

Организация работы раздач

Признаки линии раздач:

1) Конструктивные особенности используемого оборудования:

- Автоматизированные – автоматы для отпуска кондитерских изделий, напитков, холодных закусок;
- Механизированные - применяются в зависимости от мощности предприятия и характера потока потребителей;
- Немеханизированные - линии прилавков самообслуживания.

2) Ассортимент реализуемой продукции:

- Раздачи, которые реализуют блюда по меню с комплексными видами питания;
- Со свободным выбором блюд;

3) Способ реализации потребителям:

- У комбинированных раздаточных сочетаются раздаточные разного типа, которые предназначены для отпуска комплексных обедов.
- Универсальные предназначены для отпуска потребителям разных блюд по меню с одного рабочего места.
- Специализированные – с прилавков реализуют первые, вторые блюда.

Общее оборудование

- Соковыжималки
- Блендеры
- Миксеры
- Кофемолки
- Аппараты для горячего шоколада
- Льдодробители
- Аппараты для придания формы мороженому
- Диспенсеры для напитков
- Чаераздатчики
- Водонагреватели
- Самовары
- Льдогенераторы
- Аппараты для шаурмы
- Фритюрницы
- Контактные грили
- Грили
- Грили для кур
- Водонагреватели

Линии раздач:

- Модуль нейтральный
- Модуль поворотный
- Мармит вторых блюд (одно или двухконфорочный) (паровой или электрический)
- Мармит первых блюд (настольный или стационарный)
- Мармит универсальный
- Прилавок для столовых приборов
- Прилавок холодных закусок
- Прилавок горячих напитков
- Прилавок для подогрева тарелок
- Прилавок для столовых приборов
- Витрина охлаждаемая (настольная, напольная)
- Кассовая кабина

Фуршетные модули:

- Тепловой модуль для вторых блюд
- Тепловой модуль для вторых блюд с чафинг-диш
- Модуль с охлаждаемой столешницей (гранитной, нержавеющей)
- Модуль с охлаждаемой встроенной емкостью
- Нейтральный модуль для хлеба
- Тепловой модуль для первых блюд и отделением для тарелок
- Модуль нейтральный
- Тепловой модуль для тарелок
- Нейтральный модуль для тарелок
- Модуль со встроенной жарочной поверхностью
- Модуль со встроенной плитой
- Охлаждаемый модуль для раздачи нарезанных фруктов
- Вспомогательный модуль

Раздаточный инвентарь:

- 1 - разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л;
- 2 - соусные ложки (50, 75 и 100 г);
- 3 - ложки для отпуска вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г);
- 4 - ложки для рассыпчатых каш (200,150 г);
- 5 - ложки для макарон, вермишели (150 г);
- 6 - ложки для порционирования жиров, сметаны;
- 7 - вилки гастрономические;
- 8- вилка со сбрасывателем;
- 9- лопатки кондитерские;
- 10 - щипцы кондитерские;
- 11 - щипцы для рыбы;
- 12 - щипцы для порционных изделий;
- 13 - держатель для разливательных ложек
- 14 - Лопатка для торта
- 15 – шумовка
- 16 - шейкеры
- 17 - алюминиевые противни и емкости для пиццы
- 18 - гастроемкости

Организация труда раздатчиков

- На общедоступных предприятиях общественного питания с самообслуживанием (столовых, кафе) на раздаче, как правило, работают повара IV разряда. В столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, график работы которых согласован с графиком перерывов обслуживаемого контингента, отпуск блюд, как правило, производится поварами, готовившими их. Это повышает ответственность повара за качество приготовления и оформления отпускаемых блюд.
- Повара-раздатчики заняты выполнением основных и вспомогательных работ. К основным относятся порционирование продукции, ее оформление и отпуск потребителям, к вспомогательным — подготовка рабочего места (оборудования, инвентаря, посуды), получение готовой продукции и др.
- На рабочем месте раздатчика, слева от него, ставятся стопками столовая посуда или тележки с выжимным устройством для тарелок. Прилавок-мармит с готовой кулинарной продукцией должен находиться справа от раздатчика или перед ним.
- Учитывая условия труда на предприятиях общественного питания, высота оборудования составляет 850 мм, ширина (глубина) — 800.
- При определении срока реализации готовых блюд на раздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя. Не оставляются на следующий день:
 - —салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке);
 - —супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
 - —мясо отварное порционное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
 - —соусы;
 - —омлеты.