**Mavzu:** **RESTORAN VA MEHMONXONA OMBORIDAN IDISH TOVOQLARNI, DASTURXON VA SALFETKALARNI OLISH HAMDA IDISHLARNI ARTIB TOZALASH TEXNIKASI.**

**Reja:**

 1. Restoran ichini tozalash.

 2. Zalni mebel bilan jihozlash.

 3. Ombordan idish-tovoqlarni, dasturxon va salfetkalarni olish.

 4. Idish-tovoqlarni ofitsiant servantiga qo‘yish.

 5. Idishlarni artib tozalash texnikasi.

 **Restoran ichini tozalash**

 Har kuni ertalab yoki ishdan so‘ng restoran ichki qismini sanitariya-gigiyena tozalovi o‘tkaziladi. Ko‘p hollarda asosiy yig‘ishtirish-tozalash ertalab bo‘ladi. Restoran ochilguniga qadar 1–2 soat oldin xonalar, sexlar, zallar hammasi tozalanib bo‘lishi kerak. Yig‘ishtiruvchi farroshlar brigadasi changyutgich va boshqa mashinalarda ish olib boradi. Karniz, devor, rom, jihoz, isitish batareyalari, panjaralar – xona ichida nimaiki bo‘lsa, hammasini artib, changlarini tozalaydi. Parket pollar, polga solingan gilamlar tozalanadi, pollar yuvib, artiladi.

 Odatda, zallarni tozalash quyidagicha bo‘ladi: eng avval mebellardan, deraza romlari va tokchalardan, anjomlardan changlar artiladi. Ho‘l mato bo‘lagi bilan pol artiladi. Oldin changyutgich ishlatib, so‘ngra changlar artiladi.

 Parket va linoleumli pollarni elektropolotyor bilan tozalasa ham bo‘ladi. Bular bir yoki ikki cho‘tkali bo‘ladi. Xorijiy mashinalar polni ham ho‘llab artadi, ham quritib ketadi. Mebel va servantlar har kuni tozalanadi. Charm qoplangan stullar sovun bilan yuviladi, mato qoplangan stullar changyutgich bilan tozalanadi. Stullarning oyoqlari artiladi. Servantlarning ichki tomoni, qutilari artiladi.

 Muzlatgichlar alohida e’tibor bilan tozalanishi talab qilinadi.

 Muzlatgichlar ichidan noxush hid kelmasligi uchun haftada eng kamida ikki marta artib turish kerak. Bir litr suvga 1 g sirka qo‘shib, ho‘l mato bo‘lagi bilan artiladi, so‘ng quruq mato bilan yana tozalanadi. Muzlatgichlar eshigi jips yopilishi ahamiyatlidir

 Restoran xonalarida havo sovitadigan apparatlar (konditsioner) bo‘lishi kerak. Qish paytlarida havo maxsus qurilmalar orqali o‘tadi, changdan tozalanadi, zal harorati 16–18°C bo‘ladi. Havo namligi ham tegishli me’yorda saqlanadi. Issiq kunlari tashqaridagi havo changdan tozalanadi, ichkari 10–11°C gacha salqinlashadi.

 Restoran ozodaligi restoran xodimlariga, eng avvalo, farroshlarga bog‘liq. Restoran ma’muriyatining buyrug‘i bilan tozalash ishlariga ofitsiantlar va boshqa xodimlar ham jalb qilinishi mumkin.

 Kun davomida farroshlar restoranda mayda-chuyda ishlarni bajarishi mumkin.

 Restoranni yig‘ishtirish-tozalash tugagandan so‘ng bosh ofitsiant tekshirib ko‘radi, stol va boshqa narsalarni joy-joyiga qo‘yish uchun ruxsat beradi.

 **Zalni mebel bilan jihozlash**

 Restoranga mebellarni did bilan o‘rnatish ham bir san’atdir. Mebellar joyjoyiga oqilona o‘rnatilsa, xizmat qilish ham oson bo‘ladi. Shunda zaldagi odamlar o‘zlarini erkin sezadi.

 Restoranda bar stollari o‘rnatiladigan bo‘lsa, u zalning 10% atrofidagi maydonini band qilishi mumkin. Zalning umumiy xususiyatidan kelib chiqib (eshiklar, ustunlar, romlar, qandil joylanishi, xizmat turlari), zalga stol-stullar qo‘yiladi. Stollarni kiriladigan eshik bilan bir qatorga qo‘yish tavsiya etilmaydi. Stollarning har bir qatori to‘g‘ri chiziq bo‘yicha joylanishi kerak.

 Restoran ichi to‘g‘ri burchakli yoki kvadrat shaklida bo‘lsa, zalga kirishda ikki metrdan kam bo‘lmagan ikkita eshik bo‘lishi kerak.

 Restoranlarda stollar geometrik tarzda va erkin usulda qo‘yiladi.

 Geometrik usul – stollar orasidagi o‘tish yo‘llari devorga nisbatan parallel bo‘lishi kerak. Masalan, quyidagicha: markaziy zona keng o‘tish yo‘li bilan ajratiladi. O‘tiladigan yo‘l qoldirilib, stollar guruh-guruh qilib, bir tekisda reja qilinadi. Geometrik usulga yana shu narsa xoski, xizmatdagi yordamchi stollar, servantlar ham ularga mos holda joylanadi.

 Erkin usulda stollar devorga yaqin qo‘yiladi, yordamchi stollar eshik yaqinida, ustunlar atrofida, ovqat tarqatish joyi yaqinida o‘rnatiladi. Kvadrat stollar shaxmat shaklida qo‘yiladi, bu ofitsiantlar xizmati uchun qulaylik tug‘diradi.

 Kvadrat stollardan katta banket stollari yasash mumkin.

 Dumaloq stollar kvadrat stollarga moslashtirilib qo‘yiladi. Ular ham o‘z yo‘liga zalga chiroyli manzara beradi.

 To‘g‘ri burchakli olti o‘rinli stollarni odatda devor yoniga qo‘yiladi yoki zal o‘rtasiga dumaloq va kvadrat stollarga mutanosib ravishda o‘rnatiladi.

 Zalga mebel qo‘yishda iste’molchilar oqimi qaysi tomonga, ofitsiantlar qaysi tomonga yurishini e’tiborga olish zarur. Zalda bo‘sh o‘tish yo‘li va ikkinchi darajali yo‘llar bo‘ladi. Kiriladigan eshikdan boshlanadigan bosh yo‘l kengligi 2 m dan kam bo‘lmasligi kerak. Ikkinchi darajali yo‘laklar eni 1,5 metrdan kam bo‘lmasligi lozim. Stollar oralig‘i 0,75 metrdan kam bo‘lmasligi maqsadga muvofiqdir.

 **Ombordan idish-tovoqlarni, dasturxon va salfetkalarni olish**

1. Restoran ochilishidan ikki soat oldin idish-tovoqlar, sochiq va boshqa anjomlar saqlanadigan xonadan kerakli anjomlarni olinadi.

2. Stollar soni va kelishi mumkin bo‘lgan mijozlarni mo‘ljallab harakat qilinadi.

3.Sochiq, dasturxon, salfetka qabul qilib olishda ularning holatiga e’tibor beriladi.

 Stol yasatish uchun kerakli idish-tovoq va anjomlarni tashishda ofitsiant tomonidan uch qavatli aravachadan foydalanish:

 1. Aravachaning yuqori qavatga likopchalar qo‘yiladi;

 2. Aravachaning o‘rta qavatiga anjomlar qo‘yiladi;

 3. Stol yasatishdan oldin olingan hamma narsa tekshirib ko‘riladi: ularning yuvilish sifati, likopcha va boshqa idishlarda darz ketgan, uchgan joylari yo‘qmi, sanchqilarning tishlari sinmaganmi – hammasi tekshirib ko‘riladi. Kamchiligi bor narsalar tezda almashtiriladi.

 **Idishlarni artib tozalash texnikasi**

 **−** Chap qo‘lda sochiqcha bilan likopcha ushlanadi, sochiqning ikkinchi tomoni bilan o‘ng qo‘lda aylantirilib, likopcha artiladi;

 − Ryumka va qadahlarni chap qo‘l bilan pastidan ushlanadi, sochiqcha bilan o‘ng qo‘lda, bosh barmoqni ichkariga tiqib, boshqa barmoqlar bilan sirti artiladi;

− Uzun qadahlarni ehtiyot bo‘lib artish kerak. Ichiga sochiq uchi solinib artiladi, so‘ngra quruq sochiq bilan artiladi;

 − Pichoqlarning bir nechtasini chap qo‘l bilan sopidan ushlanadi va o‘ng qo‘ldagi sochiq bilan yaltiragunga qadar artiladi. Pichoqning o‘tkir tomoni teskari turishi kerak, so‘ngra ularni salfetka solingan likopchaga taxlanadi;

− Sanchqi va qoshiqlarni ham pichoqqa o‘xshab artiladi. Tozaligi tekshiriladi;

 − Chashkalarni sochiq bilan chap qo‘lga olinadi, ichi va tashqarisi artiladi;

− Dasturxon yasatish uchun tayyorlangan likopcha va anjomlar, shisha idishlar ehtiyotkorlik bilan yordamchi stolga qo‘yiladi va salfetka solingan patnisga teriladi;

− Yakka holda foydalaniladigan likopcha, fujer, ryumka, to‘plam (anjom)lardan tashqari har bir stolga tuz, qalampir, xantal (gorchitsa) idishlari, gul uchun vaza, kuldon, qog‘oz salfetkalar qo‘yiladi. Idishlarda «tuz», «garmdori» degan yozuvlar bo‘lishi kerak. Bu idishlar quruq va teshiklaridan ichidagi narsalar erkin sepilishi lozim. Ularni har kuni artib turish kerak;

 − Tuzdonga juda to‘ldirib tuz solinmasin, chunki u nam tortib teshiklaridan tushmaydigan bo‘lib qoladi. Nam tortmasligi uchun bir necha dona guruch 70 solib qo‘yiladi. Tepasi ochiq tuzdonlar har kuni yuviladi, quruq qilib artiladi, tuz to‘ldirib solinmaydi;

 − Garmdori idishiga yarmigacha qilib solinadi;

− Xantal idishi ham to‘rtdan uch qismga to‘ldiriladi, sifatini yo‘qotmasligi uchun bir necha tomchi sut qo‘shib qo‘yiladi;

 − Kuldonni ham sochiq bilan artib, stol ustiga qo‘yiladi;

 − Ofitsiantning qo‘l ostida har doim pista yog‘i, sirka bo‘lishi kerak. Ular mijozlar talabiga binoan beriladi. Sirkaga boshqa suyuqliklardan farqlash uchun bir necha tomchi qizil vino qo‘shib qo‘yiladi;

− Pista yog‘i qoramtir tus olib qolsa, ozgina tuz qo‘shib yuborish lozim.