Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования

**Курсовая работа**

По дисциплине:

Организация производства в предприятиях массового питания

Тема:

**Организация производства готовой продукции в пекарском цехе в кафе «Юность» на 98 мест**

**Содержание**

Введение

1. Основная часть

1.1 Теоретическая часть

1.1.1 Характеристика предприятия

1.1.2 Характеристика планировочного решения предприятия

1.1.3 Характеристика пекарского цеха

1.1.4 Меню предприятия

2. Расчетная часть

2.1 Определение количества потребителей в день

2.2 Определение общего количества блюд реализуемых в день, разбивка блюд, напитков по ассортименту

2.3 Составление плана меню и оформлении технологических карт

2.4 Расчет потребного количества сырья и оформление требования в кладовую

2.5 Составление графика выхода на работу

2.6 Расчет производственных столов и подбор технического оборудования для пекарского цеха

2.7 Расчет площади цеха

3. Графическая часть

Заключение

Список используемой литературы

Приложение

**Введение**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Развитие общественного питания:

• дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;

• предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;

• дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

В 1995 г. выходит закон РФ «О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации». Он определяет, какие именно предприятия относятся к малым, и какие из них могут рассчитывать на поддержку государства.

Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

Конкуренция — неотъемлемая составная часть рыночной среды, развитой рынок немыслим без конкуренции. Конкуренция - главный двигатель рыночной экономики. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность предприятия (фирмы) должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые:

• отвечают четко определенным потребностям;

• удовлетворяют требованиям потребителя;

• соответствуют применяемым стандартам и техническим условиям;

• отвечают действующему законодательству и другим требованиям общества;

• предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;

• обуславливают получение прибыли.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособными. Основные критерии конкурентоспособности — безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые исследования качества услуг. Объект исследования — потребители, их отношение к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу политики предприятия в области качества; для этого не обойтись без создания системы качества.

Такая система многоэлементная. Она включает, например: ответственность руководства, закупку сырья и продуктов, разработку новых видов продукции, управление производством, контроль, идентификацию услуги и продукции, предупреждение неверных действий, управление процессами обслуживания, статистические методы, безопасность продукции, маркетинг, подготовку кадров.

В нашей стране приняты важные законы РФ, призванные защитить интересы жителей страны: «О защите прав потребителей», «Закон об обеспечении единства Измерений». Эти законы защищают права потребителей на безопасную, качественную продукцию и услуги, которые должны быть также безопасными и для окружающей среды. Ими должны руководствоваться в своей работе и предприятия общественного питания. 1 июля 2003 г. вступил в силу Федеральный закон «О техническом регулировании», который направлен на совершенствование правовых основ в области принятия, применения и исполнения обязательных требований, правил, характеристик продукции, процессов, производства.

В начале 1995 г. в соответствии законами РФ «О стандартизации» и «О сертификации продукции и услуг», принятые в 1993 г., и Правилами производства и реализации продукции (услуг) общественного питания принято постановление «О введении обязательной сертификации в сфере общественного питания». Сертификация продукции — это деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям. Посредством сертификации третья сторона (орган по сертификации) дает письменную гарантию, что процесс, продукция или услуга соответствуют заданным требованиям.

В общественном питании необходимо совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся процессы концентрации, специализации и кооперирования.

В зависимости от характера **производства** предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы. На них подразделяются рестораны и бары: люкс, высший и первый. Классы в соответствии с ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий» должны соответствовать следующим признакам:

• люкс — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий — для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров;

• высший — оригинальность интерьера, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий — для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей — для баров;

• первый — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления — для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных — для баров.

В зависимости от **времени функционирования** предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными.

В зависимости от **места функционирования** предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными — вагоны-рестораны, авто-столовые, авто-кафе и т. п.

В зависимости от **обслуживаемого контингента** предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех желающих, посетивших их, и предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.).

Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг истребителям. Согласно ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий≫ основные типы предприятий общественного питания —это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

**1. Основная часть**

**1.1 Теоретическая часть**

Я представляю в своей курсовой работе кафе «Юность» открытое в 1962 г., находящееся по адресу Ленина д. 86 недалеко от центра города. Кафе находится в пятиэтажном жилом доме, первый этаж специализирован под предприятие общественного питания. Кафе представляет собой закусочную, предоставляет кондитерскую, хлебобулочную продукцию.

Кафе — предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе, молоко, шоколад и др.).

Кафе различают:

• по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе кондитерская, кафе-молочная;

• по контингенту потребителей — кафе молодежное, кафе детское;

• по методу обслуживания — самообслуживание, обслуживание официантами.

Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе. Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют прозрачные бульоны из первых блюд, вторые блюда несложного приготовления: блинчики с различ ными начинками, яичница, сосиски, сардельки с несложным гарниром.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого изготовления.

Составление меню и соответственно запись начинается с горячих напитков (не менее 10 наименований), затем пишут холодные напитки, мучные кондитерские изделия (8—10 наименований), горячие блюда, холодные блюда.

Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, под освещение, цветовое решение. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы должны иметь полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.

В кафе кроме торговых залов должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей. Норма площади на одно посадочное место в кафе 1,6 м2.

Кафе «Юность» универсальный, с самообслуживанием. В его меню входят не только закуски, первые блюда, десерты, но и большое количество выпечки и кондитерской продукции. Кафе так же занимается поставки своей продукции в различные заведения, занимается выездной работой в предприятия (Кол-энерго, Газпром, различные офисные фирмы), устраивает торжества и банкеты на 700-200посадочных мест по вечерам пятница, суббота.

В торговом зале 98 посадочных мест. Музыкальное оформление – с тихой, приятной обстановкой. На стенах фотографии Мурманска. В отделе Мороженка (барнаяя стойка с различной выпечкой), Подвешена выпечка различных форм, от цветов до животных и морских жителей, что создает уютную обстановку.

**1.1.2 Характеристика планировочного решения предприятия**

Кафе Юность расположено в жилом пятиэтажном доме, в специализированном первом этаже, под предприятие общественного питания. Занимает помимо первого этажа, еще подвальное помещение и 2 этаж под служебные помещения. Он имеет удобные подъездные пути со старца здания - дворовая часть и главного входа, выходящий на главную дорогу по проспекту Ленина. Заведение имеет полное соответствие пожарных выходов, служебных входов и приема товаров.

* Складское помещение.

Относятся помещения для приема товаров. Камеры хранения овощной продукции, продуктов долгого хранения, холодильные камеры, мясо-рыбы, помещения для хранения инвентаря и посуды. Находится в подвальном помещении.

* Производственные помещения
* Заготовочные цеха.

К ним относятся мясорыбные и овощные цеха, расположены в подвальном помещении и имеют удобную связь с мясорыбными камерами. Из этих цехов полуфабрикаты и подготовленные продукты отправляются в доготовочные цеха.

* Доготовочные цеха

Относятся холодные и горячие цеха. Они расположены на первом этаже предприятия.

* Специализированные цеха

На предприятии имеются кондитерский и пекарские цеха, которые занимаются выпуском пирожных хлебобулочных изделий, тортов. Они расположены на первом этаже.

* Вспомогательные помещения

Относятся моечные кухонной посуды. Их на предприятии 2 в подвальном помещении и на первом.

* Служебные и бытовые помещения

Помещения бухгалтерии расположенные на 2 этаже здания; туалетные комнаты для персонала и гостей расположены на всех этажах.

* Торговые помещения

Относятся торговые залы, барные и витринные стойки, расположенные на первом этаже.

Вывод: Кафе «Юность» является заготовочным предприятием. Все помещения расположены по ходу технологического процесса.

Есть существенное нарушение. Нет грузового лифта из складского помещения, что приводит не соответствию стандартам. Товар приходится доставлять в цеха через служебные входы грузчикам.

**1.1.3 Характеристика пекарского цеха**

Пекарской цех кафе «Юность» предназначен для приготовления мучных кондитерских изделий. Он выпускает как небольшие булочки легкого приготовления, так и сложной выпечкой, различных пирогов, завитушек, используя дрожжевое и слоеное тесто, а так же песочное тесто.

Расположен в правом крыле с лева по коридору.

Оборудование:

* Холодильный шкаф -2
* Тесто раскатывающая машина -1 (МРТ-60М)
* Стол производственный со встроенным холодильным шкафом -2
* Весы настольные -1
* Тестомесильная машина -2 (МТМ-20)
* Стеллаж - 6
* Мясорубка настольная -1
* Протирочная машина настольная -1
* Печь -2
* Стол производственный -4 (СП-1200)
* Двух конфорочная электроплита -1
* Стационарная ванна двух моечная
* Вафельница
* Машина выбивальная настольная

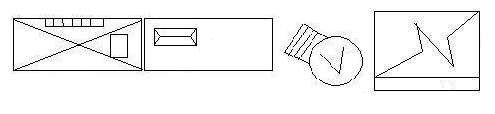
Пекарского цех приготавливает: из дрожжевого теста: пироги, пирожки, булочки, ватрушки; из слоеного теста: пироги, пирожки, язычки; песочного теста, пироги.

Все оборудование в цехе поставлено по ходу технологического процесса.

Весь необходимый инвентарь расположен на стеллажах: листы, ножи, фигурные ножи. Различная тара…т.п.

Состояние цеха соответствует нормам, плитка на стенах высотой 1.8м, пол под углом для стока воды, не скользкий. Соблюдается санитарное состояние помещения.

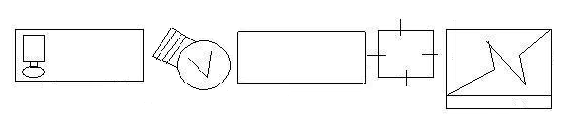
Вывод: Я считаю, что пекарской цех выполнен по всем нормам. Инвентарь и оборудование в наличии. На мое усмотрение я бы предпочла переставить печи, поменять местами тестомесильную машину с печью.



Организация рабочего места для приготовления «Пирожков с вишней»

Для этого требуется 2 стола, 1- для замеса теста и приготовления п/ф, 2- для листа; мука для подсыпки (контейнер с мукой), контейнер с ягодами, тестомесильная машина.

Затем лист с п/ф поступает на стеллаж для набухания или отстаивается на 2 столе, затем в жарочный шкаф.



Организация места для приготовления «Ватрушек с брусникой»

Для этого требуется 2 стола, первый для приготовления начинки, в данном случае брусничной. Подготовленные ягоды перемалываем в густую смесь через мясорубку, и засыпаем сахаром, пока отстаивается, замешиваем тесто. Затем готовое тесто разделываем на шарики для этого нам понадобится, контейнер с мукой для подсобки. В шариках делаем небольшие углубления в них кладем подготовленную брусничную массу. Ватрушки складываем на смазанный жиром лист и ставим на стеллаж для набухания, затем выпекаем.

**1.1.4 Меню предприятия**

Кафе «Юность» применяет меню свободного выбора блюд, с самообслуживанием. Гостей обслуживаю бармены. На витринах выставлена продукция, что позволяет гостям самим зрительно выбрать блюдо.

Меню — это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Меню **со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены.

Меню кафе «Юность» не соответствует ассортиментному минимуму. Он у него свой:

Ассортиментный минимум:

* Холодные закуски 8-9
* Горячие закуски 1-2
* Супы 4
* Вторые блюда 10
* Гарниры 3
* Сладкие блюда 5
* Горячие напитки 5
* Холодные напитки 2
* .Мучные кондитерские изделия 5

Ассортиментный минимум в кафе Юность.

* Холодные закуски - 30
* Горячие закуски – 5
* Первые блюда – 1
* Вторые блюда - 35-36
* Сладкие блюда – 20
* Мучные изделия -35
* Гарниры – 5
* Напитки Холодные - 10
* Холодные напитки -15

**Пиццерия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Холодные закуски |  |  |
| * Винегрет овощной | 100 | 37,51 |
| * Салат «Летний» | 100 | 18,81 |
| * Салат «Морской» | 100 | 57,00 |
| * Салат «Пятиминутка» | 100 | 21,16 |
| * Салат «Славянский» |  | 61,90 |
| * Салат «Смак» | 100 | 53,55 |
| * Салат из редиса | 100 | 32,88 |
| * Салат из языка | 100 | 58,32 |
| * Салат мясной | 100 | 69,62 |
| * Треска под маринадом | 1/150 | 95,34 |
| Выпечные и мучные изделия |  | 48,63 |
| * Беляш | 1/100 | 63,92 |
| * Блинчики с мясом | 1/100 | 38,05 |
| * Блинчики с творогом | 1/100 | 441,30 |
| * Пицца «Ассорти» | 1/730 | 352,96 |
| * Пицца «Мурманская» с крабовыми палочками и креветками * Пицца «Мурманская» с ветчиной * Пицца «Мурманская» с шампиньонами * Сырник * Тесто дрожжевое   Вторые блюда   * Вареники с капустой * Вареники с картошкой и грибами * Вареники с творогом * Манты мясные * Пельмени мясные с маслом * Котлета по-дальневосточному * Палтус жареный * Треска в картофельной корочке * Грудка куриная в сыре * Котлета по-киевски * Мясо под «шубой» * Печень по-строгоновски   Овощные блюда, гарниры, соуса   * Картофель «Фри» * Картофель по-демидовски * Котлета морковная * Тортилла овощная * Горчица * Кетчуп * Сметана * Хлеб   **Напитки**   * Кофе «Каппучино» * Кофе «Латте» * Кофе «Эспрессо» большой * Кофе «Эспрессо» натуральный молотый * Кофе 3 в 1 * Кофе б\р с сахаром * Чай разовый * Чай разовый с лимоном * Сок натуральный в ассортименте * Минеральная вода «Нарзан» | 1/630  1/180  1/180  1/180  1/180  1/75  1кг  100  100  100  100  100  1/90  100  1/130  1/130  1/185  1/110  1/120  100  100  1/75  100  1/25  1/25  100  Кус.  100/50/10  10/60/130/10  10/150/10  10/90/10  Пак.  150/2/10  150/10  150/10/10  1/200  1/200 | 497,77  90,81  85,02  107,01  85,02  43,73  141,16  26,74  24,20  35,46  48,53  43,37  74,58  114,97  91,25  107,24  126,94  97,67  53,92  60,47  31,36  24,49  52,27  10,00  10,00  57,50  2,50  70,60  77,50  62,50  62,50  17,80  18,50  16,80  21,80  26,00  24,00 |

**Гриль**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Холодные блюда   * Евросалат * Коктейл-салат * Морковь «по-корейски» с опятами * Салат «Адмиральский» * Салат «Весенний» * Салат «Витаминный» * Салат «Греческий» * Салат «Ласковый май» * Салат «Радужны» * Салат «Свежие овощи с кукурузой» * Салат «Джи-сандал» * Салат «Нежный» * Салат «Пикантный» * Салат «Столичный» * Салат из кальмаров * Салат из свеклы с черносливом * Салат рыбный весовой * Сельдь «под шубой» * Торт печеночный с фуа-гра * Холодец по-домашнему   Первые блюда   * Солянка Сборная   Вторые блюда   * Колбаски «по-домашнему» гриль * Мясо «гриль» * Налистники с мясом * Плов со свининой * Свинина «От шеф-повара» * Свинина запеченная с сыром и грибами * Котлета куриная «Полло» * Крокеты из индейки с овощами * Окорока куриные «Гриль» * Оладья куриная «Венская» * Цыплята «Гриль» * Чахохбили * Котлета рыбная «от Дарьи» * Котлета рыбная из семги и трески * Семга «Гриль» * Треска «Лето» * Баклажаны запеченные * Драники картофельные * Драники картофельные с мясом * Запеканка овощная * Запеканка с баклажанами * Запеканка картофельная с беконом * Оладьи из цуккини   Гарниры, соуса   * Капуста тушеная с шампиньонами * Картофель «Фри» * Лобио * Горчица «Русская» * Кетчуп * Соус «Аджика» * Соус «Хрен» * Соус гранатовый * Хлеб * Бутерброды, сэндвичи, хот-доги * Бутерброд с красной икрой * Бутерброд с семгой * Сэндвич «Венский» * Сэндвич «Гурман» * Сэндвич с беконом * Ход-дог   Напитки   * Кофе натуральный молотый * Кофе «Капуччино» * Кофе «Латте» * Кофе «Эспрессо маччиато» * Кофе 3 в 1 * Кофе б\р с сахаром * Чай с сахаром * Чай зеленый * Чай с сахаром и лимоном * Компот из свежих фруктов * Сок ананасовый свежевыжатый * Сок апельсиновый свежевыжатый * Сок грейпфрутовый свежевыжатый * Сок мандариновый свежевыжатый * Сок морковный свежевыжатый * Сок натуральный в ассортименте * Сок яблочный свежевыжатый * Кока-кола, Фанта, Спрайт * Минеральная вода «Нарзан» | 100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  200/20/8  100  100  100  100  1/150  1/125  1/80  1/130  100  100  100  100  100  1/100  1/60  100  1/130  100  100  100  100  100  100  100  100  100  100  1/25  1/25  1/25  1/25  1/25  Кус.  15/15/2  15/20/3/1  1/190  1/135  1/175  шт/шт/20  11/150  11/150  100/50/11  50/100/11  150/15/11  Пак.  150/10  150/10  150/10  150/10/10  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200  1/200 | 41,24  39,65  32,48  56,34  44,51  24,52  64,94  33,75  40,56  37,09  81,09  140,62  38,62  59,97  66,79  41,31  63,32  30,37  58,93  48,14  75,38  138,18  143,40  57,94  55,62  144,10  134,92  71,77  121,86  67,09  74,97  58,46  88,30  71,44  65,74  152,15  104,41  79,36  29,49  49,57  39,69  76,97  40,65  40,07  33,13  60,47  56,32  10,00  10,00  14,47  10,00  20,00  2,50  84,15  37,25  95,35  105,56  93,81  39,33  68,00  76,10  76,10  83,00  70,30  17,80  18,50  16,80  16,80  21,80  25,00  170,50  103,50  103,50  92,50  106,00  26,00  81,00  12,00  24,00 |

**Погребок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Булочки, ватрушки   * Батончик карамель * Булочка Кленовый лист * Булочка Маковка * Булочка Цитрон * Булочка чайная * Ватрушка брусника/сметана * Ватрушка с брусникой * Ватрушка с творогом * Ватрушка черника/сметана * Ватрушка с кремом * Завиток с корицей * Калитка с пшеном * Круассан в клубнике * Миндальная * Слойка с повидлом   Десерты, порционные торты   * Торт порционный Королевский * Торт порционный Мираж * Торт порционный Шок-бан   Пироги, пирожки   * Мини-пирог песочный брусничная начинка * Мини-пирог песочный с лимонным джемом * Мини-пирог песочный с творогом * Пирог дрожжевой/брусника * Пирог дрожжевой/брусника * Пирог дрожжевой/брусника (заказ) * Пирог дрожжевой/творог * Пирог дрожжевой/творог * Пирог дрожжевой/творог (заказ) * Пирог дрожжевой/чертика * Пирог дрожжевой/брусника/яблоко * Пирог песочный брусника * Пирог с вишней (заказ) * Пирог «Знак зодиака» * Пирожок с вишней * Пирожок с яблоком * Ромовая баба * Шарлотка с яблоком   Пирожные стандарт   * Вафельная трубочка * Грибок песочный * Грильяжное * Ежик * Заварное со сливками * Картошка * Корзинка ореховая * Корзинка с малиной * Корзинка с фруктами * Корзинка с черникой * Миндальное * Муравейник * Наполеончик * Трубочка слоеная с кремом   Слоеные изделия   * Бантик слоеный * Конвертик с брусникой * Косичка ореховая * Пироженое Груша * Пироженное Яблоко * Слойка с абрикосом * Слойка творог/груша * Штрудель фруктовый   Торты с упаковкой   * Брусничный * День и ночь * День и ночь * Карамельный * Королевский * Королевский * Королевский * Лимонный * Мираж * Пражский * Сказка * Шоколадный | 60  70  110  50  40  50  35  35  50  60  65  50  55  50  40  100  100  130  75  75  75  300  600  1000  600  300  1000  300  1000  550  1000  1000  35  35  120  60  35  50  25  100  35  54  95  115  80  70  30  50  80  42  45  70  45  115  135  70  70  300  1000  550  1100  900  500  1000  1300  600  900  1000  700  1300 | 14,30  25,80  31,50  11,20  13,00  22,30  12,30  10,80  22,30  17,30  19,60  16,80  18,50  25,60  8,80  52,20  56,80  93,60  36,80  26,00  37,20  102,00  247,00  358,00  261,00  108,00  381,00  102,00  367,00  290,00  563,00  338,00  17,00  8,80  47,30  19,50  17,00  17,30  35,80  46,80  18,00  24,60  72,70  79,10  35,70  34,60  34,10  26,00  33,70  23,70  16,00  34,50  35,10  59,00  48,00  31,70  33,00  200,00  521,00  260,00  500,00  590,00  287,00  545,00  700,00  328,00  476,00  513,00  305,00  630,00 |

**2. Расчетная часть**

**2.1 Определение количества потребителей в день**

Для определения количества потребителей в день, составляем таблицу загрузки торгового зала в течении дня и оборачиваемости одного посадочного места в течении часа.

Количество потребителей в каждый час работы рассчитывается по формуле:



P - количество посадочных мест

C – средний коэффициент загрузки торгового зала

Ч – оборачиваемость одного места в час

Предприятие работает с 10 до 19 часов. Коэффициент перерасчета блюд К определяется по формуле:



Nчас – количество потребителей прошедших через торговый зал в течении часа

Nдень – общее количество потребителей

Сумма коэффициента К должна равняется 1. Данные расчета оформляется в таблицу №1.

Таблица 1

Определение количества потребителей в день

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость (Ч) | Средний % загрузки т/з (С) | Кол-во потребителей(Nч.) | Кол-во перерасчета (К) |
| 10-11  11-12  12-13  13-14  14-15  15-16  16-17  17-18  18-19 | 3  2  3  3  2  2  3  2  2 | 60  40  30  90  70  50  20  100  90 | 176  78  88  264  137  98  59  196  176 | 0,14  0,07  0,07  0,2  0,1  0,07  0,06  0,15  0,14 |
| Всего потребителей в день | | | 1272 | 1 |

На основании таблицы 1 составляем график загрузки торгового зала. График загрузки торгового зала позволяет определить количество потребителей в конкретный промежуток времени.

Вывод:Согласно таблице 1 кафе посещает 1272 потребителей. Наибольшее количество потребителей приходится на промежуток с 13ч до 15ч; с 10ч до 11ч; с 17ч до 19ч, наименьшее количество с 16 до 17ч.

**2.2 Определение общего количества блюд реализуемых в день, разбивка блюд, напитков по ассортименту**

Общее количество блюд планируемых блюд в пекарском цехе определяется по формуле:



n – общее количество блюд

N – количество потребителей

m – коэффициент потреблений блюд

Производим разбивку блюд по ассортименту и оформляем в таблицу 2

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество потребителей | Коофициент потребителецей | Кол-во блюд каждого вида |
| Холодные закуски  Первые блюда  Вторые блюда  Сладкие  Мучные изделия | 1272  1272  1272  1272  1272 | 0,64  0,08  0,72  0,16  0,5 | 814  102  916  204  636 |
| **Итого:** | 2672 | | |

Производим разбивку горячих и холодных напитков, мучных блюд по ассортиметну с учетом норм потребителя. Результаты оформляем в таблицу 3

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество потребителей | Коофициент потребителецей | Количество | |
| В литрах | В порциях |
| Хлеб ржаной  Горячие напитки  Холодные напитки | 1272  1272  1272 | 100  0,1  0,05 | 127кг  127  64 | 4233кус  635  320 |
| **Итого напитков:** | | |  | 955 |

Примечание:

1. Чтобы перевести литры в порции нужно разделить выход одной порции на 0,2
2. Чтобы перевести хлеб(кг) в порции нужно выход килограмм разделить на 0,03

Согласно расчетам в день кафе «Юность»Выпускает:

* Холодных болюд – 814
* Супов – 102
* Вторые блюда - 916
* Сладких – 204
* Мучных изделий – 636
* Напитков холодных – 320
* Горячих напитков – 635
* Кусков хлеба – 4233

Вывод: в среднем кафе должно выпускать 2672 блюда и 955 напитков

**2.3 Составление плана-меню и оформление технологических карт**

План-меню Является производной программой предприятия на один день. В общедоступных предприятиях план-меню составляется по унифицированной форме Ф№ОП-2. План0меню составляется на основе меню для данного предприятия накануне заведущим производством или шеф-поваром. Подписывается бухгалтером и директором. В плане-меню указывается:

* Перечень всех блюд, планируемых к производству на данный день
* Номер болюда по Сборнику Рецептур Блюд
* Выход одной порции
* Количество блюд каждого вида
* Цена одной порции
* Сумма
* Общая сумма

Составление плана меню:

**Составление технологических карт.**

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

ПЛАН-МЕНЮ

На « »г. подпись расшифровка

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Блюдо и гарнир | | | | Количество | Цена продажи (руб.) | Сумма в руб.коп. |
| Наименование и краткая характеристика | код | №болюда по СРБ, по ТТК, СТК | Выход блюда |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **Холодные закуски** |  |  |  | **814** |  |  |
|  | Евросалат |  |  | 100 | 20 | 41,24 | 824,80 |
|  | Коктейль-салат  «Овощной» |  |  | 100 | 25 | 39,65 | 991,25 |
|  | Морковь «по-корейски» с опятами |  |  | 100 | 28 | 32,48 | 909,44 |
|  | Салат «Адмиральский» |  |  | 100 | 20 | 56,34 | 1126,80 |
|  | Салат «Весенний» |  |  | 100 | 20 | 44,51 | 890,20 |
|  | Салат «Витаминный» |  |  | 100 | 40 | 24,52 | 980,80 |
|  | Салат «Греческий» |  |  | 100 | 10 | 64,94 | 649,40 |
|  | Салат «Ласковый май» |  |  | 100 | 36 | 33,75 | 1215,00 |
|  | Салат «Радужный» |  |  | 100 | 27 | 40,56 | 1095,12 |
|  | Салат «Свежие овощи с кукурузой» |  |  | 100 | 20 | 37,09 | 741,80 |
|  | Салат «Джи-сандал» |  |  | 100 | 10 | 81,09 | 810,90 |
|  | Салат «Нежный»(весовой) |  |  | 100 | 5 | 140,62 | 703,10 |
|  | Салат «Пикантный» |  |  | 100 | 45 | 38,62 | 1797,90 |
|  | Салат «Столичный» |  |  | 100 | 20 | 59,97 | 1199,40 |
|  | Салат из кальмаров |  |  | 100 | 15 | 66,79 | 1001,85 |
|  | Салат из свеклы с чернсливом |  |  | 100 | 20 | 41,31 | 826,20 |
|  | Салат рыбный (весовой) |  |  | 100 | 14 | 63,32 | 886,48 |
|  | Сельдь «под шубой» (весовой) |  |  | 100 | 10 | 30,37 | 303,70 |
|  | Торт печеночный |  |  | 100 | 5 | 58,93 | 294,65 |
|  | Холодец по-домашнему |  |  | 100 | 45 | 48,14 | 2166,30 |
|  | Венигрет овощной |  |  | 100 | 50 | 37,51 | 1875,50 |
|  | Салат «Летний» |  |  | 100 | 50 | 18,81 | 940,50 |
|  | Салат «Морской» |  |  | 100 | 30 | 57,00 | 1710,00 |
|  | Салат «Пятименутка» |  |  | 100 | 25 | 21,16 | 529,00 |
|  | Салат «Славянский» |  |  | 100 | 30 | 61,90 | 1857,00 |
|  | Салат «Смак» |  |  | 100 | 20 | 53,55 | 1071,00 |
|  | Сатал из редиса |  |  | 100 | 50 | 32,88 | 1644,00 |
|  | Салат из языка |  |  | 100 | 20 | 58,32 | 1046,40 |
|  | Салат мясной |  |  | 100 | 40 | 69,62 | 2784,80 |
|  | Салат под маринадом |  |  | 1/150 | 10 | 95,34 | 953,40 |
|  | **Первые болюда** |  |  |  | **102** |  |  |
|  | Солянка сборная |  |  | 200/20/8 | 102 | 75,38 | 7688,76 |
|  | **Вторые блюда** |  |  |  | **916** |  |  |
|  | Колбаски «по-домашнему» гриль |  |  | 100 | 30 | 138,18 | 4145,40 |
|  | Мясо «Гриль» (весовое) |  |  | 100 | 20 | 143,40 | 2868,00 |
|  | Налистники с мясом |  |  | 100 | 40 | 57,94 | 2317,60 |
|  | Плов со свининой |  |  | 100 | 40 | 55,62 | 2224,80 |
|  | Свинина «от-шеф0повара» |  |  | 1/150 | 26 | 144,10 | 3746,60 |
|  | Свинина запеченная с сыром и грибами |  |  | 1/125 | 15 | 134,92 | 2023,80 |
|  | Котлета куринная «Полло» |  |  | 1/80 | 30 | 71,77 | 2153,10 |
|  | Крокеты из индейки с овощами |  |  | 1/130 | 10 | 121,86 | 1218,60 |
|  | Окрочка куринные «Гриль» |  |  | 100 | 45 | 67,09 | 3019,05 |
|  | Олядья куриная «Венская» |  |  | 100 | 25 | 74,97 | 1874,25 |
|  | Цыплята «Гриль» |  |  | 100 | 35 | 58,46 | 2046,10 |
|  | Чахохбили |  |  | 100 | 15 | 88,30 | 1324,50 |
|  | Котлета рыбная «от Дарьи» |  |  | 1/100 | 20 | 71,44 | 1428,80 |
|  | Котлета рыбная из семги и трески |  |  | 1/60 | 25 | 65,74 | 1643,30 |
|  | Семга «Гриль» |  |  | 100 | 15 | 152,15 | 2282,25 |
|  | Треска «Лето» |  |  | 1/130 | 15 | 104,41 | 1566,15 |
|  | Баклажаны запеченные |  |  | 100 | 20 | 79,36 | 1587,20 |
|  | Драники картофельные |  |  | 100 | 30 | 29,49 | 884,70 |
|  | Драники картофельные с мясом |  |  | 100 | 45 | 49,57 | 2230,65 |
|  | Запеканка овощная |  |  | 100 | 20 | 39,69 | 739,80 |
|  | Запеканка с баклажанами |  |  | 100 | 20 | 76,97 | 1539,40 |
|  | Запеканка картофельная с беконом |  |  | 100 | 35 | 40,65 | 1597,75 |
|  | Оладьи из цуккини |  |  | 100 | 15 | 40,07 | 601,05 |
|  | Вареники с капустой |  |  | 100 | 35 | 26,74 | 935,90 |
|  | Вареники с картошкой и грибами |  |  | 100 | 40 | 24,20 | 968,00 |
|  | Вареники с творогом |  |  | 100 | 30 | 35,46 | 1063,80 |
|  | Манты мясные |  |  | 100 | 25 | 48,53 | 1213,25 |
|  | Пельмени мясные с маслом |  |  | 100 | 45 | 43,37 | 1951,65 |
|  | Котлета по-дальневосточному |  |  | 1/90 | 20 | 74,58 | 1491,60 |
|  | Палтус жаренный |  |  | 100 | 20 | 114,97 | 2299,40 |
|  | Треска в картофельной корочке |  |  | 1/130 | 30 | 91,25 | 2737,50 |
|  | Грудка куринная в сыре |  |  | 1/130 | 30 | 107,24 | 3217,20 |
|  | Котлета по-киевски |  |  | 1/185 | 20 | 126,94 | 2538,80 |
|  | Мясо под «шубой» |  |  | 1/110 | 20 | 97,67 | 2734,76 |
|  | Печень по-строгоновски |  |  | 1/120 | 10 | 53,92 | 539,20 |
|  | **Сладкие** |  |  |  | **204** |  |  |
|  | Торт порц. Королевсекий |  |  | 100 | 8 | 52,20 | 417,60 |
|  | Торт порц. Мираж |  |  | 100 | 8 | 56,80 | 454,40 |
|  | Торт порц. Шок-бан |  |  | 130 | 8 | 93,60 | 748,80 |
|  | Воф.трубочка |  |  | 35 | 30 | 17,00 | 510,00 |
|  | Грибок песочный |  |  | 50 | 20 | 17,30 | 346,00 |
|  | Грильяж |  |  | 25 | 10 | 35,80 | 358,00 |
|  | Ежик |  |  | 100 | 5 | 46,80 | 234,00 |
|  | Заварное со сливк. |  |  | 35 | 20 | 18,00 | 360,00 |
|  | Картошка |  |  | 54 | 20 | 24,60 | 492,00 |
|  | Корз.ореховая |  |  | 95 | 5 | 72,70 | 363,50 |
|  | Корз.с малиной |  |  | 115 | 5 | 79,10 | 395,50 |
|  | Корз.с фруктами |  |  | 80 | 10 | 35,70 | 357,00 |
|  | Корз.с черникой |  |  | 70 | 10 | 34,60 | 346,00 |
|  | Миндальное |  |  | 30 | 10 | 34,10 | 341,00 |
|  | Муравейник |  |  | 50 | 10 | 26,00 | 260,00 |
|  | Наполеончик |  |  | 80 | 5 | 33,70 | 168,50 |
|  | Трубочка сл.крем |  |  | 42 | 10 | 23,70 | 237,00 |
|  | Пирожное Груша |  |  | 115 | 5 | 59,00 | 295,00 |
|  | Пирожное Яблоко |  |  | 135 | 5 | 48,00 | 240,00 |
|  | **Мучные изделия** |  |  |  | **636** |  |  |
|  | Батончик карамел. |  |  | 60 | 10 | 14,30 | 143,00 |
|  | Булочка Кленовый лист |  |  | 70 | 15 | 25,80 | 387,00 |
|  | Булочка Маковка |  |  | 110 | 5 | 31,50 | 157,50 |
|  | Булочка Цитрон |  |  | 50 | 30 | 11,20 | 336,00 |
|  | Булочка Чайная |  |  | 40 | 30 | 13,00 | 390,00 |
|  | Ватрушка брус/смет |  |  | 50 | 25 | 22,30 | 557,50 |
|  | Ватрушка с брусникой |  |  | 35 | 25 | 12,30 | 307,50 |
|  | Ватрушка с творогом |  |  | 35 | 25 | 10,80 | 270,00 |
|  | Ватрушка черн/смет |  |  | 50 | 25 | 22,30 | 557,50 |
|  | Вартушка крем. |  |  | 60 | 25 | 17,30 | 432,50 |
|  | Завиток с корицей |  |  | 65 | 25 | 19,60 | 490,00 |
|  | Калитка с пшеном |  |  | 50 | 20 | 16,80 | 336,00 |
|  | Круассан с клуб. |  |  | 55 | 20 | 18,50 | 370,00 |
|  | Миндальная |  |  | 50 | 10 | 25,60 | 256,00 |
|  | Слойка с повидл. |  |  | 40 | 35 | 8,80 | 308,00 |
|  | Мини-пирог песочн.брус. нач. |  |  | 75 | 5 | 36,80 | 184,00 |
|  | Мини-пирог с лимон.джем. |  |  | 75 | 5 | 26,00 | 130,00 |
|  | Мини-пирог с творгом |  |  | 75 | 5 | 37,20 | 186,00 |
|  | Пирог дрож/брус. |  |  | 300 | 2 | 102,00 | 204,00 |
|  | Пирог дрож/брус. |  |  | 600 | 1 | 247,00 | 247,00 |
|  | Пирог дрож/брус.(заказ) |  |  | 1000 | 1 | 358,00 | 358,00 |
|  | Пирог дрож/творог |  |  | 600 | 1 | 261,00 | 261,00 |
|  | Пирог дрож/творог |  |  | 300 | 2 | 108,00 | 216,00 |
|  | Пирог дрож/твор(заказ) |  |  | 1000 | 1 | 381,00 | 381,00 |
|  | Прог дрож/черн. |  |  | 300 | 2 | 102,00 | 204,00 |
|  | Пирог дрож брус/яблоко (заказ) |  |  | 1000 | 1 | 367,00 | 367,00 |
|  | Пирог пес.брус |  |  | 550 | 2 | 290,00 | 580,00 |
|  | Пирог с вишней (заказ) |  |  | 1000 | 1 | 563,00 | 563,00 |
|  | Пиог «Знак задиака» |  |  | 1000 | 1 | 338,00 | 338,00 |
|  | Пирожок с вишней |  |  | 35 | 40 | 17,00 | 680,00 |
|  | Пирожок с яблоком |  |  | 35 | 40 | 8,80 | 352,00 |
|  | Ромовая баба |  |  | 120 | 10 | 47,30 | 473,00 |
|  | Шарлотка с яблоком |  |  | 60 | 30 | 19,50 | 585,00 |
|  | Бантик слоеный |  |  | 45 | 40 | 16,00 | 640,00 |
|  | Конвертик с брус. |  |  | 70 | 30 | 34,50 | 1035,00 |
|  | Косичка ореховая |  |  | 45 | 30 | 35,10 | 1053,00 |
|  | Слойка я абрикос |  |  | 70 | 30 | 37,70 | 1131,00 |
|  | Слойка творог/груша |  |  | 70 | 30 | 33,00 | 990,00 |
|  | Штрудель фруктовый |  |  | 300 | 1 | 200,00 | 200,00 |
|  | **Гарниры** |  |  |  | **521** |  |  |
|  | Капуста тушеная с шампиньонами |  |  | 100 | 100 | 33,13 | 3313,00 |
|  | Картофель «фри» |  |  | 100 | 200 | 60,47 | 12094,00 |
|  | лобио |  |  | 100 | 100 | 56,32 | 5632,00 |
|  | Картофель по-демидовски |  |  | 100 | 100 | 31,36 | 3136,00 |
|  | Тортилла овощная |  |  | 100 | 21 | 52,27 | 1097,67 |
|  | **ИТОГО** | | | | | **157122,80** | |

Заведующий производством (подпись)

**2.4 Расчет потребного количества сырья и оформление требования в кладовую**

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кроме расчета сырья для приготовления блюд, отдельно производится расчет сырья для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, реализуемых через магазин кулинарии, затем составляется сводная таблица расчета сырья. На основании этих расчетов составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты.

Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания (Q брутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона.

**2.5 Составление графика выхода на работу**

График выхода на работу дает возможность определить количество человек, одновременно работающих в цехе в смену. В кафе «Юность» Работники начинаю свою работу с 8 утра заканчиваю ее либо в 18 часов, или же в 14 часов дня. В зависимости от часов работы. Работникам предприятия дается 1 час на обед и отдых, в сумме они работают от 116 часов до 142 часов.

**2.6 Расчет производственных столов и подбор технического оборудования для пекарского цеха**

Расчет производственных столов производится по количеству поваров, одновременно работающих в цехе.

Расчет ведется по формуле:



L – погонная длина производственных столов

I – норма погонной длины стола на одного работника (1,25м)

Кр. – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе.

L = 1.25 \* 2 = 2.5 м.

Опираясь на эту цифру, подбираем немеханическое оборудование оформляется, а таблицу 4.

Таблица 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень производственных столов | Тип, марка | Длина стола (м) | Кол-во столов | Общая длина |
| Стол производственный  Стол производственный со встроенным холодильным шкафом | СП-1500  СЩЭСМ-3 | 1,5  1,68 | 4  2 | 6  3,36 |
| ИТОГО | | | | 9,36 |

Подбор технологического оборудования выполняется для тех цехов, которые полностью подвергаются реконструкции. Подбор оборудования осуществляется по «Нормам оснащения предприятия общественного питания оборудованием».

Перечень оформляем в таблицу 5

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Тип и марка | Производительность | Кол-во | Габаритные размеры (мм), (Ix в xh) |
| 1 | Плита электрическая двух конфорочная с жарочным шкафом | ПЭ-0,34 Ш | 0,34 | 1 | 900x800x850 |
| 2 | Машина тестомесильная | МТ-40 | 40 | 2 | 940x630x1060 |
| 3 | Машина для раскатки теста | МРТ-60М | 60 | 1 | 1050x330x325 |
| 4 | Печь электрическая | ЭШП 02 | 24формы | 2 | 792х1025х1520 |

2.7 Расчет площади цеха

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Кол-во | Марка | Габариты | | S еденицы оборуд.(м2) | Ощая площать под оборуд. (2\*6) |
| д | ш |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Механическое: |  |  |  |  |  |  |
| Плита электрическая двух конфорочная с жарочным шкафом  Машина тестомесильная  Машина для раскатки теста  Печь электрическая | 1  2  1  1 | G»-0?34 I  VN-40  VHN-60V  «IG 02 | 800  630  330  1020 | 900  940  1050  1025 | 7,2  5,9  3,4  10,4 | 32,8 |
| Холодильное оборуд. |  |  |  |  |  |  |
| Холодильный шкаф Холодильный шкаф | 1  1 | ШХ-0,6  ШХ-0,5 | 786  620 | 1120  697 | 8,8  4,3 | 13,1 |
| Немеханическое оборуд. |  |  |  |  |  |  |
| Стол производственный  Стол производственный со встроенным холодильным шкафом | 4  2 | СП-1500  СЩЭСМ-3 | 1500  680 | 800  840 | 12  14 | 76 |
|  |  |  |  |  |  | 121,9 |

Общая площадь цеха определяется по формуле:



Sобщ – Общая площадь цеха

S пол – площадь. Занятая под оборудование

К – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием (0,5)

Sобщ = 243,8 м2

Вывод: В кафе «Юности» площадь пекарского цеха составляет 300м2, по моим расчетам цех полностью соответствует всем параметрам площади цехов.

**3. Графическая часть**

План цеха представляет графическое изображение цеха с размещением всего технологического и немеханического оборудования. При размещении оборудования учитываются следующие требования: последовательность технологического процесса, соблюдений правил охраны труда, санитарии и гигиены. Оборудование в производственных цехах следует размешать линейным способом, т.е. группировать его по технологическим процессам с расстановкой в линии.

Ширину проходов между линиями рекомендуется принимать:

1. Между линиями не механического оборудования при двухстороннем расположении рабочих мест -1,2-1,5 м
2. Между стеной и линией немеханического оборудования со стороны рабочих мест 0,1-0,02м
3. Между рабочим фронтом теплового и немеханического оборудования -1,5м
4. Между тепловым оборудованием и раздаточной линией -1,5м
5. Между стационарными котлами -2,0м
6. Между двумя тепловыми линиями оборудования- 1,5м
7. Расстояние от стационарного котла до стены – 0,4м
8. Между холодильными шкафами и паралейной линией немеханического оборудования – 1,5-0,2м

Допускаются расстояния прирасстановке немеханического оборудования принимаются следящие:

* От немеханического оборудования до стены при наличии окон – 0,2м
* Между отдельными видами немеханического оборудования – 0,1м
* От ванны до стены – 0,1м
* Между ванной и механическим оборудованием – 0,5м
* Между холодильным шкафом и немеханическим оборудованием – 0,2м

**Заключение**

По проведенной работе кафе «Юность» является предприятием, соответствующим по всем стандартам и нормам. Но я бы хотела внести изменения:

1. Работникам приходится раздеваться в шкафчиках стоящих чуть ли не в торговом зале, можно на 2 этаже оборудовать служебные раздевалки, там в полнее достаточно места.
2. Можно организовать и установить лифт из складского помещения на первый этаж.

В моей работе видно, что пекарской цех что кафе «Юность» большое предприятие, с полным производным циклом. Большие свободные помещения, приятная обстановка в торговом зале. Схематические схемы позволили мне понять и увидеть правильную расстановку оборудования, технологический процесс приготовления блюд. Так же я научилась видеть недочеты в предприятиях и для себя сделать выводы.

В ходе изучения материала я поняла работу предприятий, поняла их возможности и как правильно рассчитать все необходимое сырье для приготовления блюд. Научилась пользоваться документами и правильно их заполнять.

В кафе «Юность» огромный ассортимент блюд, мучных и кондитерский изделий, что позволяет предприятию нести не малый доход. Работа поваров слажена, что позволяет быстро готовить такое количество блюд, обслуживать гостей и, отпускать их довольными и сытыми.

Прогулявшись по предприятию, посмотрев работу производства, увидев мощность кафе, послушав историю с чего все начиналось, я сделала вывод, чтоб достичь таких высот надо много труда, много усилий, так же внимания и вложений в производство. Правильно организовать поваров, технологический процесс, разработать технологические карты и планирование рабочих часов работников, уважать их труд. И тогда предприятие, как кафе «Юность» будет идти «вверх по ступенькам».