



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСТ Р  
50935-  
2007**

**Услуги общественного питания**

**ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ**



Москва  
Стандартинформ  
2009

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № [184-ФЗ](#) «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](#) «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст

4 ВЗАМЕН [ГОСТ Р 50935-95](#)

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего

стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

## СОДЕРЖАНИЕ

### [Предисловие](#)

### [1 Область применения](#)

### [2 Нормативные ссылки](#)

### [3 Термины и определения](#)

### [4 Общие требования к персоналу](#)

### [5 Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала](#)

### [6 Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала](#)

### [7 Требования к конкретным должностям и профессиям административного персонала](#)

### [Библиография](#)

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

Услуги общественного питания

**ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ**

Public catering. Requirements for personnel

---

Дата введения - 2010-01-01

# 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие минимальные требования к обслуживающему, производственному и административному персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов всех форм собственности.

Стандарт рекомендуется использовать при аттестации и присвоении квалификации персоналу.

Для работников предприятий общественного питания государственных и муниципальных форм собственности по каждой профессии производственного и обслуживающего персонала могут устанавливаться тарифные разряды, характеризующие уровень квалификации работника и степень сложности выполняемых работ [1].

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт: ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

**Примечание** - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежегодно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30602, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 бармен:** Работник, обслуживающий потребителей за барной стойкой и в зале, занимающийся приготовлением и подачей алкогольных, слабоалкогольных, горячих и других напитков, а также несложных блюд и закусок.

**3.2 бариста:** Специалист по качеству кофе, его хранению, приготовлению и подаче потребителям.

**3.3 буфетчик:** Работник, обслуживающий потребителей в буфете, занимающийся приготовлением и отпуском несложных блюд, закусок и напитков.

**3.4 директор (управляющий, менеджер, заведующий) ресторана, кафе, бара, столовой и т.д.:** Специалист, занимающийся организационными вопросами деятельности предприятия общественного питания.

**3.5 заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха):** Специалист по организации производственной деятельности, осуществляющий организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

**3.6 инженер (техник)-технолог (менеджер по производству):** Специалист, осуществляющий контроль за соблюдением технологического процесса и разработку технических документов на предприятии, а также контроль за их внедрением и использованием.

**3.7 кассир:** Работник, занимающийся выполнением кассовых операций и расчетами с потребителями.

**3.8 кондитер:** Работник, занимающийся приготовлением мучных кондитерских и булочных изделий и десертов.

**3.9 метрдотель (администратор зала):** Работник, занимающийся встречей потребителей в зале, обеспечивающий порядок в зале и осуществляющий контроль за обслуживанием потребителей официантами (барменами).

**3.10 официант:** Работник, занимающийся обслуживанием потребителей в зале, в том числе сервировкой стола, подачей блюд и напитков, расчетами с потребителями.

**3.11 пекарь:** Работник, занимающийся выпечкой мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также их оформлением.

**3.12 повар:** Работник, занимающийся приготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям.

**3.13 продавец магазина (отдела) кулинарии:** Работник, занимающийся реализацией кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий.

**3.14 работник предприятия быстрого обслуживания:** Работник, занимающийся приготовлением несложных блюд и напитков и обслуживанием потребителей на предприятиях быстрого обслуживания.

**3.15 сомелье:** Специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям.

## 4 Общие требования к персоналу

4.1 Персонал предприятий общественного питания подразделяют на обслуживающий, производственный и административный.

4.1.1 К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: метрдотель (администратор зала), официант (помощник официанта), бармен (помощник бармена), сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.

4.1.2 К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (помощник повара), кондитер (помощник кондитера), пекарь.

4.1.3 К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых технологическими и организационными вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник)-технолог (менеджер по производству).

4.2 При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;

- способность к организации деятельности предприятий общественного питания и руководству персоналом [для директора (управляющего, менеджера, заведующего) предприятия, заведующего производством, начальника цеха, метрдотеля и др.];

- знание и соблюдение профессиональной этики;

- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.

4.3 Персонал предприятий общественного питания всех типов и классов независимо от форм собственности должен проходить инструктаж с целью ознакомления с правилами внутреннего распорядка и организацией работы предприятия и правилами оказания услуг общественного питания [2].

4.4 Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

4.5 Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований настоящего стандарта, стандартов организаций, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов [1], [3] с учетом особенностей работы каждого предприятия и требований действующего законодательства.

4.6 Администрация организации общественного питания должна систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

4.7 Персонал предприятия общественного питания должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей, а также сохранность их имущества при пребывании на предприятии. Весь персонал должен проходить подготовку по безопасным методам работы [4].

4.8 К персоналу предприятий общественного питания всех типов и классов предъявляют следующие общие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия (организации);
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места [5];
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги общественного питания, в том числе на продукцию общественного питания;
- владение профессиональной терминологией;

- повышение квалификации работников (не реже одного раза в пять лет).

4.9 Обслуживающий и производственный персонал предприятия общественного питания должен быть одет в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца.

Работники предприятия общественного питания на форменной одежде могут носить служебный значок с эмблемой предприятия и указанием фамилии и должности.

4.10 Обслуживающий и производственный персонал предприятия общественного питания должен проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке [5].

4.11 Профессиональными этическими нормами поведения персонала предприятий общественного питания являются: вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность в отношении с потребителями в пределах своих должностных обязанностей.

4.12 На предприятиях общественного питания классов люкс и высший должен работать персонал, знакомый со спецификой иностранной кулинарии и особенностями обслуживания потребителей зарубежных стран.

## **5 Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала**

### **5.1 Требования к метрдотелю (администратору зала)**

Метрдотель (администратор зала) должен:

- иметь профессиональное образование и пройти профессиональную подготовку;
- знать основы законодательства об административных правонарушениях и основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания [2], нормативные и технические документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- нести ответственность за подготовку зала к обслуживанию, за соблюдение режима работы предприятия, за поддержание надлежащего порядка в зале;

- нести ответственность за организацию встречи и приветствия потребителей, в том числе разрабатывать процедуру встречи потребителей, устанавливать порядок субординации, контролировать порядок общения персонала с потребителями;
- знать правила и технологию обслуживания потребителей, основные правила этикета и сервировки столов, уметь составлять винную карту;
- знать основы приготовления блюд, напитков и изделий, в том числе фирменных, особенности оформления и правила их подачи, консультировать потребителей в выборе блюд и напитков;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональную терминологию (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- знать особенности обслуживания специальных мероприятий в залах предприятий общественного питания и при выездном обслуживании, а также отдельных контингентов потребителей;
- знать и соблюдать правила международного этикета (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- осуществлять контроль за качеством обслуживания потребителей официантами и барменами;
- обеспечивать в зале доброжелательную атмосферу, рассматривать претензии потребителей, связанные с обслуживанием, и принимать по ним решения;
- организовывать обслуживание престарелых и инвалидов в залах предприятий общественного питания с самообслуживанием;
- знать расположение средств противопожарной защиты и сигнализации и правила пользования ими, номера телефонов служб вызова такси, служб экстренного вызова (милиции, скорой помощи, пожарной службы) и т.п.;
- организовывать эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях.

## 5.2 Требования к официанту

Официант должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;



- знать и соблюдать правила обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
- знать виды и назначение посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
- знать особенности приготовления и подачи блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, национальных и блюд иностранных кухонь;
- знать правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре подачи, соответствие ассортимента алкогольных напитков характеру и очередности подаваемых блюд;
- знать правила международного этикета (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- уметь порционировать и доводить до готовности кулинарные изделия на виду у потребителей (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- знать и соблюдать особенности обслуживания специальных мероприятий в залах предприятий общественного питания и при выездном обслуживании, а также особенности обслуживания отдельных контингентов потребителей;
- знать характеристики блюд, изделий и напитков, включенных в меню, уметь предложить их потребителям и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- знать формы расчетов с потребителями;
- знать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

### **5.3 Требования к бармену**

Бармен должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
- знать основные правила этикета и технологию обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

- нести ответственность за подготовку барной зоны к обслуживанию и за поддержание барной стойки в надлежащем порядке;
- знать ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий, реализуемых в баре;
- уметь составлять коктейльную (винную) карту;
- нести социальную ответственность за обслуживание потребителей при реализации алкогольных напитков;
- знать правила международного этикета (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- знать виды и назначение инвентаря, оборудования, столовой посуды, столовых приборов, используемых в баре;
- знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок;
- знать правила эксплуатации теле-, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры;
- знать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;
- знать номера телефонов служб вызова такси, служб экстренного вызова (милиции, скорой помощи, пожарной службы) и т.п.

#### **5.4 Требования к сомелье**

Сомелье должен:

- иметь профессиональное образование и пройти профессиональную подготовку;
- знать ассортимент, характеристики вин и других алкогольных напитков, правила их подачи, уметь составлять винную карту;
- соблюдать правила хранения вин и напитков, поддерживать необходимый запас винной посуды;

- знать правила подготовки к подаче вин, других алкогольных напитков, виды и назначение винной посуды и аксессуаров, правила сервировки;
- оказывать консультативную помощь потребителям в выборе вин и других алкогольных напитков;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- владеть правилами дегустации вин и других алкогольных напитков, ориентировать и обучать персонал правильному сочетанию блюд и алкогольных напитков;
- отслеживать ассортимент, пополнение запаса вин; знать рынок по реализации алкогольных напитков и участвовать в их закупках.

### **5.5 Требования к бариста**

Бариста должен:

- иметь профессиональное образование и пройти профессиональную подготовку;
- знать товароведные характеристики кофе, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи напитков из кофе, порядок составления кофейной карты;
- соблюдать правила хранения кофе, поддерживать необходимый запас кофейной посуды;
- знать правила подготовки к работе оборудования для приготовления кофе;
- оказывать потребителям помощь в выборе напитков из кофе, владеть способами их подачи;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший).

### **5.6 Требования к буфетчику**

Буфетчик должен:

- иметь профессиональное образование или пройти профессиональную подготовку;

- знать порядок обслуживания потребителей и расчета с ними, правила эксплуатации контрольно-кассовой техники;
- знать и соблюдать ассортимент, рецептуру, технологию приготовления реализуемых блюд, закусок, изделий и напитков;
- соблюдать правила реализации потребителям кулинарной продукции, кондитерских изделий, покупных товаров, товарное соседство, сроки и температурные режимы хранения и реализации;
- знать и выполнять правила эксплуатации торгового и холодильного оборудования для обеспечения безопасности потребителей в процессе обслуживания;
- знать виды и назначение используемой посуды, приборов и инвентаря;
- знать способы и правила упаковки товаров и продукции при отпуске потребителям,

### **5.7 Требования к кассиру**

Кассир должен:

- иметь профессиональное образование или пройти профессиональную подготовку;
- знать устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;
- знать ассортимент реализуемой продукции, нормы ее выхода и цены, а также ассортимент покупных товаров и их цены;
- знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств и ценных бумаг.

### **5.8 Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии**

Продавец магазина (отдела) кулинарии должен:

- иметь профессиональное образование или пройти профессиональную подготовку;
- знать и соблюдать правила продажи отдельных видов товаров, реализуемых полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий, знать их ассортимент и краткую характеристику;

- знать сроки и условия хранения реализуемых полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий (температурные режимы, товарное соседство при размещении на прилавках и в витринах) [6];
- знать и соблюдать правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- знать виды и назначение инвентаря, инструментов и потребительской упаковки, используемых при реализации товаров;
- знать виды документации, подтверждающей качество и безопасность продукции, принимаемой к реализации;
- знать устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и расчета с потребителями;
- знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств и ценных бумаг,

## **6 Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала**

### **6.1 Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха)**

Заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха) должен:

- иметь высшее или среднее профессиональное образование и опыт работы по специальности;
- знать основы законодательства об административных правонарушениях и основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания [2], нормативные и технические документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- знать основы организации производства на предприятии общественного питания;

- уметь организовывать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров;
- знать технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, санитарно-эпидемиологические правила для предприятий общественного питания [5];
- знать основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать основы организации и технологию школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- уметь использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, знать порядок составления меню, калькуляцию блюд и их стоимость, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов) и разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), разрабатывать технико-технологические и технологические карты;
- вести учетно-отчетную документацию;
- знать и применять на практике основные положения соответствующих национальных стандартов на услуги общественного питания;
- знать требования нормативных и технических документов на продовольственное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания;
- знать товароведную характеристику сырья, последовательность технологического процесса приготовления продукции общественного питания, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, их взаимозаменяемость;
- знать и применять на практике органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, знать признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специфике предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

- знать особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, мучных кондитерских изделий, уметь составлять меню для специальных мероприятий (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

- знать современные виды механического, теплового, холодильного оборудования и средств измерения, принципы их работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды тары и упаковки, инвентаря, посуды;

- осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции общественного питания;

- знать расположение средств противопожарной защиты и сигнализации, а также правила пользования ими, организовывать эвакуацию потребителей из предприятия общественного питания в чрезвычайных ситуациях, обеспечивать вызов экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы) при необходимости.

## **6.2 Требования к повару**

Повар должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;

- знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

- знать и применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства [5], [6];

- знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;

- знать основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);

- знать основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- уметь использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;
- знать особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;
- знать правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей.

### **6.3 Требования к кондитеру**

Кондитер должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
- знать и соблюдать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий, совместимость и взаимозаменяемость продуктов;
- знать товароведную характеристику сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, приемы и последовательность технологических операций при обработке сырья;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве мучных кондитерских и булочных изделий, условия и сроки годности и хранения изделий [5], [6];
- знать органолептические методы оценки качества мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, признаки недоброкачества полуфабрикатов и изделий;



- знать способы и приемы художественной отделки (декорирования) мучных кондитерских и булочных изделий сложных видов, технологию изготовления оригинальных, фигурных, заказных тортов (для кондитеров цехов на предприятиях общественного питания соответствующего профиля);

- уметь использовать в работе сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические и технологические карты, технологические инструкции и другие технические документы;

- знать и уметь применять на практике методы расчета расхода муки с учетом ее влажности;

- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

#### **6.4 Требования к пекарю**

Пекарь должен:

- иметь профессиональное образование или пройти профессиональную подготовку;

- знать ассортимент мучных кондитерских, булочных и мучных кулинарных изделий из различных видов теста, режимы и продолжительность выпечки;

- знать правила формовки изделий из различных видов теста, уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, знать нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий;

- знать способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при выпечке мучных кондитерских и булочных, мучных кулинарных изделий;

- знать принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных кондитерских и булочных, мучных кулинарных изделий.

#### **6.5 Требования к работниц предприятия быстрого обслуживания**

Работник предприятия быстрого обслуживания должен:

- иметь образование не ниже среднего и пройти профессиональную подготовку;
- нести ответственность за подготовку производственного помещения, оборудования и обеденной (рабочей) зоны к работе и обслуживанию;
- знать ассортимент реализуемой продукции общественного питания, нормы ее выхода и цены;
- знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания для предприятий быстрого обслуживания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- уметь пользоваться технологическими и технико-технологическими картами на продукцию общественного питания;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве и реализации продукции общественного питания, условия и сроки годности и хранения продукции, правила товарного соседства [5], [6];
- знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- предоставлять потребителям краткую информацию о реализуемой продукции;
- знать порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования и порядок его обработки;
- знать принципы работы и правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.

## **7 Требования к конкретным должностям и профессиям административного персонала**

### **7.1 Требования к директору (управляющему, менеджеру, заведующему) предприятия общественного питания**

Директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия общественного питания должен:

- иметь высшее или среднее профессиональное образование; опыт работы по специальности и (или) пройти дополнительную профессиональную подготовку;
- знать основы законодательства об административных правонарушениях и основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания [2], нормативные, технические и другие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- осуществлять руководство производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия общественного питания;
- организовывать своевременное обеспечение предприятия продовольственными товарами и материалами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса;
- обеспечивать высокий уровень эффективности производства, внедрение современной техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- контролировать объемы производства и качество продукции и услуг на предприятии общественного питания;
- организовывать расстановку персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;
- знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного порядка на рабочих местах;
- организовывать эвакуацию потребителей из предприятия в чрезвычайных ситуациях, обеспечивать вызов экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы) при необходимости.

## **7.2 Требования к инженеру (технику)-технологу (менеджеру по производству)**

Инженер (техник)-технолог (менеджер по производству) должен:

- иметь высшее (для инженера) или среднее (для техника) профессиональное образование, опыт работы по специальности, приобретенный в период обучения, или стаж работы;

- знать основы законодательства об административных правонарушениях и основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания [2], нормативные, технические и другие документы, касающиеся его профессиональной деятельности;
- владеть принципами организации технологического процесса на предприятии;
- знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, в том числе совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сочетаемость блюд;
- уметь пользоваться сборниками рецептов блюд и изделий, знать порядок составления меню, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов) и разработки рецептов и технологических схем производства продукции общественного питания, в том числе фирменных блюд (изделий), разрабатывать стандарты организаций, технико-технологические и технологические карты;
- осуществлять контроль за соблюдением технологии производства продукции общественного питания, условий ее хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) блюд и изделий в зал и на вынос;
- контролировать организацию рабочих мест и работу персонала в соответствии с требованиями внутренних документов.

## Библиография

- [1] Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51, утвержден постановлением Министерства труда Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30, с изменениями и дополнениями
- [2] Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036, с изменениями и дополнениями
- [3] [Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих](#), утвержден постановлением Министерства труда

Российской Федерации от 21.08.1998 г. № 37, с изменениями и дополнениями

[4] [ПОТ РМ-011-2000](#) Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании, утвержденные постановлением Минтруда Российской Федерации от 24.12.1999 № 52

[5] [СП 2.3.6.1079-01](#) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями

[6] [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

**Ключевые слова:** общественное питание, требования к персоналу, обслуживающий персонал, метрдотель (администратор зала), официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии, производственный персонал, заведующий производством, шеф-повар, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, административный персонал, директор предприятия, инженер (техник)-технолог (менеджер по производству)