

MEHMANXANA KOMPLEKSİNDƏ QİDALANMANIN TƏŞKİLİ TEXNOLOGİYASI

UOT 338.46
DOI:10.30546/3006-0346.2024.2.80.1098

HƏBİB ZEYNALOV
Naxçıvan Dövlət Universiteti

E-mail: habib.zeynalov085@gmail.com

Turizm industriyası üçün əsasən restoran, kafe və bar tipli qidalanma müəssisələri xarakterikdir. Bu müəssisələrdə turistlərin qidalanmasının təşkili zamanı müxtəlif xidmət metodlarından istifadə olunur: “ a lya kart “, “ a part”, “tabldot”, “İsveç stolu”.

Qeyd edək ki, bunlar ardıcılıqla aşağıda təhlil olunacaqdır. Qidalanma müəssisələri turistlərə cürbəcür əlavə xidmətlər təklif edir: şənliklərdə xidmət, nömrələrə xidmət, nömrələrə mini-bar xidməti və s. Qeyd etmək lazımdır ki, turistlər təkcə gəldikləri yerdə qidalanma ilə təmin olunmur, habelə hava, su və dəmiryol nəqliyyatında da onlara xidmət olunur. Turist mehmanxana sifariş edən zaman, yaxud tur aldıqda, ondan hökmən soruşulur: o təkcə səhər yeməyi ilə birlikdə nömrə istəyir, yaxud natamam pansion, yaxud da pansion istəyir. İstənilən halda oteldə nömrə tutulursa, səhər yeməyi təklif olunur. Bu nömrənin qiymətinə daxil edilir. Mehmanxana təsərrüfatında göstərilən bu xidmət muxtariyyət rejimində öz funksional fəaliyyətinə uyğun həyata keçirilir, ancaq turist qruplarının gəlmə qrafikinə tabe olur. Onun təşkilati-istehsal vəzifəsi təkcə turistlərə xidmətlə məhdudlaşmır, o həm də banketlərin, təqdimatların və s. keçirilməsini təmin edir. O qidalanma və istirahət mədəniyyəti sistemində formalaşır. Qidalanma xidmətinin bütün preyskurantları istehlakçılara mütləq (məcburi) ardıcılıqla çatdırılır. Qidalanma xidməti obyektlərinin xüsusiyyəti onun yüksək dərəcədə etibarlı olmasındadır. Hansı ki, mehmanxana təsərrüfatının etibarlılığını təmin edir. Mehmanxana nəzdində qidalanma xidməti-müxtəlif çeşidli yüksək keyfiyyətli xörəklərin hazırlanmasının təminatıdır. Servisin göstərilən bu xarakteri turizmin inkişafında çoxsaylı komponentləri özündə əks etdirir. Qarşılıqlı fəaliyyət tələb edən bu komponentlərə aşağıdakılar aiddir. Qidalanma mədəniyyəti ilə birləşən müştərilərin sağlamlığının möhkəmlənməsi: ictimai əhval-ruhiyyənin qorunub saxlanması: həyat fəaliyyətinin effektiv formalaşması və s. Bir qayda olaraq restoran servisi aşağıdakı əsas vəzifələri yerinə yetirir:

- 1) Balanslaşdırılmış qidalanma təqdim etmək.
- 2) Əlavə restoran xidmətlərindən istifadə etməklə turistləri cəlb etmək.

3) Qonaqpərvərliyin son dərəcəli qanunlarının realizəsi əsasında banket tədbirləri üzrə xidmətləri təqdim etmək.

Göstərilən tapşırıqların həlli çevik qiymət əmələ gəlməsinin əldə edilməsinə imkan yaradır; alternativ qidalanma obyektlərinin axtarışını aradan qaldırır. Bundan başqa, tapşırıqların yerinə yetirilməsi üzrə fəaliyyətlərin məcmusu turların, effektivliyini yüksəltməyə, habelə qidalanma üçün şəraitin genişlənməsinə şərait yaradır. Mehmanxana (turist) komplekslərinin xidmətedici heyəti bilməlidirlər ki, restoranın zalında, barda cansıxıcılıq əsəbilik şəraiti yaradır. Restoran-kütləvi qəlyanaltıxana prosesləri məkanındır, güləruz şən ünsiyyət məkanındır, ümumiyyətlə səyahətlərdən, gəzintilərdən sonra əsl dincəlmək məkanındır. Restoran servisinin işçiləri qonaqların yerbəyer edilməsini düzgün təşkil etməlidirlər və xidmət texnologiyasında müxtəlif innovasiyaların köməyi ilə rahat atmosfer yaratmalıdırlar. Restoran servisi-servis fəaliyyətinin effektiv inkişaf sistemidir, restoran servisi mədəni –sağlamlıq sistemi proseslərində sosial psixoterapiyanın dayanıqlı formasının yaranmasında müsbət rol oynayır. Mehmanxana kompleksində qidalanmanın təşkili üçün restoranlar, kafelər, barlar və bufetlər nəzərdə tutulur. Çoxmərtəbəli binalarda restoranlar aşağı mərtəbələrdə yerləşir, kafe və barlar isə yuxarı mərtəbələrdə, habelə sonuncu mərtəbədə yerləşir. Bu qonaqlara imkan verir ki, səhərin mənzərəsini seyr etsinlər. Turist müəssisələrində, yaxud mehmanxana komplekslərində xidmət texnikası ümumiyyətlə müəssisələrdəki xidmətdən fərqlənir. Əsas odur ki, mehmanxanada yaşayanlara tez xidmət olunsun, əsasən də qurultay, konfrans, yığıncaq iştirakçılarına, xarici qonaqlara, turistlərə və idmançılara. Buna görə də belə restoranlarda və kafelərdə kompleks səhər yeməyi geniş tətbiq olunur. Bu zaman stollara eyni çəkiddə olmaqla müxtəlif çeşidli məmulatlar boşqablarda zövqlə düzülür. Bundan başqa stollara turş-süd məhsulları, meyvələr, qənnadı məmulatları və s. düzülür. Məmulatların yanında priborlar, qəlyanaltı üçün boşqablar, içkilər üçün qablar düzülür. Müxtəlif çeşidli yeməkləri qonaqlar özünəxidmət metodu ilə seçib götürürlər.

Qeyd etmək lazımdır ki, mehmanxana nəzdindəki restoranlarda boş yer olduqda təkcə orada yaşayanlara deyil, digər qonaqlara da xidmət olunur (4,s.213).

Mehmanxana komplekslərində xidmətin təşkili

Böyük şəhərlərdə və kurort mərkəzlərində bir bina yerləşən mehmanxana və restoranlardan ibarət komplekslər inşa edilir. Hansı ki, bu komplekslərdə gecələmək və qidalanmaq üçün hər cür şərait olur, habelə burada istirahət və əyləncə zalları, konfranslar və iclaslar keçirmək üçün zallar fəaliyyət göstərir. Bu komplekslərdə xidmət işçilərinə kompleksin kateqoriyasından və böyüklüyündən asılı olaraq direktor, yaxud müdir rəhbərlik edir. Böyük otellərin hamısında, əsasən də xarici qonaqlara hökmən nömrələrə səhər yeməyinin verilməsi təşkil olunur. Nahar və axşam yeməyi nömrələrə müstəsna hallarda verilir. Bu, bir sıra səbəblərdən irəli gəlir:

a) Bir çox qonaqlar öz asudə vaxtlarını qaldıqları nömrədə keçirmək istəyirlər. Buna görə də onların restorana getməsinə az vaxt qalır.

b) Fiziki çatışmazlığı olan insanlar. Körpə uşaqları olan analar bu ya digər səbəblərdən restorana səhər yeməyinə ya getmək istəmirlər, yaxud da gedə bilmirlər.

Bəzi restoranlarda beynəlxalq tələbnaməyə uyğun razılaşmaya əsasən səhər yeməyi hökmən nömrələrdə təşkil olunur.

Xidmətedici heyətə olan tələblər - Mehmanxanalarda hökmən xüsusi hazırlıq keçmiş bufetçilər və ofisiantlar olmalıdır. Hansı ki, xörək və içkilər nömrələrə aparılmalıdır. Nömrəyə xidmət edən ofisiant mehmanxana qaydalarını və öz işini yaxşı bilməlidir, bir çox qəlyanaltıları hazırlamağı bacarmalı və ən azı iki xarici dil bilməlidir. Mehmanxanada qalanlarla hesab bir neçə üsulla aparılır. Belə ki, əgər səhər yeməyinin dəyəri mehmanxanada qalmanın dəyəri ilə birlikdə ödənilibsə və qonaq restoranda qidalanırsa, bu zaman səhər yeməyinə pul ödəmir. Əgər qonaq nəğd ödəyirsə, bu zaman ofisiant hesabı kiçik boşqabda onun qabağına qoyur və həmin dəqiqə səhər yeməyinin pulunu alır.

Qabların yığışdırılması. Nömrə xidmətedicisi istifadə olunmuş qabları siniyə (podnos) yığır bufetə yaxud müəyyən edilmiş yerə gətirir, buradan isə ofisiant onları restorana aparır.

Mehmanxana apartamentində xidmət və qonaqların qarşılınması - Adətən mehmanxananın apartamentində ailə, yaxud rəsmi nümayəndəliyin

iştirakçıları qalır. Hansı şəraiti yaratmaq lazımdır ki, ev şəraitinə yaxın olsun. Belə hallarda apartamentdə qab dəsti və içkilərlə birlikdə mini-bar müxtəlif məhsulları, spirtsiz içkiləri, pivəni və s. saxlamaq üçün soyuducu quraşdırılır. Soyuducuda müəyyən olunmuş miqdarda qəlyanaltı və içkilər saxlanılır və bunlar dövrü olaraq yoxlanılır və üstünə əlavə edilir. Bəzi hallarda isə soyuducuda sifarişə uyğun xörəklər və içkilər qoyulur. Soyuducuya lazım olan məhsulları ofisiant yığır və uyğun sifarişə görə hesabı da o alır. Qeyd etmək lazımdır ki, apartamentdə yaşayanlar qonaq qəbul edərsə, sifarişçi və ofisiant menyünü, xörəklərin verilmə vaxtını və priborların sayını dəqiqləşdirir. Bu zaman ancaq soyuq qəlyanaltılar və uyğun içkilər verilir, hansı ki, bunlar apartamentin hollunda qoyulmuş furşet stoluna düzülür. Verilmiş xörəklərin və içkilərin dəyəri hesaba görə ödənilir (5,s.61-63).

Qidalanmanın əsas şərtləri-Mehmanxana komplekslərinin restoranlarında (kafelərində) xidmətin təşkili zamanı adətən aşağıdakı qidalanma şərtləri təklif olunur: (2,s.115).

1) Tam pansion- yəni üç dəfəli qidalanma (səhər, nahar, şam yeməyi).

Bir çox otellər (ölkələrdən asılı olaraq) tam pansion təklif etmir. Bu, onunla izah olunur ki, bütün məzuniyyət müddətində mehmanxanalarda təsadüfi halda adam qalır. Şəhərin diqqətəlayiq yerləri var ki, insanlar ora gedir. Buna görə də mehmanxanada tam pansiona bir o qədər tələbat olmur. Klub-otellər (qolf-klublar və s.) müstəsna təşkil edir.

2) Yarım pansion. Yəni ikidəfəli qidalanma (səhər yeməyi+nahar, yaxud şam yeməyi)- yarım pansion səhər yeməyi+şam yeməyi, yaxud nahar qonağın seçməsinə asılıdır.

3) Ancaq səhər yeməyi-yəni birdəfəli qidalanma-bed and akfast (BB)

4) Hər şey daxil edilir. Belə ki, bütün gün ərzində barda və restoranda (ancaq otelin) gəzmək, istənilən miqdarda yemək və içmək olar. Bu klub otellərdə və kurort yollarında təşkil olunur.

Qidalanmanın xüsusi şərtləri - Qidalanmanın xüsusi şərtləri klub otellərdə tətbiq olunur. Burada üç dəfəli qidalanmadan başqa, bütün gün ərzində geniş çeşiddə qəlyanaltılar, spirtli içkilər və digər təklif olunur. Bunların dəyəri əvvəlcədən mehmanxana taarifinə ödənilir. Qeyd etmək lazımdır ki, mehmanxananın yerləşdirmə taarifinə daxil olan dəyərdən asılı olaraq iki əsas xidmət sistemi mövcuddur:

1) Avropa planı. Əsasən mehmanxana taarifini özündə əks etdirir, hansı ki, yerləşdirmənin dəyərinə qidalanmanın dəyəri nəzərə alınmır. Bu halda müştərinin otelə gəlmə vaxtı prinsipial sayılmır, belə ki, bu halda mehmanxanadan əlavə xərclər tələb olunmur.

2) Amerika planı. Mehmanxananın taarifinə üç dəfəli qidalanmanın dəyəri daxil edilir. Habelə modifikasiya olunmuş Amerika planı (MAP) və kontinental planı fərqləndirirlər. Hansı ki, turistlər ikidəfəli və birdəfəli qidalanma nəzərə alınmaqla kompleksdə nömrə seçirlər. Mehmanxana xidmətlərində Amerika planının seçilməsi uçotun bir çox təşkilati cəhətlərini tələb edir. Məsələn, bu halda müştərilərin gəlmə və getmə vaxtları dəqiq vaxtının qeyd olunması olduqca vacib hesab olunur. Belə ki, ənənəvi hesabın aparılması bundan asılıdır. Bu məqsədlə qeydiyyat kitabçasında və otelin hesabında gəlmə və getmə vaxtı ilə bərabər xüsusi “qidalanma kodu” da göstərilir. Məsələn, “B” kodu onu göstərir ki, müştəri mehmanxanaya səhər yeməyindən əvvəl gəlmişdir. Uyğun olaraq “o üçdəfəli qidalanmanı” ala bilər. “L” qonağın lança qədər gəlməsini göstərir, yəni qonaq ikidəfəli qidalanma ala bilər. “D” ancaq şam yeməyi, “R”-gələn gün ancaq qidalanmasız nömrə ala bilər. Analoji kodlar getmə qeydiyyatında da istifadə olunur: “B”-səhər yeməyindən sonra getmişdir. “L”-nahardan sonra, “D”-şam yeməyindən sonra getməsini bildirir. Özünə məxsus “BB” kodu səhər yeməyinə qədər getdiyini-yəni gedən gün ərzində heç bir qida almadığını göstərir. Otellər öz müştərilərinə müxtəlif variantda səhər yeməyi təklif edirlər. Əsas iki tip səhər yeməyi mövcuddur: ingilis və kontinental.

Səhər yeməyinin bolluğu oteldə qalmanın dəyəri və onun ulduzunun miqdarı ilə vəhdət təşkil edir. 4-5 ulduzlu otellərdə bir neçə restoran zonası ola bilər: Çin səhər yeməyi, Yapon səhər yeməyi və s. Bundan başqa, verilən şirələrin keyfiyyəti otelin dərəcəsinə asılıdır. Yaponiyada səhər yeməyində bulyon, Finlandiyada isə soyuq losos balığı yeyilir. Demək olar ki, istənilən ölkələrin otellərində ən çox ortaavropa menyüsü tətbiq olunur. Bütün mehmanxanalarda səhər yeməyinin servisində xüsusi diqqət ayrılır. Qonaq günü səhər yeməyindən başlayır və onun təşkilindən asılıdır. Belə ki, gün qonaqlar üçün yaxşı və ya pis olacaq. Nahar və şam yeməyindən fərqli olaraq səhər yeməyinə mehmanxanada qalanların hamısı gəlir. Bununla əlaqədar olaraq aşağıdakı mo-

mentlərə xüsusi diqqət yetirmək lazımdır:

- səhər yeməyi təşkil olunan otaqlar səliqəli və havası təmiz olmalıdır.

- baxmayaraq ki, səhər yeməyi tezdən başlayır, əməkdaşlar gümrə və aktiv olmalıdır.

- xidmət prosesi fasiləsiz yerinə yetirilməlidir.

Səhər yeməyinin aşağıdakı növləri vardır: (1,s.134), (3,s.292).

1. Kontinental səhər yeməyi. Ad ingilis dilindən götürülüb və səhər yeməyi mənasını verir və Avropa materikində artıq bir çox on illərdir qəbul edilmişdir. Müasir vaxtda müxtəlif ölkələrin otellərində istifadə olunan vahid səhər yeməyi növü yoxdur. Kontinental səhər yeməyinə kofe, çay, yaxud isti şokolad, şəkər, qaymaq (süd) limon, iki növ povidla, cem, yaxud bal, çörək-kökə məmulatı və yağ daxil edilir. İstirahət günlərində soyuq yumurta əlavə edilir. Avropa ölkələrinin bir çoxunda kontinental səhər yeməyinin dəyəri oteldə yerləşdirmənin qiymətinə daxildir.

2. Genişləndirilmiş səhər yeməyi. Bu cür səhər yeməyi Avropada 1960-cı illərin ortalarından başlamışdır. Kontinental səhər yeməyinə əlavə olaraq qonaqlara aşağıdakılar təklif olunur: şirələr (apelsin qreyfut, tomat), doğranmış vetçinalı, pendirli, kolbasalı xörəklər, yumurtalı xörəklər, yoqurtlar, kəsmik.

Səhər yeməyi zamanı hər şeydən əvvəl bufet servisi təşkil olunur, yaxud xörəkləri ofisiant boşqablara düzür, aparıb stolun üzərinə qoyur. Yumurtalı xörəklər fərdi sifarişlər əsasında hazırlanır.

3. İngilissayağı səhər yeməyi: İngilis səhər yeməyinin klassik variantı nömrəyə aparılan səhər çayından yaxud səhər kofesindən başlayır. Bura habelə şəkər, kökə məmulatları, tostlar, yağ, cem, bal, mürəbbə daxil edilir. Bu məhdud səhər yeməyinə yumurtalı xörəklər, balıqlı xörəklər, südlü sıyıqlar, yaxud südlü şorbalar da əlavə oluna bilər. Bu halda o tam ingilis səhər yeməyi adlanır. İngilis səhər yeməyi genişləndirilmiş səhər yeməyində olduğu kimi servisləşdirilir. Əgər qonaq yumurtalı xörəyin əvəzinə balıqlı xörək olduqda stola balıq üçün pribor, yaxud xörək qaşığı qoyulur.

4. Amerika sayacağı səhər yeməyi. Bu səhər yeməyi zamanı qonaqlara əlavə olaraq təklif olunur: buzlu sodalı su, meyvə şirələri, təzə meyvələr, (qreyfut, qarpız, südlü, yaxud qaymaqlı giləmeyvələr), meyvə kompotları, yarmalı xörəklər. kiçik paylarla ət, piroq və s.

5. Şampanla səhər yeməyi. Bu səhər yeməyinin təqdim olunma vaxtı 10:00-11:30-a qədərdir. Kofe,

çay, spirtli içkilər (şampan, şərab) az miqdarda soyuq qəlyanaltılar və isti xörəklər, şorbalar, salatlar və desert təklif olunur. Şampanla səhər yeməyi bir qayda olaraq rəsmi səbəblər olduqda verilir.

6. Geçikmiş səhər yeməyi. Bu səhər yeməyi 10:00-14:00-a qədər təqdim olunur. Əsasən səhər yeməyinə və naharda daxil olan tərkib elementlərindən istifadə olunur: yəni isti və soyuq içkilər, kökə, kərə yağı, cəm, kolbasa, pendir, şorbalar, isti ətli xörəklər və desertlər təklif olunur. Təklif forması bufettir.

Mehnanxana komplekslərində pəhriz qidalanmasının təşkili - Pəhriz qidalanması əsasən kurort şəhərlərində yerləşən kurort və turist komplekslərində təşkil olunur:

Kurort mehmanxanalarda kəskin xroniki xəstəliyin müalicəsi üçün sanatoriya putyovkası olmayan insanlar və kəskin xəstəlikdən sonra sağalmış xəstələr qalırlar. Turist putyovkası ilə gələn turistlərin, ola bilər ki, xroniki xəstəliyi olsun. Kurort otellərdə pəhriz qidalanması orada yaşayanların hamısı üçün (100%) təşkil olunur. Turist mehmanxanalarında isə pəhriz qidalanması zəruriyyət olduqda orada yaşayanların 5-10%-nə təşkil olunur. Pəhriz qidalanması xəstəliyin xarakteri və xəstənin qidalanma vəziyyəti nəzərə alınmaqla tibb işçiləri tərəfindən təyin olunur. Zalda qidalanma üçün stollar müəyyən edilir. Mehnanxana komplekslərində ən çox aşağıda göstərilən pəhrizlər təklif olunur:

- əsas standart variant
- mexaniki və kimyəvi variant
- aşağı kalorili variant

Xüsusi müalicə faktoruna uyğun olaraq kurort mehmanxanalarda uyğun ixtisaslaşdırılmış pəhrizlərdən istifadə oluna bilər:

- həzm orqanları xəstəlikləri
- qan dövranı xəstəlikləri
- böyrəklər və sidik yolları xəstəlikləri
- maddələr mübadiləsi xəstəlikləri
- vərəm

Qidalanmanın təşkili zamanı pəhrizlərdə bəzi yumşaldıcı məhdudiyətlərə icazə verilir. Qeyd etmək lazımdır ki, mehnanxana komplekslərində yaşayanlar aktiv həyat tərzini keçirirlər (gəzintilər, idmanla məşğuliyyət, müalicəvi idman və s.). Buna görə də enerji sərfi pəhrizdə göstərilən normadan artıq olur. Enerji sərfinin orta yüksəkliyi normal bədən kütləsinin hər kiloqramına gün ərzində 5 kkal təşkil edir. Mehnanxana komplekslərində qidalanma rejimi məsləhət görülən pəhrizə uyğun olaraq müəyyən

edilir. Demək olar ki, düzgün qidalanma rejiminin əsas prinsipi sutka ərzində qidanın xırda ölçülərdə olmasıdır. Bir, yaxud ikidəfəli qidalanma mədə-bağırsağ sisteminin fəaliyyətinə mənfi təsir göstərir: həzmetmə pozulur, mənimsənilmə aşağı düşür, işqabiliyyəti və əhval pisləşir. Bu bir dəfəyə çoxlu miqdarda qidanın qəbulu ilə izah olunur. Qidalanmada uzunmüddətli fasilə qidalanma mərkəzinin qıcıqlanmasına və çoxlu miqdarda aktiv mədə şirəsinin axmasına səbəb olur. Bu isə “boş” mədənin selikli qişasına qıcıqlandırıcı təsir edir və qastrit xəstəliyinin yaranmasına səbəb olur. Qidalanmada qısa intervallar da orqanizmə mənfi təsir göstərir. Belə ki, sonrakı qida qəbuluna qədər həzmetmə və mənimsənilmə tam başa çatmır. Qidalanmada ən optimal variant qidalanma arası intervalın 4-5 saat olmasıdır. Güngül qidaların qəbulu zamanı intervalı 3 saat endirmək olar. Düzgün qidalanmanın əsas prinsiplərindən biri hər bir qida qəbulunun raional tələblərə cavab verməsidir. Bu, o deməkdir ki, məhsul dəsti (nabor) zülalların, yağların, karbohidratların, vitaminlərin və mineral maddələrin optimal nisbətini təmin etməlidir. Qidalanma sakit şəraitdə olmalıdır. Səhər yeməyinə və şam yeməyinə 25-30 dəqiqə, nahara 45-50 dəqiqə ikinci səhər yeməyinə isə 20-25 dəqiqə vaxt ayırmaq məsləhət görülür. Rasional qidalanma rejiminin əsas şərtlərindən biri də gün ərzində xörəklərin miqdarının düzgün bölüşdürülməsidir. Sutkalıq qida rasionunun bölüşdürülməsi xəstəliyin vəziyyətindən, işgörmə qabiliyyətinin xarakterindən və günün nizanlanmasından asılıdır.

Bəzi qruplar üçün (məsələn, mədə xəstəliyi olanlar, ürək-damar xəstəlikləri olanlar) beş-altı dəfəli qidalanma vacib şərtədir. Aşağıdakı saatlarda qidalanma məsləhət görülür:

- səhər yeməyi 8:00
- nahar 13:00
- şam yeməyi 17:00
- gec şam yeməyi 21:00

Beş dəfəli qidalanma zamanı ikinci səhər yeməyi, altı dəfəli qidalanmada isə ikinci səhər yeməyi (11:00) və ikinci nahar yeməyi (17:00) əlavə olunur. Bu qidaların qəbulu zamanı enerji dəyəri yüksək olmamalıdır. Pəhriz qidalanmasının təşkili zamanı müxtəlif düzülüşdə qidalanmadan istifadə etmək və menyü tərtib etmək olar:

- əvvəlcədən xörəklərin sifarişi
- kompleks rasionun əvvəlcədən sifarişi
- sifarişsiz menyü.

Müalicəvi qidalanma kompleks terapiyanın əsas elementlərindən biri sayılır. Adətən onu digər növ terapiya ilə birləşdirməklə (farmakoloji dərmanlar, fizioterapiya prosedurları və s.) təyin edirlər. Praktiki olaraq istənilən pəhrizin tətbiqi aşağıdakı elementlərlə xarakterizə olunur: enerji dəyəri və kimyəvi tərkibinə görə (müəyyən edilmiş miqdarda zülallar, yağlar, karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr): qidaların fiziki xüsusiyyətlərinə görə (həcm, kütlə, konsistensiya, temperatur): qidaların kulinar emal xüsusiyyətləri: qidalanma rejimi (qida qəbulunun miqdarı, qidalanma vaxtı).

Pəhriz qidalanması xəstənin orqanizminin fizioloji tələbatlarına uyğun təşkil olunmalıdır. Buna görə də bütün pəhrizlər aşağıdakı tələblərə cavab verməlidir:

- 1) Orqanizmin enerji məsrəflərinə uyğun öz enerji dəyərini müxtəlif şəkildə göstərmək.
- 2) Orqanizmin qida maddələrinə olan tələbatını balans formada təmin etmək.
- 3) Xörəklərin yüksək dad keyfiyyətini saxlamaqla xörəklərin düzgün kulinar emalının təmini.
- 4) Daimi qidalanma prinsipinə riayət etmək.

Qeyd etmək lazımdır ki, müalicəvi qidalanma olduqca dinamik olmalıdır. Dinamikliyin zəruri olması onunla izah olunur ki, bütün müalicəvi pəhrizlər bu və ya digər nisbətdə məhdud olur və buna görə də bir tərəfli və tam dəyərli olmur.

Xəstələrin qidalanma rejimi - Xəstələrin qidalanma rejimi xəstəliyin xarakterindən və onun davam etmə xüsusiyyətindən, iştahın olmasından və sair terapiya metodlarından, ümumi və iş rejimindən asılı olaraq fərdi qaydada tərtib olunmalıdır. Belə ki, istənilən halda ayrı-ayrı qidanın qəbulu zamanı gündüz vaxtı fasiləni 4-5 saatdan çox, axşam yeməyi ilə səhər yeməyi arasındakı müddəti isə 10-11 saatdan çox etmək olmaz. Müalicəvi profilaktik müəssisələr üçün ümumi rejimə uyğun olaraq minimum dörd dəfəli qidalanma rejimi tərtib olunur. Bir çox xəstəliklərdə (həzm sistemi, ürək-damar sistemi, infeksiya və s.) 5-6 dəfəli qidalanma zəruri hal kimi qəbul edilir. Beş dəfəli qidalanma zamanı ikinci səhər yeməyi, altı dəfəli qidalanmada isə ikinci günorta yeməyinin daxil edilməsi məsləhətdir. Temperaturu olan xəstələrin bədən temperaturu aşağı düşdükdə qidalanması lazımdır ki, bu halda adətən xəstənin iştahı artır.

Müalicəvi qidalanma sistemi - Müalicəvi qidalanmanın təyinatı zamanı prinsip etibarlı ilə iki sis-

temdən istifadə etmək olar: 1) Elementli və 2) pəhriz.

Elementli sistemdə - hər bir xəstə üçün fərdi pəhrizin işlənilməsi nəzərdə tutulur. Bu zaman sutkalıq qida rasionunun elementlərinin hər biri konkret göstərilir.

Pəhriz sistemi - əvvəlcədən işlənilən bu və ya digər pəhrizin fərdi qaydada təyin olunmasına görə xarakterizə olunur. Adətən müalicəvi-profilaktik müəssisələrdə pəhriz sistemi tətbiq olunur. Pəhriz sistemindən istifadə müxtəlif xəstəlikləri olan çoxlu sayda xəstələrə xidmət etməyə təminat verir.

Əvvəlcədən sifariş - pəhriz təyinatına uyğun olaraq ertəsi gün üçün ayrı-ayrı xörəkləri seçməklə xörəklərə olan sifarişdir. Seçim menyusu xəstələrin zövq vərdişlərini təmin edir. Əvvəlcədən seçim və kompleks rasion sifarişi təqdim olunan pəhriz variantlarına uyğun olmaqla enerji dəyəri və kimyəvi tərkibinə görə rasionu bərabər dəyərli edir.

Ciddi sifarişsiz menyu - ancaq məsləhət görülməmiş pəhrizlərə təqdim olunur. Pəhriz qidalanması üçün menyu 7-10 günlük tərtib olunur və gündəlik də tərtib etmək olar. Qeyd etmək lazımdır ki, zalda pəhrizlərin xarakteri ilə tanışlıq və pəhriz qidalanması haqqında informasiyalar almaq üçün vestibül sərgilərinin olması məqsəduyğundur.

Ədəbiyyat siyahısı:

1. M.M.Ağakərimov. "Otel". Bakı, 2008
2. Soltanova H.B., Ağakərimov M.M., Babazadə S.İ. "Mehmanxana təsərrüfatı". Bakı, 2005.
3. B.Ə.Bilalov, Ç. G.Gülaliyev. "Turizmin əsasları". Bakı, 2015.
4. M.M.Ağakərimov. "Mehmanxanada Ön büro". Bakı, 2013.
5. M.M.Ağakərimov. "Hotel menecmenti". Bakı, 2013.

XÜLASƏ

Məqalədə mehmanxana kompleksində turistlərin qəbulu zamanı xüsusi personallar tərəfindən qarşılanması və xidmət göstərilməsi qeyd olunur. Mehmanxanalarda mövcud olan qidalanma müəssisələrində turistlərin qidalanmasının təşkili zamanı xidmət metodlarından, xidmət sistemindən, restoran servisindən və səhər yeməyinin növlərinə əsasən turistlərin və qonaqların istəyinə uyğun fokuslanırlar. Kurort mehmanxanalarda müəyyən turistlərin istəyinə uyğun olaraq pəhriz qidalanması və müalicəvi qidalanması ilə yanaşı bu qonaqlara istiqamətlənən

mühüm qidalanma şərtləri mövcud görünməsi qonaqların və turistlərin diqqətini cəlb edir.

Açar sözlər: *Mehmanxana kompleksi, xidmətin təşkili, qidalanma, qidalanma şərtləri, xidmət metodu.*

**Nakhchivan State University
Habib Zeynalov
Technology of catering in the hotel complex**

SUMMARY

The article mentions the reception and service of tourists by special personnel in the hotel complex. In catering establishments in hotels, they focus on the needs of tourists and guests based on the service methods, service system, restaurant service and types of breakfast during the organization of tourists' nutrition. In addition to dietary nutrition and therapeutic nutrition in resort hotels according to the wishes of certain tourists, important nutrition conditions aimed at these guests attract the attention of guests and tourists.

Key words: *Hotel complex, organization of service, nutrition, conditions of nutrition, service method.*

**Нахчыванский Государственный
Университет
Хабиб Зейналов
Технология организации питания в
гостиничном комплексе.**

РЕЗЮМЕ

В статье упоминается прием и обслуживание туристов специальным персоналом в гостиничном комплексе.

В заведениях общественного питания при гостиницах ориентируются на потребности туристов и гостей исходя из способов обслуживания, системы обслуживания, ресторанного обслуживания и видов завтрака при организации питания туристов. Помимо диетического питания и лечебного питания в пансионатах по желанию отдельных туристов внимание гостей и туристов привлекают важные условия питания, ориентированные на этих гостей.

Ключевые слова: *Гостиничный комплекс, организация обслуживания, питание, условия питания, способ обслуживания.*