**Mavzu:Salfetka taxlashning usullari**

 **Reja:**

1.Salfetkalar bilan ishlash qoidalari.

 2.Salfetkalarni taxlashning texnik qoidalari.

 **Salfetkalar bilan ishlash qoidalari**

 **Salfetkalar**. Restoranlarda asosan paxtadan tayyorlangan sochiq-salfetkalar ishlatiladi. Ularning hajmi ofitsiant patnisi yuziga mos bo‘lishi shart. Paxtadan to‘qilgan bu sochiq-salfetkalarga mijozlar qo‘l artadi, ayniqsa, yog‘li taomlardan so‘ng salfetkalardan keng foydalaniladi.

 **Bilakka tashlab yuriladigan sochiqchalar**. Ovqat berishda bunday sochiqchalar ofitsiantning chap bilagida, chap yengini sochiqning bir tomoni bilan berkitib turgan holda bo‘ladi. Bu sochiqcha ofitsiantning qo‘lini issiq ovqatdan himoya qiladi va yengi kirlanishiga yo‘l qo‘ymaydi. Sochiq bilan idish-tovoqlarni artish mumkin. Ammo dasturxondagi chiqindi, ushoqlarni artib olish mumkin emas, qo‘l artiladigan sochiq sifatida foydalanishga ham yo‘l qo‘yilmaydi. Sochiq hamma vaqt ofitsiant qo‘lida, top-toza bo‘lishi talab qilinadi. Bilak sochiqchasi (35x80 sm) silliq oq yoki yo‘l-yo‘l, yaxshi dazmollangan bo‘lishi shart. Xo‘randalar turib ketgach, stollar yig‘ishtirib olinadi, yangidan dasturxon bezalgandan so‘ng, xizmat jarayoni bo‘lmasa, ofitsiant bilak sochig‘ini taxlab chap bilagiga tashlaydi va mijozlarni kutadi. Bu sochiqni cho‘ntakka tiqish yoki yelkaga tashlash mumkin emas.

 **Sochiqlar** idish-tovoqlar, qo‘l artish uchun ishlatiladi, shuningdek stol artishda qo‘llaniladi, uzunligi 1–2 m, eni 40 sm bo‘lib, yumshoq paxtadan to‘qiladi, namni o‘ziga osonlikcha oladi.

 **Salfetka-sochiqlar** – tushlik, kechki ovqatlarda, qabul marosimlari, banketlar, to‘ylar va boshqa tantanali kechalarda qalin matodan (polotno) tayyorlangan salfetkalar ishlatiladi. U stolni bezaydi, chiroyli ko‘rinish vujudga keladi. Salfetkalar tanlashning turli usullari mavjud. Shunday tamoyil bor: ofitsiantning qo‘li salfetkaga qancha kam tegsa, shuncha gagiyenik qoidali bo‘ladi. Salfetkani karnay qilib berilsa, mijoz uchun ancha qulay. Salfetkalarni taxlash xizmat turiga bog‘liq. Har bir zal uchun salfetkalar bir xilda taxlanadi. Nonushta uchun salfetkalar to‘rtga buklanib, uchburchak, konvert, karnay shaklida oddiy qilib qo‘yiladi. Tushlik va kechki ovqatda salfetkalar qalpoqli, kosmos, toj, qalpoqcha shaklida bo‘ladi.