

Здоровье граждан должно быть превыше всего. Именно поэтому стоит не только большое внимание уделять технологиям и оборудованию, с помощью которых в медицинских центрах оказывается помощь, но и стараться их совершенствовать. Также стоит отметить важность государственных гарантий при получении бесплатной медицинской помощи. В приоритете это должно быть развитие первичной санитарной помощи для больных, создание единых электронных карт пациента и, конечно же, улучшение качества предоставляемой помощи. В нашем современном мире происходит ужасная ситуация с быстро распространяемым вирусом, поэтому мы, как никогда, нуждаемся в уникальных разработках, новейших технологиях и мощному оборудованию. Но, тем не менее, данная задача сложна в исполнении, потому что требует огромных денежных вложений.

Во-вторых, оказание поддержки семьям с детьми. Например, материнский капитал, является важнейшим инструментом социальной политики. Он направлен на стимулирование рождаемости в стране, а также укрепление престижа института семьи. Это делается, прежде всего, для того, чтобы женщины ощущали поддержку государства и были спокойны за будущее своей семьи. Размер материнского капитала варьируется около 430 тысяч рублей, но ежегодно пересматривается. Эта мера государственной поддержки является необходимой. С ее помощью можно реализовать какие-либо свои цели. А также сюда можно отнести ежемесячные выплаты пособий многодетным семьям, включая дотации на жилищно-коммунальные услуги.

В-третьих, выработка комплексной программы помощи пожилым людям. Такая программа будет направлена на получение адекватной медицинской помощи. Для этого необходимо обновить систему поддержки людей пожилого возраста, которая должна соответствовать запросам современного общества. Поэтому данная структура современной жизни должна обеспечивать и структуру жизни пожилых людей.

В-четвертых, это модернизация рынка труда. Это является обязательной мерой для повышения эффективности, так как именно рынок труда приносит огромную пользу для государства, помогая ускорить процесс производства всех благ. Чем лучше развит рынок в стране, тем больший экономический подъем у государства, а вместе с ним и показатель уровня социального положения всего населения.

Мы рассмотрели только некоторые меры, которые предпринимает государство по отношению к населению страны. Тем не менее, можно сделать вывод, что существует достаточное количество проблем, которые связаны с социальной поддержкой населения. Однако уже намечены пути решения данных проблем. Государство на данный момент делает акцент именно на социальной сфере нашей страны, ведь данная сфера для населения является самой важной. Именно она помогает обрести чувство спокойствия, уверенности в своем государстве, а также развиваться и помогать стране «идти вперед» в ногу со временем.

Список использованных источников

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 г. (ред. от 21.07.2014).
2. Постановление от 15 апреля 2014 года № 296 «О социальной поддержке населения»]
3. Медведев Д.А. Социально-экономическое развитие – обретение новой динамики / 2016 г.

РЕСТОРАН КАК УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ

Аннотация. Ресторан - это предприятие общественного питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий сложного приготовления, включая фирменные и заказные. Ресторан должен располагать необходимыми торговыми, производственными, складскими, техническими, подсобными помещениями, обеспечивающими рационально организованный технологический процесс производства и реализации блюд, соблюдение санитарного режима, хорошие условия труда и отдыха работников.

Ключевые слова: гостеприимство, ресторан, бизнес, метрдотели, гости, блюда, ассортимент.

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это ресторан. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха. Обслуживают посетителей официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. В ресторанах, где обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца. В ресторанах потребителям предоставляются комплексные обеды и ужины, а при обслуживании конференций, банкетов и т. п. мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах, кроме ассортимента блюд предложенного в меню, отпускают завтраки, зачастую включаемые в счет проживания. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводятся дегустации блюд национальной кухни, концерты, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий. Оборудуются залы ресторанов двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами, стульями, диванами. В ресторанах высшей категории столы обязательно накрывают скатертями. Для ресторанов люкс мебель изготавливают по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером помещения. Музыкальное обслуживание в ресторанах осуществляется с применением аудио-аппаратуры, а в ресторанах высшей категории приглашением оркестра или вокально-инструментального ансамбля. услуги музыкантов могут быть включены в счет. Фасады ресторанов высшей категории оформляют с использованием различных декоративно-отделочных материалов, цветных стекол, световых и оптических эффектов, живых цветов. Даже не входя в ресторан, клиент должен увидеть информацию о ресторане, его кухне, ассортименте услуг, ценах.

В ресторанах категории люкс посетителям предлагают очень широкий ассортимент заказных и фирменных блюд, иногда официанты подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах клиентов, заказавших эти блюда. В ресторанах класса люкс столовая посуда и приборы изготавливаются по спецзаказу из нержавеющей стали, высококачественного фарфора и стекла с высокохудожественной отделкой. На предметы из фарфора обязательно наносится эмблема ресторана. На банкетах и приемах столы сервируют приборами и

посудой из мельхиора и хрусталя. На каждом предмете белья должна быть эмблема или полное название ресторана. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей. Посетителям ресторана высшей категории предлагают заказные и фирменные блюда – не менее половины ассортимента, кулинарные изделия.

В ресторане высшей категории должен быть банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. Оформление помещений должно соответствовать названию ресторана и быть выполнено в одном стиле. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Обязательной является фирменная одежда обслуживающего персонала. Типографским способом должно быть отпечатано меню ресторанов категорий люкс и высшей, а при обслуживании иностранных туристов – на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены на плотной бумаге с глянцевым покрытием. Каждый владелец частного предприятия питания хочет произвести впечатление на посетителей, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий класса люкс. Но не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд, а также уровень обслуживания должны соответствовать интерьеру ресторана и тому, что написано в меню.

Загородные рестораны, специализированные и рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре. Меню в этих ресторанах печатается на машинке или на компьютере и вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используются металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток.

Рестораны на судах обслуживают пассажиров в пути следования. В них посетителям предлагается полный рацион – завтраки, обеды и ужины. Обслуживают официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов до 150 мест, столы здесь прикреплены к полу. Вагоны-рестораны устраиваются обычно в железнодорожных поездах дальнего следования.

Вагон-ресторан состоит из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

Список использованной литературы

4. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие. Мн.: ООО "Новое знание", 2000. 216с.

5. Акмулдина С. Рестораны и развлечения. - Алматы, Министерство культуры, информации и общественного согласия Республики Казахстан. Учредитель ТОО SPARKLE, 2002, № 6.

6. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. Чудновского А.Д. М.: ЭКМОС, 2000. 400 с.

А.Р. Ознобихина, научный руководитель *А.В. Ефанов*
Российский государственный профессионально-