

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
УЛЬЯНОВСКОЕ ВЫСШЕЕ АВИАЦИОННОЕ УЧИЛИЩЕ
ГРАЖДАНСКОЙ АВИАЦИИ (ИНСТИТУТ)**

Т.Н. Липатова

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
ПАССАЖИРОВ НА БОРТУ
ВОЗДУШНОГО СУДНА**

Пособие для бортпроводников

Ульяновск 2007

ББК 0585 я7

Л61

Липатова Т.Н. Организация питания пассажиров на борту воздушного судна. Пособие для бортпроводников: учеб. пособие / Т.Н. Липатова. – Ульяновск: УВАУ ГА, 2007. – 52 с.

ISBN 5-7514-0166-2

Рецензент – старший бортпроводник второго летного отряда УВАУ ГА
Соколова М.Л.

Содержит все необходимые сведения для обслуживания пассажиров питанием на борту ВС. Приведены образцы необходимой документации.

Предназначено для слушателей курсов подготовки бортпроводников и работников авиапредприятий.

ISBN 5-7514-0166-2

© Липатова Т.Н., 2007

© Ульяновск, УВАУ ГА, 2007

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Документы, регламентирующие работу бортпроводника с питанием на борту ВС	6
Термины и определения.....	7
1. Предприятие питания (цех бортпитания)	7
2. Оформление заказов на питание	9
3. Требования к ассортименту бортового питания	10
4. Требование к комплектованию рационов бортпитания	10
5. Рационы питания	11
6. Нормы выхода блюд и выдачи продуктов	16
7. Распорядок питания.....	19
8. Меню	20
9. Правила сервировки, техника подачи напитков и питания	22
10. Санитарные правила при работе с питанием.....	24
11. Технология приема-сдачи питания.....	26
12. Стандартный комплект посуды и буфетно-кухонного инвентаря.....	31
13. Обслуживание питанием пассажиров первого класса на ВС, укомплектованных сервировочной тележкой.....	36
14. Обслуживание питанием пассажиров первого класса на ВС, не укомплектованных сервировочной тележкой.....	39
15. Обслуживание питанием пассажиров бизнес-класса	42
16. Питание экипажа	42
Приложения.....	44

ВВЕДЕНИЕ

Пассажиру, совершающему полет в самолете, кажется само собой разумеющимся то, что ему обязательно будут предложены напитки и питание. Однако за простыми и очевидными вещами порой кроются сложные процессы. Так и за каждым ланч-боксом, поставленным на столик пассажира, стоит большая работа наземных служб и бортпроводников.

Первые регулярные авиационные перевозки пассажиров были начаты в 1919 году между Англией и Францией. Этот же период можно считать периодом возникновения обслуживания пассажиров на борту самолета. Тогда в двухчасовом перелете предлагался чай со сливками. Однако услуга не пользовалась популярностью – из-за сильной тряски пассажир рисковал обжечься и расплескать весь свой завтрак. В 20-х годах многие появлявшиеся коммерческие авиакомпании предлагали своим клиентам чай и кофе из термосов и бутерброды, однако только в 30-х годах на борту стала появляться горячая пища – в этот период самолеты стали более надежными, высота и дальность полета увеличились, а на борту появилось первое оборудование для разогрева заранее приготовленной пищи и ее сервировки. Наконец, уже в конце 30-х некоторые авиакомпании создали наземные службы, которые готовили питание для авиапассажиров и доставляли его на ВС. Кстати, стандартное бесплатное авиаменю вышло из шикарного французского ресторана 1930-х годов.

Появление в середине 60-х годов на регулярных рейсах реактивных пассажирских лайнеров дало огромный толчок к развитию перевозок воздушным транспортом. С ростом перевозок обострилась и конкуренция между авиакомпаниями. Обслуживание на борту стало одним из факторов, с помощью которого авиакомпании привлекали клиентов.

Для того, чтобы представить себе масштабы бизнеса, связанного с обслуживанием пассажиров на борту, достаточно рассмотреть чартерный рейс, выполняемый на самолете Ил-86. Перед вылетом в него необходимо загрузить свыше 20000 предметов сервиса – начиная от салфеток, зубочисток и пластиковых пакетов для сбора мусора и заканчивая тележками для обслуживания пассажиров

питанием. Из московских аэропортов в летний период вылетают сотни самолетов, что создает огромную нагрузку на цеха бортового питания. Только в аэропорту «Домодедово» ежедневная потребность превышает 70000 рационов бортпитания в день.

Если питание, разносимое на подносах и предлагаемое пассажирам на выбор, вполне может вызвать ассоциации с рестораном, то цеха бортового питания скорее походят на большую фабрику с многочисленными складами и сложным технологическим оборудованием, но никак не на обычную кухню. И каждый этап в процессе от приготовления пищи до подачи ее пассажиру имеет свои особенности, отличные от «земного» питания. Во-первых, меню составляется с учетом продолжительности и направления рейса, времени вылета и прибытия. Во-вторых, не все продукты питания и напитки пригодны для использования на высоте 10 км от поверхности земли. В-третьих, централизованно необходимо производить и сервировать большое количество порций. В-четвертых, существуют особенности обслуживания, связанные с дефицитом пространства на борту самолета. Наконец, срок годности продуктов ограничен, что накладывает определенные требования на технологии транспортировки пищи на самолет и хранение ее на борту.

Какие обязанности возлагаются на бортпроводника в этом сложном технологическом процессе, что ему необходимо знать, чтобы обслуживание питанием было на высоком уровне, а полет пассажиров приятным – Вы узнаете, внимательно изучив данное пособие.

Автор выражает благодарность старшему бортпроводнику второго летного отряда УВАУ ГА Соколовой М.Л. за оказанную практическую помощь в подготовке издания.

ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ РАБОТУ БОРТПРОВОДНИКА С ПИТАНИЕМ НА БОРТУ ВС

1. Инструкция по организации питания пассажиров на борту самолетов гражданской авиации СССР. Утверждена приказом Минторговли и МГА СССР от 10.01.1980 г. № 11/7.
2. ОСТ 54-3-61-93 «Рационы питания, выдаваемые пассажирам в полете». Введен в действие 01.01.1994 г.
3. Санитарные Правила 2.5.1.788 – 99 г. «Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей ВС ГА».
4. СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Указания по составлению меню, комплектованию и отпуску рационов питания пассажиров самолетов внутрисоюзных и международных воздушных линий ГА СССР. Утверждены приказом Минторговли СССР и МГА от 6.06.88 г. № 109/92.
6. Налоговый кодекс РФ, часть 2, глава 25, ст.264, п. 1 «Расходы на рацион питания экипажей ВС».
7. Распоряжение Министерства транспорта РФ № НА-454-р от 26.12.2001 г. «О рационах питания экипажей морских, речных и воздушных судов».
8. Приказ Министерства транспорта от 30.09.2002 г. № 122 «О порядке обеспечения питанием экипажей морских, речных и воздушных судов».
9. Постановление правительства РФ от 7.12.2001 г. № 861 «О рационах питания экипажей морских, речных, воздушных судов».
10. Рекомендации по питанию летного состава. (Руководство по медицинскому обеспечению от 24.10.85 г. №3 3.1.6-363. Утверждено МГА).
11. Правила гигиены для бортового питания. Разработаны и внедрены Ассоциацией Европейских авиакомпаний (АЕА). Брюссель, G9051. 28.02.1995 г.
12. Инструкция для бортпроводников по эксплуатации унифицированного самолетного буфетно-кухонного электрооборудования. Утверждена 18.12.1973 г.
13. Указание МГА от 3.11.1977 г. №4.1-183 «Об упорядочении организации эксплуатации и технического обслуживания электрокипяtilьников на предприятиях ГА».

14. Распорядок питания пассажиров (составляется и утверждается авиакомпанией ежегодно).

15. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ.

16. Воздушный кодекс РФ от 19.03.97 г. № 60-ФЗ.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Эксплуатант – лицо, организация или предприятие, занимающиеся эксплуатацией ВС или предлагающее услуги в этой области.

Бортовое питание – питание, предоставляемое пассажирам и экипажу в полете, приготовленное предприятием питания по договору и в соответствии с распорядком питания авиакомпании.

Рацион питания – сбалансированная по составу, количеству и качеству порция пищи, установленная для питания пассажиров в полете.

Буфетно-кухонное оборудование (БКО) – комплект оборудования и инвентаря, предназначенный для размещения, приготовления и обслуживания питанием пассажиров на борту ВС.

Рейс – полет ВС по расписанию или вне расписания, выполняемый в одном направлении от начального до конечного пункта маршрута.

Продолжительность рейса – период времени от начала рейса до его окончания с учетом времени стоянки в промежуточных аэропортах, в том числе на запасных.

Класс обслуживания – уровень комфорта и объем услуг, предоставляемых пассажиру в соответствии с тарифом воздушной перевозки.

1. ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ (ЦЕХ БОРТПИТАНИЯ)

Для приготовления бортового питания, которое используется на борту ВС, авиакомпания должна заключить договор с предприятием питания или создать

на своей базе цех бортпитания. Бортпитание может быть приготовлено только предприятием питания, которое имеет специальный сертификат на право приготовления бортового питания. Для приготовления бортпитания предприятие выделяет специальное помещение, оснащает его необходимым оборудованием для максимальной механизации и автоматизации процессов приготовления, комплектования, хранения и отпуска бортпитания на ВС.

Кроме того, предприятие питания должно иметь:

- санитарные сертификаты на все помещения, оборудование, инвентарь;
- санитарные сертификаты на имеющийся транспорт;
- сертификаты и акты качества на используемые продукты питания.

Все работники должны иметь медицинские книжки.

Для комплектации и доставки на ВС бортпитания эксплуатант должен обеспечить цех бортпитания съемным самолетным оборудованием и бортовой посудой, инвентарем, столовыми приборами, контейнерами, тележками и другим буфетно-кухонным инвентарем по стандартным нормам. Стандартные комплекты разработаны и утверждены для каждого типа ВС.

Обеспечение цеха бортпитания съемным оборудованием и бортовой посудой производится по частным и общим нормам из расчета:

- 1,5 стандартных комплекта на каждый базирующийся самолет.
- в промежуточных или конечных аэропортах, где самолеты не базируются, количество стандартных комплектов должно соответствовать количеству комплектов, снимаемых с транзитных самолетов в течение двух часов «пик» в наиболее напряженный момент навигации.

Комплект должен состоять из предметов съемного оборудования и бортовой посуды, необходимых для сервировки одного наиболее сложного рациона питания на полный состав пассажиров и экипажа воздушного судна.

Цеху бортпитания запрещено использовать посуду и оборудование не по назначению. Два раза в год авиакомпания совместно с цехом бортпитания проводит инвентаризацию, при необходимости негодное съемное оборудование и инвентарь, посуда списываются и заменяются на новые. Неисправное съемное оборудование и инвентарь передаются в инженерную авиационную службу по

акту для ремонта или списывания. Кроме того, неисправное съемное оборудование и инвентарь изымаются из цеха бортового питания по мере выхода из строя и передаются по акту в авиакомпанию для ремонта или списывания в присутствии представителя авиакомпании.

Цех бортпитания доставляет питание и инвентарь на борт ВС специальным транспортом, имеющим санитарный сертификат. Автолифты и грузчики выделяются предприятием питания в нужном количестве в базовом аэропорту не позже, чем за 1,5 ч, в промежуточном – за 1 ч до вылета. Питание должно доставляться на борт ВС не позднее, чем за 45 мин до вылета в базовом (начальном) аэропорту и не позднее, чем за 30 мин до вылета в промежуточном или конечном небазовом аэропорту. Снятие с ВС неиспользованного бортпитания, инвентаря и посуды по прилету ВС должно начинаться не позднее, чем через 15 мин после прибытия самолета на перрон. Загружают и выгружают бортпитание, инвентарь и посуду грузчики цеха бортпитания.

2. ОФОРМЛЕНИЕ ЗАКАЗОВ НА ПИТАНИЕ

Приготовление и отпуск бортпитания на ВС производятся по заявкам авиакомпании в следующем порядке.

1. Накануне дня вылета, но не позднее, чем за 12 ч до вылета, в базовом аэропорту в цех бортпитания передается **предварительная** заявка на приготовление питания. Заявка обязательно фиксируется в специальном журнале.

2. В день вылета передается **основной** заказ, который оформляется на специальном бланке на каждый рейс в отдельности. Основной заказ передается в начальном аэропорту не позднее, чем за 3 ч до вылета, а в промежуточном – не позднее, чем за 2 ч. Если на ВС одновременно заказывается более 2-х видов рационов питания, то основной заказ необходимо передать: в начальном аэропорту – за 5 ч, в промежуточном аэропорту – за 3 ч до вылета. В основном заказе указываются виды рационов питания, номер рейса, тип и номер ВС, дата и время вылета, количество пассажиров, количество членов экипажа. Авиакомпания имеет право изменить в ранее переданном заказе номер ВС и время доставки

питания на ВС, но в пределах сроков реализации питания и не позднее, чем за 2 ч до истечения этого срока. Все изменения передаются только в письменном виде.

Авиакомпания имеет право передать дополнительный заказ на бортопитание. Он передается на количество пассажиров не более 10 % от пассажироместности самолета не позднее, чем за 1,5 ч до вылета ВС. Если заказ передается позднее, предприятие питания имеет право выдать по этому заказу набор № 2. Авиакомпания обязана извещать предприятие питания об изменении времени вылета и прилета ВС, на которых пассажиры обслуживаются питанием.

3. ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

Бортовое питание, отпускаемое на ВС, должно соответствовать распорядку питания. Ассортимент питания предоставляется с учетом:

- типа ВС,
- длительности полета,
- имеющегося БКО.

Питание для пассажиров должно соответствовать санитарным требованиям и использоваться в течение срока годности. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний запрещено включать в ассортимент мясные изделия из фарша, паштеты, вареные колбасы, изделия в панировке, пирожные с кремом. Салаты заправляются только на борту, кулинарные готовые изделия не должны упаковываться в целлофан. Запрещено использовать соки в 3 литровой упаковке.

4. ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЛЕКТОВАНИЮ РАЦИОНОВ БОРТПИТАНИЯ

Рационы бортопитания должны быть приготовлены на специальном оборудовании. Питание готовится партиями по мере потребности. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения,

при достижении температуры +65 °С подвергаются быстрому охлаждению до +5 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего приготовления блюд и сервировки. Время охлаждения не должно превышать 1 час. Порционирование блюд производится в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. Порционирование и сервировку необходимо производить в одноразовых резиновых перчатках. Все бортпитание укомплектовывается в контейнеры и тележки и хранится в холодильных комнатах не более 3-х часов до вылета ВС. Перед отправкой на борт на все емкости навешиваются ярлыки. Если на борту ВС нет холодильника, то в тележки и контейнеры должен закладываться сухой лед.

Перед выдачей на борт ВС ПН все бутылки должны быть проверены на отсутствие осадка, наличие маркировки и протерты. Горячее питание должно быть разогрето до температуры +75-85 °С, и при раздаче пассажирам иметь температуру не ниже +65 °С.

При комплектации рационов питания запас чистых фужеров, чашек или стаканов рассчитывается на 2 или 3-кратный прием напитков всеми пассажирами с учетом посадок. Количество столовой посуды и приборов комплектуется с количеством порций, исходя из того, что посуда используется однократно и не моется на борту.

5. РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ

Согласно ОСТ 54-3-61-93 г. «Рационы питания, выдаваемые пассажирам в полете» в гражданской авиации применяются следующие рационы бортпитания:

1. ГП (горячее питание) – горячий завтрак или ужин.
2. ХП (холодное питание) – холодный завтрак или ужин.
3. КП (консервированное питание) – консервированный завтрак или ужин.
4. НР № 2 (набор номер два) – завтрак или ужин.
5. НР № 1 (набор номер один) – легкий завтрак или ужин.
6. «Чай».

7. «Десерт».
8. «Детское питание».
9. ПН (прохладительные напитки).

В зависимости от продолжительности рейса, типа ВС, класса обслуживания и назначения рейса пассажирам предоставляются различные рационы питания, но не ниже указанных в табл. 1.

Таблица 1

Продолжительность рейса, ч.	Туристический или эконом класс (Y)	Бизнес-класс (C) и первый класс (F)
менее 2-х	ПН	Чай
от 2 до 3	Чай	ХП
от 3 до 4	НР №1	ГП
от 4 до 6 (без промежуточных посадок)	ГП	ГП+ ПН
от 4 до 6 (с промежуточными посадками)	ХП или НР №1	ХП + чай
от 6 до 7	ГП+ ПН	ГП+ чай
от 7 до 9	ГП+ чай	ГП+ ГП
более 9	ГП+ НР №1	ГП+ ГП

Ассортимент выпускаемой продукции для рационов бортового питания разрабатывается в зависимости от оснащения цехов бортового питания технологическим, холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным, средствами механизации и наличием буфетно-кухонного оборудования на ВС.

Рационы питания, как минимум, должны включать следующие наименования:

Горячее питание

1. Закуска
2. Горячее блюдо с гарниром.
3. Хлеб (ржаной или пшеничный).
4. Специи.
5. Чай или кофе в индивидуальной упаковке.
6. Сахар в индивидуальной упаковке.
7. Кондитерское изделие.

8. Джем или повидло в индивидуальной упаковке.

9. Прохладительные напитки.

При выполнении рейсов продолжительностью более 6 ч без промежуточных посадок к рациону ГП дополнительно выдаются:

1. Сливочное масло в индивидуальной упаковке (не менее 20 г).

2. Булочка «Летная».

При выдаче на борт ВС ГП дополнительно выдается для разогрева мяса и птицы мясной сок (не менее 30 г на порцию). Для разогрева рыбы – сливочное масло (5 г на порцию), для гарнира – сливочное масло (3 г на порцию).

Холодное питание

1. Закуска.

2. Второе блюдо с гарниром. Второе блюдо не требует разогрева, в качестве гарнира предлагаются маринованные или свежие овощи и фрукты, температура блюда должна быть в пределах +14 °С.

3. Хлеб (ржаной или пшеничный).

4. Специи.

5. Чай или кофе в индивидуальной упаковке.

6. Сахар в индивидуальной упаковке.

7. Кондитерское изделие.

8. Джем или повидло в индивидуальной упаковке.

9. Прохладительные напитки.

Консервированное питание

1. Закуска.

2. Второе блюдо - мясные консервы с соответствующим гарниром (свежие или маринованные овощи).

3. Хлеб (ржаной или пшеничный).

4. Специи.

5. Чай или кофе в индивидуальной упаковке.

6. Сахар в индивидуальной упаковке.

7. Кондитерское изделие.

8. Джем или повидло в индивидуальной упаковке.

9. Прохладительные напитки.

Набор № 2

Холодное питание, которое отпускается по дополнительным заказам в заранее укомплектованных пакетах или коробках для каждого пассажира. Все продукты, не имеющие индивидуальной промышленной упаковки, должны быть расфасованы по индивидуальным порциям и упакованы.

Набор № 1

1. Закуска.
2. Чай или кофе в индивидуальной упаковке.
3. Сахар в индивидуальной упаковке.
4. Специи.
- 5 Булочка «Лётная».
6. Кондитерское изделие.
7. Фрукты или фруктовый сок.
8. Прохладительные напитки.

Рацион «Десерт»

1. Чай или кофе в индивидуальной упаковке.
2. Сахар в индивидуальной упаковке.
3. Кондитерское изделие.
4. Лимон.
5. Фрукты или фруктовый сок.
6. Прохладительные напитки.

Рацион «Чай»

1. Чай в индивидуальной упаковке.
2. Сахар в индивидуальной упаковке.
3. Кондитерское изделие.
4. Прохладительные напитки.

Рацион «Детское питание»

1. Детское питание в индивидуальной упаковке или вареное яйцо.
2. Булочка «Летная».
3. Чай в индивидуальной упаковке.

4. Сахар в индивидуальной упаковке.
5. Печенье или вафли в индивидуальной упаковке.
6. Прохладительные напитки.

Детское питание предоставляется детям до пяти лет.

Прохладительные напитки

В качестве прохладительных напитков на борт ВС доставляются минеральные и фруктовые воды в ассортименте и столовая минеральная вода с приятным освежающим вкусом.

Запрещается использовать на борту ВС минеральную воду лечебного назначения.

В состав ПН для детей необходимо включать различные соки. Летом 9 % от общего количества, зимой – 7 %. Температура всех напитков должна быть +14 °С.

Норма выхода ПН на одного пассажира:

- летом – не менее 200 г,
- зимой – не менее 100 г.

На борт ВС обязательно должна доставляться охлажденная кипяченая (питьевая) вода в специальных емкостях.

На борту ВС, не имеющего буфетно-кухонного оборудования, пассажирам предлагаются только прохладительные напитки. На рейсах с бортпитанием и на ВС без буфетно-кухонного оборудования эксплуатант имеет право организовать продажу пассажирам на борту ВС высококачественных кулинарных кондитерских изделий в индивидуальной расфасовке и напитков.

На рейсах, где предусмотрено обслуживание пассажиров питанием, наименования ассортимента продуктов бортпитания и продуктов для продажи не должны совпадать.

Некоторые авиакомпании кроме рационов, оговоренных в ОСТ, предлагают пассажирам континентальный завтрак.

Континентальный завтрак

1. Сосиски с гарниром – 100/100 г или омлет – 169 г, или мясное ассорти с гарниром – 125/50 г.

2. Хлеб ржаной – 50 г.
3. Булочка «Летняя».
4. Масло сливочное – 20 г.
5. Чай в индивидуальной упаковке – 2 г.
6. Сахар в индивидуальной упаковке – 10 г.
7. Лимон – 12 г.
8. Фрукты, фруктовый сок, фруктовый салат – 200 г.
9. Джем в индивидуальной упаковке – 30 г.
10. Конфеты шоколадные в ассортименте – 2 шт.
11. Специи.
12. 2 зубочистки.
13. Прохладительные напитки.

При комплектовании рационов питания пассажирам 1-го класса горячее блюдо отпускается в ассортименте не менее трех наименований.

Процентное соотношение трех горячих блюд формируется с учетом спроса пассажиров. Для пассажиров 1-го класса к рациону ГП дополнительно отпускаются сыры и винно-водочные изделия. На ВС рекомендуется отпускать следующие фруктовые соки: яблочный, апельсиновый, виноградный, абрикосовый, вишневый, томатный. К томатному – специи (соль и перец).

При наличии на борту ВС пассажиров-вегетарианцев мясные и рыбные блюда заменяются на овощные и крупяные, повышается количество фруктов и фруктовых соков.

Эксплуатант должен предусмотреть выдачу на борт ВС резервного питания из расчета не менее чем одна порция рациона экономического класса на 50 пассажиров.

6. НОРМЫ ВЫХОДА БЛЮД И ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ

На борт ВС должны отпускаться продукты по нормам, указанным в ОСТ 54 -3-61-93.

Нормы выхода блюд и выдачи продуктов приведены в табл. 2.

Таблица 2

Наименование блюд и продуктов	Выход на 1 порцию
<p>1. Закуски:</p> <ul style="list-style-type: none"> – колбаса сырокопченая 30 – колбаса варено-копченая или ветчина (не жирная) или мясо птицы 50 – сыр плавленый в ИП по 30 гр., в шт. 2 – сыр советский, голландский и др. 50 – шпроты (сардины, сайра) с лимоном 50/9 – кета, балык с лимоном 20/9 – икра лососевая с маслом сливочным 14/5 – икра осетровая с маслом сливочным 10/5 – ассорти мясное, в т.ч. 75/3 <ul style="list-style-type: none"> - говядина I сорта 25 - окорок вареный 25 - колбаса сырокопченая или в/к 25 - зелень 3 – яйцо диетическое вареное, шт. 1 – крабы или креветки под майонезом 75/35 	
<p>2. Вторые блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> – филе 79 – лангет 79 – ростбиф 75 – бифштекс натуральный 79 – мясо тушеное 75 – антрекот 79 – шашлык 75 – мясо, шпигованное овощами 100 – мясо, шпигованное жареное 75 – говядина или язык отварные 75 – цыплята или куры отварные 100 – цыплята или куры жареные 100 – котлеты из филе курицы или цыпленка, панированные, жареные 75 – курица или цыпленок по-столичному – сосиски дозированные 130 – плов 100 – рыба (судак, осетрина), жареная во фритюре 75/100 – рыба (судак, осетр), жареная в кляре 100 	

Продолжение табл. 2

Наименование блюд и продуктов	Выход на 1 порцию
2.1. Гарниры ко вторым блюдам:	150
– картофель жареный или рис припущенный, овощи свежие или маринованные, зеленый горошек, зелень	50/20/5/3
– овощи маринованные, горошек зеленый	75/25
– яблоки или груши маринованные, сливы или виноград маринованные	75/25
3. Мясные консервы:	
– колбасный фарш	125
– завтрак туриста	125
– филе куриное	125
– мясо жареное	125
– язык говяжий в желе	125
– ветчина консервированная	125
– сосиски консервированные	100
3.1. Гарниры к мясным консервам:	
– фрукты маринованные	100
– овощи маринованные, зеленый горошек, зелень	75/25/3
– фрукты маринованные, овощи маринованные, зелень	50/50/3
– фрукты марин, овощи марин, зеленый горошек, зелень	50/40/10/3
4. Кондитерские изделия:	
– печенье в ИР	50
– вафли в ИР	50
– зефир или пастила в ИР	100
– конфеты шоколадные, шт.	2
– шоколад мелкоплиточный	15
– пирожное	40
– булка сладкая	50
5. Горячие напитки:	
– чай в ИР	2
– кофе натуральный быстрорастворимый в ИР	2,5
– сахар или сахарный песок в ИР	15/10
– лимон	10
6. Прохладительные напитки:	
– вода минеральная	200 (100)
– вода фруктовая	200 (100)

Окончание табл. 2

Наименование блюд и продуктов	Выход на 1 порцию
7. Винно-водочные изделия на одного пассажира 1-го класса, в том числе:	500
– водка (в ассортименте)	50
– коньяк	50
– ликер (в ассортименте)	100
– вино сухое (в ассортименте)	100
– вино крепленое (в ассортименте)	100
– шампанское	100
7.1. Норма отпуска пива на одного пассажира	
– 1 бутылка	по 0,33
– ½ бутылки	по 0,5
8. Специи:	В ИР
– соль	
– перец	
– горчица	
– соусы	
9. Норма отпуска фруктов на одного пассажира	≈100
10. Джем (повидло) в инд. упаковке	1/30
11. Масло сливочное	1/20
12. Хлеб ржаной (пшеничный)	50

7. РАСПОРЯДОК ПИТАНИЯ

«Распорядок питания пассажиров» является руководящим документом для предприятия питания и службы бортпроводников. Регламентирует обслуживание питанием пассажиров на борту ВС. В «Распорядке питания» указываются рационы питания, их состав и нормы выхода блюд. Составляют рацион питания в предприятии питания, согласовывают и утверждают в авиакомпании на основании руководящих документов, регламентирующих работу с питанием. При составлении распорядка питания необходимо учитывать требования ОСТ 54-3-61-93 «Рационы питания, выдаваемые пассажирам в полете», продолжительность рейсов, выполняемых в авиакомпании, их периодичность, контингент пассажиров, объем перевозок, типы ВС и т.д.

При составлении рационов питания необходимо учитывать санитарные требования, соседство и совместимость продуктов питания, калорийность, содержание витаминов и минеральных компонентов и т.д.

«Распорядок питания», как правило, содержит следующие разделы:

1. Питание, предоставляемое пассажирам на ВВЛ по классам перевозки.
2. Питание, предоставляемое пассажирам на МВЛ по классам перевозки.
3. Питание, предоставляемое экипажам.
4. Вегетарианское питание.
5. Питание для VIP- пассажиров.

Питание предоставляется не более 3-х раз в сутки по нормам и документам, действующим на данный период времени в гражданской авиации РФ.

При выполнении литерных и подконтрольных рейсов питание предоставляется не по распорядку, а привозится сопровождающими лицами или по заявкам.

Чартерные рейсы обслуживаются питанием по распорядку авиакомпании или по заявкам заказчика.

В «Распорядке питания» указываются схемы сервировки.

8. МЕНЮ

Задача обслуживания пассажиров на борту ВС состоит в том, чтобы создать у пассажиров наиболее приятное впечатление от полета. Поэтому при составлении меню рационов питания рекомендуется учитывать специфику рейса, контингент пассажиров и вносить в меню элементы национальной кухни, постные блюда, вегетарианское питание. Обязательно учитывать совместимость продуктов согласно санитарным требованиям. При приготовлении блюд и закусок должны быть соблюдены нормы выхода блюд, рецептура. Обязательно должны учитываться сроки хранения продуктов. Сроки годности продуктов питания, выдаваемого на борт ВС ГА приведены в табл. 3.

Таблица 3

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах
Холодные закуски и блюда	
Колбасные и кулинарные изделия: – нарезные (колбаса варено-копченая, сырокопченая, ветчина), – ростбиф – филе кур	4
2. Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень (заправка на борту)	4
Рыбные изделия: – балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей – икра зернистая осетровых и лососевых рыб	4
4. Яйцо вареное под майонезом (заправка на борту)	4
5. Молочные продукты: – сыры твердые в ассортименте – сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	6 не более 24
6. Продукты в индивидуальной упаковке: – паштет, масло, сыр – чай, кофе, специи, сливки, джемы, вафли – сахар, конфеты, кетчуп, майонез	в соответствии с маркировкой
Горячие блюда	
1. Мясо жареное, порционное охлажденное	3
2. Мясо мелкокусковое охлажденное	3
3. Рыба жареная, отварная	3
4. Птица жареная	3
5. Плов	3
6. Гарниры: картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту)	3
7. Гарниры из быстрозамороженных овощей	3
8. Быстрозамороженные готовые блюда	3 (с момента разморозки)
9. Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на «прямой рейс»	3
Десерты	
1. Фруктовые салаты (заправка на борту)	4
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	не более 2 суток со дня выпечки
3. Фрукты, ягоды	6
Хлебобулочные изделия	24
Прохладительные напитки (в т.ч. минеральные воды, не имеющие лечебных свойств)	В соответствии с маркировкой
Примечание. Сроки годности бортового питания исчисляются от окончания комплектации перед загрузкой в автолифт до реализации на борту.	

9. ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ, ТЕХНИКА ПОДАЧИ НАПИТКОВ И ПИТАНИЯ

Сервировка подносов и полуподносов производится в предприятии питания по стандартным схемам, которые указаны в «Распорядке питания». Бортпроводник на борту ВС проверяет правильность сервировки и при необходимости производит досервировку.

Каждый поднос (полуподнос) должен быть застелен льняной, тормозной или бумажной салфеткой. Поднос сервируется одноразовой, многоразовой пластмассовой или фарфоровой посудой в зависимости от класса обслуживания. Посуда на подносах должна быть однотипной.

Подача питания на борту ВС производится по правилам этикета. Если предлагаются ПН, то поднос или тележка застилаются салфетками. Стаканы, компотницы размещаются на подносе на расстоянии не менее 1 см друг от друга. Напитки разливаются в стаканы или чашки не более $\frac{2}{3}$ объема. Стаканы на подносе размещают либо в шахматном порядке, либо рядами. ПН на борту ВС предлагают до взлета, после набора высоты, перед обслуживанием питанием, после обслуживания питанием, перед снижением. ПН могут предлагаться индивидуально.

При обслуживании с тележки на верхней полке размещают: сепаратор с напитками, стаканы (компотницы, фужеры) доньшком вверх. Со стороны рабочего места бортпроводника размещается рабочая тарелка, застеленная бумажной салфеткой, и рабочая салфетка. Этикетки на бутылках с прохладительными напитками должны быть хорошо видны пассажирам. Техника подачи напитков следующая:

1. Бортпроводник размещает стакан на рабочую тарелку, застеленную бумажной салфеткой.
2. Наливает выбранный пассажиром напиток (не более $\frac{2}{3}$ стакана).
3. Подает рабочую тарелку с напитком так, чтобы пассажиру было удобно взять с тарелки фужер (стакан) или переставляет его на столик пассажира логотипом (эмблемой авиакомпания) к пассажиру. Под стакан можно положить бумажную салфетку.

Если в ассортименте имеется томатный сок, то обязательно предлагаются специи (соль и перец) и ложечка для размешивания.

При обслуживании пассажиров горячими напитками также используется сервировочная тележка. В этом случае на верхней полке размещают чайник с кипятком, при необходимости – заварной чайник и кофейник, носиками по диагонали тележки, тарелку с дополнительным сахаром, тарелку с лимоном и вилочкой для лимона, чашки, доньшком вверх, рабочую тарелку, застеленную бумажной салфеткой. На нижней полке – вкладыш с дополнительными чашками, стопку салфеток, бутылки или кувшин с питьевой водой, стаканы для воды, доньшком вверх, запасные ложечки в салфетке, сложенной уголком.

Если у пассажира нет столика, то обязательно предлагается полотенце или льняная салфетка.

При обслуживании пассажиров питанием в салоне необходимо соблюдать следующие правила:

- обслуживание пассажиров производится только на исправном оборудовании;
- с тележкой должны работать два бортпроводника;
- при обслуживании без тележки следует выносить в салон не более двух подносов (ланч-боксов) одновременно, при сборе грязных подносов (ланч-боксов) брать не более четырех.

Фужеры, чашки бортпроводник собирает на рабочий поднос, застеленный салфеткой. Касалетки подаются с бумажной салфеткой. При небольшой продолжительности рейса на полке контейнерной (безконтейнерной) тележки возможно одновременное размещение касалеток в специальном вкладыше, чайника или кофейника с кипятком, носиком по диагонали тележки, дополнительного сахара в тарелке и лимона на тарелке с вилочкой для лимона, дополнительных приборов и бумажных салфеток.

10. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПРИ РАБОТЕ С ПИТАНИЕМ

Санитарные правила работы с питанием изложены в «Гигиенических требованиях к организации борТПитания авиапассажиров и членов экипажей ВС ГА» (СП 2.5.1.788-99).

Санитарные правила разработаны на основе федерального закона Российской Федерации о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Санитарные правила содержат требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному БКО ВС, требования к ассортименту борТПитания, его хранению, реализации на борту ВС, а также санитарные требования к личной гигиене бортпроводников и работников цеха борТПитания.

10.1. Требования к личной гигиене бортпроводников

Каждый бортпроводник должен проходить обязательные медицинские осмотры и иметь личную медицинскую книжку, выданную медицинским учреждением в соответствии с порядком, определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению на право работы с борТПитанием. Бортпроводники каждые два года проходят гигиеническое обучение в центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Бортпроводник обязан соблюдать правила личной гигиены. Личные вещи, верхняя одежда и другие посторонние вещи не должны находиться на кухне. Весь персонал, работающий с бортовым питанием, должен иметь ухоженные чистые руки, чистую спецодежду.

Все оборудование на кухне и столы должны быть чистыми. Перед использованием их необходимо протереть.

Для мытья столов должны использоваться рабочие салфетки. При порционировании и оформлении блюд необходимо пользоваться гарнирными ложками, лопатками, вилками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели.

Перед работой с питанием бортпроводник обязательно должен вымыть руки с мылом, для вытирания рук должно быть выделено специальное полотенце.

При работе с питанием волосы должны быть убраны, ногти – чистые и коротко острижены. При обслуживании в салоне бортпроводник не должен наклоняться – только приседать. Пассажирам обязательно нужно желать приятного аппетита.

При посещении туалета следует снимать спецодежду, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом. При появлении гнойничковых и простудных заболеваний следует обратиться в медицинское учреждение.

Мыть посуду на борту запрещено.

10.2. Транспортировка борtpитания, его хранение и реализация

Укомплектованные предприятием питания напитки, борtpитание в охлажденном состоянии, буфетно-кухонное оборудование и инвентарь доставляются на борт ВС специальным транспортом (автолифтом). Все оборудование, выдаваемое на ВС, предназначенное для использования при обслуживании пассажиров питанием, должно быть изготовлено из специальных материалов, отвечающих санитарным и гигиеническим требованиям. Конструкция всего оборудования позволяет его легко передвигать и чистить. Нельзя использовать неисправное, деформированное оборудование и посуду, а также с отбитыми краями и трещинами. За соблюдением санитарных требований при приеме борtpитания, его хранением и реализацией на борту ВС несут ответственность бригадир и бортпроводник-повар. Все контейнеры с питанием, посудой, кипятильниками должны быть опломбированы и размещены на кухне в специально отведенных местах и зафиксированы (согласно загрузочной ведомости).

Запрещается размещать данное оборудование в не предназначенных для него местах.

Если на борт было отпущено больше рационов питания, чем количество пассажиров (прямой рейс), лишние порции должны быть реализованы до истечения срока годности или утилизированы.

На борту ВС пища в касалетках должна разогреваться в духовом шкафу до температуры 74-80 °С. Если касалетки с горячим питанием выдаются на обратный рейс, они должны быть подвержены глубокой заморозке и храниться в холодильнике, в шкафу электрическом духовом или в термобоксе (с сухим льдом). Температура горячего питания при подаче пассажирам не должна быть ниже +65 °С, холодного питания – не выше +14 °С.

Заправка салатов, порционирование блюд, вскрытие вакуумной упаковки и консервов должно производиться непосредственно перед подачей пищи пассажирам.

Подносы с использованной посудой должны загружаться в те же контейнеры, в которых их доставили на борт. Разовая посуда должна складываться в мусорный мешок. После уборки на кухне столы должны быть вымыты водой и вытерты насухо. На все контейнеры должны быть навешены ярлыки, весь уборочный инвентарь упакован в специальную укладку, выданную цехом бортипитания. В случае задержки рейса питание обязательно сдается обратно в цех, либо быстро реализовывается в течение полета.

После окончания рейса бортпроводник-повар в отчете по питанию должен зафиксировать все выявленные замечания по продуктам питания и напиткам, выданным на рейс. При необходимости составляются акты на некачественное питание.

11. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИЕМА-СДАЧИ ПИТАНИЯ

11.1. Технология приема питания на борт ВС

На борт ВС питание доставляется экспедитором (супервайзером), который привозит питание и накладную, оформленную в 4-х экземплярах (прил. 1). Накладная служит для оформления приема-сдачи питания на ВС, оформляется от руки под копірку или на компьютере. Номер накладной указывается по журналу регистрации накладных в предприятии питания. В ней обязательно ставится

штамп предприятия питания. Указывается аэропорт и дата выдачи накладной, номер рейса, тип и номер самолета, фамилия, имя, отчество бортпроводника, фамилия, имя, отчество представителя предприятия питания. Строки «Самолет: тип и №», «ФИО бортпроводника», «Номер рейса» заполняются по сведениям, взятым из основного заказа на питание.

В накладной указывается наименование заказанных рационов и наименование блюд, отпускаемых на ВС. Прописью указывается количество емкостей с питанием и количество порций. В графе «Ед. изм.» указываются единицы их измерения: штуки (шт.), бутылки (бут.), граммы (г) и т.д. Для скоропортящихся продуктов указывается время приготовления и срок реализации в графе «Срок реализации по ярлыку». В графе «Количество» – количество порций, штук, пачек, бутылок и т.д. В графе «Цена» – цена за одну порцию продукта. В графе «Примечания» указываются обнаруженные в рейсе недостача или излишки, оформленные актом на ярлыке.

Внизу указывается итоговое количество и сумма, обязательно прописью. Строки «Сдал-Принял» – заполняются бортпроводником и экспедитором с указанием даты и времени. Ставится подпись и её расшифровка.

Бортпроводник расписывается только в том случае, если питание принято по норме. Расписывается не под копиру, а в каждом экземпляре.

Первый и третий экземпляры накладной остаются у экспедитора, второй и четвертый – у бортпроводника.

При расхождении фактического количества мест с записями в накладной бортпроводник имеет право не принимать бортовое питание, если в результате недостачи нельзя обеспечить питанием всех пассажиров. При приеме питания с недостачей бортпроводник составляет акт на оборотной стороне накладной (прил. 2). В акте указывается фактическое количество принятого питания, наименование аэропорта, дата, тип и номер самолета, ФИО бортпроводника и экспедитора.

В том случае, если недостающие продукты будут довезены на ВС, акт не составляется, но на довезенные продукты должна быть выписана дополнительная накладная, в которой расписывается бортпроводник.

Бортпроводник принимает привезенное экспедитором бортпитание в следующем порядке:

1. Берет накладную у экспедитора, проверяет правильность записей. Наименование рационов питания должно соответствовать распорядку питания, должны быть указаны фамилия, имя, отчество бортпроводника, номер рейса, тип и номер ВС, дата и время вылета;

– проверяет количество емкостей с питанием, которое должно соответствовать записи в накладной: количество питания должно соответствовать количеству пассажиров и членов экипажа на данный рейс; меню привезенного питания и нормы выхода продукта должны соответствовать одному из рационов распорядка питания авиакомпании;

– проверяет стоимость рациона, которая не должна превышать утвержденную стоимость;

– проверяет соответствие записи в накладной с фактически привезенным питанием;

– контролирует сроки комплектации и реализации продуктов.

2. Если питание привезено по норме и документы оформлены правильно, то экспедитор и бортпроводник расписываются в накладной.

3. Проверяет привезенный инвентарь, посуду, расписывается в обоих экземплярах перечня.

4. Все емкости расставляет по своим местам согласно загрузочной ведомости и закрепляет.

11.2. Оформление недостачи продуктов в полете

На каждый контейнер с продуктами навешивается маркировочный ярлык. На маркировочном ярлыке указывают:

1. Дату рейса.
2. Предприятие питания.
3. Аэропорт.

4. Номер рейса.
5. Подчеркивают вид рациона.
6. Количество рационов, порций, штук и т. д.
7. Наименование и количество посуды.
8. Штамп предприятия питания с подписью и датой комплектации контейнера.

Все продукты, за исключением прохладительных напитков, кофе и чая, которые упакованы в банки и пачки, принимают по ярлыкам в опломбированных контейнерах, которые вскрываются бортпроводником в полете. Поэтому бортпроводник обязательно должен проверить сроки комплектации и реализации продуктов, заложенных в контейнеры, а также подсчитать по ярлыкам количество питания и сверить с накладной.

Если в полете обнаружены недовложения, бортпроводник обязан сразу составить акт, в котором указывается количество недостающих продуктов. Акт-ярлык указывают в накладной, в разделе «Примечания». На контейнер навешивается новый ярлык. По завершении рейса акт-ярлык с накладной сдаются в службу бортпроводников вместе с отчетом.

Образец акта

При вскрытии контейнера в полете обнаружены недовложения:

- вафли земляничные – одна пачка;*
- сырок плавленый – две порции;*
- масло сливочное – одна порция и т.д.*

Подписи: бортпроводника-повара

и двух членов бригады или двух членов экипажа.

11.3. Оформление возврата питания

Продукты, не использованные во время обслуживания пассажиров, но сохранившие качество, товарный вид, срок реализации подлежат сдаче в цех бортпитания по возвратной накладной. Такие продукты подлежат дальнейшему использованию в пределах сроков реализации.

Скоропортящиеся продукты, порционированные на тарелки, а также продукты с нарушенной упаковкой и истекшим сроком реализации или утратившие товарный вид и качество возвращаются в цех бортпитания для дальнейшей утилизации.

Бортпроводник перед рейсом под роспись получает бланки возвратной накладной, которые пронумерованы по журналу учета возвратных накладных. Накладные вкладываются в рейсовую папку (прил. 3).

Возвратная накладная оформляется бортпроводником после обслуживания питанием пассажиров. Бортпроводник должен заполнить все графы, кроме цены и суммы, т.е. в основной части накладной записывается наименование, количество, единицы измерения, срок реализации продуктов. В графе «Отметка о сдаче товара» указывается количество питания в фабричной упаковке. При задержке рейса или вынужденной посадке контейнеры под пломбами возвращаются в цех бортпитания. Наименование блюд в возвратной накладной рекомендуется записывать в следующем порядке:

1. Полноценные продукты.
2. Продукты, утратившие срок реализации.
3. Продукты, потерявшие товарный вид.

Записывать рекомендуется в той же последовательности, что и в основной накладной.

Возвратную накладную оформляют в 4-х экземплярах под копируку, 1 и 3-й экземпляры остаются у бортпроводника, 2 и 4-й вместе с товаром передаются экспедитору.

Итоговое количество бортпроводник должен записать прописью. В строке «Сдал-Принял» расписываются бортпроводник и экспедитор (подписи расшифровываются), ставятся дата, время. Возвратная накладная должна быть оформлена в полете.

В случае задержки рейса питание в опломбированных контейнерах необходимо вернуть в цех бортпитания – не позднее, чем за 2 часа до истечения срока реализации продуктов.

При кратковременной задержке рейса (1,5 часа) питание может быть оставлено на борту ВС, но использовать его необходимо в пределах сроков реализации.

11.4. Отчет по питанию

В конце рейса, на котором пассажиры обслуживались питанием, бортпроводник-повар обязан составить отчет о предоставлении питания (в одном экземпляре). Отчет составляется ручкой четко, разборчиво и аккуратно. В отчете указывается фамилия и имя бортпроводника, номер рейса, маршрут полета, тип и номер самолета, дата выполнения рейса (прил. 4).

В графе «Номер документа» указывается номер накладной, по которой было получено питание, аэропорт, выдавший ее.

В графе «Наименование» – наименование рационов по накладной.

В графе «Количество» – количество видов рационов и ПН по накладной.

В графе «Число пассажиров по направлению» – количество пассажиров по пунктам назначения, количество членов экипажа и их общее количество.

В графе «Расход питания» рассчитывается число порций и бутылок.

В графе «Возврат» – количество оставшихся порций, номер возвратной накладной и аэропорт, где производится возврат.

В графе «Примечание» – по норме или не по норме предоставлялось питание в рейсе.

По окончании рейса подводится итог расхода питания за весь рейс по всем графам. Отчет подписывают бортпроводник и командир ВС.

К отчету прилагаются: основная накладная – 2 и 4-й экземпляр, возвратная накладная – 1 и 3-й экземпляр, акты-ярлыки (если есть).

Отчет сдается в службу бортпроводников после рейса вместе с заданием на полет.

12. СТАНДАРТНЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСУДЫ И БУФЕТНО-КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

Распорядок питания авиакомпании предусматривает стандартные комплекты посуды и инвентаря для одного наиболее сложного рациона питания, для каждого ВС в зависимости от количества посадочных мест. Стандартные

комплекты состоят из предметов съемного бортового оборудования, бортовой посуды, необходимой для сервирования одного наиболее сложного рациона питания на полный состав пассажиров и экипажа.

Стандартные комплекты доставляются на ВС для обеспечения высокого класса обслуживания. Доставка осуществляется в стандартных контейнерах КБУ – 8 – 10. В настоящее время чаще используют одноразовые (картонные) контейнеры. Контейнеры в зависимости от содержимого подразделяют на:

1. **Сервизный** – укладывают подносы или полуподносы с тарелками, розетками с пищей или без.
2. **Кухонный** – инвентарь, чайники, кофейники, столовые приборы. Столовые приборы упаковываются в целлофан и закладываются в коробки и только после этого в контейнер.
3. **Посудный** – сепараторы с чашками, компотницами или фужерами.
4. **Продуктовый** – 4 буфетные коробки с различными продуктами.
5. **Бутылочный** – бутылочные сепараторы или решетки или 4 буфетные коробки с бутылками.
6. **Контейнер для вторых блюд**. В нем размещают 2 сотейника с горячим питанием.

Каждый контейнер пломбируется, и на него навешивается маркировочный ярлык. На маркировочном ярлыке контейнера для вторых блюд указывается срок комплектации и реализации.

Контейнеры должны перевозиться, загружаться и выгружаться только в вертикальном положении. Вес контейнера не должен превышать 20 кг.

Примечание. Маркировочный ярлык служит для определения содержимого контейнера.

На лицевой стороне должен быть штамп предприятия питания, дата выполнения рейса, номер рейса.

12.1. Порядок приема-сдачи стандартных комплектов и оформление документов

Цех бортпитания комплектует буфетно-кухонный инвентарь и посуду независимо от количества вылетающих пассажиров, только с учетом пассажироместности ВС. Стандартные комплекты имущества утверждаются по типам ВС.

Бортпроводники принимают комплекты имущества и посуды по перечню, который бывает двух видов:

Форма 1 – для приема-сдачи комплектов съемного оборудования, имущества, необходимого для обслуживания пассажиров питанием.

Форма 2 – для приема-сдачи имущества, необходимого для обслуживания пассажиров ПН.

На бланках перечня в левом верхнем углу ставится штамп предприятия питания. На перечне обязательно указывается номер по журналу учета перечней, который находится в предприятии питания. В перечне в графе «Норма на один самолет (общая норма)» пропечатано количество имущества по стандарту. В случаях, когда по распорядку питания отпускается несколько рационов питания на один перелет или не по стандарту, то необходимо в графе «Частная норма» указать тип ВС и необходимое количество инвентаря.

Запрещается изменять общую и частную норму инвентаря или заменять их нестандартными предметами.

Оформление приема-сдачи имущества производится на оборотной стороне перечня в следующем порядке.

В базовом аэропорту предприятие питания оформляет два экземпляра перечня. Оба экземпляра вместе с имуществом экспедитор доставляет на борт ВС. Бортпроводник должен проверить соответствие имущества записи в перечне и после этого расписаться в нем. Бортпроводник расписывается в каждом экземпляре отдельно. Один экземпляр перечня остается у бортпроводника, второй – у экспедитора.

Бортпроводнику под копирку расписываться запрещено.

По завершении рейса в конечном базовом аэропорту бортпроводник сдает имущество экспедитору, который приезжает на ВС с чистым бланком-перечнем

и составляет его по бланку бортпроводника, принимает имущество. Бортпроводник и экспедитор расписываются в обоих экземплярах. Экспедитор забирает оба экземпляра перечня и сдает их в предприятие питания. В предприятии питания перечни регистрируются в специальном журнале.

В конечном небазовом аэропорту или промежуточном аэропорту, или при смене бригады бортпроводников, т.е. когда имущество сдается без замены на соответствующий комплект, принимающая сторона заполняет свой чистый экземпляр перечня по бланку бортпроводника в соответствии с принятым имуществом.

Если происходит полноценная замена имущества – перечень не оформляют.

Столовые приборы, предметы кухонного контейнера, фужеры, чашки сдаются и принимаются поштучно. Прием и сдача опломбированных контейнеров и кипятильников производится по счету мест без снятия пломб и ярлыков.

Кипятильники в промежуточных и конечных небазовых аэропортах не обмениваются

Контейнеры, принятые на борт ВС под пломбами, вскрываются бортпроводником в полете, снятые маркировочные ярлыки сохраняются. По окончании обслуживания пассажиров питанием в контейнеры закладывается использованная посуда, на них навешиваются те же ярлыки, но только в случае, если не была обнаружена недостача.

12.2. Оформление недостачи или излишков посуды

При обнаружении недостачи или излишков посуды или инвентаря на оборотной стороне маркировочного ярлыка составляется акт. В акте указывается количество недовложений или излишков посуды или инвентаря, количество пишется обязательно прописью. Акт должен быть составлен до начала раздачи питания пассажирам. Маркировочный ярлык оформляется только ручкой.

Оформлять акты по окончании рейса запрещено.

Если составляется акт, то в маркировочном ярлыке зачеркивается фраза «по норме» и подчеркивается «по акту». Такой маркировочный ярлык не навешивается на контейнер, а вписывается в перечень в графу «с недостачей или боем».

Указывается количество актов-ярлыков. При сдаче имущества акты-ярлыки вместе с перечнем вручаются экспедитору под роспись, на лицевой стороне перечня указывается фактическое количество имущества. Ярлык подкалывается к перечню.

На контейнер навешивается новый ярлык, в графе «по акту» в котором указывается фактическое количество инвентаря и посуды, заложенных в данный контейнер. На оборотной стороне ярлыка подчеркивается «по акту» и зачеркивается «по норме». После этого бортпроводник ставит свою подпись на ярлыке и в перечне.

12.3. Оформление боя и деформации посуды

При обнаружении в одном из опломбированных контейнеров битой или деформированной посуды составляется акт на обратной стороне ярлыка. Если бой и деформация обнаружены в одном контейнере, то на них составляются отдельные акты, т.к. бой и деформация могут произойти при различных условиях – по метеорологическим причинам или при транспортировке.

В случае обнаружения боя или деформации посуды в цехе бортпитания, акт составляется на ярлыке цеха бортпитания, при обнаружении в полете акт составляется на ярлыке бортпроводника. Если бой или деформация произошли по метеорологическим условиям, то акт составляется также на ярлыке бортпроводника. На ярлыке обязательно указывают причину боя, которая подтверждается подписью командира ВС. Акт фиксируется в перечне и под роспись передается экспедитору вместе с осколками, которые укладываются в отдельный пакет. На контейнер навешивается другой ярлык с отметкой о недовложении в графе «по акту».

Количество разбитых фужеров или чашек указывается только прописью.

Бортпроводникам и работникам предприятия питания запрещается комплектовать контейнер поврежденной и деформированной посудой.

13. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПИТАНИЕМ ПАССАЖИРОВ ПЕРВОГО КЛАССА НА ВС, УКОМПЛЕКТОВАННЫХ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ

Обслуживание питанием пассажиров первого класса осуществляется по типовой технологии.

Питание предоставляется практически на любом этапе полета.

Обслуживание до взлета. Пассажирам предлагается аперитив. Аперитивом называют напитки, которые употребляются для лучшего усвоения пищи и возбуждения аппетита. В качестве аперитива предлагаются прохладительные напитки (соки, минеральные и фруктовые воды) и легкое вино.

Обслуживание осуществляется с подноса или блюда, застеленного льняной салфеткой, на котором устанавливаются чистые без изъянов стаканы или фужеры, наполнять которые следует на $\frac{2}{3}$ емкости. Бортпроводник с подносом выходит в салон и предлагает напитки пассажирам. Пассажир выбирает напиток и берет его сам. После обслуживания прохладительными напитками бортпроводник собирает использованную посуду на поднос, застеленный льняной салфеткой. Если бортпроводник не может взять использованный стакан самостоятельно, он должен извиниться и попросить пассажира подать ему его. Если пассажир хочет оставить фужер у себя на время взлета, необходимо предупредить его о возможных последствиях. Можно предложить принести фужер ему сразу после взлета.

Обслуживание в горизонтальном полете. Пассажирам предлагают основной рацион по следующей схеме:

- аперитив;
- закуски;
- горячее блюдо;
- горячие напитки;
- десерт.

За 10 мин до обслуживания питанием необходимо прочитать информацию, в которой сообщается рацион или предоставляемое меню. Затем необходимо выяснить желание каждого пассажира о приеме пищи, помочь установить индиви-

дуальный столик, застелить его льняной салфеткой. Справа от пассажира на столике положить льняную салфетку, фигурно сложенную или в кольцо. Поднос с льняными салфетками из расчета две салфетки на одного пассажира готовится на кухне бортпроводником-поваром.

Затем пассажирам предлагается аперитив. В зависимости от количества пассажиров аперитив предлагается с подноса или с тележки. Поднос оформляется так же, как при подаче напитков перед взлетом.

Тележка оформляется следующим образом. Обе полки тележки застилаются льняными салфетками, со стороны бортпроводника размещается рабочая салфетка. На верхней полке располагают ассортимент напитков в сепараторе, соки в стеклянных кувшинах. Бутылки с напитками должны быть чистые, этикетки не повреждены и хорошо видны пассажирам. Стеклофужеры ставятся доньшком вверх. Рекомендуется иметь два – три вида фужеров. На верхней полке тележки также должны быть: ведерко со льдом, щипчики для льда, рабочая тарелка, застеленная бумажной салфеткой. Если в ассортименте имеется томатный сок, необходимо наличие специй на десертной тарелке или розетке, приборов для размешивания сока (в льняной салфетке, сложенной уголком).

На нижней полке тележки располагают: дополнительные фужеры доньшком вверх или в сепараторе, бумажные салфетки стопкой, дополнительные приборы в льняной салфетке, сложенной уголком, питьевую воду в бутылках или стеклянном кувшине, ключи для открывания бутылок.

Техника подачи напитков. На рабочую тарелку ставится фужер и заполняется на $\frac{2}{3}$ емкости напитком, выбранным пассажиром. Бутылку с напитком держат так, чтобы пассажиру была видна этикетка. Затем бортпроводник ставит наполненный фужер на заранее приготовленный откидной столик перед пассажиром эмблемой авиакомпании к пассажиру. Можно предложить положить под фужер бумажную салфетку.

После обслуживания необходимо собрать использованные фужеры на рабочий поднос, застеленный льняной салфеткой.

После аперитива пассажирам предлагаются подносы с закусками. Закуски предлагаются поочередно или одновременно в зависимости от продолжительности

полета. На рейсах небольшой продолжительности (3-4 ч) при лимите времени закуски предлагают одновременно.

При одновременной подаче мясных и рыбных закусок поднос застилается льняной салфеткой и сервируется следующим образом. В верхнем ряду слева направо размещают: тарелку с хлебобулочными изделиями, масло в розетке, специи, зубочистки, фужер с охлажденной водой. В нижнем ряду слева направо размещают: две вилки острием вверх, тарелку с мясной закуской, тарелку с рыбной закуской, два ножа лезвием к тарелке, бумажную и влажную салфетки.

При поочередной подаче закусок поднос застилается льняной салфеткой и оформляется следующим образом. Верхний ряд слева направо: розетка с маслом, специи, зубочистка, фужер с охлажденной водой. Нижний ряд слева направо: тарелка с хлебобулочными изделиями, две вилки острием вверх, тарелка с рыбной закуской, два ножа острием к тарелке, бумажная и влажная салфетки.

Поднос выносится в салон и ставится на столик основным блюдом перед пассажиром.

После раздачи закусок предлагаются напитки. Мясная закуска предлагается с рабочего подноса, но предварительно с подноса пассажира необходимо с его разрешения убрать использованную тарелку и приборы.

Если на борту французы, то закуски подают следующим образом: мясная, а потом рыбная.

После обслуживания закусками бортпроводники собирают использованную посуду на рабочий поднос, который всегда застелен льняной салфеткой, и предлагают горячее. Горячее предлагается с подноса, застеленного льняной салфеткой, на котором по диагонали расположены две тарелки с горячим, ножи и вилки. Бортпроводник выходит в салон с подносом и переставляет горячее питание и приборы на поднос пассажира. По желанию пассажира подаются напитки. После обслуживания горячим питанием необходимо собрать подносы с использованной посудой и предложить горячие напитки и десерт.

Тележка с горячими напитками и десертом оформляется следующим образом. Обе полки застилаются льняными салфетками, со стороны бортпроводника находится рабочая салфетка.

На верхней полке размещают: чайник и кофейник с напитками, носиками по диагонали тележки, тарелка с лимоном, вилочка для лимона, вазочка с сахаром, щипчики для сахара, розетки стопкой для сахара и для лимона, приборы для раскладки, тарелка с фруктами либо с джемом в упаковке, десертные тарелки стопкой.

На нижней полке размещают: чашки с блюдцами, приборы по количеству пассажиров плюс дополнительные приборы в льняной салфетке, сложенной уголком, и бумажные салфетки стопкой, охлажденную питьевую воду в кувшине (бутылке).

При подаче десерта бортпроводник перекладывает пирожное, выбранное пассажиром, на десертную тарелку и ставит ее перед пассажиром на столик. Также подают фрукты. Затем раскладывает приборы для десерта. Джем в упаковке подается без тарелки. К десерту предлагаются горячие напитки. Бортпроводник берет чашку с блюдцем, ставит ее на тележку и наливает в нее напиток, выбранный пассажиром, на $\frac{2}{3}$ емкости. Чашку с блюдцем следует ставить перед пассажиром таким образом, чтобы ручка чашки смотрела влево, а ложка – вправо. Затем предлагается сахар и лимон в розетках.

После обслуживания горячими напитками и десертом использованная посуда собирается на рабочий поднос. В процессе обслуживания необходимо наблюдать за пассажирами, но ни в коем случае не торопить их.

После обслуживания горячими напитками предлагаются прохладительные напитки (с подноса или с тележки).

За 20-25 мин до снижения прохладительные напитки предлагаются еще раз.

14. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПИТАНИЕМ ПассажиРОВ Первого КЛасса на ВС, не УКОМПЛЕКТОВАННЫХ СЕРВИРОВОЧНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ

Обслуживание осуществляется по типовой технологии.

1. Обслуживание до взлета – пассажирам предлагаются прохладительные напитки (соки, мин. воды), а также легкое вино. Обслуживание осуществляется

с подноса, застеленного льняной салфеткой. Напитки наливаются в стеклянные фужеры и стаканы. Бортпроводник выходит в салон и предлагает напитки пассажирам, пассажир выбирает напиток и сам берет фужер. Бортпроводник собирает посуду на поднос, если нет возможности самому взять фужер, то нужно извиниться и попросить пассажира помочь.

2. Обслуживание в горизонтальном полете – предлагается основной рацион по следующей схеме:

- аперитив;
- закуски;
- горячее блюдо,
- горячие напитки;
- десерт.

За 10 мин до обслуживания питанием необходимо прочитать информацию, сообщить рацион или предложить меню, выяснить желание каждого пассажира о приеме пищи, помочь установить столики, затем застелить столик льняной салфеткой. Справа от пассажира кладется салфетка, фигурно сложенная или в кольцо. Затем пассажиру предлагается с подноса аперитив. В качестве аперитива предлагаются: соки, минеральные воды, винно-водочные изделия.

Подача напитков.

1. Бортпроводник ставит на поднос, застеленный льняной салфеткой, стеклянные фужеры.

2. Наливает на $\frac{2}{3}$ емкости напитки и выходит в салон с подносом.

3. Ставит фужер на приготовленный индивидуальный столик .

Перед подачей закусок необходимо собрать фужеры на рабочий поднос. В зависимости от длительности рейса закуски можно подавать одновременно или поочередно.

При поочередной подаче закусок поднос сервируется следующим образом.

1. Застилается льняной салфеткой.

2. Верхний ряд, слева направо: розетка с маслом, специи, зубочистка, стакан с водой.

3. Нижний ряд: тарелка с хлебобулочными изделиями, две вилки острием вверх, тарелка с рыбной закуской (мясная закуска), два ножа лезвием к тарелке, влажная и бумажная салфетки.

Если время лимитировано, то закуски подаются одновременно, поднос сервируется следующим образом.

1. Застилается льняной салфеткой

2. Верхний ряд: тарелка с хлебобулочными изделиями, масло в розетке, специи, зубочистки, стакан с водой.

3. Нижний ряд: две вилки острием вверх, тарелка с мясной закуской, тарелка с рыбной закуской, два ножа лезвием к тарелке, влажные салфетки.

Поднос с закуской устанавливается на столик перед пассажиром. После обслуживания бортпроводник собирает использованную посуду на рабочий поднос. После этого подается основное блюдо.

Бортпроводник на подносе выносит тарелки с горячим блюдом или тарелки с фарфоровыми касалетками, которые переставляются на поднос пассажира, основным блюдом к нему, на подносе также находятся приборы.

После обслуживания горячим блюдом необходимо собрать использованную посуду.

Затем пассажирам предлагаются горячие напитки и десерт. Бортпроводник принимает заказ. На кухне берет чашку с блюдцем, наливает выбранный пассажиром напиток и ставит на поднос, застеленный льняной салфеткой, чашку с блюдцем, розетки с лимоном и сахаром. Выходит в салон. Подходит к пассажиру и переставляет чашку с блюдцем на столик пассажира таким образом, чтобы ручка чашки смотрела влево, а ложечка на блюдце вправо. После этого переставляет розетки с сахаром и лимоном. Если пассажир просит положить лимон и сахар сразу, то сначала кладут в чашку лимон и сахар, а потом наливают напиток. Затем предлагают десерт с подноса, на котором размещены десертные тарелки с пирожными и приборы. Бортпроводник переставляет тарелку с десертом на столик пассажира и перекладывает прибор (чайную ложку или десертную вилочку).

После окончания обслуживания использованная посуда собирается на рабочий поднос, застеленный льняной салфеткой. Бортпроводник раскладывает ее по местам и пересчитывает.

В процессе обслуживания пассажиров питанием необходимо постоянно наблюдать за пассажирами и своевременно убирать использованную посуду. После обслуживания горячими напитками и сбора посуды пассажирам предлагаются прохладительные напитки. Незадолго до начала снижения (за 20-25 мин) пассажирам еще раз предлагаются прохладительные напитки.

15. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПИТАНИЕМ ПАССАЖИРОВ БИЗНЕС-КЛАССА

Фактический рацион питания пассажиров бизнес-класса формируется включением в рацион для пассажиров экономического класса второй закуски, ассортимента горячих блюд и винно-водочных изделий. При обслуживании питанием допускается использование одноразовых стаканов (при подаче напитков до взлета) и высококачественной пластмассовой посуды.

Техника обслуживания аналогична технике обслуживания пассажиров первого класса.

16. ПИТАНИЕ ЭКИПАЖА

Экипажу питание предоставляется в дни полетов согласно приказу от 30.09.02 г. № 122 Минтранса России «О порядке обеспечения питанием экипажей морских, речных и воздушных судов». В приказе указан суточный рацион питания на одного члена экипажа. Все члены экипажа имеют право на бесплатное питание в дни полета, если питание не предоставляется, то должна выплачиваться денежная компенсация.

Питание предоставляется экипажу в зависимости от продолжительности рабочего времени при выполнении полетного задания:

- до 3-х часов – один рацион,
- от 3-х до 6-ти часов – два рациона,
- более 6-ти часов – три рациона.

Питание для экипажа упаковывается в отдельные контейнеры или боксы, на которых должна быть соответствующая отметка «Питание экипажа». Учитывая, что экипаж обеспечивается бортовым питанием во время рейса и пользуется им чаще, чем пассажиры, то питание для экипажа должно быть более разнообразным и отличаться от питания пассажиров. Рационы питания для членов экипажа составляются с учетом пищевой ценности. Калорийность суточного рациона питания в дни полетов и дежурств с учетом норм потребляемых жиров, белков, углеводов, минералов и т.д. должна быть не ниже 3500 ккал на одного члена экипажа. При составлении рационов питания для экипажа необходимо исключать продукты, содержащие большое количество клетчатки (капуста, горошек, кукуруза, квас, соленые огурцы, дыня, арбуз), вызывающие брожение и дискомфорт в желудочно-кишечном тракте. Членам экипажа рекомендуется предоставлять различные рационы. В том случае, если на борту отсутствует электрический духовой шкаф, второй, третий рационы могут предоставляться в консервированном виде. В бортовое питание для экипажей запрещается включать мясные изделия из фарша, вареную колбасу, изделия в панировке; пирожные с кремом, минеральные воды лечебного назначения, соки и компоты в трехлитровой расфасовке, салаты можно заправлять только на борту.

Ассортимент блюд для экипажей составляется совместно с врачом летного отряда и согласовывается в установленном порядке. Если экипаж обеспечивается питанием по рационам первого класса, то из рациона исключаются винно-водочные изделия. Питание экипажу во время полета предоставляется по графику, установленному командиром.

Во время нахождения экипажей ВС в резерве, а также в ожидании вылета во внебазовых аэропортах с целью продолжения выполнения полетного задания, при выполнении внеплановых посадок и задержек вылета во внебазовых аэропортах, не предусмотренных полетным заданием, обеспечение питанием производится в зависимости от продолжительности рабочего времени:

- до 4-х часов – одноразовое питание,
- от 4-х до 8-ми часов – двухразовое питание,
- более 8-ми часов – трехразовое питание.

Приложение 1

_____ (наименование регион.

_____ (наименование аэропорта)

_____ управления, отд. авиагруппы)

НАКЛАДНАЯ № _____

_____ (индекс)

« _____ » _____ 200 ____ г.

Рейс № _____

Фамилия, инициалы бортпроводника _____ Самолет (тип, №) _____

Получатель – должн., инициалы и фамилия работн., наименование ресторана _____

Количество (прописью) контейнеров, термосов и др., инвентаря, возвращаемого по обмену (или по «перечню комплекта»)			Контейнеров разных _____ Термосов разных _____ Чемоданов _____ Решеток _____ Прочих емкостей _____				
№ п/п	Наименование блюд продуктов и товаров	Един. измер.	Срок реализации по ярлыку	Количество	Цена	Сумма	Примечание

Итого _____
(итоговые количество и сумма по накладной – прописью)Сдал _____
(дата, часы)

_____ (подпись)

Принял _____
(дата, часы)

_____ (подпись)

Приложение 2

АКТ

« _____ » _____ 200_ г.

Аэропорт _____
(наименование)

Мы, нижеподписавшиеся, бортпроводник самолета _____

(тип, №, самолета)

наименование аэропорта, должность, фамилия, инициалы бортпроводника (ненужное зачеркнуть)
и работник ресторана аэропорта _____
(наименование аэропорта, должность,

фамилия, инициалы работника ресторана)

составили настоящий акт в том, что при приемке товаров на самолет обнаружены расхождения между фактическим наличием мест, штук и записями в накладной, указанными на обороте.

Фактически принято на самолет _____
(указать наименование и прописью

фактическое количество мест, товаров)

Сдал _____
(подпись)

Принял _____
(подпись)

(дата, часы)

Примечание. При наличии таких расхождений на лицевой стороне накладной в графе «Примечания» помечать «Акт на обороте».

Приложение 3

Наименование аэропорта

« ____ » _____ 200_ г.
рейс № _____

Возвратная накладная № _____

Фамилия, инициалы бортпроводника _____

Получатель, должность, ФИО, наименование ресторана _____

№ п/п	Наименование блюд	Един. изм.	Срок реализации по ярлыку	Кол-во	Цена	Отметка о сдаче товара

Итоговое кол-во сумма по наклад. прописью _____

Сдал _____ дата, часы _____ подпись

Принял _____ дата, часы _____ подпись

Приложение 4**ОТЧЕТ ПО ПИТАНИЮ**

Бортпроводник _____

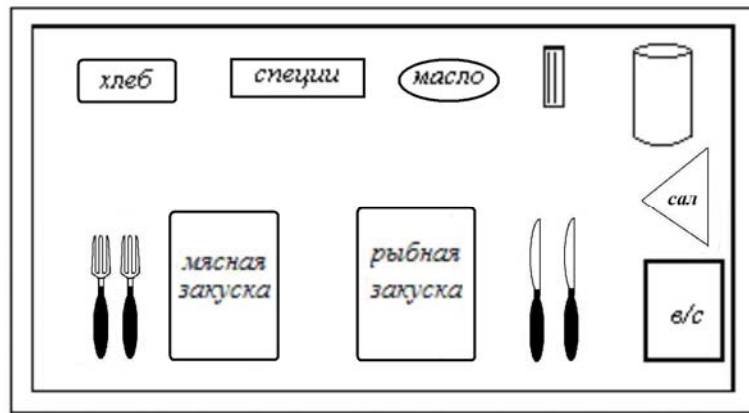
Рейс № _____ Маршрут _____				Самолет	Дата	
Получено борТПитание			Число пасса- жир. по на- правлениям	Расход пи- тания по норме	Остаток	Примечание
№ док.	наименование	количество			Возврат	

Бортпроводник _____

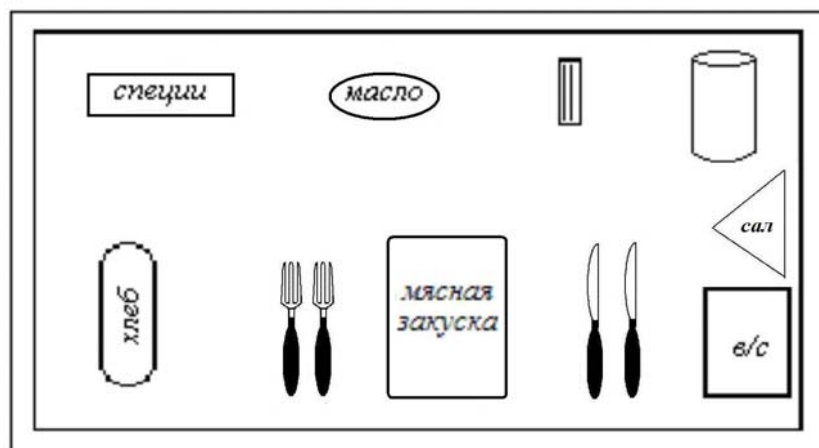
Командир ВС _____

Приложение 5

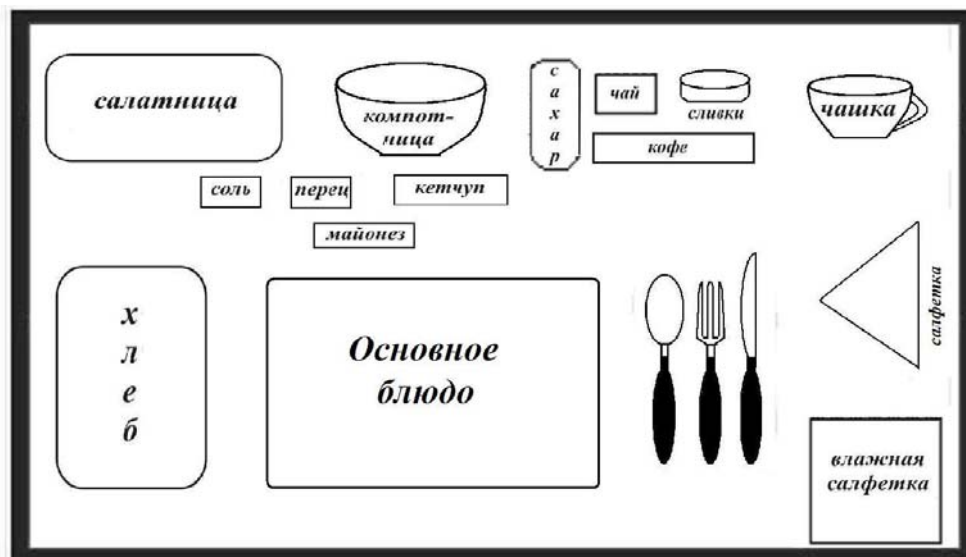
Сервировка подноса при одновременной подаче закусок



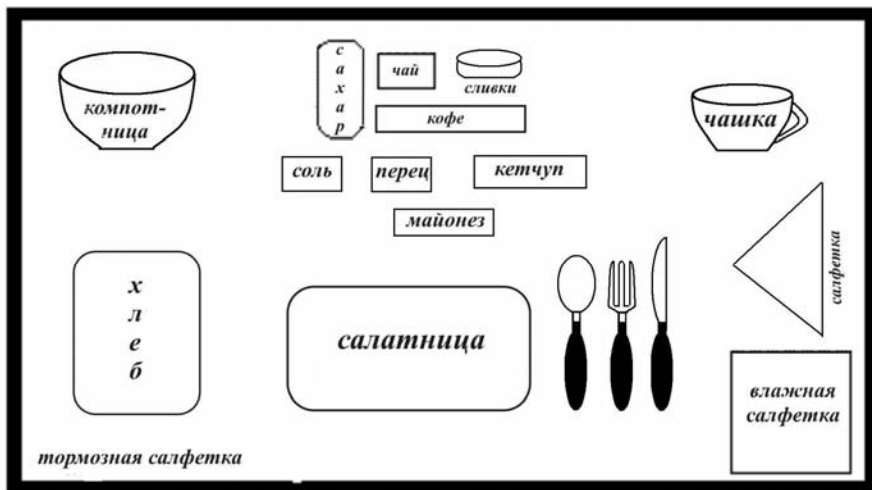
Сервировка подноса при поочередной подаче закусок



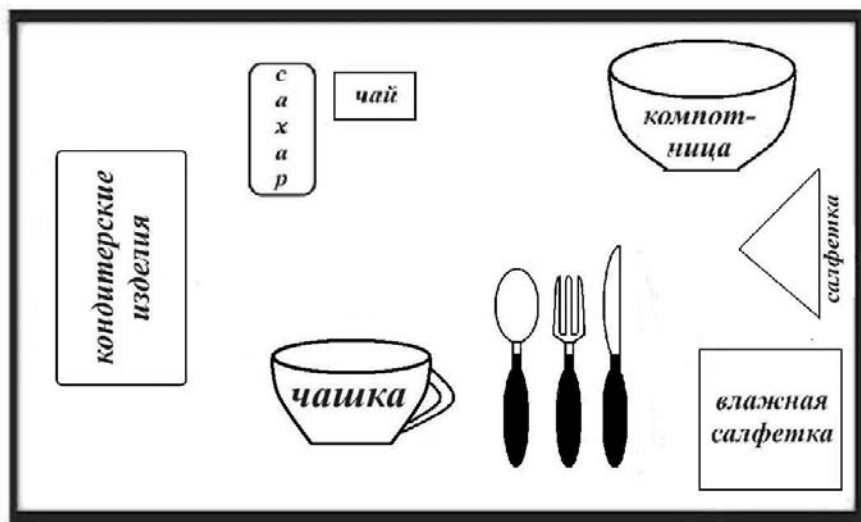
Основная сервировка (ГП, ХП, КП)



НБ № 1



Рацион «Чай»



Рацион «Десерт»



Рацион «Детское питание»

