Организация труда работников санаторно-курортных учреждений.

1. Медицинский контроль диетического питания. Требования к подготовке персонала к обслуживанию посетителей.
2. Подготовка торгового зала к встрече посетителей. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале.

Медицинский контроль диетического питания. Требования к подготовке персонала к обслуживанию посетителей.

Медицинский контроль за организацией диетического питания в санатории возглавляет главный врач, а постоянно осуществляют его ***диетврач или диетсестра***. Они следят за качеством принимаемых продуктов в кладовых, поступающих сырья и полуфабрикатов на кухню, за процессом приготовления блюд и выдачи их лечащимся.

Кладовщик при постоянном контроле диетсестры проверяет доброкачественность продуктов, поступающих на склад, наличие в накладных данных о времени изготовления и сроках реализации мяса, мясных изделий, молока, молочных продуктов и других, скоропортящихся и наиболее опасных в эпидемиологическом отношении пищевых продуктов, а также наличие сопровождающего документа о ветеринарном осмотре. Продукты должны храниться при установленном температурном режиме, с соблюдением товарного, соседства и сроков реализации.

Пробу с готовых блюд снимает диетврач, диетсестра, или, лучше, дежурный врач в присутствии повара и диетсестры (диетврача). При снятии проб выявляется недобро качественность готовой пищи, нарушение сроков ее реализации, дается оценка приготовленным блюдам

Тщательно проверяется качество полуфабрикатов. Повар в присутствии диетсестры взвешивает полуфабрикаты и отходы, так как сорт сырья влияет на количество отходов и на питательную ценность готовых блюд. Результаты взвешивания записываются в производственный журнал.

От подготовки к обслуживанию официанта и его профессиональности в процессе работы зависит настроение людей.

Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, гарнир и соус к блюду, напитки. Также должен знать специфику работы предприятия общественного питания, форму и документацию расчета с потребителями, правила организации своего рабочего места, соблюдать правила этикета.

Внешний вид официанта определяется прежде всего соблюдением гигиенических требований. Официант должен быть тщательно причесан. Не следует поправлять волосы рукой и пользоваться расческой во время работы.

Косметика и украшения должны быть умеренными. Уделяется внимание чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца и перстни.

Немалую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда. Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле, например: белый верх, темный низ; одинаковые рубашки, костюмы, платья. На предприятиях высокого класса рекомендуется выдавать обслуживающему персоналу форменную одежду.

При подготовке к работе официант обязан проверить наличие необходимых предметов. Одна из самых существенных принадлежностей официанта – рушник. Рушник должен быть чистый, хорошо выглажен, и всегда находиться у официанта.

К принадлежностям официанта относятся также ключ от кассового аппарата, бланки счетов, авторучка для заполнения заказов, носовой платок.

Большая роль в подготовке к обслуживанию зала, правильной организации и четкой работе официантов принадлежит метрдотелю. Ежедневно перед началом работы он обязан обеспечить готовность зала и официантов к обслуживанию, провести короткий инструктаж с работниками зала и кухни. Во время инструктажа происходит ознакомление с меню и прейскурантом, разбираются замечания потребителей и администрации по работе за предыдущий день, смену, намечаются предприятия по устранению недостатков в работе.

Подготовка торгового зала к встрече посетителей. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале.

Ежедневная подготовка зала включает уборку полов, обметание пыли, притирание мебели, оборудования. Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за 1-2 часа до открытия.

Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.

При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от пола: при влажной уборке (рамы, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток, с отопительных батарей, а затем моют пол. При сухой сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.

После уборки помещение проветривают. В течение дня при необходимости небольшую местную уборку делает уборщица, дежурная по залу.

Для всех предприятий общественного питания один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

После окончательной уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия, бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов и нормами оснащения.

Во всех предприятиях общественного питания для сокращения времени на обслуживание потребителей применяют предварительную сервировку столов. Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Оно включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа.

Предварительная сервировка стола в дневное время включает: меню дежурных блюд (минимальная сервировка) пирожковую тарелку, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, прибор со специями, цветы; по меню заказных блюд: пирожковую и закусочную тарелки, столовые приборы, фужер, салфетку, прибор для специй.

Остановимся подробнее на обслуживании больных и отдыхающих в обеденном зале. В столовой должна быть красивая и удобная обстановка. Вестибюль можно использовать для санитарно-просветительской пропаганды лечебного питания: вывесить красочно-оформленные стенды, плакаты с характеристикой лечебных столов, советами по питанию больных с избыточной массой тела, по профилактике ожирения, питанию лиц пожилого возраста и др.

Перед входом в столовую или обеденный зал обычно помещают рабочий стол диетсестры. Диетсестра, получив от вновь прибывшего заказ на питание, отводит ему место за столом, проставляет номер салфетки в санаторной книжке, записывает назначенный лечебный стол в книгу учета питающихся в столовой, объясняет режим питания и порядок заказа блюд, пользование индивидуальной оценкой рациона.

В обеденном зале устанавливают столики на четыре-шесть, иногда более мест. Каждое место имеет свой порядковый номер, обозначенный на кольце салфетки или каким-либо другим способом. На столах, за которыми питаются по диете № 15, необходимо ставить перец, горчицу, соль. Все столы снабжают вазой для хлеба, стаканом для бумажных салфеток. Красивая сервировка сама по себе возбуждает аппетит, поэтому ей необходимо уделять самое серьезное внимание.

Рекомендуется группировать столы с одинаковыми диетами выделять для этих целей часть зала или целый зал. На строгих лечебных столах целесообразно делать соответствующие обозначения. Официантка перед раздачей пищи обязана изучить перечень диет и входящих в них блюд, знать больных, которые получают дополнительное питание. На раздаче рекомендуется выставить два-три контрольных блюда с полной закладкой гарнира, в соответствии с которыми осуществляется отпуск остальных блюд.

Целесообразно, чтобы питающиеся приходили в столовую постепенно, потоками с интервалом в 15—20 мин. Это значительно облегчает процесс выдачи пищи и ускоряет обслуживание больных. Диетсестра вместе с официантками обязана следить за регулярным посещением больными столовой и не допускать пропусков приема пищи. |О каждом пропуске диетсестра должна сообщать дежурному врачу по санаторию и диетологу.

В случае ухудшения состояния здоровья больной может питаться в палате (номере). Заведующий отделением обязан согласовать этот вопрос с диетврачом. Контроль за питанием больных в палатах возлагается на дежурную медицинскую сестру отделения и диетсестру. В случаях когда в санатории количество больных, питающихся в пала тах (номерах), превышает 10 человек, для их обслуживания выделяют отдельную официантку из штата столовой.

В здравницах, где имеются отделения для тяжелобольных, рекомендуется организовывать буфетные для подогрева пищи перед раздачей ее больным в отделении.

В домах отдыха, пансионатах, оздоровительных учреждениях основой режима является профилактика заболеваний, поэтому и питание в них строится как профилактическое, т.е. рациональное. Опыт работы здравниц показывает, что помимо отдыхающих в дома отдыха и пансионаты приезжают и больные. В связи с этим рекомендовано ввести в домах отдыха и пансионатах лечебное питание для больных, прежде всего с заболеваниями органов пищеварения.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к подготовке персонала к обслуживанию посетителей в санаторно-курортных учреждениях.
2. Охарактеризуйте основные особенности подготовки торгового зала к встрече посетителей.
3. Раскройте особенности обслуживания отдыхающих в обеденном зале.

Организация труда работников торговой группы»:

- разделение и кооперация труда;
- формы обслуживания; требования к метрдотелю;
- требования к бармену