиесілі.

**Араласқан серіктестік** нақты мүшелерден және салымшы мүшелерден құралады және заңды тұлға болып табылады.

**Жауапкершілігі шектеулі серіктестік** (жалпы қабылданған қысқаруы - ЖШС) – заңды және жеке тұлғалардың ақшалай және табиғи түрдегі салымдарын біріктіру жолымен олардың келісімі бойынша құрылатын шаруашылық ұйымының түрі.

**Жауапкершілігі шектеулі серіктестікті** заңды және жеке тұлғалар шаруашылық қызметті жүзеге асыру үшін заңды және жеке тұлғалардың ақшалай және табиғи түрдегі салымдарын біріктіру жолымен құрады. Жарғылық қор тек құрылтайшылар салымдарының есебінен ғана құрылады. Қоғамның жарғылық капиталы оның қатысушылары үстерінің атаулы құнынан құралады. Жарғылық капиталған салым қаражат, бағалы қағаз, ақшалай бағасы бар басқа заттар болуы мүмкін. Қоғам заңды тұлға болып табылады. Қоғам тізбесі заңмен анықталған қызметтің жекелеген түрлерінмен тек арнайы рұқсат (лицензия) негізінде ғана шұғылдана алады. Қоғамның қысқаша фирмалық атауы қоғамның толық немесе қысқаша атауымен және «жауапкершілігі шектеулі серіктестік» немесе ЖШС сөздерінен құралуы тиіс.

**Акционерлік қоғам** - жарғылық капиталы акциялардың белгілі бір санына бөлінген коммерциялық ұйым. Қоғам тізбесі заңмен анықталған қызметтің жекелеген түрлерінмен тек арнайы рұқсат (лицензия) негізінде ғана шұғылдана алады. Қоғам ашық немесе жабық болуы мүмкін, бұл қоғамның жарғысында және фирмалық атауында көрсетіледі. Ашық акционерлік қоғам өзі шығаратын акцияларға ашық жазылу жүргізуге және ҚР заңының және ҚР басқа құқықтық актілерінің талаптарын ескерумен оларды еркін сатуға құқылы. Акциялары тек оның құрылтайшыларының немесе адамдардың белгілі бір шеңбері арасында бөлінген қоғам жабық қоғам деп танылады.

**Қоғамның жарғылық капиталы** акционерлер сатып алған, қоғам акцияларының атаулы құнынан құралады. Ашық қоғамның минималды жарғылық капиталы қоғамды тіркеу күніне ҚР заңнамасымен белгіленген еңбек төлемінің минималды мөлшерінің мың есе сомасынан кем болмауы тиіс, ал жабық қоғамда - қоғамды тіркеу күніне ҚР заңнамасымен белгіленген еңбек төлемінің минималды мөлшерінің жүз есе сомасынан кем емес.

Құрылтай құжаттары туралы жалпы ұғым және кәсіпорындарды тіркеу. Қоғам - істі біріге ұйымдастыруға келіскен қатысушылардың бірлестігі болғандықтан, бұл келісім заңдастырылып, әрбір қатысушының міндеттері мен құқықтары нақты белгіленуі тиіс. Қоғамның құрылтай құжаттары – құрылтай шарты және жарғы.

**Құрылтай шарты** қоғамның мақсатын анықтайды: жарғылық қор, неден құралады, оның мөлшері, қатысушылардың іске қатысу шарттары, әрбір қатысушының құқықтары мен міндеттері, мүліктік қатысу мөлшері, табысты бөлу тәртібі, резервтік қор неден құралады, қоғамды басқарудың жоғары органы және т.б.

Жарғы қоғамның екінші құрылтай құжаты болып табылады. Егер құрылтай шартының мақсаты – қоғам құрылтайшылары арасындағы



қатынасты нақты анықтау болса, онда жарғының мақсаты – заңды тұлға ретінде қоғамның жұмыс жасау және ішкі ұйымдастыру тәртібін анықтау. Жарғыда қоғамның өз қызметін меншік және жалға алынған базада жүзеге асыруы бойынша құқықтары егжей-тегжейлі көрсетіледі, қызметтің мәні мен мақсаты, жарғылық қор мен айналым қаражатының құрылу тәртібі, еңбекке төлеу түрі, акционерлер – акция иелерінің құқығы, жарғылық капитал мөлшері, акционерлердің жалпы жиналысын дайындау және оны өткізу тәртібі және т.б. егжей-тегжейлі сипатталады.

**Жарғылық қор** қоғамның қызметін қамтамасыз ету үшін құрылады. Бұл істі бастау үшін қажет болатын өзінше бір бастапқы капитал. Жарғылық қордың бар болуы белгілі бір деңгейде қоғам серіктестерінің мүдделеріне кепілдік беруге мүмкіндік береді.

### **Қоғамды тағайындау және тіркеу тәртібі**

Құрылтай құжаттары қоғамның түрі, оның қызметінің мәні мен мақсаттары, қатысушылар құрамы, фирмалық атауы және орналасқан жері, қоғамның жарғылық қорының мөлшері, табысты бөлу және залалдарды өтеу тәртібі, оның ішінде бір ауыздан немесе көп дауыстар қажет болатын сұрақтар тізбесі: әрбір қатысушының үлесінің мөлшері, олардың салым салу мерзімдері мен тәртібі туралы мәліметтерден құралады. Мұндай мәліметтер болмаса, онда құрылтай құжаттар жарамсыз.

Қоғам тіркелу сәтінен бастап заңды тұлға құқығын иеленеді. Тіркелу үшін келесі құжаттар ұсынылады:

1. қоғамды тіркеу туралы өтініш;
2. құрылтай құжаттарының нотариалды расталған көшірмелері.

Мемлекеттік тіркеуді қоғамның орналасқан жері бойынша аудандық және қалалық органдар жүргізеді.

Мемлекеттік тіркеу қажетті құжаттарды қоса берумен өтініш берген сәттен бастап 30 күннен кешіктірілмей жүргізілуі тиіс.

Тіркеуден бас тарту туралы шешім қоғамды құрудың белгіленген тәртібі бұзылғанда, сондай-ақ құрылтай құжаттары заңнама талаптарына сәйкес келмегенде қабылдануы мүмкін.

Тіркелгеннен кейін қоғам банкте есептік және басқа шоттар ашып, заңды тұлға құқығына ие болады.

### ***Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік-сауда қызметінің ерекшеліктері***

**Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны** бірнеше ерекшеліктерге ие. Егер басқа салалардағы көптеген кәсіпорындар тек бір, көп дегенде екі функция орындаумен шектелсе, мысалы тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындары өндіріс функциясын жүзеге асырады, сауда кәсіпорындары өнім өткізеді, ал қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны өзара байланысқан үш функцияны атқарады:



2-сұлба – Қоғамдық тамақтандырудың өзара байланысқан функциялары

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары дайындаған өнімді *өткізу мерзімі шектелген*. Сонымен, жаппай дайындау кезінде ыстық тағам 2-3 сағатта өткізуге, ал суық тағам 1 сағатқа дайындалады. Бұл өнімді тұтыну шамасына қарай партиялармен шығаруды талап етеді.

**Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары шығаратын өнімнің ассортименті** барынша әртүрлі, оны дайындау үшін әртүрлі шикізат пайдаланылады. Шығарылатын өнімнің әртүрлігі тұтынушылардың сұранысын толық қанағаттандыруға мүмкіндік береді, алайда өндірісті ұйымдастыруды қиындатады: шикізаттың көптеген түрлері сақтаудың ерекше шарттарын, механикалық кулинарлық өңдеуге арналған әртүрлі ұй-жайларды талап етеді.

Өнімдердің әртүрлігі сұраныс сипатына және қызмет көрсетілетін контингенттің ерекшелігіне, олардың кәсіби, жас мөлшері, ұлттық құрамына, еңбек, оқу жағдайларына және басқа факторларға байланысты.

**Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмыс тәртібі** қызмет көрсетілетін өнеркәсіптік кәсіпорындар, мекемелер, оқу орындарының тұтынушылары контингентінің жұмыс тәртібіне тәуелді. Бұл кәсіпорынан түскі ас үзілістері мен үзіліс кезінде келушілердің айтарлықтай ағыны келгенде ерекше қарқынды жұмыс жасауды талап етеді.

**Қоғамдық тамақтандыру өніміне сұраныс** жыл мезгілі, апта күндері және тіпті тәулік сағаттары бойынша айтарлықтай өзгерістерге ұшырайды. Жаз уақытында көкөністерден жасалған тағамға, салқын сусындар мен суық сорпаларға сұраныс жоғарылайды. Маркетинг жағынан алғанда әрбір кәсіпорын өткізу нарығын талдап, зерделеуі тиіс, өйткені шығарылатын өнімнің ассортименті мен қызмет көрсету тәсілдері соған тәуелді.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары тамақтандыру қызметтерінен зге көптеген басқа қызметтер де ұсынады, мысалы, салтанатты оқиғаларды, отбасылық түскі астарды ұйымдастыру және өткізу, бос уақытты ұйымдастыру қызметтері, ыдыстарды уақытша пайдалануға беру қызметтері және т.б.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жоғарыда көрсетілген ерекшеліктері кәсіпорындар желісін тиімді орналастыру, олардың типін таңдау, жұмыс тәртібін анықтау және ас мәзірін анықтау кезінде ескеріледі.

**Ақпаратпен жасау**

**жұмыс**

**1-тапсырма.** Оқу материалының негізінде кластерді толтырыңыз:



## 1.2-ТАҚЫРЫП. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫ ТҮРЛЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ.

**Глоссарий** **Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны** – кулинарлық өнім, ұннан жасалған кондитерлік және тоқаш өнімдерін өндіруге, оларды өткізуге және (немесе) тұтынуды ұйымдастыруға арналған кәсіпорын.

**Қоғамдық тамақтандыру қызметі** – халықтық тұтыну қажеттілігін қанағаттандыру және демалысты өткізу бойынша кәсіпорындар және кәсіпкер азаматтар қызметінің нәтижесі.

**Қызмет көрсету үрдісі** (қоғамдық тамақтандыруда) – кулинарлық өнімді өткізу және демалысты ұйымдастыру кезінде қызметті тұтынушылармен тікелей байланысқанда орындаушы орындайтын операциялар жиынтығы.

Қоғамдық  
тамақтандыру  
кәсіпорны өндіріс  
сипатына,  
шығарылатын өнім  
ассортиментіне,  
көлеміне және  
ұсынылатын қызмет  
түрлеріне байланысты  
жіктеледі.

Өндіріс сипатына байланысты  
қоғамдық тамақтандыру  
кәсіпорындары келесілерге бөлінеді

- Дайындау,
- Толық дайындау
- Өндіріс циклы толық  
кәсіпорын.



Дайындау кәсіпорындарының тобына басқа кәсіпорындарды жартылай фабрикалармен және дайын өніммен жабдықтау үшін оларды дайындайтын кәсіпорындар кіреді: дайындау фабрикалары, мамандандырылған дайындау цехтары, мамандандырылған кулинарлық және кондитерлік цехтар.

Долық дайындауға қоғамдық тамақтандырудың дайындау кәсіпорындарынан және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарынан алынатын жартылай фабрикалардан жасалатын өнімдерді дайындайтын кәсіпорындар жатады. Оларға мыналар жатады:

- ✓ асханалық-толық дайындау,
- ✓ асханалық-тарату,
- ✓ вагон-мейрамханалар

Өндіріс циклы толық кәсіпорындар шикізатты өңдейді, жартылай фабрикалар мен дайын өнім шығарады, содан кейін оларды өздері өткізеді. Мұндай кәсіпорындарға қоғамдық тамақтандырудың ірі кәсіпорындарын жатқызуға болады – **тамақтандыру комбинаттары, сондай-ақ шикізатқа жұмыс істейтін барлық кәсіпорындар.**

Шығарылатын өнімнің ассортиментіне қарай қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары:

- ✓ әмбебап
- ✓ мамандандырылған болып бөлінеді.

Әмбебап кәсіпорындар әртүрлі шикізаттардан жасалатын әртүрлі тағамдар шығарады. Мамандандырылған кәсіпорындар шикізаттың белгілі бір түрінен өнім өндіруді және өткізуді жүзеге асырады – сүт өнімдері кафесі, кондитерлік кафе; балық асқанасы, мейрамханалары; біртекті өнімдер

өндіруді жүзеге асырады – мейрамханалар, ұлттық тағамдар ұсынылатын кафелер, диеталық асханалар. Шағын мамандандырылған кәсіпорындар аз ассортиментті өнімдер шығарады – кәуәпхана, тұшпарахана, бәлішхана және т.б. Ұсынылатын қызметтердің сапасы мен көлемін сипаттайтын жекелеген белгілердің жиынтығына, қызмет көрсету деңгейі мен сапасына байланысты белгілі бір типті қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары кластарға бөлінеді. Оларға мейрамханалар және барлар бөлінеді: люкс, жоғары және бірінші.

**Кәсіпорындарды жіктеу келесі белгілерге сәйкес келуі тиіс:**

**Люкс** - интерьер талғамы, жайлылық деңгейі жоғары, қызметтердің кең таңдауы, бірегей, талғамды тапсырысты және фирмалық тағамдар, өнімдер ассортименті - мейрамханалар үшін, тапсырысты және фирмалық сусындардың, коктейльдердің кең таңдауы - барлар үшін;

**Жоғары** - интерьердің бірегейлігі, қызмет көрсету жайлылығы тиісті деңгейде, бірегей, талғамды тапсырысты және фирмалық тағамдар, өнімдердің әртүрлі ассортименті - мейрамханалар үшін, тапсырысты және фирмалық сусындардың, коктейльдердің кең таңдауы - барлар үшін

**Бірінші** - үйлесімділік, жайлылық және қызметтер таңдауы, тапсырысты және фирмалық тағамдар, өнімдердің және күрделі дайындалатын сусындардың әртүрлі ассортименті - мейрамханалар үшін, қиын дайындалмайтын, оның ішінде тапсырысты және фирмалық сусындар, коктейльдер жинағы - барлар үшін.

**3-сұлба – Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының кластары**

Жұмыс жасау уақытына байланысты қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны тұрақты әрекет етуші және маусымдық болуы мүмкін. Маусымдық кәсіпорындар жыл бойы емес, тек көктемгі-жазғы кезеңде жұмыс істейді. Демалыс орындарында осындай кәсіпорындар көптеп ашылады. Стационалдық кәсіпорындар жыл мезгіліне қарамастан жыл бойы жұмыс істейді, бірақ көктем-жазғы кезеңде ашық далада орындар санын арттыруы мүмкін.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мемлекеттік стандарттарда, санитарлық, өртке қарсы қағидаларда, технологиялық құжаттарда және басқа нормативтік құжаттарда белгіленген, қызмет сапасына, адамдардың өмірі денсаулығының қауіпсіздігіне, қоршаған ортаға және мүлікке қойылатын міндетті талаптарды сақтауға міндетті. Қоғамдық тамақтандыру қызметтері кәсіпорынның түріне қарамастан келесі талаптарға жауап беруі тиіс:



4-сұлба – Қоғамдық тамақтандыру қызметтеріне қойылатын талаптар

**Дайындау фабрикасы** – бұл жартылай фабрикаттар, кулинарлық, кондитерлік өнімдер өндіруге және олармен басқа қоғамды тамақтандыру кәсіпорындарын бөлшек желі кәсіпорындарын жабдықтауға арналған механизацияланған ірі кәсіпорын. Дайындау фабрикасының қуаты тәулігіне қайта өңделетін шикізаттың тоннасымен анықталады. Дайындау фабрикасында жоғары өнімділікті жабдықтар әрекет етеді, оның ішінде ет, балық, көкөністерді өңдейтін механизацияланған желілер; ірі мұздатқыш жабдықтар; ет пен тауық етін ертітуге арналған дефростерлер. Дайындау фабрикасында өнімдер мен шикізатты қозғалтуға арналған аспалы механикалық желілері, транспортерлері бар үлкен қоймалар; ет, құс басы, балық, көкөніс, кулинарлық және кондитерлік цехтар, жартылай фабрикаттар мен кулинарлық өнімдерді басқа кәсіпорындарға тасымалдау үшін функционалды сыйымдылықтарды пайдалануды көздейтін экспедициясы мен арнайы көлігі бар. Өндірістік цехтар заманауи жоғары өнімділікті жабдықтармен жаракталады. Оларда төмен температуралы камераларда сақталатын, тез еритін жартылай фабрикаттар мен тағамдар дайындауға арналған ағынды механикалық желілер ұйымдастырылады (1-сурет).



1-сурет – Дайындау фабрикасы





2-сурет – Жартылай фабрикалар комбинаты

**Жартылай фабрикалар комбинатының** дайындау фабрикасынан айырмашылығы, ол тек еттен, тауық етінен, балықтан, каортоп пен көкөністерден жасалатын жартылай фабрикалар шығарады және оның қуаты үлкен. Мұндай кәсіпорынның қуаты тәулігіне 30 тоннаға дейін қайта өңделетін шикізатпен жобаланады. Дайындау фабрикаларының, жартылай фабрикалар комбинаттарының базасында ас үй-фабрикасы, тамақтандыру комбинаттары – кулинарлық сауда-өндірістік бірлестіктер құрылуы мүмкін (2-сурет).

**Ас үй-фабрикасы** – бұл жартылай фабрикалар, кулинарлық және кондитерлік өнімдер шығаруға және олармен дайындау кәсіпорындарын жабдықтауға арналған ірі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Ас-фабрикаларының басқа дайындау кәсіпорындарынан айырмашылығы, олардың ғимаратында асхана, мейрамхана, кафе немесе дәмхана болуы мүмкін. Асүй-фабрикасының құрамына негізгі цехтардан басқа алкогольсіз сусындар, кондитерлік өнімдер, балмұздақ, салқындатылған тез жылытылатын тағамдар және т.б. өндіру цехтары кіреді. Асүй-фабрикасының қуаты – ауысымына 10-15 мыңға дейін тағам дайындау.

**Тамақтандыру комбинаты** – ірі сауда-өндірістік бірлестік, оның құрамына келесілер кіреді: дайындау фабрикасы немесе мамандандырылған дайындау цехтары және толық дайындау кәсіпорындары (асхана, кафе, дәмхана). Жоғары



3-сурет – Тамақтандыру комбинаты

механикаландырылған жабдыққа ие бола отырып, тамақтандыру комбинаты жартылай фабрикаларды өндіруді және оларды басқа қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына жеткізуді қамтамасыз етеді. Тамақтандыру комбинатындағы өндірістік бағдарлама бір, әкімшілік басқаруы бір, ортақ қойма шаруашылығы бар. Тамақтандыру комбинаты, әдетте, ірі өндірістік кәсіпорынның аумағында оның контингентіне қызмет көрсету үшін құрылады, бірақ, бұдан басқа, сол маңайдағы халыққа, мекеменің жанында орналасқан қызметкерлерге қызмет көрсете алады. Тамақтандыру комбинаты сондай-ақ студенттерінің жалпы саны 5 мың адамнан асатын ірі жоғары оқу орындарының жанында құрылуы

да мүмкін. Сонымен қатар, мектептік тамақтандыру комбинаттары құрылады.

Мамандандырылған кулинарлық цехтар ет комбинаттары, балық зауыттары, көкөніс қоймаларының жанында ұйымдастырылады. Олар еттен, балықтан және көкөністерден жартылай фабрикалар дайындауға және онымен толық дайындау кәсіпорындарын жабдықтау үшін қызмет етеді. Шикізатты өңдеудің және жартылай фабрикалар өндірудің ағынды желілері қолданылады, ауыр тиеу-түсіру жұмыстары механизацияланады (3-сурет).

**Асхана** – жалпыға қолжетімді немесе тұтынушылардың белгілі бір контингентіне қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны, ол күндерге қарай әртүрлі ас мәзіріне сәйкес тамақ дайындайды және өткізеді. Асхана апта күндері бойынша әртүрлі кулинарлық өнімдер немесе қызмет көрсетілетін контингенттің әртүрлі топтарына (жұмысшылар, оқушылар, туристер және басқалар) тамақтанудың арнайы рационын дайындау қызметін көрсетеді, сондай-ақ кәсіпорында өткізу және тұтыну үшін жағдай туғызады.



4-сурет - Асхана

#### **Келесі асханалар бар:**

- өнкізілетін өнімінің асортименті бойынша – жалпы және диеталық;
- қызмет көрсетілетін тұтынушылар контингенті бойынша – мектептік, студенттік, жұмысшыларға арналған және т.б..
- орналасқан жері бойынша – жалпыға қолжетімді, оқу, жұмыс орны бойынша.

**Жалпыға қолжетімді асханалар** негізінен аталмыш ауданның халқын және басқа жақтан келушілерді жаппай сұраныстағы өніммен (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас) қамтамасыз етуге арналған. Асханалар кейінде төлем төлеумен тұтынушылардың өз-өздеріне қызмет көрсету әдісін қолданады.

**Өндірістік кәсіпорындар, мекемелер және оқу орындары жанындағы асханалар** қызмет көрсетілетін контингентке барынша жақын болуы ескерумен орналастырылады. Өндірістік кәсіпорындар жанындағы асханалар жұмысшылардың күндізгі, кешкі және түнгі ауысымдарда тамақтануын ұйымдастырады, қажет болуына қарай ыстық тағамды тікелей цехтарға немесе құрылыс алаңдарына жеткізеді. Асханалар жұмысының тәртібі кәсіпорындардың, мекемелердің және оқу орындарының әкімшілігімен келісіледі. Кәсіби-техникалық колледждер жанындағы асханалар тәулітік рацион норманына алғанда екі немесе үш рет тамақтануды ұйымдастырады. Әдетте, мұндай асханаларда дастархандар алдын ала жайылады. Жалпы білім беретін мектептер жанындағы асханалар оқушылар саны 320 адамнан кем болмағанда құрылады.



Жас мөлшеріне қарай екі топқа кешенді таңғы ас пен түскі ас дайындау ұсынылады: біріншісі - I-V сыныптар оқушыларына, екіншісі - VI-XI сыныптар оқушыларына. Ірі қалаларда мектептік тамақтандыру комбинаттары құрылады, олар мектеп асханаларын жартылай фабрикастармен, ұннан жасалатын және кондитерлік өнімдермен орталықтан жабдықтайды. Мектеп асханаларының жұмыс тәртібі мектептің әкімшілігімен келісіледі.

**Диеталық асханалар** емделумен тамақтануды қажет ететін адамдарға қызмет көрсетуге мамандандырылған. Сыйымдылығы 100 және одан көп орны бар диеталық асханаларда 5-6 негізгі диеталардың, диеталық бөлімдері (үстелдер) бар басқа асханаларда 3-тен кем емес диеталардың болуы ұсынылады. Тамақтар арнайы рецептурамен және тиісті даярлығы бар аспаздардың технологиясымен, диетолог дәрігердің немесе медбикенің қадағалауымен дайындалады. Диеталық асханалардың өндірісі арнайы жабдықтармен және мүкәммалмен – бумен пісіру шкафтарымен, ксу машиналарымен, плита үстіне қойылатын бу қазандарымен, шырын сығу аппараттарымен жарақталады.

Тарату және жылжымалы асханалар жұмысшылардың, қызметшілердің шағын коллективіне қызмет көрсетуге арналған, әдетте үлкен аумақтарда шоғырланған. Жылжымалы асханаларда асүй болмайды, олар басқа тамақтандыру кәсіпорындарынан изометриялық ыдыста жеткізілген тағамды ысытып береді. Мұндай асханалар сынбайтын ыдыстармен және аспаптармен қамтамасыз етіледі.

Асханаларда ұйымдық-құқықтық нысаны, жұмыс сағаттары көрсетілген маңдайшалары болуы тиіс. Сауда залдарын безендіруде стиль бірегейлігін туғызатын, сәндік элементтер пайдаланылады. Асханаларда үй-жайдың интерьеріне сәйкес стандартты жеңіл конструкциялы жиһаз қолданылады, үстелдер гигиеналық жабындылармен жабылуы тиіс. Асхана ыдыстарынан фаянс, сығылған шыныдан жасалған шыны ыдыстар қолданылады. Тұтынушыларға арналған үй-жайлардан асханада вестибюль, гардероб, әжетхана бөлмесі болуы тиіс. Сауда залдарының ауданы нормативке сәйкес болуы тиіс – бір отыру орынына 1,8 м<sup>2</sup> (4-сурет).

**Мейрамхана** – бос уақытты ұйымдастыруға үйлесетін, қызмет көрсету деңгейі жоғары, тапсырысты және фирмалық тағамды қоса алғанда, күрделі дайындалатын тағамдардың кең ассортиментін, шарап-ішімдік, темекі және кондитерлік өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Ұсыналытн қызметтер сапасына, қызмет көрсету деңгейі мен шарттарына байланысты мейрамханалар кластарға бөлінеді: люкс, жоғары, бірінші. Мейрамхананың тамақтандыру қызметі дегеніміз бос уақытты ұйымдастыруды үйлестірумен жоғары жайлылық және материалдық-техникалық жарақталу жағдайларында білікті өндірістік және қызмет көрсету персоналының қызмет көрсетуімен шикізаттың, сатып алынатын тауарлардың, шарап-арақ өнімдерінің әртүрлерінен күрделі дайындалатын тағамдар мен өнімдердің кең ассортиментін дайындау, өткізу және оларды ұйымдастыру қызметтері. Кейбір мейрамханалар ұлттық тағам және шетел

тағамдарын дайындауға мамандандырылады. Мейрамханалар тұтынушыларға, әдетте, түскі ас пен кешкі асты ұсынады, ал конференцияға, семинарларға, жиналыстарға қатысушыларға қызмет көрсету кезінде тамақтанудың толық рационын ұсынады. Сондай-ақ теміржол вокзалдары, әуежайлар, қонақүйлер жанындағы мейрамханалар тұтынушыларға тамақтанудың толық рационын ұсынады. Мейрамханалар әртүрлі банкеттерге, тақырыптық кештерге қызмет көрсетуді ұйымдастырады. Мейрамханалар халыққа келесі қосымша қызметтерді көрсетеді: даяршының үйде қызмет көрсетуі, кулинарлық, кондитерлік өнімдерге тапсырыс алу және оларды тұтынушыларға жеткізу, оның ішінде банкеттік орындауда; мейрамхана залында орындарды брондау; асхана ыдыстарын уақытша пайдалануға беру және т.б. Бос уақытты ұйымдастыру қызметтері мыналардан құралады:

- музыкалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- концерттер жүргізуді, варьет бағдарламалар ұйымдастыру;
- газет, журналдар, үстел үсінде ойналатын ойындар, ойын автоматтарын, бильярд ұсыну.



5-сурет - Мейрамхана

Тұтынушыларға метрдотельдер, даяршылар қызмет көрсетеді. Жоғары класты, сондай-ақ шетел туристеріне қызмет көрсететін мейрамханаларда даяршылар өз міндеттерін орындауға қажетті көлемде шет тілін білуі тиіс.

Мейрамханаларда әдеттегі маңдайшадан басқа, жарық элементтерімен безендірілген маңдайшалары болуы керек. Тұтынушыларға арналған залдар мен үй-жайларды безендіру үшін талғамды және бірегей сәндік элементтер (аспашам, драптау және т.б.) пайдаланылады. Ыдыстар мен аспаптарға үлкен талап қойылады.



6-сурет – Вагон - мейрамхана

Мельхиордан, нейзильберден, тот бастайтын болаттан жасалған ыдыстар, монограммасы немесе көркем безендіруі бар фарфор-қыш ыдыстар, хрусталь, үрмелі шыныдан жасалған көркемдік безендірілген ыдыстар пайдаланылады. Эстрадасы және билеу алаңы бар сауда залының ауданы нормативке сәйкес келуі тиіс – бір отырғызу орнына 2 м<sup>2</sup> (5-сурет).

**Вагон-мейрамханалар** жолда келе жатқан теміржол көлігінің жолаушыларына қызмет көрсетуге арналған. Вагон-мейрамханалар бір бағытта бір тәуліктен асатын уақыт

жүретін, алыс сапарлы поездарға қосылады. Вагон-мейрамханада тұтынушыларға арналған зал, өндірістік үй-жай, жуу бөлімі және буфет болады. Тез бүлінетін тауарлар салқындатылатын шкафтарда, люктарда сақталады. Суық тіскебасарлар, бірінші, екінші тағамдар, шарап-арак өнімдері, суық және ыстық сусындар, кондитерлік және темекі өнімдері өткізіледі. Қосымша қызметтер: өзімен бірге алып кететін тауарлар мен сусындар сату. Даяршылардың қызмет көрсетуі (6-сурет).

**Купе-буфеттер** – рейс ұзақтылығы бір тәуліктен аз поездарда ұйымдастырылады. Олар 3-3 купені алады; сауда және қосалқы жайлары болады. Тоғаназыту шкафтары болады. Бутербродтар, қышқыл сүт өнімдерін, пісірілген сосискалар, сарделькалар, ыстық шай және суық ішімдіксіз сусындар, кондитерлік өнімдер өткізеді (7-сурет).

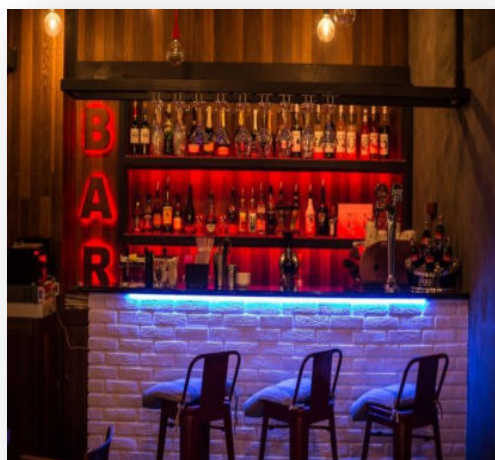


7-сурет – Купе - буфет

**Бар** – бар үстелшесі бар, араласқан сусындар, күшті алкогольді, әлсіз алкогольді және алкогольсіз сусындар, тіскебасарлар, десерттер, ұннан жасалған кондитерлік және тоқаш өнімдерін, сатып алынған тауарларды өткізетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Барлар кластарға бөлінеді: люкс, жоғары және бірінші. Барлар өткізілетін өнімнің ассортиментімен ажыратылады:

- ❖ дайындау тәсілі бойынша – сүт, сыра, кофе, коктейль-бар, гриль-бар;
- ❖ тұтынушыларға қызмет көрсету ерекшелігі бойынша - видео-бар, варьете-бар;

Бардың тамақтандыру қызметі дегеніміз сусындардың, тіскебасарлардың, кондитерлік өнімдердің, сатып алынған тауарлардың кең ассортиментін дайындау және өткізу бойынша, оларды бар үстелшесінде және залда тұтынуға жағдай туғызу бойынша қызметтер көрсету. Барларда қызмет көрсетуді арнайы білімі бар және кәсіби даярлаудан өткен метрдотельдер, бармендер, даяршылар жүзеге асырады. Барларда безендіру элементтері бар жарық маңдайшалары болуы тиіс; залдарды безендіру үшін бірегей стильді



8-сурет - Бар

беретін сәндік элементтер пайдаланылады. Микроклимат ауаны баптаумен немесе сорғы желдетумен туғызылады. Бардың міндетті керек-жарағы – биіктігі 1,2 м дейінгі бар үстелшесі және биіктігі 0,8 м айналатын орындықтар. Залдағы үстелдерге жұмсақ және полиэтилен жабындылары жабылған, креслолар жұмсақ, шынтақ тіреуіштері бар. Ыдысқа мейрамханалардағы ыдысқа қойылатын талаптар қолданылады, мельхиордан, нейзильберден, тот бастайтын болаттан жасалған ыдыстар, фарфор-қыш ыдыстар, хрусталь, жоғары сортты шыны ыдастар пайдаланылады (8-сурет).



9-сурет – Кафе

**Кафе** – тұтынушылардың демалуын ұйымдастыруға арналған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Өткізілетін өнімнің ассортименті мейрамханамен салыстырғанда шектеулі. Фирмалық тағамдар, тапсырыста тағамдар, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, сусындар, сатып алынатын тауардар өткізеді. Тағамдар негізінен оңай дайындалады, ыстық сусындардың (чай, кофе, сүт, шоколад және басқалар) ассортименті кең.

#### **Келесі кафелер болады:**

- ❖ өткізілетін өнімнің ассортименті бойынша – балмұздақ кафесі, кондитерлік кафе, сүт өнімдері кафесі;
- ❖ тұтынушылар контингенті бойынша – жастар кафесі, балалар кафесі;
- ❖ қызмет көрсету әдісі бойынша – өзіне-өзі қызмет көрсету, даяршылардың қызмет көрсетуі.

Кафелер кластарға бөлінбейді, сондықтан тағамдардың ассортименті кафенің мамандануына байланысты.

Өзіне-өзі қызмет көрсетумен әмбебап кафелер бірінші тағамдардар мөлдір сорпалар, оңай дайындалатын екінші тағамдарды өткізеді: әртүрлі толтырмасы бар блинчиктер, қуырылған жұмыртқа, қарапайым гарнирі бар сосискалар, сарделькалар.

Даяршылар қызмет көрсететін кафенің ас мәзірінде фирмалық, тапсырысты, бірақ негізінен тез дайындалатын тағамдар болады. Ас мәзірін құру сәйкесінше жазба ыстық сусындардан басталады (кем дегенде 10 атау), содан кейін суық сусындар, ұннан жасалатын кондитерлік өнімдер (8-10 атау), ыстық тағамдар, суық тағамдар келтіріледі.



Кафе тұтынушылардың демалуына арналған, сондықтан сауда залын сәндік элементтермен безендіру, жарықтандыру, түстік шешім өте маңызды. Микроклимат сорғы-желдету жүйесі арқылы туғызылады. Стандартты жеңіл конструкциялы жиһаздар апайдаланылады, үстелдер жабындысы полиэфирлі болуы тиіс. Асхана ыдыстарынан мыналар қолданылады: тот баспайтын болаттан жасалған металл ыдыстар, жартылай форфорлы, шыны ыдыстар. Кафеде сауда залдарынан басқа келушілерге арналған вестибюль, гардероб, әжетхана бөлмелері болуы тиіс. Кафеде бір отырғызу орнына келетін норма - 1,6 м<sup>2</sup> (9-сурет).



10-сурет - Кафетерий

**Кафетерий** – көбіне ірі азық-түліктік және әмбебап дүкендерде ұйымдастырылады. Жер-жерлерде ыстық сусындар, сүт қышқылды өнімдер, бутербродтар, кондитерлік өнімдер және оңай дайындалатын басқа тауарларды сатуға және тұтынуға арналған.

Кафетерийлерде спирттік сусындар өткізуге болмайды. Кафетерийдің үй-жайы екі бөліктен тұрады: зал және қосалқы үй-жай. Бутербродтар, ыстық сусындар сол жерде дайындалады, қалған өнім дайын күйінде жеткізіледі. Кафетерийлер 8, 16, 24, 32 орынға ұйымдастырылады. Олар биік төрт орынды үстелдермен жабдықталады. Балалар мен қарт адамдарға қызмет көрсету үшін орындықтары бар бір-екі төрт орынды үстелдер қойылады (10-сурет).

**Дәмхана** – тұтынушыларға тез қызмет көрсету үшін оңай дайындалатын тағамдардың шектеулі ассортиментін ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Дәмхананың тамақтандыру қызметі мамандануына байланысты. Дәмханалар келесілерге бөлінеді:



11-сурет - Дәмхана

- **өткізілетін өнімнің ассортименті бойынша** - жалпы типті; **-мамандандырылған** (сосискалық, тұшпаралық, құймақхана, бәлішхана, кәуәпхана, шайхана, пиццерия, гамбургхана және т. б.)

Дәмханалар жоғары өткізу қабілетіне ие болуы тиіс, экономикалық тиімділік соған тәуелді, сондықтан олар адамдар көп жүретін жерлерде, қалалардың орталық көшелерінде және

демалу аймақтарында орналастырылады. Дәмхана жылдам қызмет көрсету кәсіпорындарына жатады, сондықтан онда өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі

қолданылады. Ірі дәмханаларда бірнеше тарату өзіне-өзі қызмет көрсету ұйымдастырылуы мүмкін. Кейде тарату секциялары кертпештермен орналастырылады, әрбір секция өзінің есеп айырысу торабы бар бір атаулы өнімді өткізеді, бұл уақыттары тығыз тұтынушыларға қызмет көрсетуді жылдамдатады. Сауда залдары гигиеналық жабындысы бар биік үстелдермен жарақталады. Залдарды безендіру эстетика, санитарияның белгілі бір талаптарына сай келуі тиіс. Асхана ыдыстарынан алюминийден, қыштан, сығылған шыныдан жасалған ысыдстарды пайдалануға болады. Стандартты талаптар бойынша дәмханаларда келушілерге арналған вестибюль, гардероб, дәретханалар болмайды. Дәмхана залдарының ауданы нормативке сәйкес – бір отырғызу орнына 1,6 м<sup>2</sup> (11-сурет). Мамандандырылған дәмханалар келесі тәсілдермен бөлінеді:

**Шайхана** – мамандандырылған дәмхана, кең ассортиментте шай мен кондитерлік өнімдерді дайындауға және өткізуге арналған кәсіпорын. Одан басқа, шайхана ас мәзіріне балықтан, еттен, көкөністерден жасалған ыстық екінші тағам, шұжықпен, шошқаның тұздалған сүрленген еті қосылып, қуырылған жұмыртқа және т.б. кіреді.

Залдың сәулет-көркемдік тәртібінде орыс ұлттық стилінің элементтері пайдаланылады. Дәмханалардың мамандануы осы кәсіпорынға тән өнімнің белгілі бір түрлерін өткізуді болжайды.

**Кәуәпхана** – мамандандырылған кәсіпорынның кең таралған түрі. Кәуәпхананың ас мәзірінде әртүрлі гарнирлер мен тұздықтар берілетін кәуәптардың кем дегенде үш-төрт атауы, сондай-ақ люля-кебаб, чахохбили, қуырылған тауық, бірінші тағамдардан - харчо және келушілердің сұранысына ие басқа ұлттық тағамдар болады. Кәуәпханаларда әдетте келушілерге даяршылар қызмет көрсетеді. Қалған дәмханаларда өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі қолданылады.

**Тұшпарахана** – мамандандырылған дәмхана, оның негізгі өнімі әртүрлі тартылған еттен жасалған пұшпара болып табылады. Ас мәзіріне оңай дайындалатын суық тіскебасарлар, суыз және ыстық сусындар кіреді. Тұшпаралар жартылай фабрикаттар түрінде келіп түсуі немесе сол жерде дайындалуы мүмкін. Бұл жағдайда пұшпараханада тұшпара автоматтары қолданылады.

**Құймақхана** әртүрлі құймақ, әртүрлі тартылған ет салынған құймақтар сияқты сұйық қамырдан жасалатын өнімдер дайындауға және өткізуге мамандандырылған. Мұндай өнімдер қаймақпен, уылдырықпен, тосаппен, повидламен, балмен және т.б. беріледі.

**Бәлішхана** қуырылған және пісірілген бәліштер, кулебяктар, расстегайлар және әртүрлі қамырлардан жасалатын басқа өнімдерді дайындауға және өткізуге арналған.

**Самсахана** шығыс асүйінің танымал тағамы – самсалар мен беляштар дайындауға және өткізуге арналған. Самсаханалардағы ілеспе өнімдер – сорпа, салат, бутерброд, сондай-ақ суық және ыстық тіскебасарлар.

**Шұжықхана** әртүрлі гарнирлер берумен пісірілген, бұқтырылған ыстық сосикалар, сарделькалар, сондай-ақ суық (арақ, сыра, шырын және т.б.) және ыстық сусындар, сүт қышқылды өнімдерді өткізуге мамандандырылған.

**Пиццерия** әртүрлі толтырмалар қосылған пиццалар дайындауға және өткізуге арналған. Өзіне-өзі қызмет көрсету кезінде таратушы пиццаны оны дайындауға арналған тиісті жабдықтарды қолданумен келушінің көзінше дайындайды. Пиццерияларда даяршылар қызмет көрсетуі мүмкін.

**Мак Дональдс (McDonald's Corporation)** – франчайзинг жүйесі бойынша жұмыс істейтін, әлемдегі ірі жылдам тамақтандыру мейрамханалары желісі. Мейрамханалар ассортиментіне гамбургертер (оның ішінде «Биг Мак»), сэндвичтер, фри картоптар, десерттер, сусындар және т.б. кіреді.

**KFC (Kentucky Fried Chicken - «Қуырылған тауық еті Кентуккиден»)** – тауық етінен жасалатын тағамдарға мамандандырылған, қоғамдық тамақтандыру мейрамханаларының халықаралық желісі. KFC бірегей өнімі – он бір шөптен және татымдықтардан жасалған, кептірілген нан ұнына аунатылған қуырылған тауық етінің кесектері.

Қарқынды жүктелім кезінде мамандандырылған кәсіпорындар әмбебап типті кәсіпорындарға қарағанда жоғары экономикалық көрсеткіштерге ие болады, өйткені отырғызу орындарының айналымы басқа кәсіпорындарға қарағанда анағұрлым жоғары. Мамандандырылған кәсіпорындар әмбебап кәсіпорындарға қарағанда келушілердің белгілі бір өнімге қажеттілігін айтарлықтай толық қанағаттандырады.

Тағамдардың аз ассортименті қызмет көрсету үрдісін автоматтандыруға және автомат-кафе, автомат-дәмхана сияқты кәсіпорындар құруға мүмкіндік береді. Мұндайдай кәсіпорындарды адамдар көп жиналарын жерлерде ашу ұсынылады: ойын-сауық мекемелер, стадиондар, спорт сарайлары жанында.

Қалаларда қоғамдық тамақтандыру қызметтерін кеңейту үшін тұрғын аудандарда дайын өнімді үйге жеткізу кәсіпорындары орналастырылады. Мұндай кәсіпорын түскі ас өнімдерін, кулинарлық және кондитерлік өнімдерді, жартылай фабрикаттарды үйге жеткізу үшін дайындауға және өткізуге арналған. Кәсіпорындар осыөнімге алдын ала тапсырыстар қабылдай алады. Кәсіпорын ассортиментінде – суық, бірінші, екінші тағамдарды тәтті тағамдарды таңдау. Қызмет көрсетуді таратушы жүзеге асырады.

Кәсіпорынның өнімдерді сақтауға арналған қоймалары, өндірістік үй-жайлары, сауда залдары бар, сауда залдарында тамақ ішуге арналған бірнеше төрт орынды үстелдер (3-4) орналасады, бірақ оның негізгі міндеті – өнімді үйге босату.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны бөлшек сауда кәсіпорны сияқты жұмыс істеуі мүмкін. Оларға кулинария дүкендері, шағын бөлшек желілер (киоск, таратпа сауда) жатады. Кулинарлық өнімді шағын бөлшек желі арқылы өткізген кезде өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін барлық

қағидалар сақталуы тиіс. Кулинарлық өнімнің әрбір партиясы дайындаушы кәсіпорынды, өнім әзірленген нормативтік құжатты, сақтау мерзімін, салмағын, өнімнің бір данасының (килограмм) бағасын көрсетумен сапа туралы кәулікпен сүйемелденуі тиіс. Кәулікте көрсетілген сақтау мерзімдері кулинарлық өнімнің жарамдылық мерзімі болып табылады және өнімнің дайындау кәсіпорнында болу уақыты (өндірістік үрдіс аяқталған сәттен бастап), тасымалдау, сақтау және өткізу уақыты беріледі. Шағын бөлшек желі арқылы сатып алынатын тауарлар өткізіледі, бірақ бұл ретте сақтау мерзімі өтіп кеткен тауарларды сатуға тыйым салынады деген қағиданы қатаң сақтау қажет.

**Кулинария дүкендері** – халыққы кулинарлық және кондитерлік өнімдер, жартылай фабрикаттар өткізетін кәсіпорын; жартылай фабрикаттар мен ұннан жасалатын кондитерлік өнімдерге алдын ала тапсырыстар қабылдайды. Дүкеннің сауда залы 2, 3, 5 және 8 жұмыс орнына ұйымдастырылады. Дүкеннің өз өндірісі жоқ, қоғамдық тамақтандырудың басқа кәсіпорындарының (тамақ комбинаы, мейрамхана, асхана) филиалы болып табылады.

Дүкенде көбіне үш бөлім ұйымдастырылады:

- табиғи кірі кесекті, порциялық, шағын порциялы (гуляш, азу), шабылған (бифштекс, котлет, тартылған ет) жартылай фабрикаттар (ет, балық, көкөніс, жарма) бөлімі;

- дайын кулинарлық өнім бөлімі: салат, винегрет; көкөніс және жарма бұқтырмалары; бауыр пастеті; пісірілген, қуырылған еттен және балықтан, тауық етінен жасалған кулинарлық өнімдер; ботқалар (қарақұмық) және т.б..

- кондитерлік бөлім – әртүрлі қамырлардан жасалған кондитерлік өнімдерді (торт, пирожное, бәліш, тоқаш және т.б.) және сатып алынатын кондитерлік өнімдерді – кәмпит, шоколад, печенье, вафли және т.б. өткізеді. Кулинария дүкенінің жанында, егер сауда залы жеткілікті болса, кафетерий ұйымдастырылады; өнімді тұтыну үшін бірнеше биік үстелдер қойылады.



**Ақпаратпен жұмыс жасау**

**1-тапсырма.** Төмендегі филвордта осы тақырыпқа қатысты негізгі сөздер

көрсетілген:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| с | т | о | л | о | в | а | я | р | о | е | и | а | м | р |
| к | а | ф | е | р | е | о | к | е | в | и | н | я | а | к |
| и | ч | ф | и | е | ж | и | л | с | и | п | с | т | е | и |
| а | к | о | н | ф | л | и | к | т | й | о | и | п | р | а |
| к | о | н | ф | л | и | к | т | о | б | л | н | о | к | т |
| к | о | н | с | т | р | у | к | р | р | н | ы | й | т | к |
| и | т | о | н | а | т | о | в | а | г | о | н | т | о | н |
| з | з | к | с | н | н | п | и | ц | е | р | и | я | к | с |
| ы | в | а | т | с | о | ц | и | а | л | ь | н | ы | й | т |
| в | с | я | и | у | с | т | р | у | к | т | у | р | а | в |
| т | п | е | р | в | ы | й | м | щ | о | н | р | ь | б | т |
| о | б | и | л | ю | к | с | з | и | л | ы | и | л | о | о |
| н | г | е | в | т | ы | й | и | а | ы | н | и | к | а | н |
| р | а | и | т | ч | й | к | о | м | п | р | о | м | и | с |

**Практикалық тапсырма**

**2-тарсырма. Тапсырманы орындаңыз**

**Көлденеңнен**

4. Күрделі дайындалатын тағамдардың кең ассортименті бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Тағамдар фирмалық болуы мүмкін. Тек даяршылар қызмет көрсетеді.

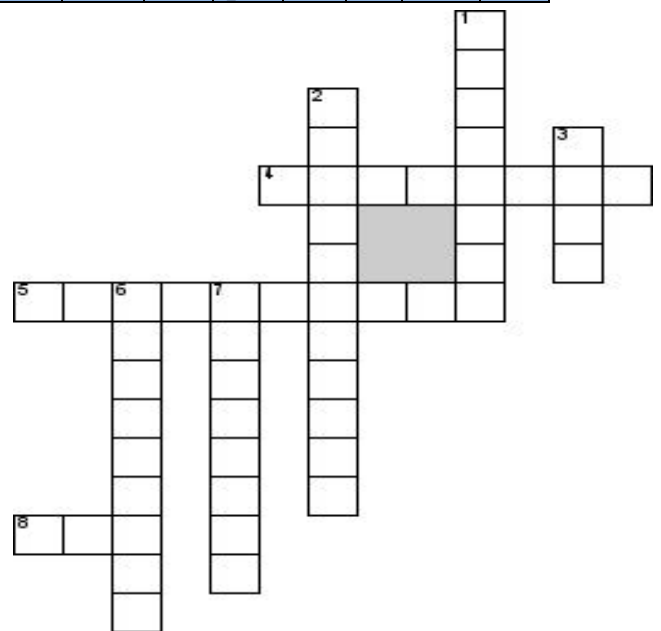
5. Оңай дайындалатын тағамдардың шектеулі

ассортиментін ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуге арналған.

8. Алкогольді, сондай-ақ алкогольсіз сусындардың кең ассортиментін ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Оңай дайындалатын тағамдарды және (немесе) сатып алынатын өнімді өткізеді. Ол кластарға бөлінеді.

**Тігінен**

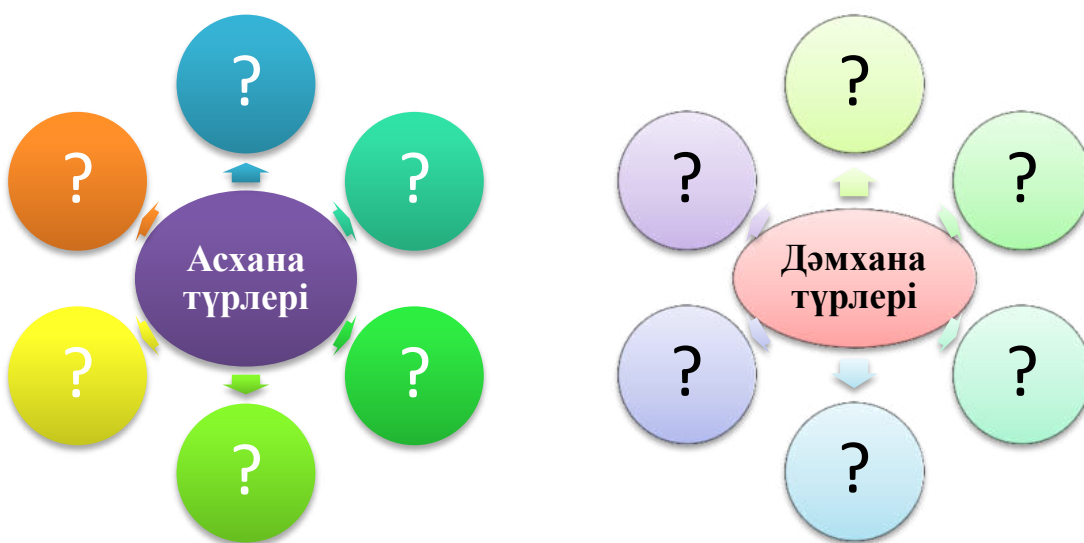
1. Тағамдардың ассортименті шектеулі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны, ас мәзірі көбіне бір аптаға құрылады. Өзіне-өзі қызмет көрсету әдісі қолданылады. Көбіне қандай да бір мекеме жанында болады.



2. Ас мәзірі дәрігердің қатысуымен құрылатын асхана түрі. Тағамдар арнайы жинақ бойынша дайындалады.
3. Тұтынушылардың демалысын ұйымдастырумен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Ас мәзірі шектелген. Даяршылар қызмет көрсетеді және (немесе) өзіне-өзі қызмет көрсету тәсілі қолданылады.
6. Жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдер сатуға мамандандырылған қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны. Өзінің өндірісі бар.
7. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жұмыс жасау уақыты бойынша жіктеу. мысалы: "Жазғы кафе".

**Ақпаратпен жұмыс жасау**

**3-тапсырма.** Оқу материалының негізінде кластерлерді толтырыңыз:



**Практикалық тапсырма**

**4-тапсырма.** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жіктеңіз және түсіндіріңіз.

*Өндіріс сипатына байланысты:*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

*Шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

*Жұмыс жасау уақытына байланысты*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

*Жұмыс жасау жеріне байланысты*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

*Жекелеген белгілерінің жиынтығына байланысты қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қандай кластарға бөлінеді?*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

### **Жеке бағалау тапсырмасы**

#### **5-тапсырма. Дұрыс жауабын табыңыз?**

##### **1. Қарапайым өндірістік цикл – бұл...**

- а) қуырылған еттен жасалатын екінші тағамдарды дайындау
- б) тәтті тағамдар дайындау
- с) еттен жасалатын жартылай фабрикаттарды дайындау
- д) сорпа дайындау
- е) пісірілген балықтан жасалатын екінші тағамдарды дайындау

##### **2. Өндіріс меңгерушісі жауапты ...**

- а) шаруашылық-қаржылық қызметке
- б) кадрларды іріктеуге
- с) еңбек заңнамасын сақтауға
- д) залдағы тазалыққа және тәртіпке
- е) өндірістік қызметке

##### **3. Тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуге арналған, әдетте, оңай дайындалатын өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қалай аталады ?**

- а) Дәмхана
- б) Асхана
- с) Кафе
- д) Буфет
- е) Бар

##### **4. Тұтынушылардың демалысын ұйымдастыруға арналған кәсіпорын қалай аталады?**

- а) Дәмхана
- б) Бар
- с) Кафе
- д) Мейрамхана
- е) Асхана

##### **5. Көбіне ірі азық-түлік және әмбебап дүкендерінің жанында ұйымдастырылатын қоғамдық тамақтандыру өндірісі қалай аталады ?**

- а) Дәмхана
- б) Кафе
- с) Кафетерии
- д) Шайхана
- е) Пиццерия

##### **6. Вагон-мейрамханада қанша отырғызу орындары болады?**

- а) 36
- б) 12
- с) 48
- д) 56
- е) 30

### 1.3-ТАҚЫРЫП. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ЖЕЛІСІН ТИІМДІ ОРНАЛАСТЫРУ

**Зерделеуге арналған материалдар** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының желісін тиімді орналастыру жұмыс, оқу, демалу орындарында және қозғалу уақытында қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде халыққа барынша жайлылық туғызуды, сондай-ақ кәсіпорынның өзінің жоғары тиімді жұмыс жасауын қамтамасыз етуді көздейді.

Бәсеке шарттарында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын орналастыру өте маңызды, сондықтан келесі факторларды ескеру қажет: қала (аудан) халқының саны; өндірістік кәсіпорындардың, әкімшілік, әлеуметтік-мәдени және оқу орындарының орналасуы; бөлшек желі кәсіпорындарының бар болуы; халықтың сатып алушылық қабілеті.

#### Өнеркәсіптік аймақта

фабрикалар, зауыттар және басқа да өндірістік объектілер орналастырылады. Мұндай аймақ үшін өндірістік кәсіпорындар жанына асханалар, кулинария дүкендерін орналастыру тән. Жұмысшылар асханаларының нормативі – 1000 жұмысшыға 250 отырғызу орны.

#### Тұрмыстық-әкімшілік аймаққа

тұрғын массивтер, әкімшілік, қоғамдық мекемелер және оқу орындары кіреді. *Мұнда студенттік, мектептік, жалпыға қолжетімді асханалар, кафелер, мейрамханалар, барлар, дәмханалар, өнімдерді үйге босатуға арналған кәсіпорындар, кулинария дүкендері орналасады.*

Тамақтандыруды дұрыс ұйымдастыру үшін отырғызу орындарының нормативтері сақталуы тиіс:

- мектеп асханалары – 1000 оқушыға 250 орын;
- студенттік асханалар – 1000 студентке 180 орын.

#### Коммуналдық-қойма аймағында

қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының барлық мүмкін болатын қоймалары, базалары, тоңазытқыштары орналастырылады. *Онда дайындау фабрикалары, жартылай фабрикаттар комбинаты, қоғамдық тамақтандырудың және бөлшек желінің басқа*

*кәсіпорындарын өзінің өнімімен жабдықтау үшін жартылай фабрикалар шығаратын мамандандырылған цехтар орналасады.*

## Демалу аймағы

Саябақтардың, бақтардың, спорт кешендерінің, ойын-сауық кәсіпорындарының, жағажайдың болуын болжайды. Мұнда қысқы және жазғы залдары бар бірнеше тұрақты әрекет ететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары құрылуы мүмкін, бірақ айтарлықтай бөлікті жазғы (маусымды) кәсіпорындар алады, олардың конструкциясы құрылмалы-жиналмалы болады. *Кәсіпорындардың негізгі түрлері барлық мүмкін болатын дәмханалар, кафелер, мейрамханалар, барлар болып табылады.*

Жаяу жүретін және көлік жүйесінің болуы да маңызды: көп адамдар болатын жерлерде ірі және көптеген мейрамханалар, барлар, кафелер, дәмханалар, асханалар орналастырылады.

Қала халқының санына байланысты келесілерге бөлінеді:

- ❖ Шағын — 50 мың адамға дейін
- ❖ Орта – 50-ден 100 мыңға дейін,
- ❖ Үлкен - 100-ден 250 мыңға дейін, ірі – 250-ден 500 мыңға дейін; аса ірі - 500 мыңнан бастап, мегаполис - 1 млн. адамнан көп.

Қалалар халқы өссе, қала халқының әрбір мың адамына есептегенде тамақтандыру кәсіпорындарында отырғызу орындары саны мен нормативі де өседі. Сонымен, мысалы, егер қоғамдық тамақтандырудың жалпыға қолжетімді желілеріндегі орындардың орташа ноормативі шағын қалалар үшін 1000 адамға 28 орынды құраса, онда ірі қалалар үшін ол 1000 адамға 36-дан 50 орынға дейін өседі.



Кәсіпорындарды тиімді орналастыруға халықтың күнделікті және кезеңдік сұранысы айтарлықтай әсер етеді.

Қоғамдық тамақтандыру желілерін тиімді орналастыру келушілерді болжайды, олар ірі қалаларда шағын қалаларға қарағанда көп. Тәжірибе

көрсеткендей, ірі қалаларда қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына келетін әрбір төртінші-бесінші адам сырттан келгендер.

Күнделікті сұраныс үшін асханалар, тамақты үйге босату кәсіпорындары, кулинария дүкендері қажет. Мұндай кәсіпорындарды халық тығыздығы жоғары орындарда бір-бірінен 500 м радиуспен, халық тығыздығы төмен қалаларда 800 м радиуспен орналастыру ұсынылады.

Тұтынушыларды кезеңдік сұраныстағы өнімдермен негізінен дәмханалар мен жалпы типті, сондай-ақ мамандандырылған кафелер, мейрамханалар, барлар қамтамасыз етеді. Мұндай кәсіпорындардың тұтынушыларға қызмет көрсету радиусы - 800 м, ал ірі мейрамханалар үшін – 1,0-1.5 км.

Қала үшін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары түрлерінің арасындағы болжамды қатынасты (пайызбен) да ескеру қажет: бәрінен дәмханалар мен кафелер көп – 40%, мейрамханалар – 25-30, барлар саны артады – 20-25, жалпыға қолжетімді асханалар саны кемиді – 5-10%.

Кез-келген ұйымдық-құқылық нысанды жаңа қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнын ашуды жоспарлаған кезде кәсіпорынның одан әрі тиімді жұмыс істеуі, сұранысқа ие болып, табысты болуы үшін кәсіпорындарды тиімді орналастырудың барлық факторларын ескеру қажет.

#### Ақпаратпен жұмыс жасау

**1-тапсырма.** Оқу материалының негізінде кластерлерді толтырыңыз:



## Практикалық тапсырма

### 2-тапсырма.

тамақтандыру  
орналастыру

«Қоғамдық

кәсіпорындарын

кезіндегі заманауи

қаланың негізгі аймақтары» кестесін толтырыңыз

| Аймақ                    | Сипаттамасы | Ұсынылатын кәсіпорындар |
|--------------------------|-------------|-------------------------|
| 1.Өнеркәсіптік           |             |                         |
| 2.Комунналдық-қоймалық   |             |                         |
| 3.Демалыс аймағы         |             |                         |
| 4.Тұрғын үй-әкімшіліктік |             |                         |

### Жобалық қызмет

### 3-тапсырма. Сіз өзіңіздің қоғамдық

тамақтандыру кәсіпорнын ашқалы жатырсыз делік. Оны қай жерге

(қаланың қай ауданында) орналастырасыз және неліктен?

---

---

---

---

### Жеке бағалау тапсырмасы

### 4-тапсырма. Дұрыс жауабын таңдаңыз:

**1. Кәсіпорындардың қандай түрі көбіне демалыс аймақтарында орналастырылады?**

- A) Кулинария дүкендері
- B) Үйдегідей асүй
- C) Кафе мейрамханалар
- D) Фабрика-асүйлер
- E) Жарлыға қолжетімді асханалар

**2. Уақытша тамақтандыру кәсіпорындары көбіне қай жерлерде орналастырылады?**

- A) Оқу орындарында
- B) Мекемелерде
- C) Демалыс аймақтарында
- D) Көлікте
- E) Өнеркәсіптік аймақта

**3. Қарапайым өндірістік цикл – бұл...**

- A) Қуырылған еттен жасалатын екінші тағамдарды дайындау
- B) Тәтті тағамдарды дайындау

- C) Еттен жасалатын жартылай фабрикаттарды дайындау
- D) Сорпа дайындау
- E) Пісірілген балықтан жасалатын екінші тағамдарды дайындау

**4. Өндіріс меңгерушісі жауапты ...**

- a) шаруашылық-қаржылық қызметке
- б) кадрларды іріктеуге
- с) еңбек заңнамасын сақтауға
- д) залдағы тазалыққа және тәртіпке
- е) өндірістік қызметке

**5. Тұтынушыларға жылдам қызмет көрсетуге арналған, әдетте, оңай дайындалатын өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қалай аталады ?**

- a) Дәмхана
- б) Асхана
- с) Кафе
- д) Буфет
- е) Бар

**2-ТАРАУ. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫН ЖАБДЫҚТАУДЫ ЖӘНЕ ҚОЙМА ШАРУАШЫЛЫҒЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ**

**2.1-ТАҚЫРЫП. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ЖАБДЫҚТАУ КӨЗДЕРІ ЖӘНЕ ЖЕТКІЗУШІЛЕРІ**

**Глоссарий**

**Шарт** – бұл азаматтық құқықты және міндеттерді белгілеу, өзгерту немесе тоқтату туралы екі немесе бірнеше адамдардың келісімі.

**Жеткізу шарты** – өнімдердің барлық түрлерін жеткізу бойынша тараптардың құқықтары мен міндеттерін анықтайтын негізгі құжат болып табылады.

**Зерделеуге арналған материалдар**

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын шикізатпен, жартылай фабрикаттармен, өнімдермен және материалдық-техникалық құралдармен тиімді ұйымдастыру өндірістің тиімді және қарқынды жұмыс істеуінің маңызды алғышарты болып табылады.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыруға және азық-түлікпен жабдықтауға келесі талаптар қойылады:





*Бір жыл ішінде жеткілікті көлемде және тиісті сапада тауарлардың кең ассортиментімен қамтамасыз ету*



*Тауарлар қозғалысының буындылығын қысқарту*



*Әкелу кестесін сақтаумен тауарларды уақытылы және қарқынды әкелу*



*Жеткізушілерді оңтайлы таңдау және олармен тауарларды жеткізуге шарттар жасау*

#### 5-сұлба – Жабдықтауға қойылатын талаптар

Кәсіпорынның табысты және қарқынды жұмыс жасауы үшін тауарларды әртүрлі көздерден әкелуді ұйымдастыру қажет. Азық-түліктің негізгі көзі дайындаушы кәсіпорындар болып табылады.

Әртүрлі меншік нысанды **азық-түлік тауарларын дайындаушы кәсіпорындар**: тамақ өнеркәсібінің мемлекеттік кәсіпорындары, тамақ өнімдерін дайындайтын акционерлік қоғамдар, бірлестіктер, жеке меншік фирмалар. Азық-түлікпен жабдықтауды ұйымдастыруға ауыл шаруашылығы өнімін өндірушілер айтарлықтай үлес қосады, олар: колхоздар, совхоздар, олардың көбісі акционерлік қоғамдарға түрленген; фермер шаруашылықтары, артық ауыл шаруашылығы өнімдерін ұсынатын жеке меншіктер. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары азық-түлікті базарлардан, көтерме базарлардан, дүкендерден, жеке меншіктерден сатып алуы мүмкін; көкөністер мен жемістер маусымында көптеген кәсіпорындар шығарылатын өнімнің ассортиментін кеңейту үшін өздері дайындаумен айналысады (тұздау, ащыту, қалбырлау және т.б.). Ірі фирмалар, кәсіпорындар, зауыттар қосалқы шаруашылықтар ұйымдастыра алады (жылыжайлар, мал асырайтын шағын орындар және т.б.).

Азық-түліктердің көптеген түрлері кәсіпорынға делдал-көтерме базалар арқылы келіп түседі:

- ❖ ет, май, балық және гастроним өнімдерімен жабдықтайтын көтерме базалар және тоңызытқыштар;
- ❖ бакалея өнімдерімен жабдықтайтын көтерме базалар;
- ❖ көтерме көкөніс-жеміс базалары.

Делдалдар қызметтеріне жүгіну қажеттілігі азық-түлікке жинау таолап етілетін және кәсіпорында сақтауға қажетті жағдай болған жағдайларда туындайды. Бұл жағдайларда делдал тауарды дайындаушыдан бастап тұтынушыға дейін апаруға байланысты барлық функцияларды өз мойнына алады.

**Көтерме базалар** тауарларды дайындаушы кәсіпорынның сатып алып, оларды бөлшек сауда кәсіпорындарына және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына сатады.

**Шығыс базалар** тікелей ірі өнеркәсіптік кәсіпорындар жанында орналастырылады. Олардың басты функциясы – өндіріс пунктінен тұтыну пунктіне дейін тауар қозғалысы үрдісін ұйымдастыру. Олар көтерме және бөлшек кәсіпорындарға тауарларды ірі партиялармен сатуды ұйымдастырады.

**Саудалық-сатып алу базалары** көптеген дайындаушы кәсіпорындар тауарларды тұтыну орындарына сату үшін жинақтайтын аудандарда орналастырылады.

**Сауда базалары** тұтыну орындарында орын алады. Олар тауарларды дайындаушылардан, шығыс және сауда-сатып алу базаларынан және басқа делдалдардан сатып алып, оларды бөлшек кәсіпорындарға және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына сатады.

Дайындаушы және тұтынушы арасындағы делдалдар ретінде брокерлер, сауда агенттері жүреді. Бұл делдалдардың қызметі көтерме база функцияларынан келесілермен ерекшеленеді:

- олар өздеріне тауарға меншік құқығын алмайды;
- функциялардың шектеулі санын орындайды.

Олардың басты функциясы – сауда-саттыққа жәрдемдесу. Өз қызметтері үшін олар комиссиялық сыйақы алады; негізгі міндеті – сатушы мен сатып алушыны табу, оларды кездестіру, оларға сауда-саттық, жеткізу шарттары туралы келісуге көмектесу.

#### **Қоғамдық тамақтандыруда қолданылатын шарттардың түрлері**

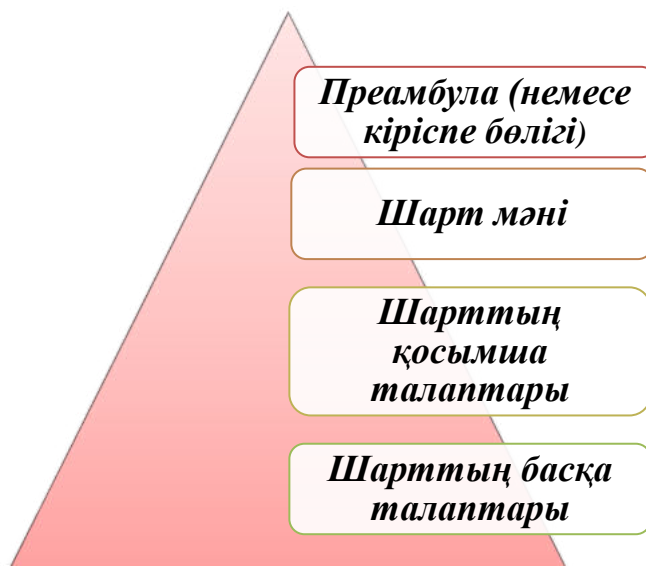
**Шарт** - бұл азаматтық құқықты және міндеттерді белгілеу, өзгерту немесе тоқтату туралы екі немесе бірнеше адамдардың келісімі. Азаматтар, сондай-ақ заңды тұлғалар шарттың тараптары бола алады. Шарт талаптарын тараптар өздері анықтайды. Саудада және қоғамдық тамақтандыруда қолданылатын шарттардың негізгі түрлері:

- сату-сатып алу шарты;
- жеткізу шарты;
- қоймалық сақтау шарты;
- комиссия шарты;
- еңбек шарты.

**Жеткізу шарты** – өнімдердің барлық түрлерін жеткізу бойынша тараптардың құқықтары мен міндеттерін анықтайтын негізгі құжат болып табылады. Шарттарды жасасу кезінде ҚР Азаматтық кодексінің, ҚР Заңдарын

және басқа заңнамалық актілерді басшылыққа алу қажет. Келісімшарт жасауды көздеген кезде оны іске асырғанда қандай мақсатқа қол жеткізуді нақты біліп, оны ресімдеуге, қол қоюға және орындауға байланысты айтарлықтай маңызды сәттерді нақтылау қажет.

**Шартта, әдетте, төрт тарау болады:**



6-сұлба – Шарттың тараулары

Барынша аз талаптардан тұратын өте қысқа шарттармен қатар көбіне көп бетті, қосымша талаптардың айтарлықтай санын көздейтін, егжей-тегжейлі құрылған шарттар жасалады.

Шартты жасасу кезінде алдағы жұмыстың негізгі сұрақтарын қарастырып, жұмыстың болжамды кезеңді сұлбасын құрып, әрбір кезеңде қалай жасалатынын, ол үшін қандай нақты әрекеттер жасалуы тиіс екенін ойластырып, мүмкін болатын тәуекелдерді қарастыру қажет.

Шарт жобасын қарсы жақтың жобаны алмай, мүдделі ұйымның өзі әзірлегені жөн. Шарт талаптарының тұжырымдамасын құрған кезде шартты құруға тиісті мамандарды тартқан дұрыс.

Егер шарт жасасу туралы ұсыныс белгісіз ұйымнан келіп түссе, ол туралы көп ақпаратты біліп алу қажет. Ұйымның шын мәнінде жұмыс жасайтынына көз жеткізу керек. Ол үшін оның құрылтай құжаттарымен (жарғы, құрылтай шарттары) және тіркелу куәлігімен танысу қажет. Оның құрылтайшылары кімдер, жарғылық капиталының мөлшері қандай, ұйымның қаржылық жағдай қандай екеніне назар аудару қажет.

Шарт талаптарын құру жұмыстарына кіріскенде екі ойлы, нақты емес тұжырымдардың болуына жол бермеу қажет.

### **Шарттың болжамды түрі**

#### **1. Преамбула (немесе кірісте бөлігі):**

- 1) Шарт атауы (сату-сатып алу, жеткізу, жалға алу-беру және т.б).
- 2) Шартқа қол қою және оның қолданыста болу мерзімінің аяқталу күні.
- 3) Шартқа қол қою жері (қала немесе елді мекен).

4) Шарт бойынша контрагенттің толық атауы, сондай-ақ тараптарының қысқаша атауы («Тапсырыс беруші», «Сатып алушы», «Орындаушы» және басқалар).

5) Шартқа қол қоюшы адамдардың лауазымы, тегі, аты-жөні.

## 2. Шарт мәні:

1) Шарт мәні, яғни тараптар нақты не үшін келіседі.

2) Шарт бойынша бірінші тараптың міндеттері мен құқықтары.

3) Шарт бойынша екінші тараптың міндеттері мен құқықтары.

4) Тараптардың өз міндеттерін орындау мерзімі.

5) Есеп айырысу тәртібі.

## 3. Шарттың қосымша талаптары:

1) Міндеттерді қамтамасыз ету тәсілдері.

2) Шартты біржақты тәртіпте бұзу немесе өзгерту негіздемелері.

3) Шарт бойынша ақпараттық құпиялылығы туралы талаптар.

4) Шарт тараптары арасындағы дауларды шешу тәртібі.

## 4. Шарттың басқа талаптары.

Бұл талаптар келесі сұрақтардан тұруы мүмкін:

1) Тараптар арасындағы ерекше келісу – байланысу мерзімдері, байланысу тәсілдері (телефон, факс, телеграф және басқа).

2) Тараптардың деректемелері:

а) почталық деректемелер;

б) кәсіпорынның мекенжайы;

в) банктік деректемелері

## Практикалық тапсырма

1-тапсырма. Келесі кестені толтырыңыз:

| №<br>р/р | Мен не білемін | Не білдім | Нені білгім келеді |
|----------|----------------|-----------|--------------------|
|          |                |           |                    |
|          |                |           |                    |
|          |                |           |                    |

## Практикалық тапсырма

3-тапсырма. Сөздерді тиесілігіне қарай кестеге орналастырыңыз.

**САТЫП АЛУ-САТУ, АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМ, ЖЕТКІЗУ, БІРЛЕСТІК, ЖЕКЕ МЕНШІК ФИРМАЛАР, ЖАЛДАУ, ҚОЙМАЛЫҚ САҚТАУ, ЕҢБЕК, ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІНІҢ МЕМЛЕКЕТТІК КӘСІПОРНЫ**

| ШАРТТАР ТҮРЛЕРІ | ДАЙЫНДАУШЫ КӘСІПОРЫНДАР |
|-----------------|-------------------------|
|                 |                         |

**Жеке бағалау тапсырмасы** Сабақта берілген ақпаратты, жеке және кәсіби тәжірибені пайдалана отырып, «Қоғамдық тамақтандыруда қолданылатын шарттар түрлері» тақырыбына эссе жазыңыз

**Эссені бағалауға арналған критерийлер**

**Эссе «үздік» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Сабақта берілген ақпарат қайталамай, бірегей, сындарлы, дербес идеялар келтіру.
2. Идеяның ұтымды болуын кем дегенде үш аргументпен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 200-250 сөз болуы тиіс.

**Эссе «жақсы» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Сабақта берілген ақпарат қайталамай, өз идеясын келтіру.
2. Идеяның ұтымды болуын кем дегенде екі аргументпен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 200-250 сөз болуы тиіс.

**Эссе «қарағаттанарлық» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Нақты идеялардан құралуы.
2. Идеяны аргументтермен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 150-200 сөз болуы тиіс.

## 2.2-ТАҚЫРЫП. ЖАБДЫҚТАУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ. ӨНІМДЕРДІ ЖЕТКІЗУ ТҮРЛЕРІ МЕН ТӘСІЛДЕРІ

### Глоссарий

**Логистика** – бұл материалдық ағынды шикізатты сатып алу пунктiнен соңғы тұтыну пунктiне дейiн орын ауыстыру бойынша қызметтiң барлық түрлерiн жоспарлау, ұйымдастыру және бақылау.

**Жабдықтау** – бұл өнiмдi сатып алу, жеткiзу, қабылдау, сақтау және сату алдында дайындау рәсiмдерiнен құралған қызмет.

**Жеткiзу** – бұл тауарларды бастапқы орналасқан жерiнен алдын ала белгiленген орынға тасымалдау үрдiсi.

**Тауар қозғалысы** – бұл тауарларды өндiру жерлерiнен тұтыну жерлерiне дейiн тасымалдау.

### Зерделеуге арналған материалдар

Қоғамдық тамақтандырудың iрi фирмаларында, кәсiпорындарында меншiк түрiне қарамастан жабдықтау бөлiмдерi құрылады, шағын кәсiпорындарда жабдықтауды ұйымдастыруға жауапты жұмыскер тағайындалады. Жабдықтау бөлiмi, әдетте, өзiнiң белгiлi бiр функцияларын орындай отырып, дербес жұмыс жасайды. Кәсiпорынның жұмысын логистика жағынан қарағанда жабдықтау қызметi материалдық ағынның жабдықтау-өндiру-өткiзу тiзбегiнде өтуiн қамтамасыз ететiн микрологистикалық жүйенiң элементi болып табылады (12-сурет).



12-сурет – Дайындаушы кәсіпорын

**Логистика** – бұл материалдық ағынды шикізатты сатып алу пунктiнен соңғы тұтыну пунктiне дейiн орын ауыстыру бойынша қызметтiң барлық түрлерiн жоспарлау, ұйымдастыру және бақылау. Жабдықтау қызметi мен өндiру және өткiзу қызметтерi арасындағы материалдық ағынды басқару бойынша әрекеттердiң жоғары деңгейде келiсiлгенiн қамтамасыз ету тұтас кәсiпорынның логистикалық ұйымының мақсаты болып табылады.

Кәсiпорынды азық-түлiк өнiмдерiмен қамтамасыз ету үшiн *келесi мiндеттердi шешу қажет:*



- не сатып алу;
- қанша сатып алу;
- кімнен сатып алу;
- қандай шарттарда сатып алу.



**Одан басқа, қажет:**

- шарт жасау;
- шарттың орындалуын бақылау;
- жеткізуді ұйымдастыру;
- қоймалау мен сақтауды ұйымдастыру.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында әлеуетті жеткізушілер тізімі қалыптастырылып, олар үнемі жаңартылып және толықтырылып отырылуы тиіс. Жеткізушілердің құрылған тізбесі арнайы критерийлер негізінде талданады. Көбіне жеткізілетін өнімнің бағасымен және сапасымен, сандай-ақ жеткізу сенімділігімен шектеледі.

Жеткізушіні тағдаған кезде назарға алынатын басқа критерийлерге мыналар жатады:

- жеткізушінің тұтынушыдан алшақтығы;
- тапсырыстарды орындау мерзімдері;
- жеткізушіде сапаны басқаруды ұйымдастыру;
- жеткізушінің қаржылық жағдайы;
- оның кредит төлеу қабілеттілігі және т.б.



Әрбір кәсіпорын тауар қозғалысының (материалдық ағынның қозғалысы) тиімділігін жоғарылатуы тиіс.

**Тауар қозғалысы** – бұл тауарларды оларды өндіру орындарынан тұтыну орындарына дейін тасымалдау.

Тауармен жүргізілетін операциялар саны тауар қозғалысының сұлбасына тәуелді.

**Тауар қозғалысының негізгі ережелері:**

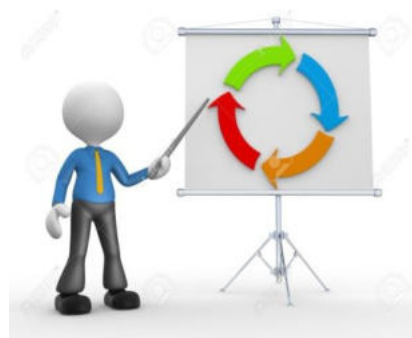


- тауар қозғалысының оңтайлы буындылығы;
- көлік құралдарын тиімді пайдалану;
- сауда-технологиялық жабдықтарды тиімді пайдалану;
- тауармен жүргізілетін операциялар санын қысқарту.

## **Тауар қозғалысының технологиялық үрдісі**

1. Тамақ өнімдерінің (шикізат) жеткізушілерден келіп түсуі (қабылдау).
2. Сақтауды ұйымдастыру.
3. Шикізатты цехқа босату.
4. Өнімді өндіру.
5. Өнімді өткізу.

Қоймалық буындылық деген ұғым бар, яғни тауар өндіруден бастап тұтынуға дейінгі жолда қанша қойма арқылы өтеді. Мысалы: тауар дайындаушының қоймасынан шығыс қоймалар базасына, содан кейін сауда-сатып алу базаларына тасымалданады, одан кейін тауар сауда базаларының қоймаларына, содан кейін тұтынушының қоймаларына тасымалданады.



Мұндай схемада тауар кем дегенде төрт қойма арқылы өтеді, бұл тауар сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін. Жабдықтаудың мұндай түрі **қоймалық** деп аталады. Жеткізудің қоймалық түрінде келіп түсетін шикізаттың және тауарлардың жақсы жиынтығы қамтамасыз етіледі.

**Жабдықтаудың транзиттік түрі** аралық көтерме базаларынан тыс, «жеткізуші-кәсіпорын» тікелей байланысын көздейді.

Тез бүлінетін, сондай-ақ ірі өлшемді тауарлар (ұн, қант, макарон өнімдері және т.б.) үшін транзиттік жабдықтау, ал тез бүлінбейтін тауарларға қоймалық жабдықтау пайдаланылады, ал көптеген жағдайларда жабдықтаудың араласқан түрі қолданылады.

### **Азық-түліктер орталықтандырылған және орталықтандырылмаған тәсілдермен жеткізіледі.**

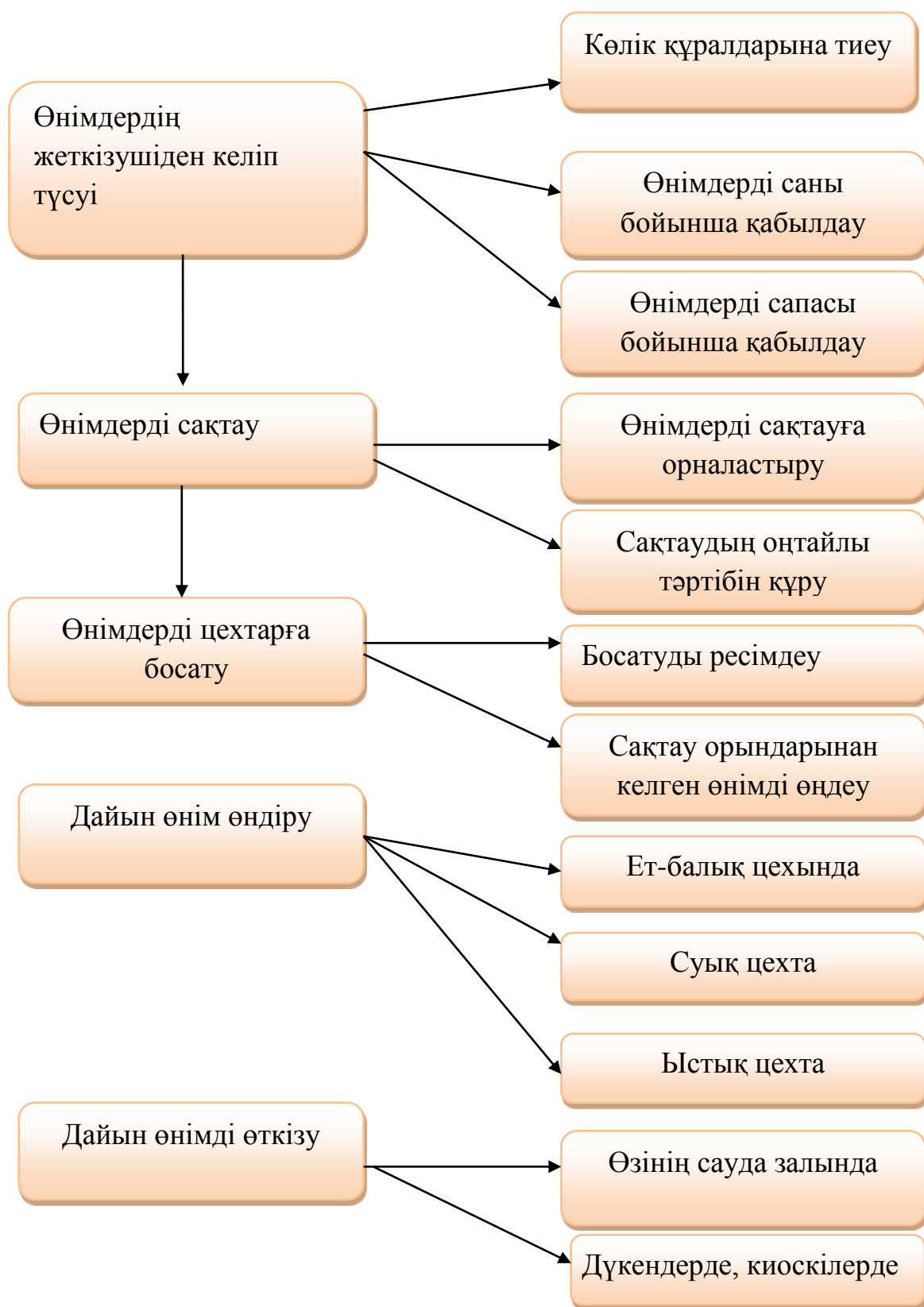
Тауарларды кәсіпорындарға орталықтандырып жеткізу жеткізушілер күшімен және қаражатымен жүзеге асырылады. Орталықтандырылған жеткізу кезінде кәсіпорын өз көлігінің болу қажеттілігінен босатылады.

**Орталықтандырылмаған жеткізу** кезінде тауарларды жеткізушілерден шығаруды кәсіпорын өзінің көлігін пайдалана отырып, тікелей өзі қамтамасыз етеді.

Азық-түліктерді әкелу маршруты да жеткізу тәсілдеріне тығыз басланысқан. Орталықтандырылмаған жеткізу кезінде өнімдер кәсіпорынға тек сызықты (маятникті) маршруттармен, ал орталықтандырылған жеткізуде көбіне айналма маршрутпен жүзеге асырылады, яғни тауар бір машинамен бірнеше кәсіпорынға кестеге және әзірленген маршрутқа сәйкес жеткізіледі. Ірі кәсіпорындар үшін бұл ретте маятникті рейстер де пайдаланылады. Айналма маршрут көліктің жүк көтергіштігін анағұрлым толық пайдалануға, көлік шығындарын қысқартуға мүмкіндік беріп, ыдыстарды қайтаруды жылдамдатады.

Тауар қозғалысының технологиялық үрдісі 7-сұлбада көрсетілген.





7-сұлба – Тауар қозғалысының технологиялық үрдісі

Тауар қозғалысында көлік маңызды рөл атқарады. Көлік ұйымдары тауарларды тасымалдау үрдісінде келесілерді қамтамасыз етуі тиіс:

- тасымалдау кезінде жүктің сақталуын;
- жүктерді уақытылы жеткізуді;

- жүкті тиеу және тасымалдау ережелерін сақтауды;
- көлік құралдарын тиімді пайдалануды.

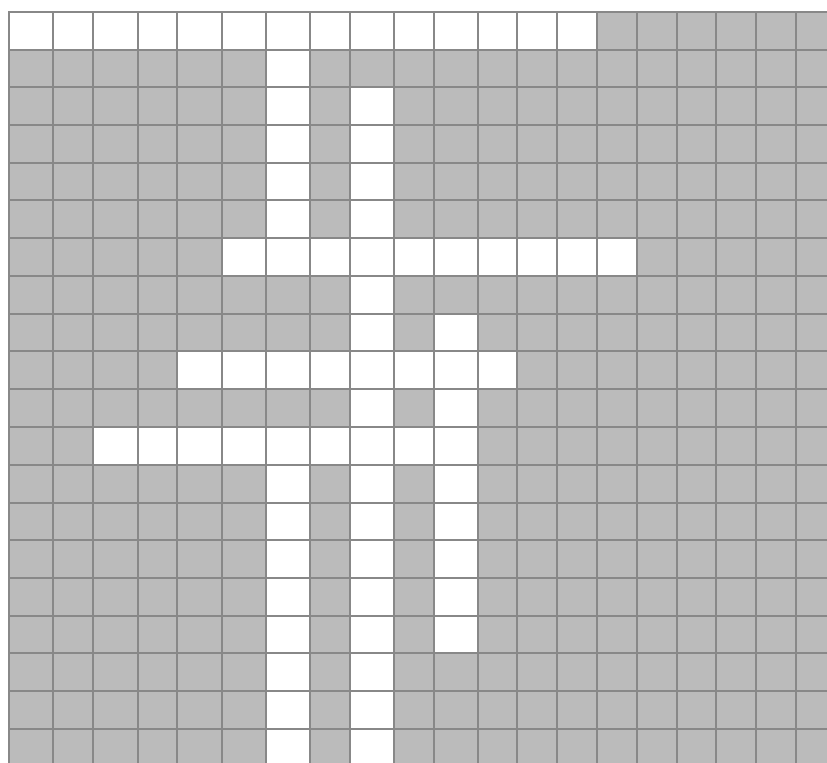
Азық-түлік тауарларын тасымалдау үшін «Азық-түлік» деген таңбасы бар арнайы көлік қолданылады. Мұндай машиналардың шанағы ішкі жағынан мырышталған темірмен немесе жайта алюминиймен қапталады. Өнімдерді тасымалдауға арналған әрбір машинаға санитарлық-эпидемиологиялық қызмет мекемелері бір жылдан аспайтын мерзіміне берген санитарлық паспорт болуы тиіс. Ерекше тез бүлінетін өнімдер изотермиялық көлікпен тасымалданады.

**Ақпаратпен жұмыс жасау** 1-тапсырма. Мәтіндегі ақпаратты оқып, әртүрлі деңгейде 4 сұрақ құрыңыз.

| Сұрақтарды жіктеу    | Сұрақтың мазмұны  |
|----------------------|---|
| Қарапайым сұрақтар   | Не....? Қайда...? Қашан...?<br>Қалай....?   |
| Түсіндіру сұрақтары  | Неліктен....?   |
| Бағалау сұрақтары    | Неліктен.....жақсы?<br>Неліктен.....нашар?<br>Сіз ... қалай қарайсыз?                       |
| Практикалық сұрақтар | ... қайда/қалай қолданар едіңіз?<br>... қалай әрекет етесіз?<br>... қайта бақылауға болады? |

**Практикалық тапсырма**

2-тапсырма. Кроссвордты шешіңіз.



**Көлденеңнен:** 1. Тауарларды өндіру орындарынан бастап тұтыну орындарына дейін тасымалдау.

4. Аралық көтерме базаларынан тыс, тікелей байланыс «жеткізуші - кәсіпорын».

5. Тауарларды бастапқы жерлерінен алдын ала анықталған жерлерге тасымалдау үрдісі.

6. Материалдық ағынды шикізатты сатып алу пунктiнен соңғы тұтыну пунктiне дейін орын ауыстыру бойынша қызметтің барлық түрлерін жоспарлау, ұйымдастыру және бақылау.

**Тiгiнен:**

2. Азаматтық құқықты және мiндеттердi белгiлеу, өзгерту немесе тоқтату туралы екі немесе бiрнеше адамдардың келiсiмi.

3. Тауарларды өз көлiгiн пайдалана отырып әкету.

7. Сатып алу, жеткiзу, қабылдау, сақтау және сатар алында өнiмдi дайындау рәсiмдерiн қамтитын қызмет.

8. Тауар кем дегенде екі қойма арқылы өтедi, бұл тауар сапасын нашарлатуы мүмкiн.

### **Практикалық тапсырма**

**3-тапсырма.** Сiзге өз мейрамханаңызға көкөнiстердi жеткiзушiнi таңдау керек

делiк. Жеткiзушiнi таңдау шешiмiн қабылдағанда қандай критерийлердi негiзге аласыз?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

*Нәтиженi шағын топтарда талқылаңыз, ұсынылған критерийлердi жалпылаңыз және жiктеңiз. Топ атынан жұмыс нәтижелерiнiң таныстырылымын әзiрлеңiз.*

**Жеке бағалау** Дұрыс жауабын таңдаңыз:  
**тапсырмалары**

**1. Маргарин өнiмдерiн жеткiзу ненi ұйымдастыруға жатады?**

- а) қойма шаруашылығы
- б) азық-түлiктiк қамтамасыз ету
- с) өндiрiс
- д) материалдық-техникалық жабдықтау
- е) қызмет көрсету

**2. Нанның тауарлық қор нормасы неше күндi құрайды ?**

- а) 1
- б) 2

- с) 3
- д) 4
- е) 5

**3. Азық-түліктік жабдықтау – бұл**

- а) жиһаз жеткізу
- б) асхана тыстарын жеткізу
- с) көкөністер мен жемістер жеткізу
- д) жуу және зарарсыздандыратын құралдарды жеткізу
- е) жабдықтар жеткізу

**4. Еттің тауарлық қор нормасы неше күнді құрайды?**

- а) 1-3
- б) 2-5
- с) 3-7
- д) 10-20
- е) 20-30

**5. Азық-түліктік жабдықтауға нені жеткізу жатады?**

- а) шикізат, жабдық және мүкәммал
- б) жиһаз және тамақ өнімдерін
- с) асхана ыдыстары мен сатып алынатын тауарлар
- д) шикізат, жартылай фабрикаттар және сатып алынатын тауарлар
- е) маргарин өнімдерін және асхана тыстарын

**6. Ұнның тауарлық қор нормасы неше күнді құрайды?**

- а) 1-3
- б) 2-5
- с) 3-7
- д) 8-10
- е) 10-20

**7. Асхана аспаптары мен асүй мүкәммалын тамақтандыру кәсіпорындарына жеткізу қайсысына жатады ?**

- а) қойма шаруашылығын ұйымдастыруға
- б) азық-түліктік қамтамасыз етуге
- с) өндірісті ұйымдастыруға
- д) материалдық-техникалық жабдықтауға
- е) қызмет көрсетуді ұйымдастыруға

**8. Жармалардың тауарлық қорларының нормасы?**

- а) 1 күн
- б) 10 күн
- с) 1 ай
- д) 3 ай
- е) 1 жыл

## 2.3-ТАҚЫРЫП. АЗЫҚ-ТҮЛІК ТАУАРЛАРЫН ҚАБЫЛДАУ

### Глоссарий

**Қабылдау** – өнімдердің конструкторлық құжаттамада, стандарттарда және ТШ-да,

жеткізу шартында белгіленген талаптарға сәйкес келуін тексеру үрдісі.

**Жүкқұжат** — тауарлық-материалдық құндылықтарды бір адамнан екіншіге беру кезінде пайдаланылатын құжат.

**Шот-вактура** – тауарлардың нақты тиелгенін немесе қызметтердің нақты көрсетілгенін және олардың құнын растайтын құжат.

**Тауарлық – көліктік жүкқұжат** – көлік құралдарын қатыстырумен тауарлық-материалдық құндылықтардың орнын ауыстыру кезінде оларды есепке алуға арналған.

### Зерделеуге арналған материалдар

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тауарларды қабылдау технологиялық үрдістің маңызды құраушы

бөлігі болып табылады. Тауар келесі құжаттар бойынша қабылданады: жүкқұжат, тауарлық-көліктік жүкқұжат; шот-фактура.

**Бірінші кезең – алдын ала.** Өнімді саны бойынша қабылдау тауарлық-көліктік жүкқұжаттар, шот-фактуралар бойынша, ыдыс орындарын қайта санау, өлшеу арқылы және т.с.с жүргізіледі. Егер тауар бұзылған ыдыста жеткізілсе, брутто салмағын өлшеуден басқа, кәсіпорын ыдысты ашып, нетто салмақты тексеруді талап етуге құқылы.

**Екінші кезең – соңғы қабылдау.** Тауар бірлігінің саны мен нетто салмағы бір уақытта ыдысты ашумен тексеріледі, бірақ 10 күннен кешіктірмей, ал тез бүлінетін өнімдер бойынша — тауарларды қабылдаған сәтен бастап 24 сағаттан кешіктірмей. Ыдыстың салмағы тауарларды қабылдаумен қатар тексеріледі. Ыдыстың нақты салмағында айырмашылықтар болған жағдайда тексеру нәтижелері ыдысты өлшеу актісімен ресімделеді, аталмыш актілер босатқаннан кейін 10 күннен кешіктірмей құрылуы тиіс. Әрбір ыдыс орнында (жәшік, фляга, қорап) дайындау күні, сағаты және өткізудің соңғы мерзімі көрсетілген таңбалы затбелгі болуы тиіс.

Жетіспеушілік анықталған жағдайда анықталған жетіспеушілік туралы акт құрылады. Бұл тауар жеке сақталып, оның сақталуы қамтамасыз етіліп, тез бүлінетін тауарлар бойынша жетіспеушілік анықталғаннан кейін дереу, ал қалған тауарлар бойынша 24 сағаттан кешіктірмей жеткізуші шақырылады. Тез бүлінетін тауарлар бойынша жеткізуші шақынғаннан кейін 4 сағат ішінде, ал қалғандар бойынша келесі күннен кешіктірмей келуге міндетті. Соңғы қабылдау аяқталғаннан кейін 3 данада акт құрылады.

Тауар саны бойынша қабылдаумен қатар, сапасы бойынша да қабылданады. Тез бүлінетін тауарлар үшін сапаны тексеру мерзімі - 24 сағат, тез бүлінетін тауарлар үшін - 10 күн.

Тауарларды сапасы бойынша қабылдау органолептикалық (түсі, түрі, иісі, дәмі бойынша) түрде жүргізіледі. Сонымен қатар стандарттарға, Техникалық шарттарға сәйкес келуі тексеріледі. Көлік құжаттарына сертификаттар мен сапа куәлігі, онда дайындау күні, өткізу мерзімі, фирма атауы көрсетіледі; гигиеналық сертификаттар (ауыл металдардың рұқсат етілген және нақты деңгейлерін көрсетумен) қоса беріледі.



«Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» ҚР Заңына және санитарлық нормалар мен қағидаларға сәйкес тауар бұтынушылардың денсаулығы үшін қауіпсіз болуы тиіс.

#### Қабылдауға тыйым салынады:

- еңі мен ветеринарлық куәлігі жоқ ауыл шаруашылығы малдарының барлық еттерін;
- ветеринарлық куәлігі жоқ, сондай-ақ шаруашылықтың сальмонеллез бойынша әлсіз ауыл шаруашылығы құсын және жұмыртқасын;
- герметикасы бұзылған, қампайған қалбырларды;
- шіру белгілері бар көкөністер мен жемістерді;
- сапа туралы құжаты жоқ тұздалған, маринадталған, кептірілген саңырауқұлақтарды



Сапа сәйкессіздігі анықталған жағдайда жеткізушінің қатысуымен сапасыз өнімдер саны туралы акт құрылады. Өндірістің үздіксіз жұмыс жасауын және өнімдерді тұтынушылардың сұранысын ескере отырып, жеткілікті ассортиментте өткізуді қамтамасыз ету үшін тауарлық қор қажет.

**Тауарлық қор** минималды, алайда кәсіпорынның қарқынды жұмыс жасауы үшін жеткілікті болуы тиіс. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін сақтау шарттары қалыпты болған кезде келесі тауарлық қорлар нормалары ұсынылады:

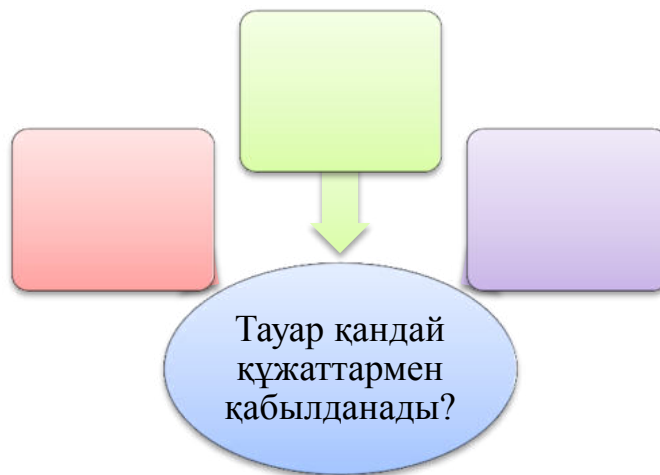
- ✓ тез бүлінбейтін өнімдер (ұн, қант, жарма) - 8-10 күн;
- ✓ тез бүлінетін өнімдер (ет, балық, тауық еті және т.б.) - 2-5 күн;
- ✓ нан, сүт қорлары бір күнде өткізуден аспауы тиіс.

Нормадан тыс қорлар сақтау кезінде шығынды арттырады, тауарлардың айналымын баяулатады, есепке алуды қиындатады, қойма үй-жайлары толып кетеді, сонымен қатар сақтау шарттары нашарлайды.



### Ақпаратпен жұмыс жасау

**1-тапсырма. Оқу материалының негізінде кластерлерді толтырыңыз:**



### Жағдайлық тапсырма

**2-тапсырма.** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын азық-түлік тауарларымен жабдықтауды ұйымдастыруға қойылатын заманауи талаптарды дербес зерделеп, дәптерге жазыңыз.

2. Азық-түлік шикізатпен жабдықтауды ұйымдастыру кезінде пайдаланылатын құжаттар түрлерін зерделеу (келесі құжаттар үлгілерін қараңыз: сәйкестік сертификаты, ветеринарлық анықтама, сапа туралы куәлік, жүкқұжат). Тізбені дәптерге жазыңыз.

3. 1-кесте көмегімен тауарлармен жабдықтау түрлері мен әкелу маршруттары туралы теориялық білімді бекіту.



1-кесте- Тауарлармен жабдықтау түрлері мен әкелу маршруттары

| Тауар атауы             | Жеткізушің атауы  | Жабдықтау түрі | Тауарларды әкелу маршруты |
|-------------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
| 1. 1 сұрыпты бидай наны | № 6 нан комбинаты | Транзиттік     | Айналма                   |
| 2.                      |                   |                |                           |
| 3.                      |                   |                |                           |
| 4.                      |                   |                |                           |
| 5.                      |                   |                |                           |

Мысалға сәйкес кестеге таңдауынша әртүрлі шикізатты әкелудің қалған төрт нұсқасын енгізіңіз.

4. Жұмыс тақырыбы және өз бетімен оқылған материал бойынша қорытынды шығару.

**Практикалық тапсырма** 3-сурет. Кроссвордты шешіңіз?

**Көлденеңнен**

2. Тауар қозғалысы үрдісіне қатысушылардың бірі

5. Сатып алу-бөлу тауар өткізуші жүйелердің тиімді жұмыс істеуін бағалау критерийлердің бірі

7. Бұл сату-сатып алу актілерін жүзеге асыруға байланысты және айырбастау процесіне қызмет көрсетуге бағытталған ерекше технологиялық және шаруашылық операцияларының жиынтығын білдіретін, адамдардың ерекше қызметі

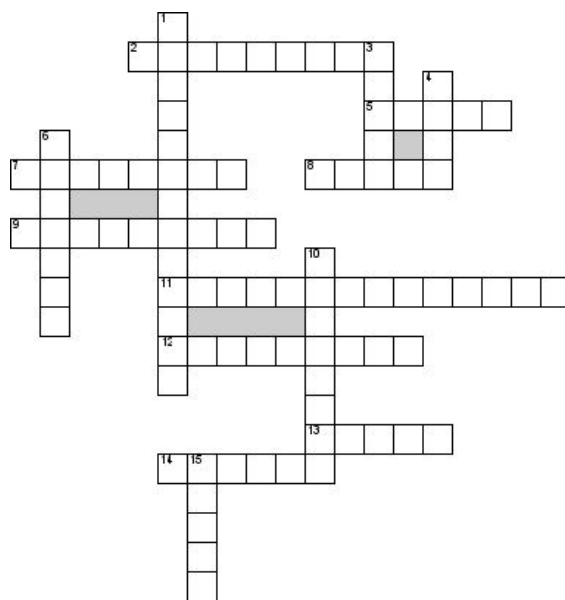
9. Өндруші мен тұтынушы арасында тұрған және оның тауар айналымына жәрдемдесетін адам, фирма немесе ұйым

11. Тауарларды дайындаушы кәсіпорыннан көтерме және бөлшек сауда кәсіпорындары арқылы тұтынушыларға жеткізу үрдісі – бұл ...

12. Тауарларды өндіруді, тасымалдауды, сақтауды және ауыстырып тиеуді ұйымдастыру және басқару, сондай-ақ оған қосалқы үрдістер және клиенттің иелігіне қажетті тауарларды қалаған уақытта және қажетті көлемде ұсыну үшін шешімдер қабылдау жатады

13. Тауарлардың дайындаушыдан тұтынушыға қозғалысына қарай тауарларды сатып алуға және сатуға қатысатын фирмалар тізбегі

14. Өзінің дереккөзінен сезілмейтін, бөлінбейтін ерекше қасиеттерге ие еңбек өнімі



### ***Тігінен***

1. Тауар қозғалысы үрдісінің қатысушысы
3. Қажеттілікті қатанағаттандыра алатынның барлығы және нарыққа назар аударту, сатып алу немесе тұтыну мақсатында ұсынылады
4. Сатушы бір бірлік тауарды немесе қызметті сатуға, ал сатып алушы сатып алуға келіскен, ақша саны
6. Жеткізуші-сатушы кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін немесе отбасылық, жеке және басқа да пайдалануға байланысты емес өзге мақсаттар үшін сатып алушыға шығарылатын немесе өндірілетін тауарларды белгіленген мерзімде беру туралы құжат
10. Тауарды сатып алушының билігіне шарт талаптарына сәйкес беру
15. Тауарларды қабылдауға, орналастыруға және сақтауға арналған ғимарат, құрылыс және әртүрлі құрылғылар, онда тауарларды қабылдау, сұрыптау, сақтау, өлшеп сату, босату бойынша жұмыстар орындалады

**Жеке бағалау тапсырмасы** *4-тапсырма. Таныстырылым сапасын бағалау критерийлеріне сүйене отырып, сабақта берілген ақпаратты таныстырылым түрінде ұсыныңыз. Аудитория алдында сөз сөйлеу (5 мин)*

| <b>Таныстырылым сапасының критерийлері</b>  |
|---|
| <b>Мазмұны:</b> таныстырылымда сабақ тақырыбы бойынша толық, түсінікті ақпарат қамтылады  |
| <b>Құрылымы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• слайдтар саны мазмұнына және сөз сөйлеу ұзақтылығына сәйкес келеді;</li><li>• сөз сөйлеу нақты және түсінікті (5 минут сөз сөйлеу үшін 7-ден аспайтын слайдты пайдалану ұсынылады);</li><li>• титул слайды мен қорытынды келтірілген слайдтың бар болуы.</li></ul> |
| Сөз сөйлеу нормаларын сақтау (мәтінде және сөз сөйлеуде)  |
| <b>Көрнекілік:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• мәтін жеңіл оқылады;</li><li>• ақпараттың көрнекілік құралдары (кестелер, сұлбалар, графиктер және т.б.) пайдаланылған</li></ul>   |
| <b>Дизайн:</b>  |

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• слайдтарды безендіру тақырыпқа сай келеді, мазмұнын қабылдауға кедергі келтірмейді;</li> <li>• пайдаланылған түстер саны үштен аспайды.</li> </ul> |
| Таныстырылымға берілген уақытша шектерді сақтау (сөз сөйлеу регламенті 5 минут)   |
| Сөз сөйлеудің түпнұсқа болуы, қисындылығы   |
| Аудиториямен байланысы, шешендік өнерге ие болуы  |
| Сыртқы түрі, ұқыптылығы   |

## 2.4-ТАҚЫРЫП. ҚОЙМА ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНЫҢ МАҚСАТЫ ЖӘНЕ ОРНАЛАСТЫРУ

**Глоссарий**      **Қойма** – материалдық қндылықтарды сақтауға және қойма қызметтерін көрсетуге арналған үй-жай (сондай-ақ соның кешені) ауданы.

**Орналастыру** (латынша *componere* «қалау, құру, құрастыру») — тұтас объектіде жекелеген бөлшектерді орналастыру, құрылымдау.

**Зерделеуге арналған материалдар**      **Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қойма үй-жайлары** жеткізушілерден келіп түсетін өнімдерді, шикізатты және жартылай фабрикаттарды қабылдауға, олардың қысқа мерзімді сақтауға және босатуға қызмет етеді. Қойма үй-жайлары жеке үй-жайларда, сондай-ақ бірінші, астыңғы және жөртөле қабаттарында орналасуы мүмкін. Олар өндірістік үй-жайлармен ыңғайлы байланысты болуы тиіс. Қойма үй-жайлары қойма операциялары мен тиеу-түсіру жұмыстарын айтарлықтай ұтымды орындауды қамтамасыз ету кезінде шикізат пен өнімдер қозғалысының бағыты бойынша орналастырылады.

Бірнеше кәсіпорындарды біріктіретін ірі фирмаларда (акционерлік қоғам), әдетте, орталық қоймалары болады, сол жерден өнім осы бірлестікке кіретін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қоймаларына түседі. Мұндай қоймалар бір фирманың тауарларын сақтауға аралуы (жеке пайдалану қоймасы), сондай-ақ лизинг шарттарында жеке және заңды тұлғаларға жалға берілуі мүмкін (ұжымдық пайдалану қоймасы). Қоймалар цехты, қызмет көрсететін цехты болуы мүмкін, олар сол жерлерде орналасады (өнімдердің, кондитерлік цехтың тәуліктік қорын қоймалау). Әртүрлі қоймаларда орындалатын жұмыстардың жиынтығы шамалап алғанда бірдей.

Әрбір қойма кем дегенде материалдық ағынның үш түрін өңдейді:

- ✚ кіріс,
- ✚ шығыс
- ✚ ішкі.

**Кіріс ағынның** бар болуы дегеніміз көлікті тиеу, келіп түскен жүктің саны мен сапасын тексеру қажеттілігін білдіреді (13-сурет).



13-сурет – Кіріс ағынды тексеру



14-сурет – Кіріс ағынды тексеру

**Шығыс ағын** көлікке тиеу немесе өндіріске босату қажеттілігін білдіреді (14-сурет).

**Ішкі** – жүкті қойма ішінде орын ауыстыру қажеттілігі (15-сурет).



15-сурет – Ішкі ағынды тексеру

Қойма операцияларының кешені тұтас алғанда келесі реттілікпен жүргізіледі:



8-сұлба – Қойма операцияларының кешені

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтері үшін қойма үй-жайларының құрамы мен алаңы кәсіпорынның типі мен қуатына байланысты Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың құрылыс нормалары мен қағидалары (ҚНЖҚ П-Л 8-71) бойынша белгіленеді.

Қойма үй-жайларының алаңын 1 м<sup>2</sup> еденге түсетін норма және алаңды пайдалану коэффициенті бойынша келесі формуламен есептеуге болады.

мамандандырылған қойма үшін:

$$S_{\text{жалпы}} = \frac{P * 100}{N(100 - K_{\text{сп}})}$$

әмбебап қойма үшін :

$$S_{\text{жалпы}} = \sum \frac{P * 100}{N(100 - K_{\text{сп}})} = \frac{P1 * 100}{N1(100 - K_{\text{сп}})} = \frac{P2 * 100}{N2(100 - K_{\text{сп}})}$$

мұндағы S<sub>жалпы</sub>- қойманың жалпы ауданы, м;

P– өнім массасы, кг;

N –жүктелім нормасы, кг/м<sup>2</sup>;

$K_{ст}$ - еркін өтпежелды ескеретін коэффициент, %.

**Қойма құрылысы келесілерді қамтамасыз етуі тиіс:**

- ✓ материалдық құндылықтардың толық сандық және сапалық сақталуын;
- ✓ сақтаудың тиісті тәртібін;
- ✓ қойма операцияларын орындауды тиімді ұйымдастыруды;
- ✓ қалыпты еңбек жағдайларын.

Тез бүлінетін өнімдерді сақтау үшін кәсіпорындар ет, балық, сүт өнімдері, майлар мен гастрономиялық өнімдерді сақтауға арналған салқындату камераларымен жабдықталады.

Қойма үй-жайлары кәсіпорынның қуатына байланысты. Қоғамдық тамақтандырудың **шағын кәсіпорындарында** кем дегенде екі камера жоспарланады:

**бірі** – ет, балықтан жасалған жартылай фабрикаттарды, сүт қышқылды өнімдерді, гастрономиялық өнімдерді және т.б қысқа уақытта сақтауға арналған жалпы салқындату камерасы;

**екіншісі** – салқындатпайтын камера – тез бүлінбейтін өнімдерге арналған.

**Орта кәсіпорындарда** кем дегенде төрт камера болуы тиіс: екі салқындату камерасы (ет-балық, сүт өнімдеріне, майларға және т.б. арналған), құрғақ өнімдерге арналған камера және көкөніс камерасы.

150 және одан көп орынға арналған **ірі кәсіпорындарда** ет, балық, сүт өнімдері және гастрономиялық өнімдерді жеке сақтау көзделеді. Егер кәсіпорында шарап-арақ өнімдерін өткізуге лицензиясы болса, олар жеке камерада сақталуы тиіс. Кәсіпорындарда киім-кешек, мүкәммал, ыдыстар сақтауға арналған үй-жай қарастырылады. Тауарларды қабылдау, көлік және ілеспе құжаттарды ресімдеу кезінде қойма үй-жайларының тобында қалыпты еңбек жағдайларын қамтамасыз ету үшін шикізат пен өнімдерді қабылдау үшін арнайы үй-жай жабдықталады. Қойма үй-жайларын жабдықтау кәсіпорынның түріне және қуатына, тауарлық қорлардың нормативтеріне тәуелді. Қойма үй-жайларының жабдықтарына өнімдерді орналастыруға және сақтауға арналған сөрелер мен төсемді бөренелер, ет камераларында аспалы ілмектер, салмақ өлшеуіштер, көтеру-көліктік және тоңазыту жабдықтары жатады (16-сурет).



*Сөре*



*Төсемді бөрене*



*Аспалы ілмек*



*Салмақ өлшеуіштер*



*Көтеру-көліктік жабдықтар*

16-сурет – Қойма үй-жайларының жабдықтары

Қойма үй-жайлары шикізатты қабылдау, оны сақтау және босату үшін қажетті мүкәммалмен, құрал-саймандармен жабдықталуы тиіс (17-сурет).





**17-сурет – Қоймаларда пайдаланылатын құралдар мен мүкәммалдар:**  
 1 - овоскоп; 2 – металл ұштығы бар термометр; 3 - ареометр; 4 - психрометр; 5 – май, ірімшік, ұн, жармаға арналған сынама алғыш; 6 - лупа; 7 – майды кесуге арналған сым; 8 - қалақшалар; 9 – өсімдік майына арналған сорғы; 10 – картонқа арналған қалақша; 11 – кондитерлік қысқыштар; 12 – сүт өлшегіштер; 13- қаймаққа арналған қасық; 14- воронка; 15- майшабаққа арналған шанышқы; 16 – етке арналған ілмектер (гастрономиялық): а - «сегіздік», б - «вертлюг»

Қойманың ішкі жоспарлануы келесі талаптарға сай келуі керек:

- тауарларды орналастыру мен қалаудың анағұрлым тиімді тәсілдерін қолдануды қамтамасыз ету;
- сақтау кезінде бір тауарлардың екінші тауарға теріс әсер етуін болдырмау;
- тауарлардың қарсы, айқаспа қозғалысын болдырмау;
- механизация, заманауи технология құралдарын қолдану мүмкіндігін қамтамасыз ету.

Қоймалардың нақты жұмысын қамтамасыз ету үшін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қойма үй-жайларына белгілі бір көлемдік-жоспарлау және санитарлық-гигиеналық талаптар қойылады.

#### **Көлемдік-жоспарлау талаптары:**

- ❖ қойма алаңы шағын, әр тауарға учаске бөлінуі тиіс;
- ❖ жабдықтар тиімді орналасуы тиіс, сонымен қатар өтетін жолдарға қажетті алаң қарастырылады;

- ❖ жертөле қабаттарында орналасқан қойма үй-жайларының биіктігі кем дегенде 2,5 м; салқындату камераларының биіктігі кем дегенде 2,4 м болуы тиіс;
- ❖ көліктің келуі және өнімдерді тиеу шаруашылық аула жағынан жүзеге асырылуы тиіс;
- ❖ жүктерді қабылдау үшін бір уақытта бірнеше машиналардан түсіруге арналған платформалар, түсіру алаңдары қарастырылады;
- ❖ тауарларды жертөле жайларына түсіру үшін есіктері мен пандустары бар арнайы люктер жабдықталады;
- ❖ салқындату камералары ортақ тамбуры бар бір блокпен орналасуы тиіс.

#### **Санитарлық-гигиеналық талаптар:**

- ❖ санитарлық қағидаларды сақтау үшін қойма үй-жайларындағы қабырғалар кемірушілердің кіруінен қорғалып, жүйелі түрде ылғалды тазалау үшін майлы бояумен боялуы, ал салқындату камераларының қабырғалары кафельдік тақтамен қапталуы тиіс;
- ❖ көкөністер қоймалары мен салқындату камераларындағы жарықтандыру тек жасанды, ал басқа қойма жайларында жарықтандыру жасандыдан басқа табиғи болуы мүмкін; табиғи жарықтандыру коэффициенті 1 : 15 (терезе ауданының еден ауданына қатынасы), жасанды жарықтандыру нормасы 1 м<sup>2</sup> 20 Вт;
- ❖ қойма үй-жайларындағы желдету табиғи және механикалық (сору) болуы тиіс;
- ❖ едендер жүктердің, адамдардың және көлік құралдарының қауіпсіз және ыңғайлы қозғалуын қамтамасыз етуі тиіс;
- ❖ қоймалар дәліздерінің ені 1,3-1,8 м деп қабылданған, ал егер арбалар қолданылса - 2,7 м

**Ақпаратпен жұмыс жасау 1-тапсырма.** Ақпаратты оқыңыз, оқи отырып, оны арнайы белгілермен таңбалаңыз:

**V** — мен бұны білемін;

**+** — бұл мен үшін жаңа ақпарат;

**-** — мен басқаша ойлағанмын, бұл менің білгеніме қарама-қайшы;

**?** — бұл маған түсініксіз, түсіндірумер мен нақтылаулар қажет.

| <b>V</b>   | <b>+</b>  | <b>—</b>  | <b>?</b>  |
|--|---|---|---|
| Белгілі фактілердің, терминдердің және ұғымдардың тезистік жазбалары | Мәтіннен белгілі болған, жаңалықтың барлығы белгіленеді | Қарама-қайшылықтар белгіленеді. Яғни, Сіздің біліміңіз бен тұжырымыңызға қайшы келетіндер белгіленеді | Түсініксіз сәттер, сөздер немесе түсіндіруді талап ететін фактілер жазылады |
|  |   |   |   |

### Практикалық тапсырма

**2-тапсырма.** Шағын таптарда жұмыс жасай отырып, ұсынылған материалды зерделеңіз және мәтіндегі ақпаратты графикалық органиайзер түрінде ұсыныңыз.

Жеке тәжірибені, сабақта берілген ақпаратты талдай отырып, кестені толтырыңыз:

| Материалдық ағындар түрлері | Қойма операцияларының кешені | Практикалық мысал |
|-----------------------------|------------------------------|-------------------|
|                             |                              |                   |
|                             |                              |                   |
|                             |                              |                   |
|                             |                              |                   |

### Практикалық тапсырма

**3-тапсырма.** Сабақта алған ақпарат негізінде, жеке және кәсіби тәжірибені пайдалана отырып, әмбебап қойма ауданын есептеңіз.

|  |      |
|--|------|
| Сақталатын өнімнің салмағы, кг                           | 452  |
| Еден ауданына түсетін жүктеме нормасы, кг/м <sup>2</sup> | 378  |
| Еркін өтетін жолды ескеретін коэффициент, %              | 1050 |

### Жеке бағалау тапсырмасы

**3-тапсырма.** Сізге тест түрінде тапсырма берілген. Барлық дұрыс жауаптарды таңдаңыз:

#### 1. Қоймаға кіріс ағын дегеніміз нені білдіреді?

- A) келіп түскен жүктің саны мен сапасын тексеру
- B) сақтауға орналастыру
- C) қойма ішінде орын алмастыру
- D) тауарларды өндіріске босату
- E) көлікке тиеу

#### 2. Себу тәсілімен сақтау кезінде пияз қабатының биіктігі?

- A) 0,5
- B) 1,0
- C) 0,7
- D) 1,5
- E) 0,3

**3. Себу тәсілімен сақтау кезінде сәбіз қабатының биіктігі?**

- A) 0,3
- B) 1,0
- C) 0,5
- D) 0,7
- E) 1,5

**4. Жеткізуші мен тапсырыс беруші арасындағы қатынасты реттейтін құжат?**

- A) жүкқұжат
- B) шарт
- C) техникалық талаптар
- D) шот-фактура
- E) стандарт

**5. Өндірістік операцияларға не жатады?**

- A) тауарларды қабылдау
- B) өнімдерді сақтау
- C) көліктен түсіру
- D) желінбейтін бөліктерді жою
- E) жүкқұжат құжаттарын ресімдеу

**6. Қоймаларды қосатын дәліздердің ені?**

- A) 1,3-1,8
- B) 1,0-1,2
- C) 2,0-2,2
- D) 2,2-2,4
- E) 0,8-1,0

**2.5-ТАҚЫРЫП. ӨНІМДЕРДІ САҚТАУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ. САҚТАУ ТӘРТІБІ МЕН ТӘСІЛДЕРІ.**

**Материалы для изучения**

Шикізаттарды және өнімдерді сақтау кезінде СанҚжН 4.01.013.97 «Ерекше тез бүлінетін өнімдерді сақтау шарттары, мерзімдері» сәйкес санитарлық нормалар талаптары сақталуы тиіс. Санитарлық қағидаларды сақтауға және қадағалауға тез бүлінетін өнімдерді өндіретін және тасымалдайтын кәсіпорындардың, қоғамдық тамақтандыру және сауда кәсіпорындарының басшылары жауап береді. Санитарлық қағидаларды сақтауға қадағалау жасау санитарлық эпидемиологиялық қызмет органдарына жүктеледі. Қойма алаңын барынша пайдалануды, механизмдерді қолдану мүмкіндігін, персоналдың қауіпсіз жұмысын қамтуды, тауарлық-материалдық құндылықтарды жедел есептеуді ескерумен тауарларды дұрыс орналастыру өте маңызды. Өнімдердің бүлінуі мен шығындалуын алдын алу үшін қайма үй-жайларында тауарларды олардың физикалық-химиялық қасиеттеріне сәйкес сақтаудың оңтайлы тәртібін қамтамасыз ету қажет. Сақтау тәртібі – бұл белгілі бір температура, ауа қозғалысының жылдамдығы, салыстырмалы

ылғалдылық. Сақтау кезінде өнімдерді, әсіресе тез бүлінетін өнімдерді өткізу мерзімдерін сақтауға қатаң бақылау жасау қажет (1-кесте).

1-кесте – тез бүлінетін өнімдерді сақтау тәртібі

| № | Жартылай фабрикаттардың атауы                                   | Сақтау тәртібі |
|---|---|----------------|
| 1 | Еттен жасалған ірі кесекті жартылай фабрикаттар                 | 48сағ. 2-6°C   |
| 2 | Кептірілген нан ұнына аунатылмаған порциялық                    | 36сағ. 2-6°C   |
| 3 | Кептірілген нан ұнына аунатылған порциялық жартылай фабрикаттар | 24сағ. 2-6°C   |
| 4 | Еттен жасалған шабылған жартылай фабрикаттар                    | 12сағ. 2-6°C   |
| 5 | Барлық атаулы балықтар  | 48сағ. 0-2°C   |
| 6 | Мұздатылған балық   | 24сағ. 0-2°C   |
| 7 | Сүт қышқылды өнімдер  | 36сағ.ч 2-6°C  |

Шикізат пен өнімдерді сақтау мен қалаудың бірнеше тәсілдері бар:



18 - Сөрелік

**Сөрелік** – өнімдер сөрелерде, шкафтарда сақталады; мұндай тәсілде олар ылғалданбайды, өйткені төменгі қабаттарға ауа кіреді. Мұндай тәсілмен жәшіктердегі өнімдер, май, ірімшік, нан, бөтелкедегі шарап (тығынын сулау үшін көлденең күйде) сақталады (18-сурет).



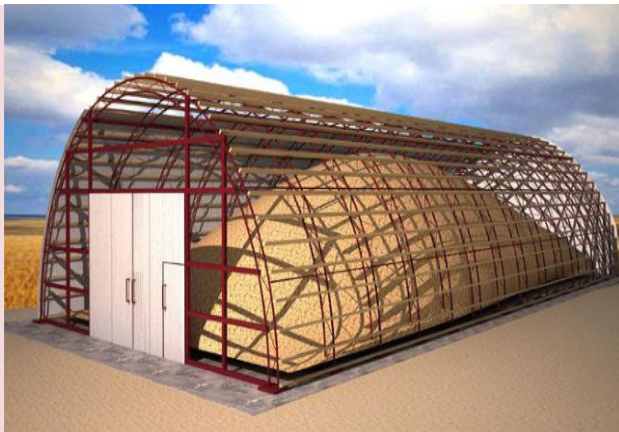
19-сурет – Текшеленген

**Текшеленген** – өнім төсем бөренелерде сақталады; осылайша өнімдер ыдыстарында сақталады, оларды 2 м аспайтын биіктікпен қалауға болады; қант, ұн салынған қаптар биіктігі 6 қаптан аспайтындай етіп текшелеп қаланады (19-сурет).



20-сурет – Жәшікті

**Жәшікті** – жәшіктерде жемістер, көкөністер, жұмыртқа және басқалары сақталады (20-сурет).



21-сурет – Үймелі

**Үймелі** – өнім ыдыстарынсыз қамбаларда, ларьда, контейнерлерде, бункерлерде үйіліп сақталады, бұл ретте қабырға мен еден жақтарынан ауа еркін түсуі үшін 10-20 см кеңістік қалдырылады; мұндай тәсілмен картоп (биіктігі 1,5 м аспайды), тамыр жемістілер (0,5 м), пияз (0,3 м) сақталады (21-сурет).



22-сурет - Аспалы

**Аспалы** – шикізат пен өнімдерді аспалы түрде сақтау үшін пайдаланылады, мұндай тәсілмен шұжық өнімдері, сүрлер сақталады. Еті ұшамен, жартылай ұшамен, төртке бөлумен қалайыланған ілмектермен, ұшалар бір біріне және қабырғаға жанаспайтындай етіп аспалы тәсілмен сақталады (22-сурет).

Сақтаудың дұрыс тәртібін қамтамасыз ету үшін келесілей сақтауға тыйым салынады:

- тамақ өнімдерін қойма жайларынан тыс жерлерде (дәліздерде, тиеу алаңдарында және т.с.с.);
- дайын өнімдерді, гастрономиялық өнімдерді шикі өнімдерге бірге;
- иісті тез сіңіретін тауарларды (жұмыртқа, сүт өнімдері, нан, шай және т.с.с) иісі қатты шығатын тауарлармен (балық, тұздалған майшабақ және басқалары) бірге; ыдысынан босатылған өнімдерді.



Тауарларды сақтау, тасымалдау және босатудың белгіленген қағидалары мен тәртіптерін бұзу тауарлық шығындарға әкелуі мүмкін. Олар екі түрге бөлінеді:

**Нормаланатын** – Табиғи кему кезіндегі шығындар (кептіру, желдету, араластыру, ысырап, құю). Табиғи кему сақтау кезінде өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерін өзгерту нәтижесінде болады.

**Нормаланбайтын** – Өнімдерді сындыру, бүлдіру. Бұл шығындар өнімдерді тасымалдау мен сақтаудың қанағаттанарлықсыз шарттары нәтижесінде, сондай-ақ қойма жұмыскерлерінің немқұрайлығы салдарынан туындайды.

**Өнімдерді босату** қойма циклының маңызды соңғы операцияларының бірі болып табылады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қойма жайларынан өнімдер материалдық-жауапты тұлға (өндіріс меңгерушісі, буфетші) құрған талаптар бойынша өндіріске, филиалдарға, буфеттерге босатылады. Талаптар негізінде бухгалтерия талап-жүкқұжатты ресемдейді, оған кәсіпорынның бас бухгалтері мен басшысы, тауарды босатқаннан кейін қойма меңгерушісі және тауарды алған материалдық-жауапты тұлға қол қояды. Өнімдерді қоймадан алған кезде олардың ассортименті, салмағы мен сапасы, сондай-ақ ыдысының бүтін болуы бойынша жүкқұжат талаптарына сәйкес келуі тексеріледі.

Өнімдерді босатар алдында қоймасы ыдысын ашып, тауардың сапасын тексереді, оларды іріктейді және тазалайды. Өнімдерді босатқан кезде қоймашы келесі реттілікті сақтайды: бұрын келіп түскен тауарлар бірінші кезекте босатылады, бірінші құрғақ өнімдер, содан кейін салқындату камераларындағы өнімдер және соңғы кезекте картоп пен көкөністер босатылады. Қоймашы өлшеу ыдысын, салмақ өлшейтін жабдықтарды, мүкәммал мен құралдарды дайындап қоюға міндетті. Өнімдерді алған кезде материалдық-жауапты тұлға таразлардың дұрыс болуына көз жеткізіп, ыдыстың салмағын, өнімнің сапасын, босатылатын тауарларды өткізу мерзімдерін тексеріп, өлшеудің дәл болуын және жүкқұжатқа жазылуын қадағалауы тиіс.

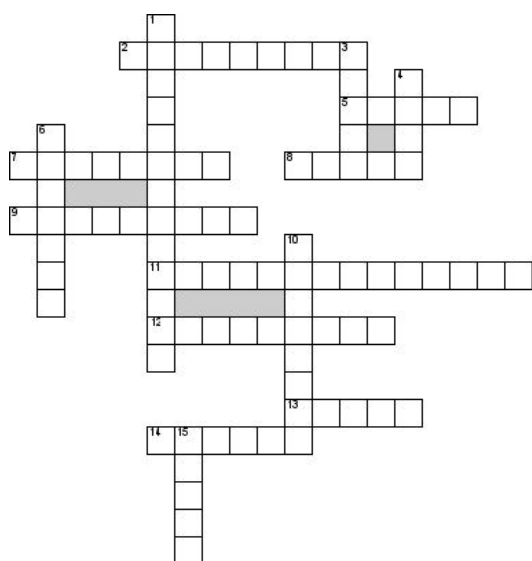
**Ақпаратпен жұмыс жасау** **1-тапсырма.** Сол жақ (цифра) және оң жақ (әріп) бөліктерді сәйкестіре отырып, әрбір терминге оның анықтамасын таңдаңыз.

| Термин |          | Анықтама |   |
|--------|----------|----------|---|
| 1      | Сөрелік  | А        | өнімдер сөрелерде, шкафтарда сақталады; мұндай тәсілде олар ылғалданбайды, өйткені төменгі қабаттарға ауа кіреді. |
| 2      | Жәшіктік | Б        | жәшіктерде жемістер, көкөністер, жұмыртқа және басқалары сақталады  |
| 3      | Аспалы   | В        | табиғи кему кезіндегі шығындар (кептіру, желдету, араластыру, ысырап, құю).                                       |
| 4      | Үймелі   | Г        | өнім төсем бөренелерде сақталады;   |



|   |                |   |   |
|---|----------------|---|---|
|   |                |   | осылайша өнімдер ыдыстарында сақталады, оларды 2 м аспайтын биіктікпен қалауға болады; қант, ұн салынған қаптар биіктігі 6 қаптан аспайтындай етіп текшелеп қаланады.                   |
| 5 | Текшелеп       | Д | өнімдерді сындыру, бүлдіру. Бұл шығындар өнімдерді тасымалдау мен сақтаудың қанағаттанарлықсыз шарттары нәтижесінде, сондай-ақ қойма жұмыскерлерінің немқұрайлығы салдарынан туындайды. |
| 6 | Нормаланатын   | Е | шикізат пен өнімдерді аспалы түрде сақтау үшін пайдаланылады, мұндай тәсілмен шұжық өнімдері, сүрлер сақталады.   |
| 7 | Нормаланбайтын | Ж | өнім ыдыстарынсыз қамбаларда, ларьда, контейнерлерде, бункерлерде үйіліп сақталады, бұл ретте қабырға мен еден жақтарынан ауа еркін түсуі үшін 10-20 см кеңістік қалдырылады;           |

## Практикалық тапсырма



### 2-тапсырма. Крассвордты шешіңіз.

#### *Көлденеңнен*

2. Тауар қозғалысы үрдісіне қатысушылардың бірі

5. Сатып алу-бөлу тауар өткізгіш жүйелерінің тиімді жұмыс істеуін бағалау критерийлерінің бірі

7. Бұл сату-сатып алу актілерін жүзеге асыруға байланысты және айырбастау процесіне қызмет көрсетуге бағытталған ерекше технологиялық және шаруашылық операцияларының жиынтығын білдіретін, адамдардың ерекше қызметі

8. Қоймалық және транзиттік тауар қозғалысы

9. Өндруші мен тұтынушы арасында тұрған және оның тауар айналымына жәрдемдесетін адам, фирма немесе ұйым

11. Тауарларды дайындаушы кәсіпорыннан көтерме және бөлшек сауда кәсіпорындары арқылы тұтынушыларға жеткізу үрдісі – бұл ...

12. Тауарларды өндіруді, тасымалдауды, сақтауды және ауыстырып тиеуді ұйымдастыру және басқару, сондай-ақ оған қосалқы үрдістер және клиенттің иелігіне қажетті тауарларды қалаған уақытта және қажетті көлемде ұсыну үшін шешімдер қабылдау жатады

13. Тауарлардың дайындаушыдан тұтынушыға қозғалысына қарай тауарларды сатып алуға және сатуға қатысатын фирмалар тізбегі

14. Өзінің дереккөзінен сезілмейтін, бөлінбейтін ерекше қасиеттерге ие еңбек өнімі

### ***Тігінен***

1. Тауар қозғалысы үрдісінің қатысушысы

3. Қажеттілікті қатанағаттандыра алатынның барлығы және нарыққа назар аударту, сатып алу немесе тұтыну мақсатында ұсынылады

4. Сатушы бір бірлік тауарды немесе қызметті сатуға, ал сатып алушы сатып алуға келіскен, ақша саны

6. Жеткізуші-сатушы кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін немесе отбасылық, жеке және басқа да пайдалануға байланысты емес өзге мақсаттар үшін сатып алушыға шығарылатын немесе өндірілетін тауарларды белгіленген мерзімде беру туралы құжат

10. Тауарды сатып алушының билігіне шарт талаптарына сәйкес беру

15. Тауарларды қабылдауға, орналастыруға және сақтауға арналған ғимарат, құрылыс және әртүрлі құрылғылар, онда тауарларды қабылдау, сұрыптау, сақтау, өлшеп саду, босату бойынша жұмыстар орындалады

### **Жеке бағалау тапсырмасы**

### **3-тапсырма. Оқу материалының негізінде келесі сұрақтарға**

**жауап беріңіз**

1. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өнімдерді сақтау шарттары.
2. Азық-түлікті сақтау тәсілдері.
3. Азық-түлікті сақтау кезінде қандай шығындар болуы мүмкін?
4. Өнімді өндіріске босату қағидалары.

### **2.6-ТАҚЫРЫП. ЫДЫС ШАРУАШЫЛЫҒЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ. ЫДЫСТЫҢ АРНАЛУЫ МЕН ОНЫ ЖІКТЕУ. ЫДЫСАЙНАЛЫМЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ. ЫДЫСҚА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР.**

**Глоссарий**                      **Ыдыс** – бұл тауарларды тасымалдау және сақтау кезінде қолданылатын тауардың ыдысы.

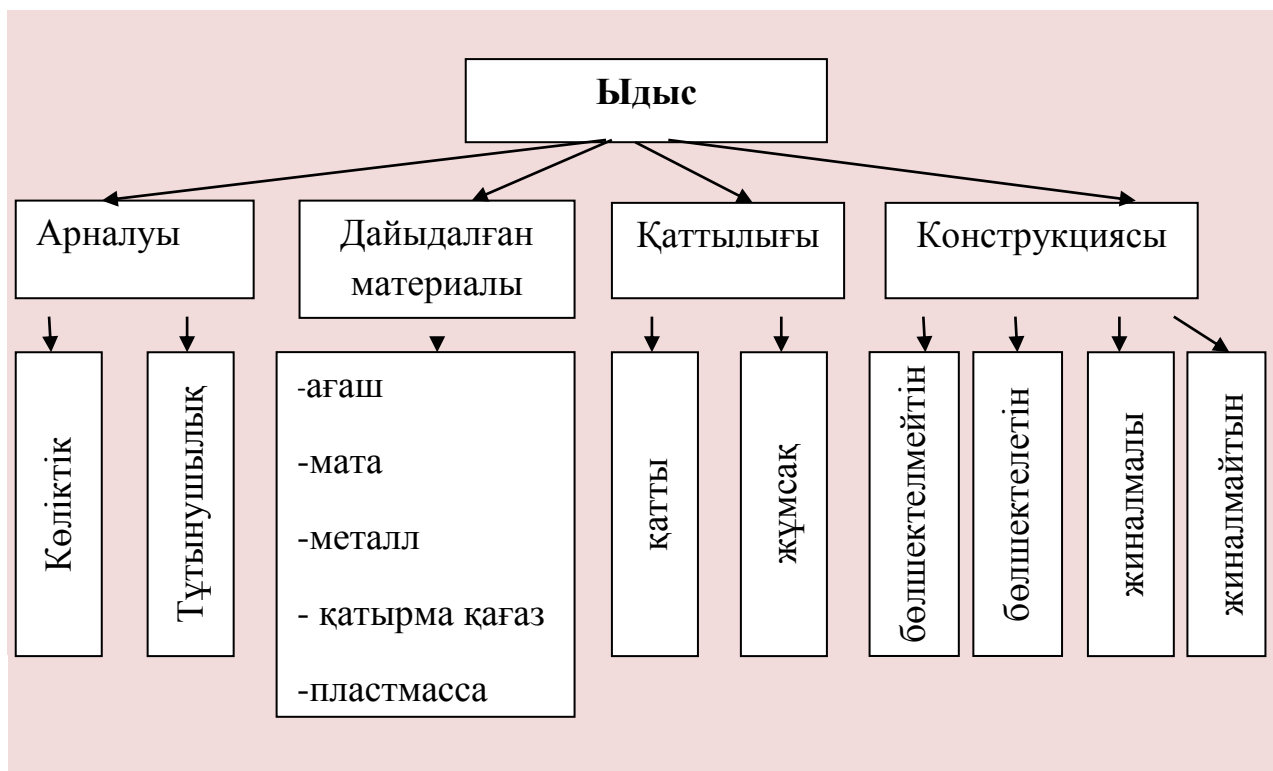
**Ыдысайналымы** – қабылдауды, ашуды, сақтауды және қайтаруды қамтиды.

**Ыдысжабдығы** – бұл бір уақытты ыдыс сырты, қойманың көлік құралы және жабдығы рөлін орындайтын арнайы конструкция.

**Зерделеуге арналған материалдар**                      **арналған** Ыдыс тауарлардың санын, сапасын сақтауды қамтамасыз етуге арналған, сыртқы әсер

етуден, шығындалудан және бүлінуден сақтайды. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қайта өңдейтін немесе өткізетін барлық тауарлар мен өнімдер ыдысымен жеткізіледі. Шикізаттың, өнімдердің, дайын өнімнің әртүрлі физикалық-химиялық қасиеттері әртүрлі ыдыстар пайдалану қажеттілігін анықтайды.

Ыдыстар төрт негізгі белгі бойынша жіктеледі:



9-сұлба – Ыдыстарды жіктеу

**Көп айналмалы ыдыс** өз кезегінде белгілі бір кәсіпорын-жеткізушіге тиесілі және түгендеу нөмірі бар мүкәмалдыққа және әртүрлі жеткізушілерден келіп түсетін, жалпы пайдаланыстағы ыдысқа бөлінеді; көп айналмалы ыдысты қолдану айналымдағы ыдыстар санын айтарлықтай қысқартуға мүмкіндік береді.

Қазіргі уақытта көп айналмалы ыдыстар кеңінен қолданылуда – ыдысты, сондай-ақ жабдық ретінде пайдаланылатын ыдысжабдығы (23-сурет).



23-сурет – Көп айналмалы ыдыс

**Ыдысжабдығы** – бұл бір уақытты ыдыс сырты, қойманың көлік құралы және жабдығы рөлін орындайтын арнайы конструкция.



***Ыдыстарға келесі талаптар қойылады.***

- Техникалық
- Пайдаланушылық
- Экономикалық
- Санитарлық-гигиеналық
- Экологиялық

Ыдыстарға МЕМСТ-тарға сәйкес белгілі бір талаптар қойылады.

**Техникалық талаптарға** материалға, өлшемдерге қойылатын талаптар, сондай-ақ ыдысқа салынатын өнімнің толық сақталуын және ыдысты көп рет пайдалануды қамтамасыз ететін беріктік, сенімділік жатады.

Ыдыстарға қойылатын **пайдаланушылық талаптар** тауарларды ыңғайлы буып-түюды, ашуды, қабылдауды, тасымалдауды, сақтауды, сатуды көздейді.

**Санитарлық-гигиеналық талаптар** жылдам санитарлық өңдеу және зарарсыздандыру мүмкіндігін қамтамасыз етуді көздейді. Ыдыстың экологиялығы - зиянсыздық, ыдысты кәдеге жарату кезінде қоршаған ортаны ластауға жол бермеуі.

**Ыдысайналымы** - қабылдаудан, ашудан, сақтаудан және кері қайтарудан құралады.


Айналымды ұйымдастыру үрдісінде ыдыстардың шығыны және жоғалуы орын алуы мүмкін.

**Ыдысқа байланысты операциялар бойынша шығындар:**


- ✓ ыдысты жеткізу, тиеу және түсіру бойынша шығындар;
- ✓ жөндеуге, тазалауға, зарарсыздандыруға байланысты шығындар;
- ✓ немқұрайлық нәтижесі болып табылмайтын басқа шығындар.

Қоғамдық тамақтандыруда ыдыс бойынша шығындарды қысқарту үшін үлкен мүмкіндіктер бар. Бұған ұйымдастырушылық-техникалық және экономикалық іс-шаралар жүргізу әсер етеді.


### Ұйымдастырушылық-техникалық іс-шараларға мыналар жатады:

- 


1

  - ыдыс бойынша жеткізу шартының барлық шарттарын қатаң сақтау
  - ыдыстарды саны мен сапасы бойынша қабылдау
- 


2

  - ыдысты ашу, сақтау, қайтару ережелерін сақтау
  - кері қайтарылған ыдысты уақытылы жөндеу
- 

3

  - тиеу, тасымалдау, түсіру кезінде ыдыспен ұқыпты жұмыс жасау;
  - ыдысты жымқыруды және мақсаты бойынша падаланбауды болдырмайтын, ыдысты сақтауға арналған қажетті шарттарды қамтамасыз ету
- 

4

  - ірі кәсіпорындарда ыдыс шаруашылығын жүргізуге материалдық-жауапты тұлғаны тағайындау. Ол МЕМСТ, ТШ, құжатты рәсімдеу қағидаларын білуге міндетті;
- 

5

  - кәсіпорынның әкімшілігі тарапынан ыдыс шаруашылығын жүргізуге бақылау жасауды ұйымдастыру.

10-сұлба – Ұйымдастырушылық-техникалық іс-шаралар

### Экономикалық іс-шараларға мыналар жатады:

|   |  |
|---|--|
| 1 | <i>Ыдыстың әрбір түрі бойынша жеке-жеке барлық шығындар мен жоғалтуларды экономикалық талдау, ыдыс бойынша шығынды төмендету бойынша іс-шаралар әзірлеу;</i> |
| 2 | <i>Ыдыстарды уақытылы есепке алу, шарт міндеттемелерін сақтау, ілесне құжаттарды дұрыс ресімдеу.</i>   |

Тауармен бірге келіп түсетін ыдысты материалдық-жауапты тұлға тауарларды қабылдаған сияқты тиісті нормативтік құжаттарға және жеткізу шартының талаптарына сәйкес қабылдауы тиіс.

*Саны бойынша қабылдау дегеніміз ыдыстың нақты бар болуын тексеру және оны ілеспе құжаттағы (жүкқұжат, онда тауар атауы, саны, бағасы, жалпы сомасы көрсетіледі; шот-фактура; көліктік жүкқұжат; орау затбелгісі) деректермен салыстыру (24-сурет).*



24-сурет – Саны бойынша қабылдау

*Ыдысты сапасы бойынша қабылдағанда оның бүтіндігі, сыртқы түрі тексеріледі, ақауларға назар аударылады: бүлінуі, ластануы (25-сурет).*



25-сурет – Сапасы бойынша қабылдау

Ыдыс сапасының стандарттар талаптарына сәйкес келмеуі анықталған кезде қабылдауды тоқтатып, тауар бойынша келтірілген тәртіп бойынша акт құру қажет. Егер келіп түскен ыдыстың нақты саны, сапасы, бағасы мен таңбалануы ілеспе құжаттардағы (тауар-көліктік жүкқұжат, шот-фактура) деректерге сәйкес келсе, онда материалдық-жауапты тұлға оған қабылдағаны туралы қол қояды және қабылдау мөртабанын соғады да, ыдыс кіріске алынады.

Ыдыстарды ашу оның сапасын сақтап қалу үшін арнайы құралдармен жүргізіледі (26-сурет).





26-сурет - 1 – кіші балта-балға; 2 - балға-шеге суырғыш; 3 - қысқыштар; 4 – бөшке құрсауларын алғыш; 5–ағаш балға; 6- томагавк; 7 – шеге суырғыш-қайшы; 8–қаптарды ашуға арналған пышақ.

Ыдыстар арнайы бөлінген қоймаларда немесе жеке тұрған үй-жайларда текшелеп немесе сөрелік тәсілмен сақталады.

- Ерекше иісі бар ыдыстар жеке сақталады.
- қаптар шаңнан әбден тазаланып, кептіріледі және құрғақ жайларда сөрелерде сақталады.

*Қаптар сабы қалың арнайы орақ тәрізді қайшымен ашылады, бұл ретте матаны кесіп алмау қажет. Бөшкені тауардан босатқаннан кейін түптері өз орындарына қаланады, құрсаулары түсіріліп, алынған тіреу құрсаулары кигізіледі.*

Ыдысты қайтару тәртібі жеткізу шартында қарастырылуы тиіс. Ыдысқа төлеу бойынша барлық сұрақтар жеткізу шартында келісілуі тиіс.



**Ақпаратпен жұмыс жасау**

**1-тапсырма. Келесі кестені толтырыңыз:**

| №<br>р/р | Мен не білемін | Не білдім | Не білгім келеді |
|----------|----------------|-----------|------------------|
|          |                |           |                  |
|          |                |           |                  |
|          |                |           |                  |

**Практикалық тапсырма**

**2-тапсырма.** Оқу материалын мұқият оқыңыз. Шағын таптарда жұмыс жасай отырып, мәтіндегі ақпаратты кластер түрінде ұсынып, мейрамхана бизнесінің тауарлары мен қызметтерін ілгерілетуге бағытталған негізгі іс-шараларды көрсетіңіз. Топ атынан сөз сөйлеу дайындаңыз (2 минут).

**Практикалық тапсырма**

**3-тапсырма.** Қойма жайларының құралдарын табыңыз және олардың атауларын кестеге жазыңыз

| № | Мүкәммал мен құралдар   | Атауы |
|---|---|-------|
| 1 |  |       |
| 2 |  |       |
| 3 |  |       |
| 4 |  |       |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |

**Жеке бағалау тапсырмасы**

**4-тапсырма.** Дұрыс жауапты таңдаңыз?

**1. Тамақтандыру кәсіпорындарының қойма үй-жайларының құрамы?**

- A) Салқындатылатын, салқындатылмайтын
- B) Кіріс, шығыс
- B) Ішкі
- C) Цехты

**2. Қойма не үшін арналған?**

- A) Суық тағамдарды дайындау үшін
- B) Тағамдарды беру үшін
- B) Өнімдерді қабылдау және сақтау үшін
- C) шикізатты өңдеу үшін

**3. Қойма үй-жайлары қайда орналасуы мүмкін?**

- A) Ғимараттың ішінде
- B) Бірінші, астыңғы, жертөле қабаттарында
- B) Ғимараттың бірінші қабытында
- C) Далада

**4. Төмендегілердің қайсысы қойма операцияларының кешеніне жатпайды?**

- A) Көліктен түсіру
- B) Тауарларды қабылдау
- B) Сақтауға орналастыру
- C) Тағам дайындау

### 3-ТАРАУ. ӨНДІРІСТІ ЖЕДЕЛ ЖОСПАРЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҚҰЖАТТАМА

#### 3.1-ТАҚЫРЫП ДАЙЫНДАУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ ӨНДІРІС ЖҰМЫСЫН ЖЕДЕЛ ЖОСПАРЛАУ.

**Глоссарий** **Жедел жоспарлау** – кәсіпорындағы жаспарлаудың соңғы кезеңі. Ол он күндік (10 күн), апта, тәулік және ауысым ішіндегі өндірістік бағдарламаны нақтылайды және толықтайды.

**Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар, кулинарлық өнімдер, тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер рецептураларының жинағы** – брутто және нетто салмағымен шикізатты салу нормасын, жартылай фабрикаттар мен дайын тағамның, өнімдердің шығыс нормасын анықтайтын, дайындаудың технологиялық үрдістеріне қойылатын талаптардан тұратын техникалық құжат.

**Зерделеуге арналған материалдар** Жедел жоспарлаудың мәні кәсіпорынның бағдарламасын құруда. Өндірістік бағдарламаны жоспарлау сұрақтарымен өндіріс меңгерушісі (орынбасары), өндірістік цехтар бастықтары, бригадирлер, бухгалтерия жұмыскерлері айналысады.

Дайындау кәсіпорынының *өндірістік бағдарламасын құру үшін келесі деректер* қажет:

- шығарылатын өнімнің (жартылай фабрикаттар, кулинарлық өнімдер, ұннан жасалатын, кондитерлік өнімдер) ассортименті;
- кәсіпорынның техникалық жарақталуы;
- қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының желісі және бөлшек желі;
- дайындау кәсіпорындарымен немесе мамандандырылған дайындау цехтарымен жасалған шарттар;
- осы кәсіпорындарға қажетті өнімнің ассортименті және саны;
- толық дайындау кәсіпорындарына арналған тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындары шығаратын жартылай фабрикаттар көлемі.

Өндірісті жедел жоспарлау белгілі бір реттілікпен жүзеге асырылады, сондықтан әрбір сатыда технологиялық үрдісті дұрыс ұйымдастыруға, еңбекті тиімді ұйымдастыруға, әрбір жұмыскердің өз міндеттерін нақты орындауына әсер ететін белгілі бір ұйымдастырушылық жағдайлар туғызу қажет. Диспетчерлік қызмет өндіріс жұмысын жедел жоспарлауда маңызды орын алады.

Дайындау кәсіпорындарының және мамандандырылған дайындау цехтарының *өндірісін жедел жоспарлау келесі реттілікпен* жүзеге асырылады. Шарт жасалған кәсіпорындар жартылай фабрикаттарға, кулинарлық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге күндізгі тапсырыстар жасайды да, оларды дайындау кәсіпорындарына диспетчерлік қызметке (бөлім) береді. Алынған тапсырыстар диспетчерлік қызметте өнімнің барлық түрлері бойынша жинақталады да, күндізгі өндірістік

жоспар түрінде цехтарға беріледі. Тапсырыстың бір данасы тапсырысты одан әрі жинақтау үшін экспедицияға беріледі. Тапсырыстар оларды орындаудан бір күн бұрын қабылданады. Өйткені өндірістік цех тапсырыстар бойынша өнім өнідудің технологиялық үрдісін жүзеге асыру үшін шикізат пен тауарлардың қажетті ассортименті мен санын алдын ала алуы қажет.

Жартылай фабрикаттар мен кулинарлық өнімдер ТШ, МЕМСТ, сондай-ақ Шикізатты суық және ыстық өңдеу кезіндегі қалдықтар мен шығындар нормалары жинағының деректеріне сәйкес шығарылады (2-кесте).

Көкөніс жартылай фабрикаттарының шығуын есептеу үшін келесі формула пайдаланылады:

$$P_{o.п} = \frac{P_o(100 - N)}{100}$$

мұндағы,  $P_{o.п}$  – көкөніс жартылай фабрикаттарының салмағы (нетто), кг

$P_o$  – көкөніс шикізатының салмағы (брутто)

$N$  – тағамдар рецептураларының жинағы бойынша шикізаттың түріне және маусымдылыққа байланысты шығындар нормасы, %

2-кесте – Көкөністерді механикалық тазалау кезіндегі қалдықтардың және жартылай фабрикаттардың шығысы

| Операция атауы      | Картоп         |             |               |               | Сәбіз          |             |               |               |
|---------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|----------------|-------------|---------------|---------------|
|                     | Брутто салмағы | Қалдықтар % | Қалдықтар, кг | Ж/фабр шығысы | Брутто салмағы | Қалдықтар % | Қалдықтар, кг | Ж/фабр шығысы |
| 1                   | 2              | 3           | 4             | 5             | 6              | 7           | 8             | 9             |
| Механикалық жуу     | 100            | 2           | 2             | 98            | 50             | 2           | 1             | 49            |
| Механикалық тазалау |                | 13          | 13            | 85            |                | 10          | 5             | 44            |
| Қолмен тазалау      |                | 10          | 10            | 75            |                | 8           | 4             | 40            |
| Барлығы             |                | 25          | 25            | 75            |                | 20          | 10            | 40            |

*Ескертпе: барлық операциялар үшін қалдықтар саны брутто салмағынан есептеледі.*

Шикізаттың берілген салмағынан ет жартылай фабрикаттардың шығуын есептеу үшін келесі формула пайдаланылады:

$$Q_{м.п} = \frac{Q_m * \beta}{g_n * 100}$$

Мұндағы  $Q_{м.п}$  – аталмыш түрдегі ет жартылай фабрикаттарының саны (дана, порция, кг)

$Q_m$  – жартылай фабрикаттар шығарылатын еттің салмағы (брутто), кг

$\beta$  – кулинарлық бөлу кезінде еттің (тазаланған түрде) тиісті бөліктерінің үлес салмағын есекетін %

$g_n$  – Тағам рецептуралары жинағы бойынша жартылай фабрикат порциясының салмағы, кг

Жартылай фабрикаттардың шығысы мен қалдықтар нормасы өндіріс циклы толық қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін Тағам рецептураларының жинағы (қолданыстағы) бойынша қабылданады, ал өнім орталықтандырыла шығарылатын кулинарлық комбинаттар, жартылай фабрикаттар комбинаттары үшін ол қоғамдық тамақтандырудың басқа кәсіпорындарына «сыртқа» босатылады немесе кулинария дүкендері арқылы өткізіледі (3-кесте).

3-кесте – Сиыр етінен жартылай фабрикаттар шығысы мен қалдықтары

| Жекелеген кеспелер, ұша бқліктерінің атауы | Шығысы     |            | Жартылай фабрикат атауы | Бір порцияның салмағы, г | Порциялар саны, дана | Жартылай фабрикат тарға кеткен еттің шығыны, кг |
|--|------------|------------|-------------------------|--------------------------|----------------------|---|
|  | %          | кг         |                         |                          |                      |   |
| 1  | 2          | 3          | 4                       | 5                        | 6                    | 7   |
| Сиыр еті, барлығы, оның ішінде қалың шеті  | 100<br>1,7 | 100<br>1,7 | Антрекот                | 119.0                    | 14                   | 1.67  |

Дайындау кәсіпорнында шикізатты дұрыс пайдалануды және шығарылатын жартылай фабрикаттардың санын қадағалау үшін шикізат салмағын ірі кесекті жартылай фабрикаттарға бөлуге акт жасалады. Актіде цехқа атаулы және құндық көріністе келіп түскен шикізаттың атауы мен

саны, пайызбен және килограммен көрсетумен Рецептуралар жинағы бойынша ірі кесекті жартылай фабрикаттардың шығу нормалары көрсетіледі. Актіге цехтың бастығы қол қояды, оны бухгалтерия тексереді және кәсіпорынның директоры бекітеді.

Кондитерлік цехтардың жұмысы өнім шығару бойынша жоспарлық тапсырмаға сәйкес жүзеге асырылады. Кәсіпорынның қоймасындағы нақты бар шикізаттарға және тапсырыстарға қарап, кондитерлік цехтың бастығы немесе бригадир жүктелім-тапсырма жасайды.

### Практикалық тапсырма

**1-тапсырма.** Дайындау кәсіпорнының және мамандандырылған дайындау цехтарының өндірісін жедел жоспарлау реттілігін

жазыңыз?

---

---

---

---

---

### Жеке бағалау тапсырмасы

#### 2-тапсырма. Есепті шешіңіз.



1-санатты 300 кг сиыр етінен жасауға болатын, нетто салмағы 225г рагу порциясының санын

анықтаңыз. Рагуды дайындау үшін пайдаланылатын жамбас бөлігінің бүйір және сырт кесектерінің шығысы 10.1% тең.

**Берілгені:**

**Шешуі:**

**Жауап:**

**Жүктелім–тапсырыс** – тапсырыс бойынша өнім дайындау үшін өндірістік міндетті есептеуге арналған құжат: шикізатқа қажеттілікті анықтау.

#### **Жүктелім–тапсырыстың функциясы**

1. Өнімді дайындауға өндірістік міндет

2. Тапсырысқа сәйкес өнім дайындауға кететін шикізаттың қажетті санын есептеу
3. Қоймадан шикізат пен материалдарды босату үшін негіздеме (рұқсат)
4. Дайын өнімнің өндірістен тапсырысқа сәйкес көлемде және ассортиментте шығуын бақылау
5. Еңбекақы бойынша есеп айырысуды қадағалау

Үш данада жүктелім-тапсырма беріледі: бухгалтерияға (жоспарлау-экономикалық бөлім), өндірістік цехқа (өндіріс бастығы) және қоймаға.

Жүктелім-тапсырма шикізатты қоймадан өндіріске босату үшін негіздеме болып табылады (4-кестені қараңыз).

4-кесте – Макарон өнімдерін дайындау үшін жүктелім-тапсырма

|                    | Өнімдер атауы                |           |                       |           |                       |           | Жүктелім-тапсырман<br>ы берген:<br>Сату<br>бөлімінің<br>бастығы<br>К.С.<br>Смагулов |
|--------------------|------------------------------|-----------|-----------------------|-----------|-----------------------|-----------|---|
|                    | "Рожки"                      |           | "Кеспе"               |           | "Ұлу<br>қабыршақтар"  |           |   |
| Рецептура нөмірі   | 7                            |           | 5                     |           | 11                    |           |   |
| Тапсырыс : саны,кг | 100.00                       |           | 200.00                |           | 150.00                |           |   |
| Бағасы,тг          | 30.00                        |           | 50.00                 |           | 40.00                 |           |   |
| Сомасы, тг         | 3000,00                      |           | 10 000.00             |           | 6000.00               |           |   |
| Шикізат атауы      | Шикізат қажеттілігін есептеу |           |                       |           |                       |           | Жөнелтуге   |
|                    | 100кг<br>-ға<br>норма        | Жиын<br>ы | 100кг<br>-ға<br>норма | Жиын<br>ы | 100кг<br>-ға<br>норма | Жиын<br>ы |   |
| Бидай ұны,кг       | 98.90                        | 98.90     | 86.40                 | 172.80    | 97.80                 | 146.70    | 418.40  |
| Ауызсу,л           | 24.00                        | 24.00     | 22.00                 | 44.00     | 24.00                 | 36.00     | 104.00  |
| Сүт,л              |                              |           | 11.00                 | 22.00     | 2.20                  | 3.30      | 25.30   |
| Жұмыртқа өнімі,кг  | 2.90                         | 2.90      | 4.44                  | 8.88      | 1.50                  | 2.25      | 14.03   |
| Тағамдық қоспа,кг  | 0.50                         | 0.50      | 0.60                  | 1.20      | 0.30                  | 0.45      | 2.15  |

Шикізатқа қажеттілікті есептеген: Экономист  
Е.Т. Ахметов



### 3.2-ТАҚЫРЫП. ӨНДІРІС ЦИКЛЫ ТОЛЫҚ КӘСПОРЫНДАРДА ЖЕДЕЛ ЖОСПАРЛАУ

#### Зерделеуге арналған материалдар

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында бір айға тауарайналым жоспары бекітілуі тиіс, соның негізінде бір күнге өндірістік бағдарлама құрылады. Тағамдардың ассортименті көп мейрамханаларда ас мәзіріне негізінен тапсырысты порциялық тағамдар кіреді, сондықтан шығарылатын тағамдардың санын алдын ала болжау қиын, алайда жинақталған тәжірибені ескере отырып, мейрамханаларда да қойма үй-жайларынан қанша жартылай фабрикаттар шығаруды (ет, құс еті, балықты өңдеген кезде) және қажетті өнімдер алуды жоспарлауға болады.

Тұтынушылардың белгілі бір контингенті келетін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында (өндірістік кәсіпорындар, оқу мекемелері, балалар мекемелерінің, демалыс үйлерінің және т.с.с жанындағы асханалар) әрбір күнге өндіріс жұмысын нақты жоспарлауға болады.

Өндірістің жұмысын жедел жоспарлау келесі элементтерден құралады:

Бір аптаға, он күнге жоспарлы ас мәзірін құру (циклдық ас мәзірі), осының негізінде кәсіпорынның күндізгі өндірістік бағдарламасын көрсететін жоспар-ас мәзірін әзірлеу; ас мәзірін құру және бекіту;

Қоймадан өнімдерді өндіріске босатуға талап-жүкқұжат ресімдеу және шикізатты алу;

Жоспарлы-ас мәзірінде көзделген тағамдарды дайындау үшін өнімдердің қажеттілігін есептеу, және шикізатқа талап құру;

Шикізатты цехтар арасында бөлу және жоспар-ас мәзіріне сәйкес аспаздарға тапсырмаларды бөлу.

11-сұлба – Жедел жоспарлау элементтері

**Жедел жоспарлаудың бірінші кезеңі** жоспарлы-ас мәзірін құру болып табылады, оның бар болуы апта күндері бойынша әртүрлі тағамдар дайындауға, бір тағамның қайталанбауына, көтерме базалар, а өнеркәсіптік кәсіпорындарға өтінімдерді уақытылы жібере отырып, өндірісті шикізатпен және жартылай фабрикаттармен жабдықтауды анық ұйымдастыруға, тамақ дайындаудың технологиялық үрдісін және өндіріс жұмыскерлерін жұмысын дұрыс ұйымдастыруға мүмкіндік береді. Жоспарлы ас мәзірінде аталмыш кәсіпорында апта күндері мен он күндікте дайындалуы мүмкін әрбір атаудағы тағамның ассортименті мен саны көрсетіледі. Жоспарлық ас мәзірін құрған кезде аспаздардың біліктілігі, тұтыну сұранысы, шикізатпен жабдықтау мүмкіндігі мен шикізаттың маусымдалығы, кәсіпорынның техникалық жарақталуы ескеріледі.

**Жедел жоспарлаудың екінші және де негізгі кезеңі** - жоспарланған күн қарсаңында (15 сағаттан кешіктірмей) өндіріс меңгерушісінің жоспарлы-ас мәзірін (есептік ас мәзірі) құруы, оны кәсіпорын директорының бекітуі.

Онда рецептура атауы, нөмірі және тұтыну сұранысын ескерумен тағамның жекелеген порцияларын дайындау мерзімдерін көрсетумен тағамдар саны келтіріледі.

Ас мәзірін құру кезінде ескерілетін негізгі факторларға мыналар жатады: қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрі мен ұсынатын рационна байланысты қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына ұсынылған, шығарылатын өнімнің болжамды ассортименті, шикізаттың бар болуы мен оның маусымдылығы.

**Тағамдардың болжамды ассортименті (ассортиментті минимум)** — бұл әртүрлі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына (мейрамханалар, асханалар, кафе және т.с.с) тән суық тағамдар, ыстық тағамдар, сусындар атауларының белгілі бір саны. Даяршылардың толық қызмет көрсетуімен банкеттерге арналған тағамдар, сусындардың болжамды ассортименті 5-кестеде келтірілген.

5-кесте – Даяршылардың толық қызмет көрсетуімен банкеттерге арналған тағамдар, сусындардың болжамды ассортименті

| № | Тағам, сусындар                              | Атауларының саны   |
|---|--|--------------------|
| 1 | Суық тіске басарлар                          | 4-6 (толық порция) |
| 2 | Ыстық тіске басарлар                         | 1                  |
| 3 | Екінші тағам                                 | 1-2                |
| 4 | Десерт                                       | 1                  |
| 5 | Жемістер                                     | Бір адамға 150г    |
| 6 | Ыстық сусындар (шай, кофе)                   | Қалауынша          |
| 7 | Алкогольді ішімдіктер (қалауы және ас мәзірі | 4-5 атау           |

|   |                       |                 |
|---|-----------------------|-----------------|
|   | бойынша)              |                 |
| 8 | Минералды су          | Бір адамға 0.5л |
| 9 | Шырындар ассортименті | Бір адамға 0.2л |

Жоспарлы-ас мәзірін құрған кезде қоймаларда шикізаттың бар болуы мен маусымдылықты ескеру қажет. Ас мәзіріне кіретін тағамдар мен тіскебасарлар шикізат түрлері, сондай-ақ жылумен өңдеу тәсілдері (пісірілген, шарпылған, қуырылған, бұқтырылған, көмкерілген) бойынша әртүрлі болуы тиіс; сондай-ақ білікті жұмыскерлер құрамы, өндіріс қуаты және оның сауда-технологиялық жабдықтармен жабдықталуы, сонымен қатар тағамдардың еңбек сыйымдылығы, яғни бір бірлік өнімді дайындауға кеткен уақыт шығыны ескеріледі.

Жоспарлы-ас мәзірін бекіте отырып, директор және өндіріс меңгерушісі ас мәзіріне қосылған тағамның күні бойы кәсіпорын саудасында болуына жауап береді.

Тағамдарды еркін таңдайтын қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жедел жоспарлау тауар айналымына сәйкес бір күнге жоспарлы-ас мәзірін құрудан басталады.

**Мысалы.** Күзгі-жаз маусымында орташа алғанда 800 адам тамақтанатын асхананың тағамды еркін таңдаумен жоспарлы-ас мәзірін құру.

Шығаруға жоспарланып отырған тағамдардың жалпы саны келесі формуламен анықталады

$$n = N * m,$$

мұндағы  $n$  - бір күнде өткізілетін тағамның саны;

$N$  – асханада қызмет көрсетілетін тұтынушылар саны;

$m$  – әртүрлі типті қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында бір тұтынушының тағамды тұтыну коэффициенті.

Жалпыға қолжетімді асхана үшін  $m = 2,5$ . Тұтынушылар саны 800 болғанда тағамдардың саны 2000 құрайды ( $800 \times 2,5$ ).

Бір күнде өткізілетін тағамдардың жалпы санын есептегеннен кейін олар топтарға бөлінеді (суық, бірінші, екінші және тәттілер). Тағамды тұтыну коэффициенті  $m$ - бұл жекелеген түрлері тұтыну коэффициенттерінің қосындысы.

Бұл есептеу 6-кестеде көрсетілген.

6-кесте. Тағамдарды ассортименті бойынша бөлу

| Тағам атауы | Тұтынушылар саны | Әр түрлі тағамды тұтыну коэффициенті | Аталмыш түрдегі тағамдар саны |
|-------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Суық        | 800              | 0,5                                  | 400                           |
| Бірінші     | 800              | 0,75                                 | 600                           |
| Екінші      | 800              | 1.0                                  | 800                           |
| Тәттілер    | 800              | 0.25                                 | 200                           |
| Жиыны:      |                  | 2.5                                  | 2000                          |

Ыстық және суық сусындар, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер саны болжамды тұтыну нормасын ескерумен есептеледі.

Біздің мысалда ыстық сусындар  $n = 80$  л ( $800 \times 0,1$ ), немесе 400 порция ( $80 : 0,2$ ); суық сусындар  $n = 40$  л ( $800 \times 0,05$ ), немесе 200 порция ( $40 : 0,2$ ); кондитерлік өнімдер  $n = 240$  дана ( $800 \times 0,3$ ).

Әрбір топтағы тағамдардың жекелеген түрлерінің, сусындар мен ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің саны тұтыну сұранысының сипатын ескерумен, кәсіпорынның жинақтаған тәжірибесінің негізінде жоспарлы-ас мәзірінде белгіленеді.

**Практикалық тапсырма**

**1-тапсырма.** *Өндірісті жедел жоспарлау дегеніміз не?*

---

---

---

---

**Ақпаратпен жасау**

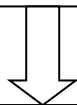
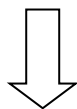
**жұмыс**

**2-тапсырма.**  
**жазыңыз?**

**Жоспарлау**

**кезеңдерін**

**Жоспарлау кезеңдері**



## Практикалық тапсырма

**3-тапсырма.** Жоспарлы ас мәзірі не үшін қажет?

---

\_\_\_\_\_ қамтамасыз етеді.

---

\_\_\_\_\_ болдырмайды.

---

\_\_\_\_\_ дұрыс ұйымдастырады.

## Практикалық тапсырма

**4-тапсырма.** Жедел жоспарлау түрлерін олардың құраушыларымен қосыңыз?

**Жедел күнтізбелік  
жоспарлау**

Өндіріс үрдістерін жедел қадағалауға және оның барысын реттеуге байланысты

**Ағымдағы  
жоспарлау**

Негізгі және өсәлқы жұмыстарды үйлестіреді

**Цехаралық  
жоспарлау**

Жылдық жоспарлы тапсырмаларды өндірістік бөлімшелерге бөлу

**Цехішілік  
жоспарлау**

Өнімді шығару барысына және әртүрлі ресурстарды шығандауға байланысты

Кәсіпорынның барлық цехтарының өнім өндірісі және оны сату жоспарларын әзірлеуді, реттеуді және қадағалауды қамтамасыз етеді

Оның көмегімен ауысымдық-тәуліктік тапсырмалар әзірленеді және орындау реттілігі келісіледі

Берілген айлық бағдарламаны учаскелердің және оның жұмыс орындарының қарқынды орындауына бағатталған

### 3.3-ТАҚЫРЫП. АС МӘЗІРІНІҢ ТҮРЛЕРІ, ОЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ.

#### **Зерделеуге арналған материалдар**

Ас мәзірі – бұл шығысы мен бағасын көрсетумен аталмыш күнге сатудағы тіскебасарлар, тағамдар, сусындар, ұннан жасалатын кондитерлік өнімдер тізбесі. Ас мәзіріне директор, өндіріс меңгерушісі және калькуляторшы қол қоюы тиіс. Кәсіпорын түріне және қызмет көрсетілетін тұтынушылар контингентіне байланысты әртүрлі ас мәзірлері қолданылады:

- Тағамдарды еркін таңдаумен;
- Кешенді түскі астар мен абонементтер бойынша түскі астар;
- Күндізгі рацион;
- Диеталық және балалар тағамы;
- Банкеттік.

**Еркін таңдалатын тағамдар ас мәзірі** жалпыға қолжетімді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында (мейрамхана, бар, асхана, кафе, дәмхана) құрылады. Ол - тағамның шығысын, гарнирді, негізгі өнімді және бағаны көрсетумен белгілі бір тәртіпте жазылған тағамдар тізбесі. Бірінші тағамдар үшін ас мәзірінде, әдетте, бір және жарты порцияның бағасы келтіріледі. Мейрамхананың ас мәзірінде тағамның шығк көлемі көрсетілмейді. Ас мәзірін құрған кезде тіскебасарлар мен тағамдарды орналастырудың белгілі бір ережесі ұсталады.

#### ***Суық тағамдар мен тіскебасарлар***

- *Балық гастрономиясы*
- *Балықтан жасалған суық тағамдар*
- *Салаттер мен винегреттер*
- *Еттен жасалған суық тағам*
- *Құс етінен жасалған суық тағам*
- *Сүтқышқылды өнімдер*

#### ***Ыстық тіскебасарлар***

- *Балықтан, еттен жасалған*
- *Үй құсы және жабайы құс етінен жасалған (жюльендер)*
- *Көкөністі*
- *Саңырауқұлақты*
- *Жұмыртқалы*

#### ***Соппалар***

- *Мөлдір, асқатықты, пюре тәріздес, сүтті, суық және тәтті*

#### ***Екінші тағам***

- *Балықтан жасалған (пісірілген, бөктірілген, қуырылған, көмкерілген)*
- *Еттен жасалған (пісірілген, қуырылған, бұқтырылған)*
- *Үй құсы және жабайы құс етінен жасалған тағам*

- *Комплета массасынан жасалған тағам*
- *Субөнімдерден жасалған тағам*
- *Көкөністерден, жармалардан, бұршақтылардан, макароннан және ұн өнімдерінен жасалған тағам*
- *Жұмыртқа мен ірімшіктен жасалған тағам*

***Тәтті тағамдар (ыстық, суық)***

***Ыстық сусындар***

***Өз өндірісінің суық сусындары***

***Ұннан жасалған кулинарлық және кондитерлік өнімдер***

**Кафелерде** ас мәзірін ыстық (кем дегенде 10 атау) және суық сусындардан, ұннан жасалатын кондитерлік өнімдерден бастау ұсынылады.

Мамендандырылған кәсіпорындарда ас мәзірін өздеріне тән тағамдардан бастаған жөн: шайханаларда - шайдан, бәлішханада – бәліштерден, кәуәпханада – кәуәптерден; тұшпараханада – тұшпаралардан.

**Кешенді түскі астар (таңғы ас, кешкі ас) ас мәзірінде** белгілі бір сомаға тағамдар жиынтығы ұсынылады, олардың үлесімінде ағзаға қажетті ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдық тұздар мен дәрумендер кешені қамтамасыз етіледі. Кешенді таңғы ас, түскі ас немесе кешкі астың ас мәзірінде әрбір тағамның бағасы ғана емес, сонымен бірге жалпы құны көрсетіледі. Ас мәзірінің бұл түрі негізінен тұрақты тамақтанатын контингенті бар кәсіпорындарда – өнеркәсіптік кәсіпорынның, оқу орындарының жанындағы асханаларда қолданылады; кешенді түскі астар қызмет көрсетуді жылдамдату үшін күндізгі уақытта мейрамханаларда да қолданылуы мүмкін. Бір аптаға, он күнге, бір айға сатылатын абонементтер бойынша тамақтануды ұйымдастырған кезде ас мәзіріне жалпы құны абонемент құнына сәйкес келетін тағамдар қосылады. Кешенді тағамдар ас мәзірін құрған кезде тағамдар апта күндері бойынша әртүрлі болуы тиіс, өнімдердің кең жиынтығын қарастырып, оларды өңдеудің әртүрлі тәсілдерін қолдану қажет. Рационда талап етілетін ақуызды қамту үшін ас мәзіріне балықтан жасалатын тағамдарды, сондай-ақ ірімшіктен және сүт өнімдерінен жасалатын тағамдарды жиі қосу қажет. Құрамында С дәруменін жоғарылату үшін рационға шикі көкөністер мен жемістерден жасалатын салаттарды қосу ұсынылады. Гарнирлер ретінде бұқтырылған көкөністерді, көкөніс рагу, көкөніс пюресін пайдалануға болады. Әдетте, түскі ас залында құрамы бойынша әртүрлі, бірақ құны бірдей кешенді таңғы астың, түскі астың және кешкі астың екі түрі өткізіледі.

**Күндізгі рацион ас мәзірі** демалыс үйлерінде, шипажайларда, интернаттарда, балалар лагерлерінде, әскеру бөлімдерде қолданылады. Ол сондай-ақ съездге, конференцияға, жиналыстарға қатысушыларға да құрылады, олар мейрамханаларда күніне 2-3 рет тамақтанады. Күндізгі рацион ас мәзірі адамның физиологиялық қажеттілігін ескерумен бір уақытта



таңғы асқа, түскі асқа және кешкі асқа құрылады. Ас мәзірі еркін таңдаумен немесе алдын ала жинақталған болуы мүмкін.

Демалыс үйлерінде және шипажайларда келушілер ұсынылған ас мәзіріне сәйкес келесі күнге тағамға тапсырыс бере алады.

**Диеталық тамақтану ас мәзірі** 5-6 негізгі диетаны (1, 2, 5, 7/10, 9) ескерумен диеталық асханаларда құрылады. Әрбір диетаға тағамдардың белгілі бір жиынтығы құрылады. Ас мәзірін құруға диеталық дәрігер немесе диеталық медбике қатысады. Өнеркәсіптік кәсіпорындар, оқу орындары жанындағы диеталық асханаларда немесе бөлімдерде диеталар саны қызмет көрсетілетін контингентке байланысты белгіленеді. Ас мәзірін құрған кезде «Асханаларда диеталық тамақтандыру» рецептуралар жинағын басшылаққа алған жөн.

**Балалар тағамы ас мәзірі** балалар мен жасөспірімдердің тамақтануының физиологиялық нормалары негізінде құрылады. Мектеп асханаларының ас мәзіріне балықтан, еттен, көкөністерден, жұмыртқадан, ірімшіктен және сүттен жасалатын тағамдар, тәтті тағамдар (кисель, компот және басқалары) және сусындар кіреді. Мектеп асханаларындағы тағамның әртүрлігі екі аптаға циклдық ас мәзірін құрумен қолжеткізіледі. Порциялар шығысы әртүрлі және әртүрлі жас топтарына (7-10 жас; 11-13 жас; 14-17 жас) арналған бір ас мәзірі құрылады.

Мектеп асханаларының ас мәзірін құру кезінде сүйек сорпасын және сіркесуын пайдалануды болдырмайтын, жеңіл тамақтануды қамтамасыз ету қажет. Бірінші тағамдарды вегетариандық немесе ет, балық, құс етімен дайындаған абзал. Сіркесуының орнына лимон қышқылын пайдалануға болады. Кешенді түскі астың ас мәзіріне пісірілген, өсімдік майында қуырылған картоп, картоп пюреі, бұқтырылған орамжапырақ және т.б сияқты әртүрлі гарнирлермен екінші етті тағамдарды қосуға болады. Балықтан жасалатын тағамдарға картоптан жасалатын гарнирлер беру ұсынылады. Қосымша гарнирлер ретінде қиярды, қызанақты, орамжапырақтан жасалған салатты қосуға болады.

**Банкеттік ас мәзірі** банкет сипатын және өткізу мезгілін ескерумен құрылады. Банкет ас мәзіріне бірнеше суық тағамдар және тіскебасарлар қосылады, оларға 1/2 және 1/3 порция есебімен тапсырыс беруге болады. Ас мәзіріне бір ыстық тіскебасар, бір-екі атаулы екінші ыстық тамақ (балықтан, еттен, құс етінен жасалған), десерттік тағам, ыстық сусындар (кофе, шай), ұннан жасалатын кондитерлік өнімдер қосылады.

**Практикалық тапсырма**  
толтырыңыз.

**1-тапсырма. Оқу материалының негізінде кластерлерді**



**Практикалық тапсырма**

**2-тапсырма. Анықтамасын жазыңыз**

**Ас мәзірі дегеніміз не?**

---

---

---

---

**Ақпаратпен жұмыс жасау**

**3-тапсырма. «Ас мәзірінің түрлері және олардың сипаттамасы» кестесін**

толтырыңыз.

|                                    |                  |  |
|------------------------------------|------------------|--|
| <i>Тағамдарды таңдау ас мәзірі</i> | <i>еркін</i>     |  |
| <i>Кешенді астардың ас мәзірі</i>  | <i>түскі</i>     |  |
| <i>Күндізгі ас мәзірі</i>          | <i>рацион</i>    |  |
| <i>Диеталық ас мәзірі</i>          | <i>тамақтану</i> |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Балалар тамақтануы<br/>ас мәзірі</b> |  |
| <b>Банкеттік ас мәзірі</b>              |  |

**Шикізатты есептеу және аспаздар бригадаларына тапсырмалар құру.**

Тағамды дайындауға қажетті шикізаттар мен өнімдердің саны жоспарлы-ас мәзірі (есептік ас мәзірі) және тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының жинағы негізінде есептеледі.

Тағамды дайындау үшін шикізатты есептеуден басқа, кулинария дүкендері арқылы өткізлетін ұннан жасалатын кондитерлік кулинарлық өнімдер өндіру үшін шикізаттар жеке есептеледі, содан кейін шикізатты есептеудің жиынтық кестесі құрылады. Осы есептеулердің негізінде өнімдерді қоймадан алу үшін талап-жүкқұжат құрылады. Содан кейін өндіріс менгерушісі келесі күнге өндірістік бағдарламаны орындау үшін цехтар бригадирлеріне немесе жұмыскерлерге тапсырма береді және оларға өнімдерді босатады. Сонымен, екінші тағамдарды дайындауға жауапты аспаздарға жоспарлы-ас мәзірінен келесі сияқты үзінді көшірме беріледі (7-кесте).

7-кесте – Жоспарлы-ас мәзірінен үзінді көшірме.

| Тағамның атауы<br>(жоспарлы-ас мәзірі бойынша)                  | Күніне тағамның жалпы шығуы | Тағамдар (порция) саны және оларды шығару уақыты |      |      |
|---|-----------------------------|--|------|------|
|   |                             | К11ч   | К13ч | К15ч |
| Пісірілген көксерке балығы, пісірілген картоп, польский тұздығы | 115                         | 30   | 60   | 25   |
| Қуырылған картопты бифштекс                                     | 250                         | 40   | 150  | 60   |
| Гарниріне күріш берумен бефстрогонов                            | 300                         | 80   | 150  | 70   |
| Гарниріне қарақұмық жармасын берумен тефтельдер                 | 150                         | 30   | 90   | 30   |
| Азу   | 110                         | 20   | 60   | 30   |
| Ірімшік және қаймақ қосылған құймақ                             | 75                          | 20   | 40   | 15   |
| Барлығы:  | 1000                        | 220  | 550  | 230  |

## Жоспарлық ас мәзірінде көрсетіледі



Жоспарлы ас мәзірін құрған кезде не ескеріледі?

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

Тапсырмада тағамның атауы және саны, олардың партиясын шығару кестесі, яғни тағамды таратуға өткізуді ескерумен белгілі бір уақытта шығарылуы тиіс тағамның әрбір түрінің саны көрсетіледі.

Өндірістік циклы толық кәсіпорындардың көкөніс цехтарының жұмыскерлеріне жартылай фабрикаттар шығаруға тапсырыс беріледі. Тапсырманы орындауға қажетті шикізат саны (Q брутто) шикізатты маусымдылыққа байланысты өңдеу кезіндегі қалдық пайызын ескерумен берілген нетто салмақтан есептеледі:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} * 100}{100 - \text{қалдық \%}}$$

Егер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны жұмысын сағат 7-8-де бастаса, онда жартылай фабрикаттар ағамдағы күннің кешінде дайындалады. Егер кәсіпорын жұмысын кеш, мысалы сағат 11-12-де бастаса, онда аспаздар өздерінің міндеттеріне сауда залы ашылғанға дейін 2-3 сағат бұрын кіріседі. Тағамдар мен куинарлық өнімдерді дайындау бойынша тапсырма аспаздардың әрбір бригадасы жұмысының күндізгі жоспары болып табылады. Алынған тапсырма негізінде бригадир немесе аға аспаз аспаздарды жұмыс учаскелеріне орналастырып, өндірістік тапсырманы орындау барысына қадағалау жасауды ұйымдастырады.

Жұмыс күнінің соңында аспаздар бригадир немесе тікелей өндіріс меңгерушісінің алдында алынған тапсырмаға сәйкес шығарылған жартылай фабрикаттар немесе дайын тағамдар саны және тағамдарды, өнімдерді нақты өткізу туралы есеп береді және өнімдердің шығындалуын қадағалайды, шикізатты салу нормаларын сақтауды қамтамасыз етеді.

8-кесте – 60 порцияға суық цехтың тәтті тағамдарына арналған өнімдер саны есептеу мысалы

| р/<br>р | Өнім атауы, гр | Ванильді суфле |      | Алма пудингі |      | Алма қосылған қамыр |      | Алма муссы |      | Шоколад кремі |      | Ассорти балмұздағы |      | ЖИЫН<br>Ы |
|---------|----------------|----------------|------|--------------|------|---------------------|------|------------|------|---------------|------|--------------------|------|-----------|
|         |                | 1п             | 60п  | 1п           | 60п  | 1п                  | 60п  | 1п         | 60п  | 1п            | 60п  | п                  | 288п |           |
| 1       | Жұмыртқа       | 80             | 4800 | 20           | 1200 | 20                  | 1200 |            |      | 8             | 480  |                    |      | 29760     |
| 2       | Қант           | 40             | 2400 | 15           | 9000 | 6                   | 36   | 15         | 9000 | 15            | 9000 |                    |      | 5400      |
| 3       | Сүт            | 40             | 2400 | 100          | 6000 | 20                  | 1200 |            |      | 20            | 1200 |                    |      | 1680      |
| 4       | Бидай ұны      | 8              | 480  |              |      | 20                  | 1200 |            |      |               |      |                    |      | 420       |
| 5       | Сары май       | 2              | 120  | 5            | 300  |                     |      |            |      |               |      |                    |      | 1,2       |
| 6       | Ванилин        | 0,02           | 1,2  |              |      |                     |      |            |      |               |      |                    |      | 600       |
| 7       | Рафинад пудра  | 5              | 300  |              |      | 5                   | 300  |            |      |               |      |                    |      | 12000     |
| 8       | Кілегей        | 150            | 9000 |              |      |                     |      |            |      | 50            |      |                    |      | 9900      |
| 9       | Алма           |                |      | 65           | 3900 | 70                  | 4200 | 30         | 1800 |               |      |                    |      | 1620      |
| 10      | Жаңғақ         |                |      | 27           | 1620 |                     |      |            |      |               |      |                    |      | 960       |
| 11      | Ұнтақ жарма    |                |      | 8            | 480  |                     |      | 8          | 480  |               |      |                    |      | 24        |
| 12      | Соль           |                |      | 0,2          | 12   | 0,2                 | 12   |            |      |               |      |                    |      | 4200      |

|    |                  |  |  |    |      |    |      |     |   |     |     |    |       |       |
|----|------------------|--|--|----|------|----|------|-----|---|-----|-----|----|-------|-------|
| 13 | № 903 тұздық     |  |  | 30 | 1800 | 40 | 2400 |     |   |     |     |    |       | 300   |
| 14 | Қаймақ           |  |  |    |      | 5  | 300  |     |   |     |     |    |       | 600   |
| 15 | Кулинарлық май   |  |  |    |      | 10 | 600  |     |   |     |     |    |       | 6     |
| 16 | Лимон қышқылы    |  |  |    |      |    |      | 0,1 | 6 |     |     |    |       | 120   |
| 17 | Желатин          |  |  |    |      |    |      |     |   | 2   | 120 |    |       | 6     |
| 18 | Какао            |  |  |    |      |    |      |     |   | 0,3 | 18  |    |       | 23040 |
| 19 | Ванилин          |  |  |    |      |    |      |     |   | 0,1 | 6   |    |       | 5760  |
| 20 | Балмұздақ        |  |  |    |      |    |      |     |   |     |     | 80 | 23040 | 4320  |
| 21 | Қалбырдағы жеміс |  |  |    |      |    |      |     |   |     |     | 20 | 5760  |       |
| 22 | Шербат           |  |  |    |      |    |      |     |   |     |     | 15 | 4320  |       |

**Жеке бағалау тапсырмасы** Сабақта берілген ақпаратты, жеке және кәсіби тәжірибені пайдалана отырып, «Қоғамдық тамақтандыруда қолданылатын ас мәзірінің түрлері» тақырыбына эссе жазыңыз

**Эссені бағалауға арналған критерийлер**

**Эссе «үздік» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Сабақта берілген ақпарат қайталамай, бірегей, сындарлы, дербес идеялар келтіру.
2. Идеяның ұтымды болуын кем дегенде үш аргументпен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 200-250 сөз болуы тиіс.

**Эссе «жақсы» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Сабақта берілген ақпарат қайталамай, өз идеясын келтіру.
2. Идеяның ұтымды болуын кем дегенде екі аргументпен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 200-250 сөз болуы тиіс.

**Эссе «қарағаттанарлық» деп бағалануы үшін  
ол келесі талаптарға сай болуы тиіс:**

1. Нақты идеялардан құралуы.
2. Идеяны аргументтермен дәлелдеу.
3. Жұмыс нақты анықталған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан құралуы тиіс.
4. Ұқыпты жазылған.
5. 150-200 сөз болуы тиіс.



### **3.4-ТАҚЫРЫП. ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНЫҢ НОРМАТИВТІК ЖӘНЕ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ҚҰЖАТТАМАСЫ.**

**Глоссарий** **Техникалық-технологиялық карталар (ТТК)** - жаңа және фирмалық тағамға және кулинарлық өнімге, яғни тек осы кәсіпорында әзірленетін және өткізілетінге әзірленетін құжат.

**Салалық стандарттар (ССТ)** – жартылай фабрикаттар мен кулинарлық өнімдерді өндіруді реттейтін негізгі нормативтік құжат.

**Техникалық шарттар (ТШ)** - тек қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жартылай фабрикаттарды өндіруді анықтайтын, негізгі реттеуіш құжат.

**Технологиялық нұқсаулық (ТН)**- өндірілетін жартылай фабрикаттар ассортиментін, сапаға қойылатын талаптарды және шикізат шығысының нормасын, технологиялық процестерді жүргізу тәртібін, орауға және таңбалауға қойылатын талаптарды, сақтау және тасымалдау шарттары мен мерзімдерін анықтайтын негізгі технологиялық құжат.

**Кәсіпорын стандарттары (КСТ)**- суық және жылы өңдеудің дәстүрлі емес тәсілдерімен жасалатын кулинарлық өнімдерге, жаңа үрдістерге әзірленеді.

**Технологиялық карталар** – өндірістік үрдістің барлық сатыларында өнімдерді өңдеуге және тағамдарды дайындауға қойылатын техникалық талаптарды сақтау.

#### **Зерделеуге арналған Тағамдар мен кулинарлық өнімдер материалдар рецептураларының жинағы** салада

қолданыстағы стандарттар және техникалық шарттармен қатар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін негізгі нормативтік-технологиялық құжат болып табылады. Жинақтарда рецептуралар, тағамды дайындау технологиясы, сондай-ақ шикізат шығысының, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің шығу нормалары, өнімдерді өзара алмастыру бойынша ұсыныстар келтіріледі. Рецептураларда мыналар көрсетіледі: тағам құрамына кіретін өнімдер атаулары, өнімдерді брутто және нетто салмағымен салу нормалары, жекелеген дайын өнімдердің және тұтас тағамның шығуы (салмағы).

Өнімдерді брутто салмағымен салу нормалары келесі күйдегі стандартты шикізатқа берілген рецептураларда есептелген: сиыр және қой еті - 1-санатты, шошқа еті - етті, субөнімдер (желіннен басқа) – мұздатылған, желін – салқындатылған; үй құс еті (тауық, шөже, қаз, үйрек, күркетауық еті) – жартылай тазаланған 2-санатты; балық – ірі мұздатылған немесе барлық өлшемді, бөлінбеген, кейбір ерекшеліктерді қоспағанда. Картоп үшін 31 қазан бойынша, сәбіз бен қызылша бойынша 1 қаңтарға дейінгі қалдықтар нормалары және т.б. қабылданған.

Тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының әрбір

жинағында кіріспеде шикізаттар мен өнімдердің барлық түрлерінің күйі көрсетілген.

Тағамды дайындау үшін рецептурадағыға қарағанда басқа басқа күйдегі шикізатты пайдаланған кезде шикізатты брутто салмағымен салу нормасы рецептураларда көрсетілген шамасы тұрақты болатын нетто салмағы және тиісті күйдегі шикізат үшін рецептура жинағы бойынша белгіленген қалдықтар пайызына қарап, қайта есептеу арқылы анықталады. Басқа күйдегі шикізатты немесе күйі белгісіз шикізатты пайдаланған кезде тағамның шығу нормасы бұзылмауы керек.

**Мысалы.** 50 порция Ленинградтық рассольник дайындау үшін қоймадан қанша картоп алу қажет, егер қарашада каптортың қалдығы 25 % емес, ал 5 %-ға көп?

1. Рецептуралар жинағы бойынша 50 порция Ленинградтық рассольникке тазаланған картоптың нетто салмағын анықтаймыз. Ол 7,5 кг құрайды ( $0.15 * 50$ ).
2. Картоп қалдықтарының нақты пайызы 30%-ды құрайды.
3. Осы тағамды дайындауға қажетті картоптың брутто салмағын келесі формуламен анықтаймыз:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} * 100}{100 - \text{қалдық \%}}$$

$$Q_{\text{нетто}} = \frac{7.5 * 100}{70} = 10.7$$

Жинақтың қосымшасында шикізат шығыстарын, жартылай фабрикаттар мен дайын тағамның шығысын, кулинарлық өнімдер тағамдарын жылумен өңдеу кезіндегі шығындар мөлшерін, тағамдарды дайындау кезінде өзара алмастыру нормаларын есептеу кестесі келтірілген.

Материалдық жауапты адамдар шикізат пен дайын өнім қозғалысына жедел есеп жүргізеді, өнімдер шығындарын бақылап отырады және шикізатты салу нормаларын сақтауды қамтамасыз етеді.

Тұтынушылардың сұранысын анағұрлым толық қанағаттандыру мақсатында тамақтандыру кәсіпорындары тағам мен кулинарлық өнімдердің жаңа рецептураларын әзірлеуі мүмкін. Фирмалық тағамдардың рецептуралары әртүрлі өнімдерді суық және жылумен өңдеу кезіндегі қалдықтар мен шығындардың бекітілген нормаларын ескерумен әзірленеді. Олар дайындау технологиясының жаңашылдығымен, жоғары дәмдік қасиеттерімен, безендіру бірегейлігімен, өнімдердің сәтті дәмдік үйлесуімен ерекшеленуі тиіс. Рецептурасы жаңа барлық тағамдар мен фирмалық тағамдарға кәсіпорын стандарты, техникалық шарттар, техникалық-технологиялық және технологиялық карталар сияқты технологиялық құжаттама әзірленеді және кәсіпорынның басшысы оларды бекітеді.

## Технологиялық карталар

Дайын өнімнің жоғары сапасы көптеген факторлардан құралады, олардың бірі – өнімдерді өңдеуге қойылатын технологиялық талаптарды сақтау және тағамды өндірістік үрдістің барлық сатыларында дайындау.

Аспаздар мен кондитерлер жұмыс орындарында технологиялық карталармен қамтамасыз етіледі. Бұл карталар аталмыш кәсіпорында қолданылатын рецептуралар жинағы негізінде әрбір тағамға, кулинарлық және кондитерлік өнімге құрылады. Технологиялық карталарда келесілер көрсетіледі: тағамның атауы, рецептура нөмірі мен нұсқасы, бір порцияға келетін нетто салмағымен шикізатты салу нормасы, сондай-ақ белгілі бір сыйымдылықты қазандарда дайындалатын порциялардың немесе өнімдердің белгілі бір мөлшеріне есептеу беріледі.

Сондай-ақ, карталарда тағамды дайындаудың технологиялық үрдісіне және оны безендіруге қысқаша сипаттама келтіріледі, жылумен өңдеу мерзімдеріне байланысты азық-түліктерді салу реттілігіне назар аударылады, тағам сапасына қойылатын талаптар, аталмыш тағамды дайындауға аспаздың жұмсаған еңбегін ескеретін, тағамның еңбек сыйымдылығы коэффициенттері сипатталады. Екінші тағамдарға берілетін гарнирлерге технологиялық карталар жеке құрылады.

Технологиялық карталар қатты картонда белгіленген нысанда құрылады, оған директор, өндіріс меңгерушісі және калькуляторшы қол қойып, өндіріс меңгерушісінің картотекасында сақталады.

### № \_\_\_\_\_ кулинарлық өнімнің (тағам) технологиялық картасы

#### Кулинарлық өнім (тағам) атауы: **ЖАҢА ПІСКЕН ҚЫЗАНАҚ ПЕН ҚИЯРДАН ЖАСАЛҒАН САЛАТ**

Рецептура нөмірі: 15

Рецептуралар жинағының атауы: Техникалық нормативтер жинағы – Мектепке дейінгі бірінші беру мекемелерінің балаларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының жинағы / редакциясын басқарған М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, 92 бет

| Шикізат атауы                 | Шикізат және жартылай фабрикаттар шығыны |          |           |          |
|-------------------------------|--|----------|-----------|----------|
|                               | 1 порция                                 |          |           |          |
|                               | Брутто, г                                | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Жаңа піскен қызанақ           | 33,9                                     | 28,8     | 56,5      | 48       |
| Жаңа піскен қияр              | 26,3                                     | 21       | 43,8      | 35       |
| Түйнек пияз                   | 9  | 7,6      | 15        | 12,6     |
| шарпылған түйнек пияз салмағы | -  | 7,2      | -         | 12       |
| немесе көк пияз               | 9  | 7,2      | 15        | 12       |
| Өсімдік майы                  | 3,6                                      | 3,6      | 6         | 6        |
| Шығуы:                        | 60                                       |          | 100       |          |

9-кесте – Осы тағамның химиялық құрамы

| Шығуы, г | Тағамдық заттар |           |            |                        | Минералдық заттар, мг |           |           |          | Дәрумендер, мг |           |      |
|----------|-----------------|-----------|------------|------------------------|-----------------------|-----------|-----------|----------|----------------|-----------|------|
|          | Ақуыз, г        | Майлар, г | Көмірсу, г | Энерг. құндылығы, ккал | Ca                    | Mg        | P         | Fe       | B <sub>1</sub> | C         | A    |
| 60       | 0,59            | 3,69      | 2,24       | 44,52                  | 11,2<br>1             | 9,76<br>7 | 20,7<br>7 | 0,4<br>4 | 0,03           | 10,0<br>6 | 0,00 |
| 100      | 0,98            | 6,15      | 3,73       | 74,20                  | 18,6<br>8             | 16,2<br>6 | 34,6<br>1 | 0,7<br>4 | 0,05           | 16,7<br>6 | 0,00 |

**Технологиялық үрдісті қысқаша сипаттау:**

Дайындап алынған қызанақтар мен қиярлар жұқалап туралады, көк пиязды аршып, жуады, ұсақтап турайдды, түйнек пияз ұсақтап туралады және шарпылып алынады. Туралған қызанақтар, қиярлар мен пияз араластырылып, оған өсімдік майы құйылып, тұз салынады да, порцияларға бөлінеді. Салатты пиязсыз, сәйкесінге шығысын кемітіп те беруге болады.

Салатты дайындау және оған тұздық құю тікелей тарату алдында жүзеге асырылады. Тұздық құйылмаған салатты плюс 4±2°С температурада көп дегенде 2 сағат сақтауға болады. Тұздық құйылған салатты плюс 4±2°С температурада көп дегенде 30 минут сақтауға болады.

Тағамды беру температурасы +15 °С төмен емес.

**Дайын тағамды сапалы бағалау**

*Сыртқы түрі:* көкөністердің түрі тартымды, жұқалап туралған, пияз ұсақтап туралған. Көкөністер ұйіліп салынған, кесілген пішіні сақталған, өсімдік майы құйылған.

*Консистенциясы:* қызанақтар мен қиярлар – жұмыр, пияз - татымды

*Түсі:* қызанақтар – сұрпына (қызыл, ақшыл қызыл немесе сары) сәйкес келеді, қиярлар – тазаланған – ақ жасыл жиекті, тазаланған - ақ

*Дәмі:* жаға жиналған қиярлар мен қызанақтарға тән, көлеміне қарай тұздалған

*Иісі:* өсімдік майымен араластырылған жаңа піскен қызанақтар, қиярлар мен пияздың иісі

**Тағамды дайындаудың еңбек сыйымдылығы**

Тағамды гарнирсіз дайындаудың еңбек сыйымдылық коэффициенті – шартты 1,3 тағам. Шикізаттардан жасалған бір тағамға негізгі гарнирдің еңбек сыйымдылық коэффициенті – шартты 0,7 тағам, жартылай фабрикалардан (тазаланған картоп) жасалған - 0,2.

## Техникалық-технологиялық карта

Техникалық-технологиялық карталар жаңа және фирмалық тағамға және кулинарлық өнімге, яғни тек осы кәсіпорында әзірленетін және өткізілетінге әзірленеді. Техникалық-технологиялық картаның жарамдылық мерзімін кәсіпорынның өзі анықтайды. Техникалық-технологиялық карта келесі бөлімдерден тұрады:

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | <b>Өнімнің атауы және Техникалық-технологиялық картаны қолдану аясы</b> | Тағамның нақты атауы көрсетіледі, оны бекітусіз өзгертуге болмайды; аталмыш тағамды өндіруге және өткізуге құқық берілген кәсіпорындардың (филиал) нақты тізбесі келтіріледі.  |
| 2 | <b>Шикізат тізбесі</b>  | Тағамды (өнім) дайындау үшін   |
| 3 | <b>Шикізат сапасына қойылатын талаптар</b>                              | Осы тағамға (өнім) арналған шикізат, тағамдық өнімдер, жартылай фабрикаттар нормативтік құжаттарға сәйкес келеді және сапа сертификаттары мен куәлігі бар деген жазба міндетті түрде жазылады.   |
| 4 | <b>Шикізатты салу нормалары</b>   | Жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің шығу нормасы, брутто және нетто салмағы.  |
| 5 | <b>Технологиялық үрдісті сипаттау</b>                                   | Осы үрдістің, тағамның (өнім) қауіпсіздігін қамтамасыз ететін суық және жылумен өңдеу тәртібіне қысқаша сипаттама беріледі, пайдаланылатын тағамдық қоспалар, бояулар және т.б. келтіріледі  |
| 6 | <b>Безендіруге, беруге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар</b>   | ҚР СТ 3.6-2010 «Қоғамдық тамақтандыру. Халыққа өткізілетін кулинарлық өнім. Жалпы техникалық шарттарға», ҚР СанҚжН 4.01.060.02 «Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімдеріне және сақтау шарттарына қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес тағамды безендіру ерекшеліктері, беру қағидалары, өткізу, сақтау тәртібі көрсетілуі тиіс. |
| 7 | <b>Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері</b>                              | Тағамның органолептикалық көрсеткіштері (дәмі, иісі, түсі, консистенциясы), тағамның қауіпсіздігіне әсер ететін физикалық-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер.   |
| 8 | <b>Тағамдық құрам</b>   | Тағамдық және энергетикалық құндылық   |

|  |  |
|--|--|
| <i>және<br/>энергетикалық<br/>құндылық<br/>көрсеткіштері</i> | туралы деректер келтіріледі (Денсаулық сақтау министрлігі мақұлдаған «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» кестелері бойынша, олар тұтынушылардың белгілі тобын (диеталық, емдік-алдын алу, балалар тағамы және т.б.) тамақтандыруды ұйымдастыру үшін өте маңызды. |
|--|--|

Әрбір техникалық-технологиялық картаға реттік нөмір беріледі және кәсіпорынның картотекасында сақталады. Техникалық-технологиялық картаға жауапты әзірлеуші қол қояды.

**Мысал**  
**«Бекітемін»**  
Мейрамхана директоры  
С.Е. Аскаров  
20\_\_ ж. «\_\_»\_\_

## № 1 ТЕХНИКАЛЫҚ-ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ КАРТА Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауық еті

### 1. Қолдану аясы

1.1. Осы техникалық-технологиялық карта мейрамхана мен оның филиалы әзірлейтін, «Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауық еті» тағамына қолданылады.

### 2. Шикізаттар тізбесі

Тағамды дайындау үшін келесі шикізаттар пайдаланылады:

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Тауық еті.....                | МЕМСТ 34121-2017 |
| Маргарин.....                 | МЕМСТ 32188-2013 |
| Азық-түліктік жас картоп..... | МЕМСТ 7176-85    |
| Асханалық жас сәбіз .....     | МЕМСТ 1721-85    |
| Жас түйнек пияз .....         | МЕМСТ 1723-86    |

Өсірілген жас қозықұйрық саңырауқұлағы немесе сертификаттары мен сапа куәлігі бар шетел фирмаларының өнімдері ..... МЕМСТ 31916-2012  
Шикізат нормативтік құжаттама талаптарына сай келіп, оған сертификаттар мен сапа куәліктері болуы тиіс.

### 3. Рецептура

3.1. «Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауық еті» тағамының рецептурасы

| Шикізат атауы | Салмағы<br>брутто (г) | Салмағы<br>нетто (г) |
|---------------|-----------------------|----------------------|
| Тауық еті     | 160                   | 109                  |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Маргарин                                 | 3   | 3    |
| Картоп                                   | 187 | 140  |
| Сәбіз                                    | 44  | 35   |
| Жас қозықұйрық<br>саңырауқұлағы          | 118 | 90   |
| Пісірілген<br>саңырауқұлақтың<br>салмағы | —   | 45   |
| Маргарин                                 | 5   | 5    |
| Қуырылған<br>саңырауқұрақтың<br>салмағы  | —   | 45   |
| Түйнек пияз                              | 30  | 25   |
| Маргарин                                 | 5,5 | 5,5  |
| Шала қуырылған<br>пияздың салмағы        | —   | 12,5 |
| Сорпа немесе су                          | 130 | 130  |
| Бұқтырылған тауық<br>етінің салмағы      | —   | 75   |
| Гарнир салмағы                           | —   | 275  |
| Дайын тағамның<br>шығысы (1 порция)      | —   | 350  |

#### **4. Технологиялық процесс**

4.1. «Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауақ еті» тағамын пісіруге шикізат Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының жинағына (1983ж.) сәйкес дайындалады.

4.2. Дайындап алынған тауық тұшасы кесектерге шабылып, сырты қызарғанша қуырылады, содан кейін оны қыш құмыраға салып, оған жапырақтап кесілген шикі картоп пен сәбіз, шала қуырылған пияз, лавр жапырағы, сұз, бұрыш қосылады. Содан кейін оған сорпа немесе су құйып, қуыру шкафында дайын болғанға дейін (40-50 мин) бұқтырылады. Тағам дайын боларға дейін 8-10 минут бұрын қуырылған саңырауқұлақ қосылады.

#### **5. Безендіру, беру, өткізу және сақтау**

5.1. «Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауақ еті» тағамы тағам дайындалған қыш құмырада беріледі. Қыш құмыра тіскебасар тәрелкесінің үстіне қойылып, беті қағаз сүлгімен жабылады.

5.2. Тағамды беру температурасы 65°С кем болмауы тиіс.

5.3. Саңырауқұлақпен бұқтырылған тауық етін өткізу мерзімі, мармитте немесе ыстық плитада сақтау кезінде – технологиялық үрдіс аяқталған сәттен бастап 3 сағаттан аспауы тиіс.



## 6. Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері

### 6.1. Тағамның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі – бір порцияға екі кесек тауық еті; көкөністер кесу пішінін сақтаған, біркелкі орналастырылған

*Консистенциясы* - жұмсақ, нәрлі

*Түсі* – қызғылтсары реңі бар сары түсті

*Дәмі* – қуырылған саңырауқұлақты дәмі келетін, аса тұзды емес

*Иісі* – көкөністермен және қуырылған саңырауқұлақпен бұқтырылған тауық еті

### 6.2. Физикалық-химиялық көрсеткіштер:

Құрғақ хаттардың салмақтық үлесі, % (кем емес) - 20,7

Майдың салмақтық үлесі, % (кем емес) - 3,1

Тұздың салмақтық үлесі, % (көп емес) - 0,7

### 6.3. Микробиологиялық көрсеткіштер:

Мезофильді аэробты және факультативті анаэробты микроорганизмдер саны, 1 г өнімдегі КОЕ, көп емес -  $1 * 10$ . Өнімнің салмағында ішек таяқшалары тобының бактерияларының болуына жол берілмейді, г - 0,01, Өнім салмағында каугулазды оң стафилококктардың болуына жол берілмейді, г - 1,0. Өнім салмағында Proteus болуына жол берілмейді, г - 0,1. Өнім салмағында патогенді микроорганизмдердің, оның ішінде сальмонелдердің болуына жол берілмейді, г – 25

## 7. Тағамдық және энергетикалық құндылығы

| Ақуыздар | Майлар | Көмірсулар | Энергетикалық құндылығы,<br>ккал / кДж |
|----------|--------|------------|--|
| 7,35     | 7,17   | 7,11       | 122/510                                |

*Жауапты әзірлеуші А. Смагулов.*

**Жартылай фабрикаттарға және кулинарлық өнімдерге салалық стандарттар, техникалық шарттар және технологиялық нұсқаулықтар**  
Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары пайдаланатын нормативтік-технологиялық құжаттамаға сондай-ақ мыналар жатады: салалық стандарттар, кәсіпорындар стандарттары, басқа кәсіпорындарды жабдықтау үшін өнеркәсіптік және дайындау кәсіпорындары өндіретін өнімге техникалық шарттар мен технологиялық нұсқаулықтар.

**Салалық стандарттарды** жартылай фабрикаттар мен кулинарлық өнімдерді өндіруді реттейтін негізгі нормативтік құжат бұлып табылады. Салалық стандарттарды (ССТ) қоғамдық тамақтандыру үшін өнім өндіретін ет және сүт өнеркәсібі, тамақ өнеркәсібі, балық шаруашылығы министрліктері әзірлейді және бекітеді.

**Техникалық шарттарды** қоғамдық тамақтандыру өнімін стандарттау бойынша базалық ұйым болып табылатын, қоғамдық тамақтандырудың ғылыми-зерттеу институты әзірлейді. Техникалық шарттар – бұл тек қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жартылай фабрикаттарды өндіруді анықтайтын, негізгі реттеуіш құжат. ССТ және ТШ-да

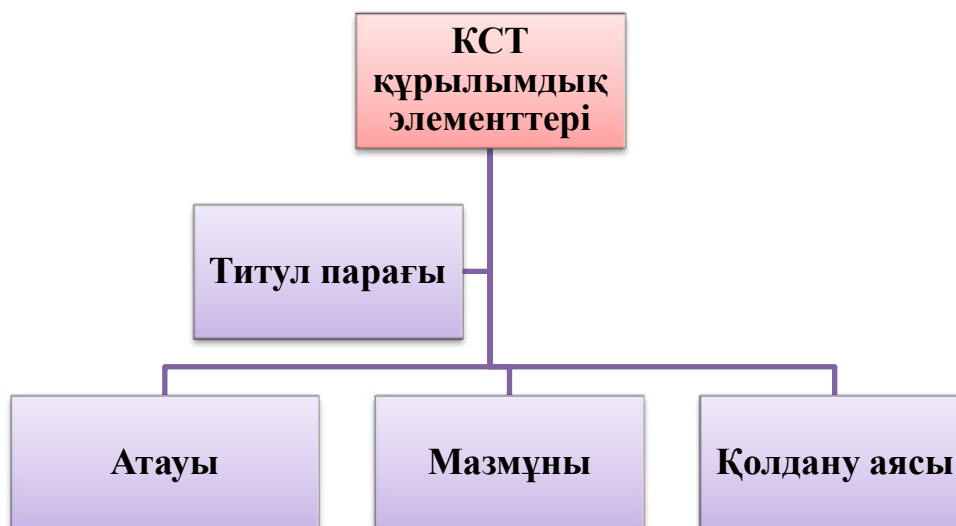
органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша шикізаттар мен жартылай фабрикаттар сапасына қойылатын талаптар берілген. Мысалы «Үйдегідей котлет» жартылай фабрикасына ТШ 10-кестеде келтірілген.

10-кесте - «Үйдегідей котлет» жартылай фабрикасы

| <b>Көрсеткіштер атауы</b>  | <b>Көрсеткіштердің сипаттамасы</b>   |
|--|--|
| Сыртқы түрі  | Котлет пішіні - домалақ, беті кепкен нан ұнына біркелкі аунатылған, шеттері жарылмаған және сынбаған |
| Консистенциясы   | Біртексті, тартылған ет жақсылап араластырылған  |
| Дәмі мен иісі  | Сапалы шикізатқа тән   |
| Құрамындағы ылғалдылық, %, көп емес                              | 66   |
| Кепкен нан ұнына аунатуды ескерумен құрамындағы нан, %, көп емес | 18   |
| Құрамындағы тұз, %   | 1,2-ден 1,5-ке дейін   |

**Технологиялық нұсқаулық** стандарттармен (техникалық шарттар) бірге енгізіледі. Олар өндірілетін жартылай фабрикаттар ассортиментін, сапаға қойылатын талаптарды және шикізат шығысының нормасын, технологиялық процестерді жүргізу тәртібін, орауға және таңбалауға қойылатын талаптарды, сақтау және тасымалдау шарттары мен мерзімдерін анықтайтын негізгі технологиялық құжат болып табылады.

**Кәсіпорындар стандарттары** – суық және жылы өндеудің дәстүрлі емес тәсілдерімен жасалатын кулинарлық өнімдерге, жаңа үрдістерге әзірленеді. Кәсіпорындар стандартының жобасы аумақтық санитарлық эпидемиологиялық қызметпен келісіледі. Кәсіпорынның стандартын кәсіпорынның басшысы өзі анықтайтын мерзімге бекітеді. Кәсіпорынның стандартында баяндалған технологиялық үрдіс мемлекеттік актілермен белгіленген қауіпсіздік көрсеткішін және талаптарын қамтамасыз етуі. Кәсіпорын стандарттары МЕМСТ-ті бұзбауы тиіс.



### 13-сұлба – Кәсіпорын стандартының құрылымдық элементтері

*Ескертпе:* Егер стандарттың қолдану мерзімі шектеулі болса, онда енгізу күнінің орнына «Қолданыста болу мерзімі (жыл, ай, күн) бастап (жыл, ай, күн) дейін» деп көрсетіледі.

Кәсіпорын стандарты бөлімдерінің реттілігі:

- өнім (үрдіс) атауы және қолдану аясы;
- шикізат (тағамдар мен өнімдер үшін) тізбесі;
- шикізат (тағамдар мен өнімдер үшін) сапасына қойылатын талаптар;
- салу нормалары (брутто және нетто, жартылай фабрикаттың және дайын өнімнің шығысы);
- дайындаудың технологиялық үрдісі;
- безендіру, беру, өткізу, сақтау;
- тасымалдау (тағамдар мен өнімдер үшін);
- сынақ әдістері;
- қоршаған ортаны қорғау талаптары;
- тағамдық және энергетикалық құндылық туралы ақпарат.

#### Бөлімдерді ашыпжазу

«**Атауы**»: өнімнің, қызмет көрсету үрдісінің нақты атауы, кәсіпорынның аталмығ стандартын пайдалануға құқық алған кәсіпорындардың нақты тізбесі.

«**Шикізат тізбесі**»: өнімге арналған барлық азық-түліктер, шикізаттың аталмыш түріне нормативтік құжаттама.

«**Шикізат сапасына қойылатын талаптар**»: тағам немесе өнімге арналған шикізаттың барлық түрлерінің нормативтік құжаттар (МЕМСТ, ССТ, ТШ) талаптарына, медициналық-биологиялық және санитарлық нормаларға, сәйкестік сертификатына, сапа куәлігіне сәйкес келуі туралы міндетті жазба.

«**Салу нормалары**» (бөлім атауын қараңыз).

«**Технологиялық үрдіс**» - үрдістің егжей-тегжейлі сипаттамасы; тағамдар мен өнімдер үшін қауіпсіздікті қамтамасыз ететін суық және

жылумен өңдеу тәртібі, дәстүрлі емес тәсілдерді және тамақ қоспаларын қорлану ерекшелігі ерекше көрсетіледі.

**«Безендіру»** - өнімнің әрбір партиясын безендіру ерекшелігі, беру қағидалары, өткізу тәртібі; өткізу және сақтау шарттары мен мерзімдері – ҚР СТ 1.12-2015 «Қоғамдық тамақтандыру. Халыққа өткізілетін кулинарлық өнім. Жалпы техникалық шарттар» стандартына және Санитарлық қағидаларға сәйкес.

**«Тасымалдау»:** оның көрсеткіштері, барлық сыртқы факторлардан қорғау;

**«Буып-түю және таңбалау»** - ыдыстың, буып-түю материалдарының түрі (тамақ өнімдерімен байланысуға арналған ҚР Денсаулық сақтау министрлігі рұқсат еткен), затбелгіге қосылатын айқындамалар (МЕМСТ 17527-2003 сәйкес).

**«Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері»:** органолептика (дәмі, түсі, иісі, консистенциясы); өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін негізгі физикалық-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер (ҚР СТ 1185-2003 қосымшаларына сәйкес)

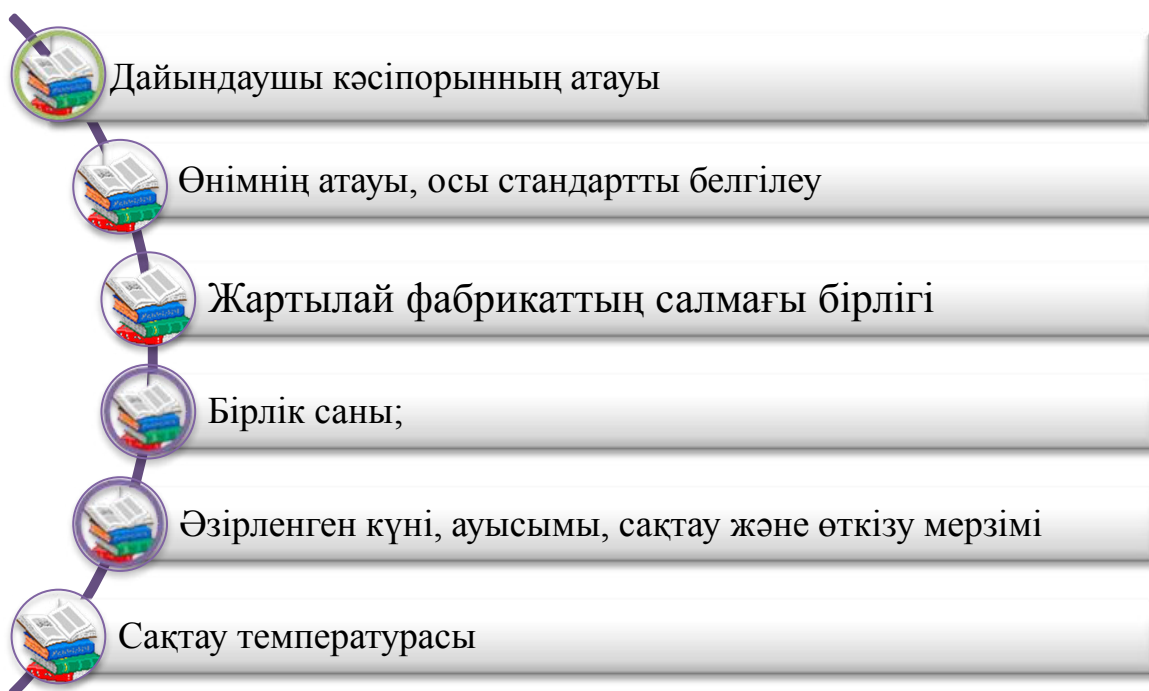
Үрдістер мен қызметтер үшін қызмет көрсету шарттарының тұтынудың гигиеналық, антропометриялық, физиологиялық мүмкіндіктеріне сәйкес келуін сипаттайтын эргономдік талаптарды ескеру керек. Эргономдік талаптарды сақтау қызмет көрсетудің жайлылығын қамтамасыз етеді және тұтынушының денсаулығы мен еңбекке қабілеттілігін сақтауға ықпал етеді.

Өнім қауіпсіздігінің тексерілетін сипаттамалары бойынша зерттеулерді бақылау әдістері мен кезеңділігі көрсетіледі. Қызмет көрсету (үрдіс) шарттары шу, діріл, жарықтандыру, микроклимат деңгейі бойынша нормативтік құжаттама талаптарына (МЕМСТ 12.1-003-2014), ал өрт, жарылыс қауіпсіздігінің көрсеткіштері бойынша МЕМСТ 12.1-044-89 талаптарына сәйкес келуі тиіс. Тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпарат ақуыздың, майлардың, көмірсулардың бар болуы, құранлығы туралы мәліметтерді қамтиды.

Кәсіпорын стандарты директордың бұйрығымен немесе өкімімен қолданысқа енгізіледі.

Жартылай фабрикаттар, кулинарлық және кондитерлік өнімдер дайындайтын кәсіпорын қоғамдық тамақтандырудың басқа кәсіпорындарына немесе бөлшек сауда кәсіпорындарына жіберілетін өнімдердің әрбір партиясын сапа сертификаттарымен және куәлігімен сүйемелдеуге міндетті, аталмыш құжаттардың нөмірлері өнімді босатуға берілетін жүкқұжатқа қойылады.

**Буып-түюдің (ыдыс) әрбір бірлігіне келесі деректерді көрсетумен заттаңбасы жабыстырылуы тиіс:**



#### 14-сұлба – Заттаңбадағы деректер

Нормативтік-технологиялық құжаттама тұтынушылардың өмірі мен денсаулығы үшін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге, өнім сапасын арттыруға, жартылай фабрикаттарды, кулинарлық және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық үрдісін дұрыс ұйымдастыруға ықпал етеді. Нормативтік құжаттарға қойылатын талаптар ғылым, техника және технологияның заманауи жетістіктеріне негізделуі тиіс. Жартылай фабрикаттарды алатын кәсіпорындарда да салалық стандарттар, техникалық шарттар мен технологиялық нұсқаулықтары болуы тиіс, бұл оларға жартылай фабрикаттарды алған кезде олардың сапасын тексеруге, қысқа уақыт сақтауды дұрыс ұйымдастыруға және жартылай фабрикаттарды пайдалануына мүмкіндік береді.

## Ақпаратпен жұмыс жасау

## 1-тапсырма. Оқу материалының негізінде кластерлерді

толтырыңыз:



## Практикалық тапсырма

## 2-тапсырма. Сұрақтарға жауап беріңіз?

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында рецептуралар жинағының қандай түрлері қолданылады?

---

---

---

---

---

Рецептуралар жинағындағы рецептураларда шикізаттың қандай кондициясы қолданылады?

---

---

---

---

Технологиялық карталар қалай құрылады?

---

---

---

---

Техникалық-технологиялық карталардың ерекшелігі неде?

---

---

---

---

Салалық стандарттарға, техникалық шарттарға және технологиялық нұсқаулықтарға сипаттама беріңіз?

---

---

Кәсіпорындар стандарттары қалай әзірленеді?

---

---

**Практикалық тапсырма**      3-тапсырма. Сөздерді кестеге олардың тиесілігіне сәйкес орналастырыңыз.

**КҮНДІЗГІ РАЦИОН, ТЕХНИКАЛЫҚ – ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ КАРТА, ТЕХНИКАЛЫҚ ШАРТТАР, ТЕХНИКАЛЫҚ НҮСҚАУЛЫҚ, КӘСІПОРЫН СТАНДАРТЫ, РЕЦЕПТУРА ЖИНАҒЫ, ДИЕТАЛЫҚ, ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ КАРТА, БАЛАЛАРҒА АРНАЛҒАН, КЕШЕНДІ ТҮСКІ АС ПЕН КЕШКІ АС, БАНКЕТТІК**

| Ас мәзірінің түрлері | Қоғамдық кәсіпорындарының құжаттамасы | тамақтандыру нормативтік |
|----------------------|---------------------------------------|--------------------------|
|                      |                                       |                          |

**Жеке бағалау тапсырмасы**      4-тапсырма. Сабақта берілген ақпаратты таныстырылым сапасын бағалау критерийлеріне сүйене отырып, таныстырылым түрінде ұсыныңыз (5 мин)

| Таныстырылым сапасының критерийлері   |
|---|
| <b>Мазмұны:</b> таныстырылымда сабақ тақырыбы бойынша толық, түсінікті ақпарат қамтылған  |
| <b>Құрылым:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• слайдтар саны мазмұнына және сөз сөйлеу уақытына сай келеді;</li><li>• тақырып бойынша сөз сөйлеу нақты және түсінікті (5 минут сөз сөйлеу үшін 7-ден көп емес слайдтар пайдалану ұсынылады);</li></ul> |



|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• титул слайды мен қорытынды келтірілген слайд бар.</li> </ul>  |
| Сөз сөйлеу нормалары сақталған (мәтінде және сөз сөйлегенде)   |
| <b>Көрнекілік:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• мәтін жеңіл оқылады;</li> <li>• ақпараттың көрнекілік құралдары (кестелер, сұлбалар, графиктер және т.б.) пайдаланылған</li> </ul>             |
| <b>Дизайн:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• слайдтарды безендіру тақырыпқа сай келеді, мазмұнын қабылдауға кедергі келтірмейді;</li> <li>• пайдаланылған түстер саны үштен аспайды.</li> </ul> |
| Таныстырылымға берілген уақытша шектерді сақтау (сөз сөйлеу регламенті 5 минут)  |
| Сөз сөйлеудің түпнұсқа болуы, қисындылығы  |
| Аудиториямен байланысы, шешендік өнерге ие болуы   |
| Сыртқы түрі, ұқыптылығы  |

#### **4-БӨЛІМ. ӨНДІРІС ҚҰРЫЛЫМЫ**

##### **4.1 ТАҚЫРЫП. ӨНДІРІСТІК ИНФРАҚҰРЫЛЫМ. ӨНДІРІСТІК ЦЕХТАРДЫҢ ҮЙ-ЖАЙЛАРДЫҢ БАСҚА ТОПТАРЫМЕН ӨЗАРА ӘРЕКЕТТЕСУІ.**

**Зерделеуге арналған материалдар** Өндірісті ұйымдастырудың мәні тамақ әзірлеудің технологиялық үрдісін дұрыс жүргізуді қамтамасыз ететін жағдайлар туғызуда. Әрбір кәсіпорында өнімді өндірудің технологиялық үрдісіне сәйкес өндірістік бөлімшелер ұйымдастырылады, олар кәсіпорынның өндірістік инфрақұрылымын құрады. Кәсіпорынның өндірістік инфрақұрылымы дегеніміз оның өндірістік бөлімшелерінің (қатысушылар, бөлімдер, цехтар, өндіріс) құрамы, олардың құрылу, орналасу, өндірістік байланыстар нысаны. Кәсіпорынның өндірістік құрылымына әртүрлі факторлар әсер етеді: шығарылатын өнімнің сипаты, оны дайындау технологиясының ерекшеліктері, өндіріс масштабы, басқа кәсіпорындармен өндірістік байланыс нысандары.

Өндірістік құрылымы бойынша кәсіпорынды келесі түрлерге жатқызуға болады:

- толық даярлау орындарын, кулинария дүкендерін және бөлшек сауданы жабдықтау үшін әртүрлі деңгейде дайын күйдегі жартылай фабрикаттар дайындайтын дайындау кәсіпорны;
- Жартылай фабрикаттарда жұмыс жасайтын толық даярлау кәсіпорны; шикізатқа жұмыс істейтін, өндіріс циклы толық кәсіпорын.

*Цех – бұл кәсіпорынның технологиялық жағынан ерекше бөлігі, онда өндірістік аяқталған үрдісі жүргізіледі. Технологиялық үрдістің сипатына және жұмыс көлеміне байланысты цехтарда өндірістік учаскелер, бөлімдер немесе ағымды тізбектер болуы мүмкін.*

**Өндіріс** – бұл цехтарды біріктіретін ірі бөлімше.



|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 1 | <b>ӨНДІРІСТІК УЧАСКЕ</b> | Бұл кәсіпорынның өндірістік үрдістің аяқталған сатысы жүзеге асырылатын бөлігі. Өндірістік саты деп өндірістік үрдістің технологиялық аяқталған бөлігі аталады.  |
| 2 | <b>БӨЛІМ</b>             | Айтарлықтай ірі өндірістік бөлімшелер, олар өндірістік учаске мен цех немесе өндіріс арасындағы аралық саты ретінде ірі цехтарда және өндірісте құрылуы мүмкін. Цехтарда, бөлімдерде, өндірістік учаскелерде жұмыс орындары ұйымдастырылады. |
| 3 | <b>ЖҰМЫС ОРНЫ</b>        | Бұл кәсіпорынның еңбек үрдісі белгілі бір операция бір жұмыскермен немесе жұмыскерлер тобымен орындалатын бөлігі. Цехты құрылымды және цехсыз құрылымды кәсіпорындар болады.   |
| 4 | <b>ЦЕХТЫ ҚҰРЫЛЫМ</b>     | Өндіріс көлемі үлкен, шикізатқа жұмыс әстейтін кәсіпорындарда ұйымдастырылады. Цехтар дайындау (ет, балық, құс басы, ет-балық, көкөніс), толық даярлау (ыстық, суық), мамандандырылған   |

|   |                            |  |
|---|----------------------------|--|
|   |                            | (ұн, кондитерлік, кулинарлық) цехтарға бөлінеді. Жартылай фабрикаттарға жұмыс істейтін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жартылай фабрикаттарды толықтай даярлау цехы, аскөкті өңдеу цехы ұйымдастырылады. Әрбір цехта технологиялық желілер ұйымдастырылады. |
| 5 | ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ЖЕЛІ         | Белгілі бір технологиялық үрдіс үшін қажетті жабдықтармен жарақталған өндіріс учаскесі технологиялық желі деп аталады.   |
| 6 | ӨНДІРІСТІҢ ЦЕХСЫЗ ҚҰРЫЛЫМЫ | Мамандандырылған кәсіпорындарда (дәмхана, кәуәпхана, тұшпарахана және т.б.) шығарылатын өнімнің ассортименті шектеулі, өндірістік бағдарламасының көлемі шағын кәсіпорындарда ұйымдастырылады.   |

Қоғамдық тамақтандыру үй-жайларының құрамы және оларға қойылатын талаптар тиісті санитарлық ережелер және нормалармен анықталады. Үй-жайлардың бес негізгі топтары бар: шикізат пен өнімдерді сақтаудың тиісті тәртібі бар салқындататын камераларда және салқындатылмайтын камераларда уақытша сақтауға арналған;

**Қойма тобы** – шикізат пен өнімдерді тиісті сақтау тәртібі бар салқындату камераларында және салқындатылмайтын қоймаларда уақытша сақтауға арналған.

**Өндірістік топ** – өнімдерді, шикізатты (жартылай фабрикаттар) қайта өңдеуге және дайын өнім шығаруға арналған; өндірістік топ құрамына негізгі (дайындау және толық даярлау), мамандандырылған (кондитерлік, кулинарлық және т.б.) және қосалқы (жуу, нан турау) цехтары кіреді;



**Сауда тобы** – дайын өнімді өткізуге және оны тұтынуды ұйымдастыруға арналған (тарату орындары мен буфеттері бар сауда залдары, кулинария дүкендері, гардероб және санторабы бар вестибюль және т.б.);

**Әкімшілік-тұрмыстық топ** – кәсіпорын жұмыскерлеріне қалыпты еңбек жағдайын туғызуға және демалуына арналған (директор кабинеті, бухгалтерия, себезгісі мен сантораптары бар персонал гардеробы және т.б.).

### 15-сұлба – Үй-жайлардың негізгі топтары

Үй-жайлардың барлық топтары бір-бірімен байланысқан. Үй-жайларды орналастыруға келесі талаптар әзірленген: үй-жайлардың барлық топтары технологиялық үрдістің жүру барысына қарай орналасуы тиіс: ең алдымен қоймалық, өндірістік, сондан кейін саудалық, олармен әкімшілік-тұрмыстық және техникалық үй-жайлардың өзара байланысуы ыңғайлы болуы тиіс;

- үй-жайлардың негізгі топтарының өзара орналасуы келушілер мен қызмет көрсету персоналы ағынының, таза және пайдаланылған ыдыстардың, жартылай фабрикаттардың, шикізаттың және қалдықтардың қабаттаспай, барынша қысқа жолмен байланысуын қамтамасыз етуі тиіс;

- өндіріс технологиясын өзгертуге байланысты үй-жайларды қайта жоспарлауды көздейтін, ғимараттың шағын құрылымына тырысқан жөн;

- үй-жайлардың барлық топтарын орналастыру санитарлық және өртке қарсы талаптар мен қағидаларға сай болуы тиіс;

- барлық өндірістік және қойма үй-жайларына әрлі-берлі кіріп-шығуға болмайды, өндірістік және тұрмыстық үй-жайлардың кіреберісі шаруашылық аула жағынан, ал сауда үй-жайларына кіреберіс даладан; олар тұрғын үй-жайларға кіруден оқшаулануы тиіс;

- сауда үй-жайлары келушілердің қоғалысына қарай орналастырылады; өрт болған жағдайда олардың қозғалуын қысқарту мүмкіндігі және адамдарды эвакуациялау қарастырылады.

### Практикалық тапсырма

#### 1-тапсырма. Толықтырыңыз!

➤ Кәсіпорынның *өндірістік* *инфрақұрылымы* *дегеніміз*

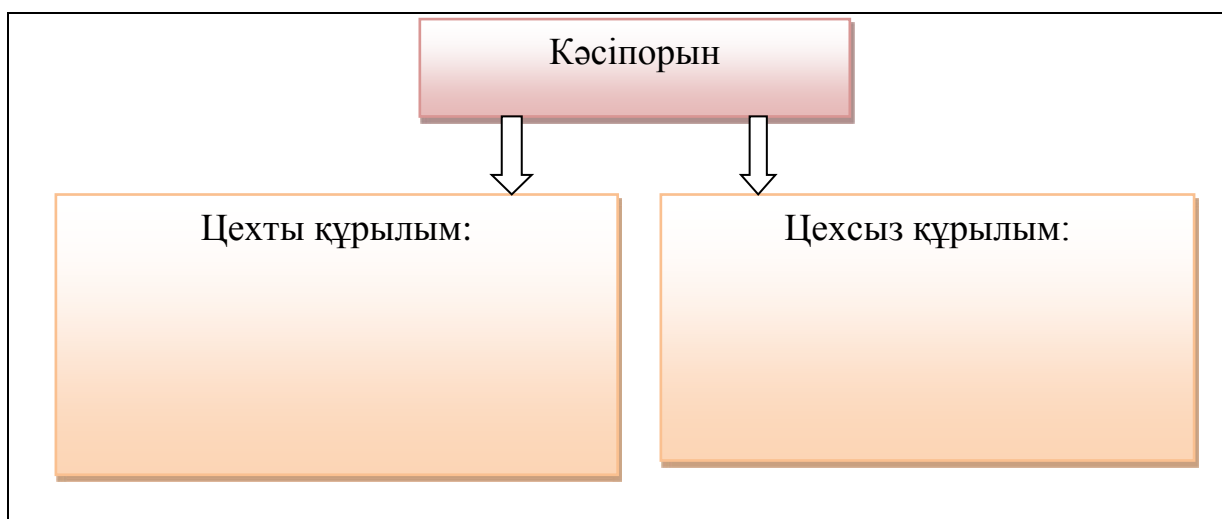
---

---

- Кәсіпорынның **өндірістік құрылымына** мыналар әсер етеді \_\_\_\_\_
- **Өндірістік құрылымы бойынша** кәсіпорынды келесі түрлерге жатқызуға болады \_\_\_\_\_
- **Өндіріс** \_\_\_\_\_
- **Цех - бұл** \_\_\_\_\_
- **Өндірістік учаске – бұл** \_\_\_\_\_
- **Бөлім – бұл** \_\_\_\_\_
- **Жұмыс орны – бұл** \_\_\_\_\_

### Практикалық тапсырма

#### 2-тапсырма. Түсіндіріңіз!



### Жеке бағалау тапсырмасы

#### Дұрыс жауапты таңдаңыз:

#### 1. Өндіріс - бұл

- a) цехтарды біріктіретін ірі бөлімше
- b) өндірістің аяқталған үрдісі өтетін, кәсіпорынның технологиялық жағынан ерешекше бөлігі
- c) өндірістік үрдістің аяқталған сатысы жүзеге асырылатын, кәсіпорынның бір бөлігі

- д) еңбек үрдісін бір жұмыскер немесе белгілі бір операцияларды атқаратын жұмыскерлер тобы орындайтын, кәсіпорынның бір бөлігі
- е) өндірістік учаске мен цех немесе өндіріс арасындағы аралық саты

## **2. Жұмыс орны - бұл**

- а) өндірістің аяқталған үрдісі өтетін, кәсіпорынның технологиялық жағынан ерешекше бөлігі
- б) өндірістік үрдістің аяқталған сатысы жүзеге асырылатын, кәсіпорынның бір бөлігі
- с) цехтарды біріктіретін бөлімше
- д) өндірістік учаске мен цех немесе өндіріс арасындағы аралық саты
- е) еңбек үрдісін бір жұмыскер немесе белгілі бір операцияларды атқаратын жұмыскерлер тобы орындайтын, кәсіпорынның бір бөлігі

## **3. Өндірістік учаске – бұл**

- а) еңбек үрдісін бір жұмыскер немесе белгілі бір операцияларды атқаратын жұмыскерлер тобы орындайтын, кәсіпорынның бір бөлігі
- б) өндірістік үрдістің аяқталған сатысы жүзеге асырылатын, кәсіпорынның бір бөлігі
- с) өндірістің аяқталған үрдісі өтетін, кәсіпорынның технологиялық жағынан ерешекше бөлігі
- д) цехтарды біріктіретін бөлімше
- е) өндірістік учаске мен цех немесе өндіріс арасындағы аралық саты

## **4. Цехтарды біріктіретін, ірі бөлімше:**

- а) өндіріс
- б) бөлім
- с) учаске
- д) цех
- е) дәмхана

## **5. Өндірістік үрдістің аяқталған сатысы жүзеге асырылатын, кәсіпорынның бір бөлігі:**

- а) үй-жай
- б) цех
- с) өндіріс
- д) бөлім
- е) өндірістік учаске

## **6. Еңбек үрдісін бір жұмыскер немесе белгілі бір операцияларды атқаратын жұмыскерлер тобы орындайтын, кәсіпорынның бір бөлігі.**

- а) бөлім
- б) жұмыс орны
- с) цех
- д) үй-жай

е) өндірістік учаске

**7. Өндірістік үй-жайлар қайда орналасуы тиіс:**

а) кафеде

б) зауыт аумағында

с) жерүсті қабаттарда

д) мейрамханаларда

е) барларда

**8. Әрбір кәсіпорында өнім шығарудың технологиялық үрдісіне сәйкес өндірістік бөлімделер ұйымдастырылады, олар келесіні құрайды:**

а) өндірістік инфрақұрылымды

б) шығарылатын өнімнің ассортиментін

с) жұмыс істеу уақытын

д) кәсіпорын түрін

е) кәсіпорынның қуатын

## **4.2 ТАҚЫРЫП. ОҢТАЙЛЫ ЕҢБЕК ЖАҒДАЙЛАРЫН ТУҒЫЗУҒА ҚОЙЫЛАТЫН НЕГІЗГІ ТАЛАПТАР**

**Зерделеуге арналған материалдар**

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірістік үрдісті табысты орындау үшін:



Өндірістік үй-жайлар жерүсті қабаттарда орналасып, солтүстікке және солтүстік-батысқа қарай бағыт алуы тиіс. Өндірістік үй-жайлардың құрамы мен алаңы кәсіпорындардың түрі мен қуатына байланысты Құрылыс нормаларымен және жобалау қағидаларымен анықталады.

Өндірістік үй-жайлардың ауданы қауіпсіз еңбек жағдайларын қамтамасыз етіп, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтауы тиіс. Аудан әртүрлі технологиялық жабдықты орналастыруға арналған пайдалы ауданнан, сондай-ақ өтетін жолдар ауданынан құралады.

Өндірістік үй-жайлардың ауданы келесі формуламен есептеледі:

$$S_{\text{жалпы}} = \frac{S_{\text{пайд}}}{K_{\text{сп}}}$$

мұндағы  $S_{\text{жалпы}}$  – цехтың жалпы ауданы, м<sup>2</sup>;

$S_{\text{пайд}}$  – жабдықтар қойылған цехтың пайдалы ауданы, м<sup>2</sup>;

$K_{\text{сп}}$  – жабдықтар арасындағы өтетін жерді ескеретін, алаңды пайдалану коэффициенті.

Болжалды есептеу үшін алаңды пайдаланудың келесі коэффициенттері қабылданған: ыстық цех үшін - 0,25-0,3; суық цех үшін - 0,35-0,4; дайындау цехтары үшін - 0,35.



Мысалы. 100 орынға арналған мейрамхананың суық цехының жалпы ауданын анықтау, егер максималды ауысымда цехта жұмыс істейтін адамдардың саны белгілі болса - 4 адам. Өндірістік үстелдердің санын келесі формуламен анықтаймыз

$$L = l_p R_{\max}$$

мұндағы  $L$  – орнатуға жататын, өндірістік үстелдердің жалпы ұзындығы, м;

$R_{\max}$  – максималды ауысымда жұмыс істейтіндер саны, адам;

$l_p$  – қосалқы операцияларды орындау үшін бір жұмыскерге келетін үстел ұзындығының нормасы (1,25 м).

$$L = 1,25 \cdot 4 = 5 \text{ м.}$$

Өндірістік үстелдердің жалпы ұзындығына қарап, олардың нақты түрлерін таңдаймыз: ұзындығы 1,68 м СОЭСМ-2 салқындату шкафы бар өндірістік секциялық-модульдық үстел - 1 бірлік; ұзындығы 1,05 м СП-1050 өндірістік үстелі - 3 бірлік. Сөйтіп, үстелдердің жалпы ұзындығы 4,83 м құрайды.

Өндірістік қажеттілікті ескерумен ВМ-1Б жуу ваннасын таңдаймыз. Содан кейін жарақтандыру нормалары бойынша суық цех үшін механикалық және тоңазыту жабдықтарының санын анықтап, олардың өлшемдерін есетейміз. Цехтың пайдалы және жалпы аудандарын есептеу 11-кестеде келтірілген.

11-кесте – Суық цехының пайдалы жалпы ауданын есептеу

| Жабдықтың атауы            | Марка түрі | Бірлік саны | Габариттері, мм |     | Бір бірлік жабдықтың ауданы | Жабдық алып тұрған жалпы аудан |
|----------------------------|------------|-------------|-----------------|-----|-----------------------------|--------------------------------|
|                            |            |             | ұзындығы        | ені |                             |                                |
| Әмбебап жетек              | П-П        | 1           | 540             | 300 | 0.162                       | 0.162                          |
| Салқындату шкафы           | ШХ-080М    | 1           | 1500            | 750 | 1.125                       | 1.125                          |
| Салқындату шкафы бар үстел | СОЭСМ-2    | 1           | 1680            | 840 | 1.411                       | 1.411                          |
| Өндірістік үстел           | СП-1050    | 3           | 1050            | 840 | 2.646                       | 2.646                          |
| Жуу ваннасы                | ВМ-1Б      | 1           | 840             | 840 | 0.705                       | 0.705                          |
| Тарату үстелшесі           | СРСМ       | 1           | 1470            | 840 | 1.235                       | 1.235                          |
| Шұңғылша                   |            | 1           | 500             | 400 | 0.200                       | 0.200                          |

$$\Sigma S_{\text{пайдалы}} = 7,484$$

Біздің мысалымызда суық цехының ауданы  $18,7 \text{ м}^2$  ( $7,484 / 0,4$ ) құрайды. Жұмыс істейтін бір адамға келетін аудан нормасы бойынша өндірістік үй-жайлар келесі формуламен анықталады:

$$S_{\text{общ}} = N \cdot n$$

мұндағы  $S_{\text{жалпы}}$  - цехтың жалпы ауданы,  $\text{м}^2$ ;

$N$  – цехтағы жұмыскерлердің саны;

$n$  – жұмыс істейтін бір адамға келетін аудан нормасы,  $\text{м}^2$ .

Ауданның қабылданған нормасы,  $\text{м}^2$ : ыстық цех үшін - 7-10; суық цех үшін - 6-8; дайындау цехтары үшін - 4-6.

Өндірістік үй-жайлардың биіктігі 3,3 м кем болмауы тиіс. Еденнен 1,8 м биіктіктегі қабырғалар керамикалық тақтамен қапталып, қалған бөлігі ашық желімді бояумен боялады.

Заманауи үй-жайларда қабырғалар бүкіл биіктігімен ашық керамикалық тақтамен қапталады, бұл санитарлық өңдеу шарттарын жақсартады. Едендер су өткізбеуі, басқышқа қарай шамалы еңіс болы тиіс, олар метхал тақтамен немесе санитарлық-гигиеналық талаптарға жауап беретін басқа материалдармен жабылады. Өндірістік үй-жайларда оңтайлы микроклимат туғызу қажет.

Микроклимат факторларына ауа температурасы, ылғалдылығы және қозғалу жылдамдығы жатады. Ыстық және кондитерлік цехтардың микроклиматына жабдықтардың қыздырылған үстіңгі беттерінен берілетін жылу сәулелері де әсер етеді. Қыздырылған плитаның ашық беткі қабаты сәулелер бөледі, соның салдарынан жұмыскерге ыстық өтуі мүмкін. Дайындау және суық цехтардағы оңтайлы температура  $16-18^\circ\text{C}$ , ыстық және кондитерлік цехтарда  $23-25^\circ\text{C}$  шегінде болуы тиіс. Цехтардағы ауаның салыстырмалы ылғалдығы 60-70%. Осы микроклиматтық жағдайлар ағынды-сорғылы желдету қондырғысы арқылы туғызылады. Ыстық цехтарда жалпы желдетуден басқа жергілікті желдету пайдаланылады, секциялық модуляцияланған жабдықтардың (плита, таба, фритюрница, мармитами) үстіне жергілікті желдету сорғылары орнатылады, олар буды сорып алады. Заманауи кәсіпорындарда оңтайлы микроклимат туғызу үшін автоматты ауа баптау қондырғыларын пайдаланған жөн.

Өндірістік үй-жайларды және жұмыс орнын жарықтандыру жұмыскерлердің шаршағанын басу, жарақаттанудың алдын алудың маңызды шарты болып табылады. Цехтарда міндетті түрде табиғи жарықтандыру болуы тиіс. Жарықтандыру коэффициенті (терезе ауданының еден ауданына қатынасы) 1:6 кем болмауы, ал жұмыс орнының терезеден алшақтығы 8 м көп болмауы тиіс. Өндірістік үстелдер аспаз терезеге қарап жұмыс істейтіндей немесе жарық сол жақтан түсетіндей етіп орналастырылады.

Жасанды жарықтандыру үшін люминесцентті шамдар немесе қызу шамдары пайдаланылады. Шамдарды таңдаған кезде норманы сақтау қажет цехтың 1 м<sup>2</sup> ауданына 20 Вт тиесілі болуы тиіс.

Өндірістік үй-жайларда жуу-ванналарына, электр қайнатқыштарға, тамақ пісіру қазандарына ыстық және суық су келтірілуі тиіс. Кәріз ваннаны, тамақ пісіру қазандарын пайдаланған кезде ағын суларды жоюды қамтамасыз етеді. Механикалық және тоңазыту жабдықтары жұмыс істеп тұрғанда өндірістік цехтарда шу болады. Өндірістік үй-жайларда шудың рұқсат етілетін деңгейі 60-75 Дб. Өндірістік үй-жайларда шу деңгейін келесі жолдармен төмендетуге болады:

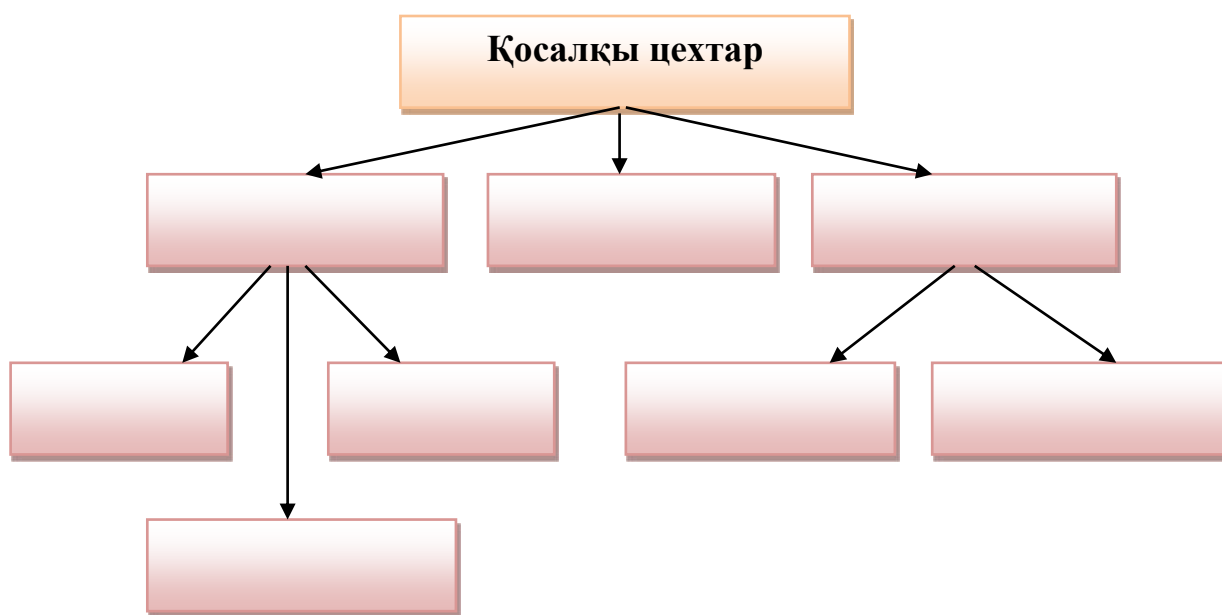
- дыбыс жұтатын материалдарды қолдану;
- дыбыс жұту қаптамасын қолданумен амортизаторларға электр қозғалтқыштар орнату, жабдықтарды дірілсіңіргіш іргетастарға орнату;
- жабдық жұмыс істеп тұрғанда шуды арттыратын ақауларды уақытылы жою;
- машина мен механизмдердің қозғалмалы бөліктерін бекітуді үнемі қадағалау, амортизациялық төсемдердің жай күйін, майлануын тексеру және т.б.;
- жабдықты уақытылы жөндеу және алдын алу;
- жабдықтарды дауындаушы-зауыт паспортында көрсетілген тәртіпте пайдалану;
- жұмыс орнын, машиналар мен механизмдерді шу адамға барынша аз әсер ететіндей күйде орналастыру;
- түскі ас залдарындағы официанттардың, бармендердің, буфетшілердің жұмыс орындарын эстрададан, акустикалық жүйелерден алшақ, шуы аз жерлерге орналастыру;
- келушілерге арналған үй-жайларда музыкалық безендірудің шығыс қуатын шектеу;
- жұмыскерлердің қысқа уақытта демалу орындарын дыбыс оқшаулау және дыбыс жұтатын құралдармен жабдықталған үй-жайларда ұйымдастыру;
- ыстық цехтарда аспалы төбелер орнату.



**Практикалық тапсырма 2-тапсырма. Келесі сұрақтарға жауап беріңіз?**

- 1) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының мамандандырылған цехтарының ерекшелігі қандай? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 2) Мамандандырылған цехтар мысалдарын келтіріңіз? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 3) Оларға қандай талаптар қойылады? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Практикалық тапсырма 3-тапсырма. Келесі сұрақтарға жауап беріңіз.**



**Жеке бағалау тапсырмасы Дұрыс жауапты таңдаңыз:**

**1. Ыстық цехқа арналған алаң нормалары (м<sup>2</sup>)**

- a) 4-6
- b) 6-8
- c) 7-10
- d) 10-12
- e) 12-14

**2. Суық цехқа арналған алаң нормалары (м<sup>2</sup>)**

- a) 6-8
- b) 8-10
- c) 10-12
- d) 12-14
- e) 18-20

**3. Дайындау цехтарына арналған алаң нормалары (м<sup>2</sup>)**

- a) 4-6
- b) 6-8
- c) 7-10
- d) 10-12
- e) 12-14

**4. Өндірістік үй-жайлардың биіктігі қандай өлшемнен кем болмауы тиіс (м)**

- a) 2,0
- b) 2,5
- c) 3,0
- d) 3,3
- e) 3,5

**5. Дайындау цехтарындағы оңтайлы температура (°C)**

- a) 30-35
- b) 25-30
- c) 22-25
- d) 18-20
- e) 16-18

**6. Ыстық және кондитерлік цехтардағы оңтайлы температура (°C)**

- a) 30-35
- b) 25-30
- c) 23-25
- d) 20-25
- e) 18-20

**7. Цехтардағы ауаның салыстырмалы ылғалдылығы (%)**

- a) 40-50
- b) 50-60
- c) 60-70
- d) 70-80
- e) 80-90

### 4.3-ТАҚЫРЫП. ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫН ҰЙЫМДАСТЫРУҒА ҚОЙЫЛАТЫН НЕГІЗГІ ТАЛАПТАР

**Зерделеуге арналған материалдар** Жұмыс орны деп жұмыскер тиісті жабдықтарды, ыдысты, мүкәммалды, құрал-саймандарды пайдалана отырып, жекелеген операцияларды орындайтын өндірістік алаңның бөлігін айтады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы жұмыс орнының кәсіпорынның түріне, оның қуатына, орындалатын операциялардың сипатына, шығарылатын өнімнің ассортиментіне байланысты өз ерекшеліктері бар.

Жұмыс орнының алаңы жабдықты тиімді орналастыруды, қауіпсіз еңбек жағдайларын туғызуды, сондай-ақ мүкәммалды, құралдарды ыңғайлы орналастыруды қамтамасыз етіндей жеткілікті болуы тиіс.

Жұмыс орындары мамандандырылған және әмбебап болуы мүмкін. Мамандандырылған жұмыс орындары кірі кәсіпорындарда ұйымдастырылады, онда жұмыскер жұмыс күні ішінде бір немесе бірнеше біртекті операцияларды орындайды.

Орта және шағын кәсіпорындарда әмбебап жұмыс орындары басым, онда бірнеше біртекті операциялар жүзеге асырылады. Жұмыс орындарын ұйымдастырғанда адамның дене бітімінің антропометриялық деректері ескеріледі, яғни адамның бойы негізінде жұмыс орнының тереңдігі, биіктігі және бір жұмыскерге жұмыс фронты анықталады (12-кесте).

12-кесте – Өндірістік жұмыс үстелдерінің, жабдықтың жұмыс бетінің ұсынылатын биіктігі

| Өндірістік үстелдер, жабдықтар және жұмыс жасау қалпы | Адамның бойы келесідей болғадағы биіктік, мм |      |      |
|---|--|------|------|
|   | тапал  | орта | ұзын |
| Отырып жұмыс жасау кезіндегі өндірістік үстелдер      | 700  | 725  | 750  |
| Жабдықтың жұмыс беті: отырып жұмыс жасаған кезде      | 800  | 825  | 850  |
| Тұрып жұмыс жасаған кезде                             | 1000   | 1050 | 1100 |

Секциялық модуляцияланған жабдықты әзірлеу кезінде жоғарыда аталған факторлар ескерілді. Өндірістік жабдықтардың өлшемдері жұмыс жасайтын адамның денесі мен қолдары айтарлықтай ыңғайлы күйде болатындай болуы тиіс.

Аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру тәжірибесі көрсеткендей, еденнен бастап әдетте ыдыс-аяқтардың қоры қойылатын үстелдің жоғарғы

сөресіне дейінгі қашықтық 1750 мм аспауы тиіс. Еденнен бастап орта сөреге дейінгі оңтайлы қашықтық - 1500 мм. Бұл аймақ аспаз үшін айтарлықтай ыңғайлы болып табылады. Үстелде мүкәммал, құрал-саймандар салуға арналған жылжымалы ұяшықтар болса өте ыңғайлы. Үстелдің төменгі бөлігінде ыдыс-аяққа, азық-түлік кесетін тақтаға арналған болуы тиіс.

Секциялық модуляцияланған үстелдер салқындататын шыны шкафы бар шағын механизацияға арналған. Өндірістік үстелдер мен ванналардың жанына аяғы бар ағаш сөрелер орнатылады. Жұмыс жасауға ыңғайлы болу үшін үстелдердің биіктігі жұмыскердің шынтағы мен үстелдің беткі жағы арасындағы қашықтық 200-250 мм аспайтындай болуы тиіс.

Заттың тез арада көріну бұрышы  $18^\circ$  құрайды. Көзбен көрудің осы секторында жұмыскер тез арада көруі тиіс заттар орналассады. Тиімді көру бұрышы  $30^\circ$  аспауы тиіс. Адамға орташа алғанда көру бұрышы  $120^\circ$ , сондықтан өндірістік үстелдің ұзындығы 1,5 м аспауы тиіс.

Жұмыс орны аймағындағы жеткілікті алаң өндірістік жаракат алуды болдырмайды, жабдықты пайдалану және жөндеу кезінде оған тақалуды қамтамасыз етеді.

Жабдықты орналастыру кезінде келесі рұқсат етілген қашықтықтарды сақтау ұсынылады:

|   |         |
|---|---------|
| Жұмыс орындары екіжақты орналастырған және желілер ұзындығы 3 м дейін болған кезде механикалық емес жабдықтардың екі технологиялық желілерінің арасындағы | 1,2     |
| 3 м асқанда   | 1,5     |
| Қабырға мен механикалық емес жабдықтың технологиялық желілері арасындағы  | 0,1-0,2 |
| Қабырға мен механикалық жабдық арасындағы   | 0,2-0,4 |
| Қабырға мен жылу жабдығы арасындағы   | 0,4     |
| Жылу жабдығының технологиялық желісі мен тарату желісінің аласындағы  | 1,5     |
| Жылу және механикалық емес жабдықтың жұмыс фронттары арасындағы   | 1,5     |
| Пісіру қазандары секцияларының жұмыс фронттары арасындағы   | 2,0     |
| Желіге орнатылған электр қазандары арасындағы   | 0,75    |
| Жылу беретін жабдықтың технологиялық желілері арасындағы  | 1,5     |
| Көкөніс цехындағы қабырға мен көкөністерді тазалаушының жұмыс орны арасындағы   | 0,8     |

Әрбір жұмыс орны құралдардың, мүкәммалдың және ыдыс-аяқтың жеткілікті санымен қамтамасыз етілуі тиіс. Ыдыс-аяқ пен мүкәммал кәсіпорынның түрі мен қуатына байланысты Жабдықтау нормаларына сәйкес таңдалады. Өндірістік мүкәммалға келесі талаптар қойылады: жұмыста беріктік, сенімділік, эстетикалық және т.б.

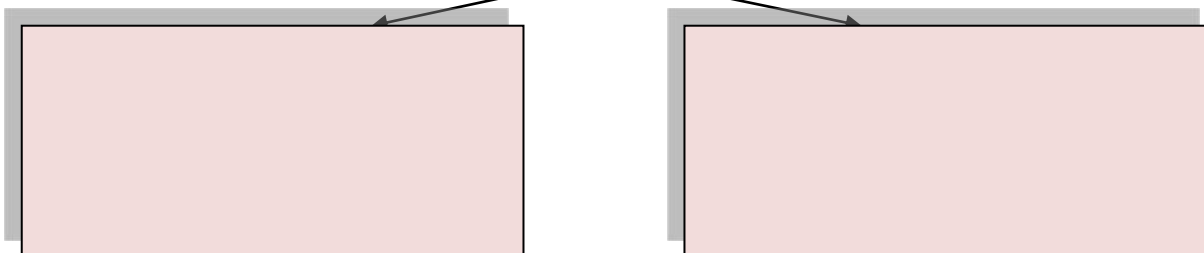


Мүкәммалға, ыдыс-аяққа, құралдарға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар СанҚжН-мен анықталған, оларға сәйкес ыдыс-аяқ, мүкәммал және құралдар зиянсыз және адамның денсаулығы мен қоршаған ортаға қауіпсіз материалдардан жасалуы тиіс.

**Практикалық тапсырма**

**1-тапсырма. Бос орындарды толтырыңыз?**

**Цехтың жұмыс орындары**



**Практикалық тапсырма**

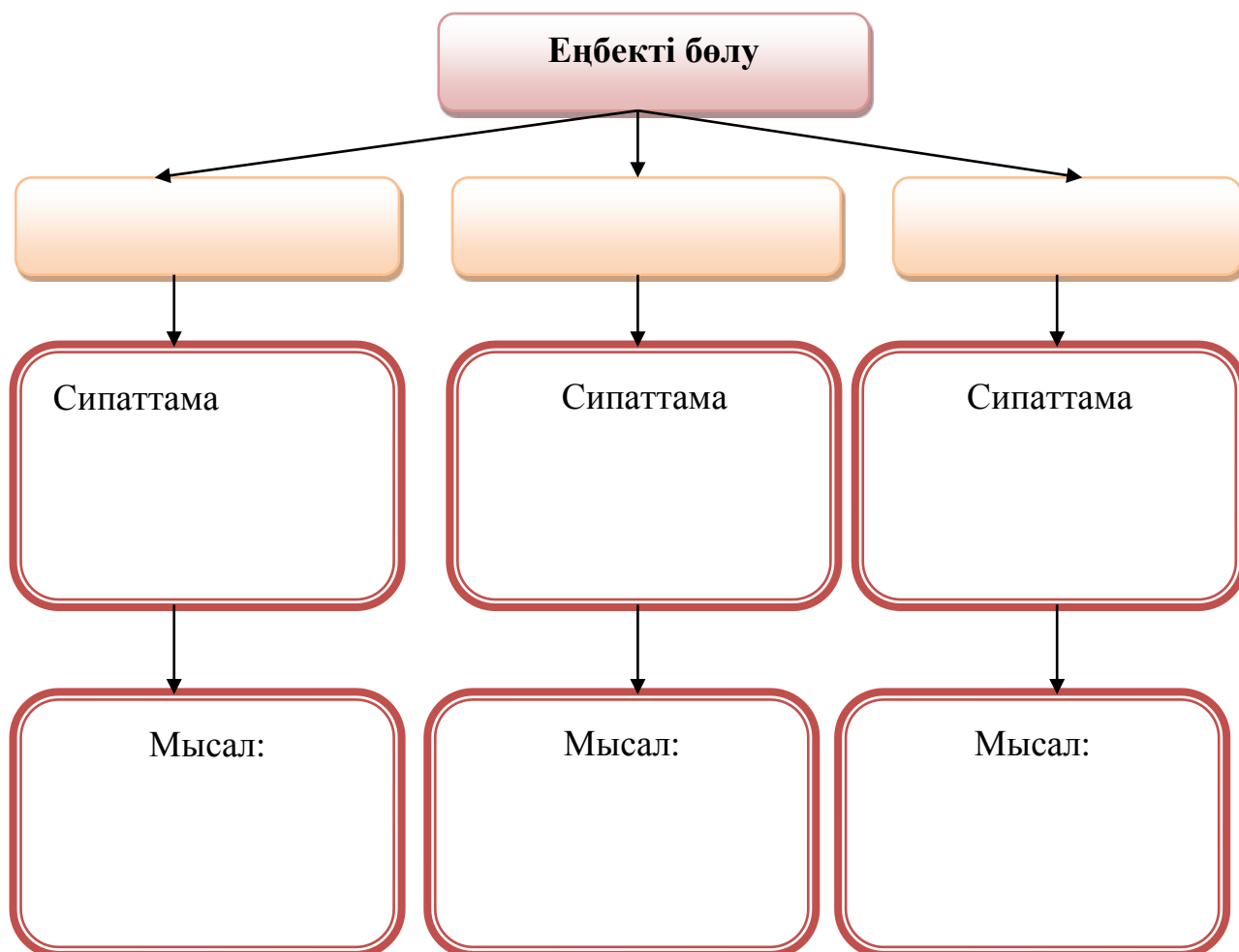
**2-тапсырма. Еңбекті тиімді ұйымдастырудың негізгі бағыттарын**

**жазыңыз.**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

## Практикалық тапсырма

## 2-тапсырма. Сұлбаны толтырыңыз



## Жеке бағалау тапсырмасы

## 5-тапсырма. Келесі сұрақтарға жауап беріңіз?

1. Жұмыс орны дегеніміз не?
2. Жұмыс орны ауданының өлшемдеріне қандай талаптар қойылады?
3. Жұмыс орындарын қалай ажыратуға болады?
4. Жұмыс орнын ұйымдастыруға қандай талаптар қойылады?
5. Секциялық модуляцияланған үстелдердің қандай түрлері бар?
6. Жабдықтарды орналастыру кезінде қандай қашықтық рұқсат етіледі?

## Кәсіби терминдер сөздігі

| <b>Қазақ тілі</b>               | <b>Русский</b>                      | <b>Английский</b>                |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Акционерлік қоғам               | Акционерное общество                | Joint stock company              |
| Әкімшілік тұрмыстық топ         | Административно бытовая группа      | Administrative household group   |
| Цехсыз құрылым                  | Бесцеховая структура                | No-shop structure                |
| Шарт                            | Договор                             | contract                         |
| Жеткізу шарты                   | Договор поставки                    | supply contract                  |
| Жеткізу                         | Доставка                            | delivery                         |
| Жеке меншік кәсіпорын           | Индивидуальное частное предприятие  | individual private enterprise    |
| Орналастыру                     | Компановка                          | layout                           |
| Логистика                       | Логистика                           | logistics                        |
| Жүккүжат                        | Накладная                           | invoice                          |
| Қоғам                           | Общество                            | Society                          |
| Жедел жоспарлау                 | Оперативное планирование            | Operational planning             |
| Бөлімше                         | Отделения                           | departments                      |
| Салалық стандарттар             | Отраслевые стандарты (ОСТы)         | Industry standards               |
| Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны | Предприятие общественного питания - | public catering establishment    |
| Қабылдау                        | Приемка                             | acceptance                       |
| Өндіріс                         | Производства                        | Productions                      |
| Өндірістік учаске               | Производственный участок            | Production area                  |
| Өндірістік топ                  | Производственная группа             | Production group                 |
| Қызмет көрсету үрдісі           | Процесс обслуживания                | Maintenance process              |
| Жұмыс орны                      | Рабочее место                       | job                              |
| Қойма                           | Склад                               | warehouse                        |
| Қоймалық топ                    | Складская группа                    | Warehouse group                  |
| Жабдықтау                       | Снабжение                           | supply                           |
| Кәсіпорын стандарты (КСТ)       | Стандарты предприятий (СТП)         | Enterprise standards             |
| Шот – фактура                   | Счёт-фактура                        | Invoice                          |
| Техникалық-технологиялық карта  | Технико-технологические карты (ТТК) | Technical and technological maps |
| Техникалық шарттар (ТШ)         | Техническое условие (ТУ)            | Technical condition              |
| Технологиялық нұсқаулық (ТН)    | Технологические инструкции (ТИ)     | Technological instructions       |
| Технологиялық карталар          | Технологические карты               | technological map                |

|                              |                                  |                     |
|------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Технологиялық желі           | Технологической линия            | Technological line  |
| Ыдыс                         | Тара                             | container           |
| Ыдысайналымы                 | Тараобарот                       | trade turnover      |
| Ыдысжабдығы                  | Тараобарудование                 | packaging equipment |
| Тауарқозғалысы               | Товародвижение                   | goods turnover      |
| Тауарлы-көліктік жүкқұжат    | Товарно – транспортная накладная | Bill of lading      |
| Сауда-саттық топ             | Торговая группа                  | Trade group         |
| Қоғамдық тамақтандыр қызметі | Услуга общественного питания     | Catering service    |
| Цехты құрылым                | Цеховая структура                | Shop structure      |

## **Қорытынды**

Осы оқулықта қоғамдық тамақтандыруды дамытудың негізгі бағыттары көрсетілген, нормативтік талаптарға сәйкес кәсіпорындардың түрлеріне сипаттама берілген.

Арнайы бөлімдер тамақтану кәсіпорындарын ұйымдастырудың практикалық сұрақтарына арналған; қойма және ыдыс-аяқ шаруашылығы жұмысын ұйымдастыру толықтай сипатталған, сондай-ақ өндірісті жедел жоспарлау қарастырылған; өндірістегі еңбекті ұйымдастыру және нормалар негіздері берілген.

Оқу – тәжірибелік оқулық тек студенттерге ғана емес, сондай-ақ сабақтарды дайындау және өткізу кезінде оқытушыларға да пайдалы болады.

## Әдебиет

1. «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» ҚР Заңы.
2. Е.Д. Аграновский Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндірісті ұйымдастыру. - М.: Экономика, 1990ж.
3. М.М. Аносова, Л.С. Кучер Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндірісті ұйымдастыру. - М.: Экономика, 1985.
4. Технологиялық нормативтер жинағы. - М.: «Пчелка» ЖШС, 1994, 1996.
5. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен кулинарлық өнімдер рецептураларының жинағы 1983ж.
6. Шектепке дейінгі білім беру мекемелерінің балаларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен кулинарлық өнімдер жинағы / М.П.Огильный мен В.А.Тутельяның редакциясымен – М.: ДеЛи принт, 2010, 92б.
7. МЕМСТ 30389-2013 Қоғамдық тамақтандыру қызметтері. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары. Жіктеуіш және жалпы талаптар.
8. МЕМСТ 12.1-044-89 – Заттардың және материалдардың өрт, жарылыс қауіптілігі
9. ҚР СТ 1185 – 2003 – Өнімнің, заттардың және материалдардың өауіпсіздік паспорты
10. МЕМСТ 17527 -2014 – Орау. Терминдер мен анықтамалар
11. ҚР СТ 1.12-2015 – Қоғамдық тамақтадыру
12. 2015 жылғы 19 наурыздағы № 234 «Қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары
13. Санпин № 4.01.013.97 «Ерекше тез бүлінетін өнімдерді сақтау шарттары, мерзімдері»
14. Л.А. Радченко Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндірісті ұйымдастыру. Оқулық. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
15. «Тамақтану және қоғам» журналы. М.: Молодая гвардия 2000-2004 жж.

Г.Т. УВАКАСОВА, Ш.К. ХАСЕНОВА,  
Ж.А. АМАНКЕЛДЫ, М.Д. САБРАЛИЕВА

## ТАМАҚТАНДЫРУ КӘСІПОРЫНДАРЫНДА ӨНДІРІСТІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Басуға 10.12.2018 ж. қол қойылды Пішімі 60\*84 1/8  
Цифрлық баспа  
Шартты басп.т. 12. Таралымы 32 экз.

«Профи Полиграф» компаниясында басылған