**Отель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

вопросы питания

(служба питания и торговли)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(фамилия, имя, отчество – полностью, должность)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вопрос |  | Варианты  ответов | Примечание |
|  | Какие основные виды расстановки столов и стульев (кресел) предусмотрены в службе питания утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг ? | а) | геометрический, горизонтальный, вертикальный |  |
| б) | геометрический, свободный |  |
| в) | геометрический, вертикальный, свободный |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг тарелка подстановочная используется для: | а) | подстановки под другие тарелки, а также может быть использована для подачи горячих порционных блюд и в качестве блюда для подачи нескольких порций холодных и горячих блюд на банкетах |  |
| б) | подстановки под другие тарелки, а также может быть использована в качестве блюда для подачи нескольких порций холодных блюд на банкетах |  |
| в) | подстановки под другие тарелки, а также может быть использована для подачи горячих порционных блюд и в качестве блюда для подачи нескольких порций горячих блюд на банкетах |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг тарелка глубокая используется для подачи: | а) | первых блюд, салатов, спагетти и пене |  |
| б) | первых блюд и салатов |  |
| в) | первых блюд |  |
|  | Какие из следующих видов питания предусмотрены утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг ? | а) | шведский стол (буфет), обслуживание по меню на выбор, комплексное питание, обслуживание по меню, обслуживание в номерах |  |
| б) | шведский стол (буфет), обслуживание по меню, комплексное питание, обслуживание в номерах |  |
| в) | шведский стол (буфет), комплексное питание, обслуживание по меню |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг, как правило, типовой ассортиментный перечень блюд, входящих в меню шведского стола представлен: | а) | холодными закусками, салатами, кашами, супами, основными блюдами, гарнирами, соусами, десертами, фруктами, горячими и прохладительными напитками |  |
| б) | холодными закусками, салатами, кашами, бульонами, супами, основными блюдами, гарнирами, соусами, выпечками, десертами, фруктами, горячими и прохладительными напитками |  |
| в) | холодными закусками, салатами, супами, гарнирами, соусами, выпечками, десертами, горячими и прохладительными напитками |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг может ли в повседневном обслуживании на скатерть сервироваться наперон? | а) | нет |  |
| б) | да |  |
| в) | по согласованию с руководителем учреждения |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг обслуживание по меню/A la Carte это: | а) | вид питания, когда выбор блюд происходит в соответствии с утвержденным меню в установленном порядке, при этом стоимость каждого блюда и напитка не фиксирована |  |
| б) | вид питания, когда выбор блюд происходит в соответствии с утвержденным меню в установленном порядке, при этом стоимость каждого блюда и напитка может быть как фиксированной так не фиксированной |  |
| в) | вид питания, когда выбор блюд происходит в соответствии с утвержденным меню в установленном порядке, при этом стоимость каждого блюда и напитка фиксирована |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг в обязательном порядке предусматриваются следующие виды уборок в службе питания: | а) | поддерживающая (текущая), комплексная (генеральная), внеплановая (при необходимости проведения профилактических мер) |  |
| б) | обязательная ежедневная уборка (при завершении рабочей смены), комплексная (генеральная), внеплановая (при необходимости проведения профилактических мер) |  |
| в) | поддерживающая (текущая), обязательная ежедневная уборка (при завершении рабочей смены), комплексная (генеральная), внеплановая (при необходимости проведения профилактических мер) |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг на рабочей станции официанта обязательно располагаются: | а) | салфетки, приборы, посуда, зубочистки |  |
| б) | салфетки, приборы, посуда, зубочистки, меню, папки для счетов |  |
| в) | приборы, посуда, зубочистки, меню, папки для счетов |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг для сервировки стола используются следующая посуда из фарфора: | а) | тарелка пирожковая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая |  |
| б) | тарелка пирожковая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка глубокая |  |
| в) | тарелка пирожковая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка подстановочная, тарелка глубокая |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг перед обслуживаем гостя на шведском столе сотрудником службы питания осуществляется следующее: | а) | проверяется фоновое музыкальное сопровождение и освещение, подготавливается посуда и приборы для раскладки блюд, расставляются таблички с наименованием блюд в соответствии с утвержденным меню |  |
| б) | подготавливается посуда и приборы для раскладки блюд, расставляются таблички с наименованием блюд в соответствии с утвержденным меню |  |
| в) | проверяется работоспособность оборудования, его температурный режим, подготавливается посуда и приборы для раскладки блюд, проверяется фоновое музыкальное сопровождение и освещение, расставляются таблички с наименованием блюд в соответствии с утвержденным меню |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг тарелка мелкая столовая используется для подачи: | а) | порционных горячих и холодных блюд |  |
| б) | порционных горячих блюд, а так же для сервировки столов на банкетах и фуршетах к горячим блюдам |  |
| в) | порционных горячих блюд |  |
| 1. \ | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг тарелки ставятся против каждого стула, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до тарелки составляло примерно: | а) | 1,5 – 2 см. |  |
| б) | 2 - 2,5 см. |  |
| в) | 2,5 – 3 см. |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества  оказания услуг при  сервировке специй, подставок для зубочисток, сахарниц, бутылочек для масла и соуса сотруднику необходимо: | а) | не раннее чем раз в три дня, а при более частом загрязнении – ежедневно, следует промывать приборы для специй и сахара, при этом высыпать все содержимое, промывать емкости (солонку, перечницу, сахарницу и крышку) под струей теплой воды с использованием моющего средства, протирать внутри и с наружи мягкой тканью, которая не оставляет ворса |  |
| б) | не раннее чем раз в неделю, а при более частом загрязнении – ежедневно, следует промывать приборы для специй и сахара, при этом высыпать все содержимое, промывать емкости (солонку, перечницу, сахарницу и крышку) под струей теплой воды с использованием моющего средства, протирать внутри и с наружи мягкой тканью, которая не оставляет ворса |  |
| в) | ежедневно следует промывать приборы для специй и сахара, при этом высыпать все содержимое, промывать емкости (солонку, перечницу, сахарницу и крышку) под струей теплой воды с использованием моющего средства, протирать внутри и с наружи мягкой тканью, которая не оставляет ворса |  |
|  | В соответствии с утвержденными Базовыми операционными стандартами качества оказания услуг в службе питания в обязательном порядке осуществляется ведение следующих журналов: | а) | «Здоровье», «Осмотр рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова», «Проведение генеральных уборок», «Учет получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте», «Учет температурного режима холодильного оборудования (холодильников, холодильных комнат и холодильных камер», «Учёт использования фритюрных жиров», «Бракеражный журнал», «Входной контроль сырья», «Контроль работы бактерицидной установки», «Техническое обслуживание оборудования» |  |
| б) | «Осмотр рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова», «Проведение генеральных уборок», «Учет температурного режима холодильного оборудования (холодильников, холодильных комнат и холодильных камер», «Учёт использования фритюрных жиров», «Входной контроль сырья», «Техническое обслуживание оборудования», «Бракеражный журнал» |  |
| в) | «Здоровье», «Осмотр рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова», «Учет получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте», «Учет температурного режима холодильного оборудования (холодильников, холодильных комнат и холодильных камер», «Учёт использования фритюрных жиров», «Входной контроль сырья», «Контроль работы бактерицидной установки», «Техническое обслуживание оборудования» |  |