**Mavzu**:**Restoranlarda ishlatiladigan dasturxonlar.**

**Reja:**

1. Restoranda ishlatiladigan dasturxonlar.

2. Stol ustiga dasturxon yoyish

Restoranda ishlatiladigan dasturxonlar Restoran zalini bezashda sochiq, dasturxon, zarparda, pardalar, xizmat qiluvchilar kiyimi – hammasi bir-biriga mos tushishi kerak. Yuqorida aytilgan buyumlarning hammasi top-toza, yaxshi yuvilgan, kraxmallangan, saramjon qilib dazmollangan bo‘lishi shart. Oshxona buyumlari yuz tomoniga uchmaydigan bo‘yoq bilan markalanadi. Ba’zi restoranlarda buyumlarga rangli ip bilan belgi tikiladi. Bu mato buyumlar alohida xonada saqlanadi. Markirovka qilish moddiy mas’uliyatli shaxs – korxona direktori muovini yoki uning vakili ishtirokida amalga oshiriladi. Buyumxonadan markirovka qilinmagan narsalardan berish mumkin emas. Bu buyumlar xonada yuviladi va yengilgina dazmollanadi. Dasturxonlar ham dazmollanadi va taxlanadi. Oshxonaning bunday anjomlari: dasturxonlar, sochiqchalar, ofitsiant chap qo‘liga solib yuradigan sochiqchalardir. Ularning asosiy ko‘rinishlari quyidagi jadvalda beriladi.

**6-jadval**: **Oshxona dasturxon va sochiqlarining asosiy ko‘rinishlari va o‘lcham**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nomi | Uzunligi(sm) | Eni(sm) |
| Oshxona dasturxoni | 173 | 172 |
| Banket dasturxoni | 208 | 173 |
|  | 250 | 173 |
|  | 280 | 173 |
|  | 250 | 200 |
|  | 500 | 200 |
| Banket polotnosi | - | 140 |
|  | - | 173 |
| Oshxona sochiqlari | 46 | 46 |
| Rangli | 35 | 35 |
| Stolga solish uchun dasturxon o`rnida | 50 | 36 |
| Bilakka tashlab yuradigan sochiq | 100-200 | 40 |

Restoranlarda ishlatiladigan dasturxonlar oq o`lchami, 172x173 sm, rangli o`lchami 135x135sm,150x150 sm,shuningdek banket uchun-173x208,173x289,173x500sm bo`lishi mumkun.Bulardan tashqari,polotno-dasturxonlar ham bo`ladi,140x173sm, ulardan 3 m dan 12 metrli uzun dasturxonlar tikiladi.

Ko`p hollarda uzunligi 10-15 metrli dasturxon o`rniga ikkita 5-7 metrli dasturxon solinadi.

Kanopdan to‘qilgan dasturxonlar o‘rnini paxtadan to‘qilganlari egalladi. Bularni sintetika bilan aralashtirilgan yoki 100 % li poliestr-paxta tolasidan tayyorlangan materialdan farqlash qiyin. Bu dasturxonlar ostidan maxsus nam o‘tkazmaydigan mato solinadi, u dasturxonga to‘qilgan suyuqlikni stolga o‘tkazmaydi. Dasturxonda fujer, ryumkalar ag‘darilib ketsa ham sinmaydi, mijozlar bilaklarini qo‘yish uchun dasturxon yumshoq bo‘ladi. Bu turdagi dasturxon va uning ostiga solinadigan mato maxsus buyurtma asosida lyuks va oliy toifa restoranlari uchun tayyorlanadi. Dasturxonlar restoran zali manzarasiga, uning badiiy elementi bezagiga mos kelishi lozim. Badiiy deganda restoranning nomi, tamg‘asi, bezatilishi ham tushuniladi.

Paxtadan yoki uning aralashmasidan to‘qilgan dasturxonlar yaxshi yuviladi, 60° C da yuvilganda undagi ovqat va vino dog‘lari ketadi. Dasturxonlar yaxlit bo‘lgani yaxshi, chunki kichik-kichik bo‘lganda bir necha dasturxon solishga to‘g‘ri keladi va oralari ochilib qoladi.

Choy va qahva ichiladigan stollarga rangli dasturxonlar solinadi: havorang, ko‘k, kizil – bular restoran zali bezagiga mos tushadi va ko‘zni quvontiradi. Qog‘oz salfetkalar ham gigiyenik jihatdan juda qulay. Yevropada hatto bir marta ishtiladigan qog‘oz-dasturxonlar ham bor. Odatdagi dasturxonni har safar yuvdirib yurishdan ko‘ra arzonroq tushadi. Stolda qog‘oz salfetkalar bo‘lishi, ayniqsa, ayollar uchun qulaylik tug‘diradi, ular lablarini sochiq-salfetkalarga artmasdan, qog‘oz salfetkaga artib qo‘ya qoladi. Qog‘oz salfetkalar 41x41 sm o‘lchamda bo‘lib buklanadi, ikki qavatli, to‘rt qavatli bo‘ladi, uch va ko‘p qavatli bo‘lishi ham mumkin.

**Stol ustiga dasturxon yoyish**

Zalni xizmat qilishga tayyorlashda ofitsiantlar dasturxonlar hajmi stollar yuzi hajmiga to‘g‘ri kelishini hisobga oladilar. Dasturxon chetlari stol chetidan 25– 35 sm pastga osilib turishi lozim, ammo stul kursisidan pastga tushib ketmasligi nazarda tutiladi. Agar dasturxonning cheti kam tushirilsa, xunuk bo‘lib qoladi, estetik ko‘rinish yo‘qoladi, agar uzun tushirilsa, mijoz uchun noqulay bo‘ladi. Dasturxonning o‘rta qismi yaxshi dazmollangan bo‘lishi, burchaklari stol oyoqlari ustiga tushishi mumkin. G‘ijim, yaxshi dazmollanmagan dasturxon bo‘lsa, ofitsiant dazmollab kelishi yoki almashtirib boshqasini solishi kerak.

Restoranga mijozlar kirmasdan oldin dasturxon solinib qo‘yiladi. Tartib quyidagicha: dasturxonlar qanday olingan bo‘lsa, stollar ustiga shunday qo‘yib chiqiladi, so‘ngra ularni stol ustiga yoziladi. Uning o‘ngi, teskarisini bilib solish kerak. Dasturxonning ikki chetidan qo‘l bilan tutib yoyiladi va stol ustiga solinadi. Dasturxonning o‘rtasidagi dazmollangan taxt chiziqlari tutashgan joy stol markazida bo‘lishi shart. Gulli dasturxonlar bo‘lganda uning gulli qismlari ham bir-biriga mos qilib solinishi lozim.

Har bir ofitsiant stol ustiga dasturxon yozishni bilishi kerak. Ba’zi hollarda mijozlar ko‘z oldida dasturxonlarni almashtirishga ehtiyoj tug‘iladi. Aytaylik, taom iste’mol qilish jarayonida dasturxonga biron bir narsa to‘kilib ketdi, dasturxon ifloslandi, ho‘l bo‘ldi. Bunday hollarda, albatta, dasturxon almashtiriladi. Ofitsiant tezlik bilan harakat qilib, dasturxonni almashtirishi kerak.

Ofitsiant dasturxonni o‘ziga tortib yig‘ishtirib oladi, agar stol devorga taqalgan bo‘lsa, uni sal siljitadi, to‘rt buklangan toza dasturxonni olib kelib, stol ustiga yozadi, dasturxonning ochiladigan tomoni ofitsiantga qaratilgan bo‘lishi kerak. Bosh barmoq va ko‘rsatkich barmoqlari bilan dasturxonning bir tomonidan chekkasidan ushlab, stol ustiga yozadi. Dasturxon tekis yozilishi, buklanib qolmasligi, stol chetlariga uning to‘rt atrofi ham barobar tushib turishi lozim.

Restoranning tushki ovqatlari oshxona bahosida sotiladigan bo‘lsa, stoldagi dasturxon ustidan polietilen kleyonka solinadi.