**Mavzu** : Mehmonlardan buyurtmalar olish.

**Reja:**

1.Mehmonlarni kutib olish.

 2.Buyurtma qabul qilish.

 3.Buyurtmalarni bajarish.

4.Taomlar berishning asosiy usullari.

5.Mijozlar bilan hisob-kitob qilish.

 **Mehmonlarni kutib olish**

Restoranda xizmat qilishning quyidagi an’anaviy shakllari qo‘llaniladi:

 1. Kundalik xizmat.

 2. Banketlarda xizmat qilish.

 3. Xizmat qilishning maxsus shakli.

 Restoranga mehmonlarning oqimi kelishi uzluksiz davom etganda mijozlarga kundalik xizmat qilish kuchayadi. Restoran xizmati quyidagi asosiy elementlardan iborat:

- xo‘randalarni kutib olish va joy-joyiga o‘tkazish; - buyurtmalar qabul qilish;

 - buyurtmalarni bajarish;

 - buyurilgan taom va ichimliklarni olib kelib berish;

 - xizmat so‘ngida hisob-kitob qilish.

 Restoran zaliga kirishda keluvchilar kutib olinadi, stollarga kuzatib qo‘yiladi va taomnoma bilan tanishtiriladi. Taom va ichimliklar tanlashda yordam beriladi. Buyurtma qabul qilinadi.

 Keluvchilarni kutilgan aziz mehmon kabi, birinchi kimga ro‘baro bo‘lsa, ular kutib oladi: eng avval mehmonlarni shveysar va garderob sohibi, so‘ngra bosh ofitsiant va ofitsiant qabul qiladi.

 Garderob sohibi keluvchilarning ust kiyimi bilan birga qo‘llaridagi portfel, diplomat va boshqa narsalarni ham topshirishni tavsiya qiladi.

 Bosh ofitsiant mijozlar bilan restoran xizmat qiluvchilarini bir-biriga bog‘lovchi zveno. Bosh ofitsiant restoran zali oldida turib, mehmonlarni kutib olishi, ular tanlagan joyga kuzatib qo‘yishi yoki o‘zi joy ko‘rsatib o‘tkazishi kerak. Shu bilan birga bosh ofitsiant mezbonlik vazifasini bajaradi: keluvchilarni kutib olishi,

yuzida doim tabassum bo‘lishi lozim. Mehmonlarning oldida to stolgacha yurib o‘tirishga yordam qilib taomnoma tavsiya etadi.

 Agar mehmon o‘zi joy tanlagan bo‘lsa, bosh ofitsiant uning orqasidan boradi, tanlamagan taqdirda ular oldida borib xohlagan joyiga o‘tkazadi. Keluvchilar guruh bo‘lsa, necha kishiga joy kerakligi va zalning qaysi tomonidan bo‘lishini so‘raydi. Ularning xohishini hisobga olib, bosh ofitsiant stollarni ko‘rsatadi va mehmonlarni o‘tkazadi, u yerga borish uchun qulay yo‘lni ko‘rsatib, o‘zi sal oldinroqda boradi.

 Bosh ofitsiant yoki ofitsiant mijozlardan kimning qayerga o‘tirishi lozimligini tavsiya qiladi va shuning bilan birga axloq-odob yuzasidan quyidagilarni amalga oshirishi mumkin:

 - o‘tirishga taklif qilingan odam stolini qulayroq qilib qo‘yib berish;

 - oldin ayollarni, so‘ngra erkaklarni o‘tkazish kerak. Ayollar erkaklardan o‘ng tomonda, erkaklar stolning o‘ng burchagida yoki ayolga qarama-qarshi tomonda o‘tirishi lozim;

 - agar mijoz ayol bilan kelsa, ayolni erkakdan oldin o‘tkazadi, erkakka esa o‘tirishda bosh ofitsiant yordam qiladi;

 - bordi-yu ayol ofitsiant xizmat qilayotgan bo‘lsa, u holda yoshi ulug‘largagina o‘tirishda yordam qilishi mumkin;

 - mijozlar o‘zlari joy tanlab o‘tirib olsalar, ularni bezovta qilib boshqa stolga o‘tkazishning hojati yo‘q;

 - bir joydan ikkinchi joyga o‘tkazish mijozlar xohishi bilangina bo‘lishi mumkin;

 - tayyorlanmagan stolga taklif qilish mumkin emas;

 - doimiy mijozlar kelsa, ularni har doim o‘tiradigan joyga taklif qilish kerak;

 - ish yuzasidan uchrashadigan mehmonlar kelsa, ularni ham o‘zlariga qulay joyga o‘tkazish maqsadga muvofiq;

 - gullar stolning markaziga qo‘yiladi. Restoranga guruh mehmonlar taklif qilinganda taklif qilgan kishi ularni kutib oladi. Buning uchun bosh ofitsiant kutuvchining qayerda turishi kerakligini oldindan aytadi.

 Taklif qilinganlar restoran oldida to‘planishi va zalga barobar kirishlari mumkin. Taklif qilgan kishi albatta ularni boshlab oldida kiradi.

 **Buyurtma qabul qilish**

 Mehmonlar joy-joylariga o‘tirganlaridan so‘ng bosh ofitsiant yoki ofitsiant ularga taom va ichimlik tanlash uchun taomnoma tavsiya etadi. Buyurtma qabul qilinadi va bajarish uchun kirishiladi. Bunday hollarda bosh ofitsiant ham xizmat qiluvchi ofitsiantga yordamlashishi mumkin.

 Odatda, ofitsiant stolning chap tomonidan kelib ichiga taomnoma

joylashtirilgan papkani mehmonlarga beradi. Guruhga xizmat qilayotganda taomnomani yoshi ulug‘ kishiga taqdim etadi, agar ayollar bo‘lsa, ular orasidagi yoshi kattarog‘iga taomnoma tutiladi.

 Agar mijozlar ikki kishi – erkak va ayol bo‘lsa, taomnoma erkak kishiga beriladi, o‘z navbatida, erkak kishi taomnomani ayolga uzatadi. Ayol taom tanlab bo‘lgach, erkak kishi ofitsiantga buyurtma beradi. Guruh ko‘pchilik bo‘lgan taqdirda taomnomani ofitsiantga murojaat qilgan odamga beriladi. Ofitsiant ikki va undan ortiq taomnoma keltirishi ham mumkin. Agar restoranga harbiy xizmatchilar kelgan bo‘lsa, taomnoma unvoni yuqoriroq kishiga tavsiya etiladi.

 Taomnomani berib, ofitsiant ichkariga kirib ketadi. Mehmonlarga taom tanlashda imkon yaratadi, qaytib kelgan ofitsiant o‘ng tomonda turib buyurtmani qabul qilib oladi. Bordi-yu, mijozlar taom tanlashda qiynalsa, ofitsiant yordam beradi. Ovqatlar nomini va sifatini aytib, tavsiya qiladi. Agar ofitsiant bilimdon, tajribali bo‘lsagina taomlar maqtovini o‘rniga qo‘yishi mumkin, mavsumlarga qarab taomlar, sabzavot, mevalar haqida ma’lumot beradi, qanday suyuq ovqatlar, ikkinchi ovqatlar va ichimliklar, baliqli, sutli, xamirli taomlar haqida gapirib tavsiya qiladi. Sovuq tushishi bilan kaloriyali taomlarga ehtiyoj oshadi, buni ham hisobga olish kerak.

 Taom tanlashda xo‘randalarga malakali yordam qilish uchun ofitsiant quyidagilarni bilishi shart:

 - xizmat qilish jarayonini tezlatish uchun issiq sexda qancha tayyor taom borligini;

 - qancha vaqt ichida ovqat tayyor bo‘lishini;

 - mavjud garnir va sous assortimentini;

 - taomlarga xarakteristika berishni.

 Ofitsiant mijozlarning eng nozik imo-ishoralarini sezadigan bo‘lishi kerak. Agar xo‘randalar o‘zaro gapga tushib ketishsa, ofitsiant, buyurtmalaringizni qabul qilishga tayyorman, deb ogohlantirishi lozim. Iste’molchilar shoshilayotganligini aytishsa, ofitsiant doimiy mavjud taomlarni tavsiya qilishi mumkin va shu zahotiyoq ovqat keltiriladi. Buyurtma qabul qilganda ofitsiant tikka turishi yoki buyurtma beruvchiga sal engashishi mumkin, ammo stolga bloknotni qo‘yib yozishi mumkin emas. Buyurtma ikki nusxada yoziladi. Chap qo‘lda raqamlangan blanka daftarchasi, o‘ng qo‘lda qalam bo‘ladi. Taomning nomi, bahosi aniq yozilishi kerak. Har bir taom haqidagi yozuv bir qatorga joylansin. Mijoz taom haqida ba’zi mulohazalarini aytishi mumkin, ofitsiant uni hisobga olib, qanoatlantirishga harakat qiladi.

 Kofe, qora qahva buyurilganda nima qo‘shilishi, choy limon bilanmi yoki boshqa shirinlik bilanmi, aytiladi.

 Buyurtma qabul qilib olingandan so‘ng ofitsiant darrov ketib qolmasdan yozilgan narsalarni xo‘randa ishtirokida takrorlab tekshiradi va to‘la ishonch hosil qilib, buyurtmani bajarishga kirishadi. Shunday qilinganda ofitsiant ba’zi xatolardan xoli bo‘ladi va ikkinchi marotaba mehmonning oldiga borib taomnomani qayta tekshirib yurmaydi. Har bir taomga ofitsiant qisqacha ta’rif beradi: sho‘rva, mastava, moshxo‘rda, ugra, palov, manti, chuchvara va hokazo.

 Iste’molchilardan buyurtma qabul qilib olish ham restoranning tegishli darajada o‘ziga xos reklamasidir. Ofitsiant mijozlar e’tiborini taomnomada mavjud taomlar, ichimliklarga qaratishi, mahsulotlarning sifatiga yaxshi baho berishi lozim.

 Ofitsiant uchun murakkab ishlardan biri bir necha yakka kelgan mijozlardan birdaniga buyurtma olishdir. Bularning har biriga alohida hisob ochishi va bir necha xil taom, ichimliklarni olib kelib, kimga qaysisi tegishli bo‘lsa, alohida-alohida berishi lozim. Buyurtma qabul qilgan ofitsiant stoldagi idish, qoshiq, sanchqi va boshqalar keltiriladigan taomlarga yetarli va mos keladimi, buni ham tekshirib ko‘radi. Ularda kamchilik bo‘lsa, o‘rnini to‘ldiradi.

 Bordi-yu, baliq bilan oq musallas buyurishgan bo‘lsa, baliq yeyishga xos narsalar keltiriladi, bitta sanchqi o‘ng tomonga qo‘yiladi, ortiqchalari olinadi, vino uchun ryumka qoldiriladi, boshqa ryumkalarni yig‘ishtirib olish mumkin, ammo fujer ovqatlanish oxirigacha turishi kerak.

 Ofitsiant xo‘randalarga ovqatlarni keltirish mumkinligi, buyurtmalar 10–15 daqiqadan so‘ng tayyorlanishini aytadi.

 **Buyurtmalarni bajarish**

 Buyurtmalarni oshxonaga topshirish.

Buyurtma qabul qilingandan so‘ng ofitsiant uni navbat bilan bajarishga kirishadi, xizmat qilish jarayonini quyidagi sxema bo‘yicha amalga oshirish mumkin. Ofitsiant idish-tovoq turadigan xonaga kirib, kerakli narsalarni olib chiqadi, sovuq taom va gazaklar uchun idishlar oladi, sovuq sexga olib kirib, o‘zi qabul qilgan buyurtmani beradi, so‘ng issiq sexga kirib, issiq taomlar buyuradi. Kassa mashinasida mahsulotlarni olish uchun chek yozdiradi. Chekni oshpazga bermaguncha ofitsiant ovqat tarqatadigan joydan ketmasligi kerak.

 Ba’zi restoranlarda buyurtmaning ancha murakkab usuli mavjud. Bir necha turli buyurtmalarni bajarishga to‘g‘ri kelib qolsa, mijozlar guruhda 4–6 kishi bo‘lsa, buyurtmalarni bajarish boshqacha bo‘ladi. Avval ofitsiant idish-tovoqlar oladi va sovuq gazak buyuradi. Boshqa taomlarni ham olib, yordamchi stol ustiga qo‘yadi, suv yoki pivoni to‘g‘ridan to‘g‘ri stolga beradi. Bu payt buyurilgan sovuq gazak tayyor bo‘ladi. Ularni spirtli ichimliklar bilan stolga qo‘yiladi va issiq ovqat buyuriladi. Ularni ham belgilangan daqiqada olishi kerak. Agar ofitsiant taomni vaqtida olib kelib mijozlarga bermasa, u sovib qoladi. Taomni tayyor bo‘lgandan so‘ng darhol berish zarur. Bir necha kishilarga bir xil taom, salat beriladigan bo‘lsa, ofitsiant uni oladi va likopchalarga bo‘lib xo‘randalar oldiga qo‘yadi.

 Tarqatish joyidan taomlarni olgan ofitsiant ularning har birini ko‘rikdan o‘tkazishi kerak. Bir xil shakllangan taomlarda har xil ko‘rinish bo‘lsa, biri oz, biri ko‘p bo‘lsa, ofitsiant bunday taomlarni xo‘randa oldiga qo‘ymasligi lozim. Bunday hollarda bosh ofitsiant yoki ishlab chiqarish mudiri chaqiriladi, yo‘l qo‘yilgan xato tuzatiladi. Yaxshi shakllanmagan, kuygan yoki sovib qolgan taomni mijozga berish restoran obro‘yiga putur yetkazishi mumkin.

 **Taomlar berishning asosiy usullari**

 Taom tarqatish ofitsiant xizmatida eng murakkab va muhim ishdir. Restoran ish faoliyatida taomlar tarqatishning uchta asosiy usuli qo‘llaniladi:

- buyurilgan taomni maxsus anjomlar yordamida xo‘randa likopchasiga solib beriladi (fransuz usuli);

- stolga bitta idishda ovqat keltirib taqsimlanadi (rus usuli);

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

 Fransuz usuli bo‘yicha xizmat qilish texnikasi umumiy tarzda quyidagi ishlardan iborat:

 - ovqat solish anjomlari – oshxona qoshiqlari, sanchqilar, kurakchalar, qisqichlar olib kelingan taomda bo‘ladi;

 - chap qo‘lga sochiqcha tashlangan, yeng chetini bekitib turadi, o‘ng qo‘l bilan taomni olib sochiqcha ustiga qo‘yadi va mijozga tutadi, taom va uning ushlagichi mijozga qaratiladi;

- hamma taomlar – idishlarda, vazalarda, salat idishlarida keltirilgan mahsulotlar chap qo‘lda bo‘ladi, mijozning chap tomonidan boriladi va chapdan taom qo‘yiladi;

 - taomni tirsak barobarida ko‘targan ofitsiant mijoz orqasida to‘xtaydi, so‘ngra chap qo‘lidagi taomni ko‘tarib, chap oyog‘i bilan bir qadam tashlaydi va ovqatni stolga olib keladi, odob qoidasiga binoan o‘ng qo‘lni orqasiga qilib turadi. Taomlar ko‘p va og‘ir bo‘lsa, o‘ng qo‘l bilan ham ushlaydi;

- ovqatni mijozga olib kelib, uning likopchasiga yaqinlashtiradi, likopchaga tegmaydi, ofitsiant idish cheti mijoz likopchasi ustiga to‘g‘rilanadi va taom solinadi;

 - taomni chap qo‘li bilan ushlab oshxona qoshig‘i va sanchqi yordamida ovqatni mijozlarning har biri likopchasiga soladi.

 Bu usul ofitsiantdan mahsulotni bir idishdan ikkinchisiga sola bilishni talab qiladi. Buning uchun quyidagilarni izchillik bilan amalga oshirish lozim:

 - qoshiq sopini o‘rtasidan barmoqlar orasiga olinadi, sanchqi sopini o‘rtqoshiq sopini o‘rtasidan barmoqlar orasiga olinadi, sanchqi sopini o‘rta tagidan bosh barmoq bilan ushlanadi, sopining uchi jimjiloq barmoq asosiga tegib turishi kerak.

Ko‘rsatkich barmoq bilan sanchqining tish tomoni ko‘tariladi, qoshiq bilan taom olinadi, so‘ngra bosh barmoq bilan ovqatni ilgan sanchqi qisiladi va mijoz likopchasiga solinadi; shu bilan birga ofitsiantning o‘ng qo‘l tirsagi mijoz gavdasiga taqaladi, shu payt qandaydir estetik tuyg‘u hosil bo‘ladi. Taom berishning yuqorida aytilgan tarkibiga o‘z-o‘ziga xizmat qilishni ham kiritiladi: mijoz likopchasiga taomni o‘zi solib olishi ham mumkin. Bunday holatlarda ofitsiant taomni mijoz likopchasi yonida ushlab turadi. Ovqatni stol ustiga qo‘yish yoki juda baland ko‘tarib yuborish ham mumkin emas. Ofitsiant taomni mijoz likopchasiga tomon sal qiyshaytiradi. Mijoz likopchasiga taom solinayotganda ovqat anjomlari ofitsiant qo‘lida bo‘lishi, biroq taomdan balandda ushlab turishi lozim; tirsaklarni o‘z biqiniga yaqin tutishi, taom solishda albatta oshxona anjomlarini ishlatishi kerak.

 Ruscha usul. Buyurilgan taomlarni anjomlar bilan birga stolga qo‘yiladi, likopchalarga solinadi. Ovqatlarni mijozlarning o‘zlari solib oladi, ofitsiant yordam berib turadi. Issiq taom idishi ostiga stolga ofitsiant sochiqcha solib qo‘yadi. Idish qopqog‘i va kosalar maxsus likopchalarga qo‘yiladi.

 Sovuq gazak va taomlar stolga bir paytda, issiq taomlar esa navbati bilan beriladi. Ofitsiant ovqat qo‘yishdan oldin ishlatilgan idish-tovoqlarni yig‘ishtirib oladi va yangisini qo‘yadi.

 Xizmatning bu shakli ichimliklarga ham tegishli. Issiq ichimliklar qahva va choy qahvadonda va choynakda, shuningdek samovarda beriladi, bufetdan olingan ichimliklar shisha, grafin, ko‘zachalarda beriladi.

 Taom mijozning idishiga yordamchi stolda (inglizcha) solinadi, ofitsiant ovqat tarqatish bo‘limidan olib kelgan taomini mijozlarga ko‘rsatadi, so‘ngra ular ruxsati bilan likopchalarga suzadi va stolga olib keladi.

 Bunday sharoitda xizmat qilish texnikasi quyidagi harakatlardan iborat:

1. Ofitsiantning harakatini mijozlar ko‘rishi uchun ovqatlanadigan stol yoniga yuradigan kichikroq stol olib kelinadi.

 2. Bu stolga olib kelinadigan taomlar va isitilgan likopchalar qo‘yiladi.

 3. Mijozlar ko‘z o‘ngida anjomlar yordamida ofitsiant taomni ularning likopchalariga soladi.

 4. Taomni olib kelib o‘ng tomondan o‘ng oyog‘i bilan oldinga bir qadam bosgan holda o‘ng qo‘li bilan mijozlarga tarqatadi.

 O‘ziga qulayroq bo‘lishi uchun idish-tovoqlar ovqatlanish stolida qanday bo‘lsa, yordamchi stolda ham shu tartibda teriladi. Odatda, asosiy mahsulotlar bilan taom stolning chap qismida, garnir – o‘ng qismida joylanadi. Stolning o‘rtasida likopchalar turadi.

 Taomlarni porsiya (ulush)larga bo‘lish quyidagicha amalga oshiriladi

- kotlet, langet, bifshteks, kartoshka, sabzavot garnirlarini solishda, ularning tagiga qoshiq tiqiladi va sal ko‘tariladi, tepasidan sanchqi bilan biroz bosilib, ko‘chirib olinadi va iste’molchining likopchasiga qo‘yiladi;

 - pishirilgan go‘sht bo‘lagini olishda qoshiq va sanchqini go‘shtning tagiga tiqadi, ko‘taradi va mijoz likopchasiga soladi, qoshiq sal oldinroq bo‘lishi yoki har ikkalasi bir qatorda barobar turishi mumkin;

 - taomlarni solishda ofitsiant qoshiqni o‘ng qo‘lida, sanchqini chap qo‘lida ushlaydi, qoshiq bilan sanchqi bir-biriga parallel holda bo‘ladi.

 Ba’zi taomlarga garnir yoki sous alohida beriladi, buni hisobga olgan ofitsiant bo‘sh turgan ofitsiantni yordamga chaqirishi mumkin. Birinchi ofitsiant taomni porsiyalarga bo‘lib beradi, ikkinchisi garnir soladi. Agar taom uncha ko‘p bo‘lmasa, patnisda ham taomni, ham garnirni olib kelish mumkin.

 Taom keltirishda ofitsiant mijozning o‘ng tomonidan keladi. Chap tomondan kelsa ham bo‘ladi, lekin bunda ofitsiantga chap qo‘li bilan ishlashga to‘g‘ri keladi.

 Taomni ko‘chma yordamchi stolda fransuzcha yoki inglizcha berishda tegishli qoidalarga rioya qilish kerak:

 1. Asosiy mahsulot – go‘sht, baliq qush go‘shti – likopchalarda stol o‘rtasiga qo‘yiladi, murakkab garnirlar uchun chap yoki o‘ng tomoniga ko‘katlar – petrushka, shivit (ukrop), selder o‘ng tomonga tepaga qo‘yiladi.

 2. Sous likopchaning o‘ng tomoniga solinadi.

 3. Porsiyalarga bo‘lish quyidagi tartibda bo‘ladi. Asosiy mahsulot, sous, garnir (kartoshka yoki makaron mahsuloti), sabzavot va ko‘katlar.

 O‘z manzarasi bo‘yicha qaytadan likopchaga solingan taom oshpaz bezagan ko‘rinishni yo‘qotmasligi lozim.

**Mijozlar bilan hisob-kitob qilish**

 Mijozlar bilan buyurilgan ovqat va ichimliklar uchun hisob-kitob schot bo‘yicha amalga oshiriladi.

 Mehmonxonaga ovqat tashib xizmat qilinganda belgilangan miqdorda qo‘shimcha haq olinadi va schotga alohida qatorga yoziladi. Ofitsiant schotdagi yozuv to‘g‘riligini tekshirib, umumiy narxni chiqaradi, chekga qo‘l qo‘yadi, patnis yoki likopchada mijozga taqdim etadi. Agar mijoz shu zahotiyoq pul to‘lamoqchi bo‘lsa, ofitsiant uning oldidan ketmasdan pulni oladi va qaytimini beradi. Bordi-yu ofitsiantda mayda pul bo‘lmasa, kechirim so‘rab pulni maydalashga ketadi. Kassaga kelib, pulni maydalatadi, patnisda pul bilan schotni mijozga olib kelib beradi. Qaytimi berilganda pullar yuz tomoni bilan turishi kerak.

 **Schot blankasi**

Umumiy ovqatlanish korxonasi\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Schot № \_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_y. Ofitsiant\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (familiyasi)

 Ofitsiant schotni bergach, mijozlar puli tayyor bo‘lmasa, ular oldidan uzoqlashadi, ular pul tayyorlagach, qaytib kelib hisob-kitob qiladi.

 Buyurtma qabul qilingandan so‘ng yoki birinchi ovqat berilgach, schotni ofitsiant mijoz stoliga qo‘yishi va o‘zi ikkinchi nusxali schot bilan ishlashi ham mumkin. Biroq buning uchun ma’muriyatning qarori bo‘lishi kerak. Kun oxirida ofitsiant schot asosida reyestr tuzadi, schot nusxasi bilan birgalikda uni yig‘ilgan pul bilan kassaga topshiradi. Agar kun davomida pul kassaga bo‘lib-bo‘lib to‘langan bo‘lsa, qoldig‘ini hisob-kitob qiladi.

 Kassir ofitsiant bilan birga kunlik savdo puli chekdagiga to‘g‘ri kelishini tekshiradi va qayd qilish kitobiga tegishli yozuv qiladi. Bosh ofitsiant to‘g‘riligini nazorat qiladi.

 **Reyestr blanki**

 Umumiy ovqatlanish korxonasi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Schot № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 200\_\_\_\_\_\_\_y.

Kassirga topshirilgan schot reyestri\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sana\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_y. (kun, oy)

 Zalda qandolat mahsulotlari, suvenir-sovg‘alar, gullar sotilganda ofitsiant kassasiz o‘zi hisob-kitob qilaveradi. Restoranda estrada konsertlari bo‘lsa, qo‘shimcha haq olinadi, kirish chiptasi beriladi.

 Restoran ansamblga to‘lanadigan pulni mijozlardan olib qoladi. Restoranda dam olish kechalari, tantanalar, banketlar o‘tkaziladigan bo‘lsa, hamma xarajatlarni hisoblab, taomlar bahosini ham qo‘shib oldindan chiptalar sotiladi.