**Содержание**

[Введение](#_Toc131159464)

[1 Характеристика проектируемого предприятия](#_Toc131159465)

[2 Технологическая часть](#_Toc131159466)

[2.1 Составление таблицы и графика загрузки зала](#_Toc131159467)

[2.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале](#_Toc131159468)

[2.3 Разработка плана меню](#_Toc131159469)

[2.4 Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто для цеха и магазина кулинарии](#_Toc131159470)

[2.5 Расчет рабочей силы для цеха](#_Toc131159471)

[2.6 Разработка графика выхода на работу](#_Toc131159472)

[2.7 Расчет и подбор оборудования. Холодильное оборудование](#_Toc131159473)

[2.8 Расчёт и подбор немеханического инвентаря](#_Toc131159474)

[2.9 Расчет полезной и общей площади цеха](#_Toc131159475)

[Заключение](#_Toc131159476)

[Список литературы:](#_Toc131159477)

[Приложения](#_Toc131159478)

**Введение**

Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет рыночной сферой деятельности.

Чтобы достичь своих целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технологические, административные факторы, которые влияют на количество продукции и её безопасность.

Повышение эффективности общественного питания основывается принципах интенсификации производства, т.е. достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных ресурсов.

Деятельность общественного питания связана с необходимостью строгого учёта санитарно–гигиенических требований к организации производственных ресурсов.

На предприятиях общественного питания со временем происходит внедрение новых современных технологий, которые способствуют повышению качества кулинарной продукции. Очень важно в первую очередь определить профиль предприятия, что позволить иметь стабильный круг клиентов.

Торговля и общественное питание занимает в экономике страны особое место в структуре формирования валового внутреннего продукта на долю торговли общественного питания приходится на 22%, удельный вес промышленности составляет 32%. Численность работников составляет порядка пяти миллионов человек, в основном это частные предприятия.

Формирование в регионах разветвлённой сети общественного питания представляет массовое питание. Наибольшей перспективной моделью организации массового питания может стать автономное функционирование ресторанов, баров, кафе. При этом технология обслуживания и виды предлагаемой продукции в рамках каждого отдельного объединения могут существенно различать, подчеркивая индивидуальность конкретной торговой группы.

Сегодняшний успех ресторатора зависит от наличия хорошего менеджмента, современной кухни, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен. Каждый ресторатор, создавая своё дело имеет свои идеи, технологии, которые помогают ему решить ключевые проблемы открытия нового предприятия.

Прежде всего, надо определить место нахождения будущего предприятия. Именно место определит, каким ему быть.

Для выбора ценовой политики необходимо провести демографический анализ района, в котором будет располагаться предприятие, выяснить возраст, род занятий, средний уровень доходов потенциальных потребителей. Ресторатору следует изучить транспортные потоки, что позволит осуществить более удобный подъезд к заведению. Также стоит продумать название, которое должно быть ярким и звучным, тогда оно быстрее запомниться гостям. В названии желательно отразить любые его особенности: национальную экзотическую кухню, особенности приготовления блюд.

**1 Характеристика проектируемого предприятия**

Кафе детское “РАДУГА” на 30 посадочных мест. Предназначено для обслуживания потребителей с детьми, имеет удобную обстановку, располагающую к отдыху.

Кафе “РАДУГА” размещено в жилом микрорайоне, возле парка отдыха населения, на набережной реки. Войдя в детское кафе посетитель попадает в небольшое помещение – вестибюль, в котором находится гардероб и туалетные комнаты, оборудованные зеркалами, небольшим фонтаном, а также креслами и журнальными столиками. Для развлечения детей установлены игровые автоматы.

Раздевшись, вымыв руки, причесав ребёнка, поправив причёску себе, посетитель направляется в зал для приёма пищи, где тихо звучит детская весёлая музыка. Настенные бра и яркие цветные огоньки создают уют и хорошее настроение.

В зале установлены трёх – и четырёх местные столики квадратной формы, покрытые скатертью. Для украшения стола используют цветы. Летом – живые свежесрезанные, а зимой – искусственные.

Посетитель садится за столик, к нему подходит официант, и помогает в выборе блюд. Посетителей приятно удивляют цены, разнообразие блюд, вежливость и корректность персонала. По совету официанта можно заказать фирменные блюда: салат “КОКТЕЙЛЬ”, десерт “РАДУГА” и горячий шоколад. По желанию официант охарактеризует каждое блюдо.

Итак, съедены все блюда, выпиты все напитки, и направляясь к выходу гость обещает своему ребёнку, что вернётся сюда ещё не один раз.

Кафе “РАДУГА” работает 9.00 до 20.00.

**2 Технологическая часть**

## 2.1 Составление таблицы и графика загрузки зала

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

,

где: Nч – количество посетителей за час;

Р – вместимость зала;

C – средний процент загрузки зала,

 – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

Рассчитаваем количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем таблицу № 1.

***Таблица № 1***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки | Количество посетителей |
| *1* | *9 – 10* | *2* | *30* | *30* |
| *2* | *10 – 11* | *2* | *30* | *30* |
| *3* | *11 – 12* | *2* | *30* | *30* |
| *4* | *12 – 13* | *2* | *90* | *54* |
| *5* | *13 – 14* | *2* | *90* | *54* |
| *6* | *14 – 15* | *2* | *80* | *48* |
| *7* | *15 – 16* | *2* | *60* | *36* |
| *8* | *16 – 17* | *2* | *30* | *18* |
| *9* | *17 – 18* | *2* | *40* | *24* |
| *10* | *18 – 19* | *2* | *70* | *42* |
| *11* | *19 – 20* | *2* | *60* | *36* |
| Итого: | *11* часов |  |  | *402* чел. |

На основании данных таблицы строим график загрузки зала.


## 2.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

******

где П— количество блюд:

*N* — количество посетителей за день;

*m* — коэффициент потребления блюд

******

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

******

******

******

******

где П — количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

*N* — количество посетителей за день;

*m* — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Полученные результаты сводим в таблицу 2.

***Таблица № 2***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименований блюд | Количество потребления | Коэффициент потребления | Количествово блюд |
| 1. Холодные блюда | *402* | *0,5* | *201* |
| 2. Первые блюда | *402* | *0,1* | *40* |
| 3. Вторые блюда | *402* | *0,75* | *301* |
| 4. Сладкие блюда | *402* | *0,25* | *101* |
| ИТОГО: |  |  | *643* |

Определяем количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба

Количество напитков определяем по формуле:

******

где ***N*** — количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

Н — норма потребления

***Таблица № 3***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименований блюд | Кол-вопотребления | Коэффициент потребления | Кол-во блюд |
| л/кг/шт | в порциях |
| 1. Горячие напитки | *402* | *0,14* | *56,28* | *281* |
| 2. Холодные напитки | *402* | *0,08* | *32,16* | *160* |
| 3. Кондитерские изд. | *402* | *0,75* | *301,5* | *1507* |
| 4.Хлеб и хлебобулочные изделия | *402* | *0,1* | *40,2* | *402* |
| ИТОГО: |  |  |  | *2350* |

**2.3 Разработка плана меню**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ОРГАНИЗАЦИЯ*** |  | ***ДОЛЖНОСТЬ*** |
| ***СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ*** | ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******ПОДПИСЬ*** | ***РАСШИФРОВКА*** |

***ПЛАН - МЕНЮ***

*на “ 10 ” мая 2006 г.*

***Таблица № 4***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, гр | № по сборнику рецептур | Наименование блюд | Количество блюд | Ответственный за приготовление (повар) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Холодные блюда и закуски |
| *1/100* | *55* | Салат “ВЕСНА” | *50* | Ильичёва М.В. |
| *1/100* | *90* | Салат “КОКТЕЙЛЬ” | *46* |  |
| *1/100* | *151* | Салат из моркови с орехами47 | *58* |  |
| *1/100* | *160* | Салат грибной с картофелем |  |  |
| Всего |  |  | *201* |  |
| Первые блюда |
| *1/250* | *284* | Щи из квашеной капусты | *5* | Саик Н.Н. |
| *1/250* | *305* | Суп полевой | *15* |  |
| *1/250* | *364* | Суп молочный с рисом | *10* |  |
| *1/250* | *408* | Суп из свежих помидоров | *10* |  |
| Всего |  |  | *40* |  |
| Вторые блюда |
| *1/375* | *794* | Говядина тушёная с черносливом | *5* | Иличёва М.В. |
| *1/200* | *432* | Картофель в молоке | *5* |  |
| *1/200* | *592* | Драчена | *10* |  |
| *1/195* | *657* | Шашлык из лосося | *10* |  |
| Всего |  |  | *30* |  |
| Сладкие блюда |
| *1/200* | *1141* | Мусс клюквенный | *25* | Баринова О.П. |
| *1/170* | *1147* | Десерт из сметаны “РАДУГА” | *25* |  |
| *1/140* | *1170* | Яблоки фаршированные морковью | *20* |  |
| *1/130* | *1181* | Сливы в тесте | *30* |  |
| Всего |  |  | *100* |  |
| Горячие напитки |
| *1/200* | *1208* | Чай из душицы | *95* | Баринова О.П. |
| *1/200* | *1211* | Кофе чёрный | *45* |  |
| *1/200* | *1226* | Молоко кипячёное | *20* |  |
| *1/200* | *1225* | Горячий шоколад | *121* |  |
| Всего |  |  | *281* |  |
| Холодные напитки |
| *1/200* | *1236* | Напиток из лимона и тмина | *15* | Струкова О.Ф. |
| *1/200* | *1238* | Квас клюквенный | *25* |  |
| *1/200* | *1243* | Напиток из кураги | *55* |  |
| *1/200* | *1230* | Молочный напиток с клубничным соком | *65* |  |
| Всего |  |  | *160* |  |
| Мучные изделия |
| *225/35* | *1266* | Вареники с сыром и сметаной | *40* | Струкова О.Ф. |
| *195/25/10/30* | *1265* | Вареники с повидлом маслом и сметаной | *30* |  |
| *150/15* | *1271* | Блины гурьевские с мёдом | *35* |  |
| *1/150* | *1282* | Пончики твороженные | *45* |  |
| Всего |  |  | *150* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зав. производства | ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******ПОДПИСЬ*** | ***РАСШИФРОВКА*** |

## 2.4 Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто для цеха и магазина кулинарии

***Таблица № 5***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиепродуктов | Наименование блюда |
| № по сборнику рецептур |
| Брутто | Нетто |
| 1 п. | 100 п. | 1 п. | 100 п. |
| Салат “ВЕСНА” №55 |
| 1 | Салат | *29,2* | *292* | *21* | *210* |
| 2 | Редис | *21,5* | *215* | *20* | *200* |
| 3 | Огурец | *18,8* | *188* | *15* | *150* |
| 4 | Лук | *18,8* | *188* | *15* | *150* |
| 5 | Яйца | *2,1* | *21* | *10* | *100* |
| 6 | Сметана | *20* | *200* | *20* | *200* |
| Салат “КОКТЕЙЛЬ” №90 |
| 1 | Сыр | *22* | *220* | *20* | *200* |
| 2 | Ветчина | *20,4* | *204* | *20* | *200* |
| 3 | Огурец свежий | *25* | *250* | *20* | *200* |
| 4 | Яйца | *10* | *100* | *10* | *100* |
| 5 | Майонез | *15* | *150* | *15* | *150* |
| 6 | Сметана | *10* | *100* | *10* | *100* |
| 7 | Перец маринованный | *10* | *100* | *5* | *50* |
| 8 | Зелень петрушки | *3* | *30* | *2* | *20* |
| Салат из моркови с орехами №151 |
| 1 | Морковь | *56,3* | *563* | *45* | *450* |
| 2 | Орехи грецкие | *35,8* | *358* | *15,5* | *155* |
| 3 | Сахар | *5,5* | *55* | *5,5* | *55* |
| 4 | Чеснок | *2,6* | *26* | *2* | *20* |
| 5 | Майонез | *33* | *330* | *33* | *330* |
| Салат грибной с картофелем №160 |
| 1 | Грибы солёные (бочковые) | *73,8* | *738* | *60,5* | *605* |
| 2 | Картофель | *35,1* | *351* | *25,5* | *255* |
| 3 | Лук зелёный | *6,3* | *63* | *5* | *50* |
| 4 | Масло растительное | *10* | *100* | *10* | *100* |

##

## 2.5 Расчет рабочей силы для цеха

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливающихся в цехе. Расчет производится по формуле:

******

 – количество работников;

*П* – количество блюд, реализуемых за день;

- норма времени на изготовление единицы изделии;

- продолжительность смены;

*λ* - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ =1,14).

Расчет рабочей силы сведём в таблицу

***Таблица № 6***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Количество блюд | Норма времени | Количество работников |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Холодные блюда |
| 1 | Салат “ВЕСНА” | *50* | *150* | *0,17* |
| 2 | Салат “КОКТЕЙЛЬ” | *46* | *200* | *0,20* |
| 3 | Салат из моркови с орехами | *58* | *120* | *0,15* |
| 4 | Салат грибной с картофелем | *47* | *120* | *0,12* |
| Первые блюда |
| 5 | Щи из квашеной капусты | *5* | *90* | *0,01* |
| 6 | Суп полевой | *15* | *160* | *0,05* |
| 7 | Суп молочный с рисом | *10* | *30* | *0,01* |
| 8 | Суп из свежих помидоров | *10* | *100* | *0,02* |
| Вторые блюда |
| 9 | Говядина тушёная с черносливом | *5* | *60* | *0,01* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 10 | Картофель в молоке | *5* | *120* | *0,01* |
| 11 | Драчена | *10* | *40* | *0,01* |
| 12 | Шашлык из лосося | *10* | *140* | *0,03* |
| Сладкие блюда |
| 13 | Мусс клюквенный | *25* | *70* | *0,04* |
| 14 | Десерт из сметаны “РАДУГА” | *25* | *80* | *0,04* |
| 15 | Яблоки фаршированные морковью | *20* | *50* | *0,02* |
| 16 | Сливы в тесте | *30* | *80* | *0,05* |
| Горячие напитки |
| 17 | Чай из душицы | *95* | *20* | *0,04* |
| 18 | Кофе чёрный | *45* | *20* | *0,02* |
| 19 | Молоко кипячёное | *20* | *20* | *0,01* |
| 20 | Горячий шоколад | *121* | *20* | *0,05* |
| Холодные напитки |
| 21 | Напиток из лимона и тмина | *15* | *20* | *0,01* |
| 22 | Квас клюквенный | *25* | *130* | *0,07* |
| 24 | Напиток из кураги | *55* | *20* | *0,02* |
| 24 | Молочный напиток с клубничным соком | *65* | *30* | *0,04* |
| Мучные изделия |
| 25 | Вареники с сыром и сметаной | *40* | *90* | *0,08* |
| 26 | Вареники с повидлом маслом и сметаной | *30* | *90* | *0,06* |
| 27 | Блины гурьевские с мёдом | *35* | *140* | *0,11* |
| 28 | Пончики твороженные | *45* | *90* | *0,09* |
| Итого | *962* |  | *1,57* |

Общая численность работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле:

******

где *N2* — общее число работников в цехе;

*N1* — расчетное количество работников;

*K1* — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

*K1* = 1,59

******

## 2.6 Разработка графика выхода на работу

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

******

где — эффективный фонд рабочего времени;

*К*— количество календарных дней;

*П*— количество праздничных дней;

*В* — количество выходных дней;

— продолжительность рабочей смены (11 часов).

График 1. График выхода на работу

|  |  |
| --- | --- |
|  «УТВЕРЖДАЮ»Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | «СОГЛАСОВАНО»Председатель профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Таблица 7 График выхода на работу поваров горячего цеха на октябрь месяц

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Должность | Дни месяца | Э эф |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |  |
| ***Ильичёва*** | ***повар 5р*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***176*** |
| ***Саик*** | ***повар 5р*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***165*** |
| ***Струкова*** | ***повар 5р*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***176*** |
| ***Баринова*** | ***повар 5р*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***9-20*** | ***в*** | ***в*** | ***9-20*** | ***165*** |

## 2.7 Расчет и подбор оборудования. Холодильное оборудование

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Технологический расчет сводится к определению требуемой вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции, одновременно находящейся на хранении. Расчет производится по формуле:

***,***

где ***Е***— вместимость шкафа, камеры, кг;

***Q***— масса продукта, кг;

 — коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов — 0,7:0,8; для камер — 0,5:0,6).

Массу продукта находят по формуле:

***,***

где *q* — масса одной порции изделия;

*П* — количество порций.

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу:

***Таблица № 8***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Количествоблюд | Масса одной порции, г. | Масса продукта, кг. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Холодные блюда |
| 1 | Салат “ВЕСНА” | *50* | *100* | *5* |
| 2 | Салат “КОКТЕЙЛЬ” | *46* | *100* | *4,6* |
| 3 | Салат из моркови с орехами | *58* | *100* | *5,8* |
| 4 | Салат грибной с картофелем | *47* | *100* | *4,7* |
| Первые блюда |
| 5 | Щи из квашеной капусты | *5* | *250* | *1,25* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 6 | Суп полевой | *15* | *250* | *3,75* |
| 7 | Суп молочный с рисом | *10* | *250* | *2,5* |
| 8 | Суп из свежих помидоров | *10* | *250* | *2,5* |
| Вторые блюда |
| 9 | Говядина тушёная с черносливом | *5* | *375* | *1,875* |
| 10 | Картофель в молоке | *5* | *200* | *1* |
| 11 | Драчена | *10* | *200* | *2* |
| 12 | Шашлык из лосося | *10* | *195* | *1,95* |
| Сладкие блюда |
| 13 | Мусс клюквенный | *25* | *200* | *5* |
| 14 | Десерт из сметаны “РАДУГА” | *25* | *170* | *4,25* |
| 15 | Яблоки фаршированные морковью | *20* | *140* | *2,8* |
| 16 | Сливы в тесте | *30* | *130* | *3,9* |
| Горячие напитки |
| 17 | Чай из душицы | *95* | *200* | *19* |
| 18 | Кофе чёрный | *45* | *200* | *9* |
| 19 | Молоко кипячёное | *20* | *200* | *4* |
| 20 | Горячий шоколад | *121* | *200* | *24,2* |
| Холодные напитки |
| 21 | Напиток из лимона и тмина | *15* | *200* | *3* |
| 22 | Квас клюквенный | *25* | *200* | *5* |
| 24 | Напиток из кураги | *55* | *200* | *11* |
| 24 | Молочный напиток с клубничным соком | *65* | *200* | *13* |
| Мучные изделия |
| 25 | Вареники с сыром и сметаной | *40* | *260* | *10,4* |
| 26 | Вареники с повидлом маслом и сметаной | *30* | *225* | *6,75* |
| 27 | Блины гурьевские с мёдом | *35* | *165* | *5,775* |
| 28 | Пончики твороженные | *45* | *150* | *6,75* |
| Итого | *962* |  | *170,75* |

## 2.8 Расчёт и подбор немеханического инвентаря

Подбор инвентаря производим согласно норм оснащения кухонным инвентарем и посудой, утвержденных приказом МТ СССР от 09.02.73 г.

Составляем таблицу оснащения кухонным инвентарем и посудой:

***Таблица № 9***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование инвентаря | Единица измерения | Количество мест,норма оснащения |
| **1** | **2** | **3** |
| Бак для пищ. отходов | шт. | *6* |
| Бак для сбора костей | шт. | *2* |
| Ведро | шт. | *3* |
| Весёлка | шт. | *3* |
| Вилка поварская | шт. | *2* |
| Держатель ножей | шт. | *3* |
| Доска разделочная | шт. | *6* |
| Игла поварская | шт. | *2* |
| Кастрюля 4 – 6 л | шт. | *4* |
| Кастрюля 8 – 10 л | шт. | *8* |
| Котёл 20 – 30 л | шт. | *3* |
| Котёл 40 – 50 л | шт. | *2* |
| Ложка разливная | шт. | *4* |
| Ложка порционная | шт. | *4* |
| Нож для лимона | шт. | *2* |
| Сито | шт. | *2* |
| Противень | шт. | *4* |
| Сотейник 4 – 6 л | шт. | *4* |
| Сотейник 8 л | шт. | *4* |
| Сковорода с ручкой | шт. | *5* |
| Сковорода без ручки | шт. | *5* |
| Нож “поварская тройка” | шт. | *2* |
| Нож для хлеба | шт. | *1* |
| Форма для желе | шт. | *20* |
| **1** | **2** | **3** |
| Черпак | шт. | *2* |
| Шумовка | шт. | *2* |

## 2.9 Расчет полезной и общей площади цеха

Вначале рассчитываем полезную площадь цеха, занятую под оборудованием, составляя его спецификации в виде таблицы:

***Таблица № 10***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Марка, тип | Количество | Габариты | Площадь единицы оборудования | Площадь, занимаемая оборудованием |
| Длина | Ширина | Высота |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| Плита без духового шкафа | ES – 47/P | *1* | *800* | *900* | *850* | *0,72* | *0,72* |
| Жарочная поверхность | EZ – 47/PL | *1* | *500* | *800* | *980* | *0,4* | *0,4* |
| Фритюрница | EF – 40/2 | *1* | *260* | *400* | *230* | *0,15* | *0,15* |
| Мармиты | EVK – 40/B | *1* | *420* | *650* | *860* | *0,27* | *0,27* |
| Стол производственный | NEP – 40 | *1* | *1050* | *840* | *860* | *0,88* | *0,88* |
| Морозильный шкаф | CB – 170 | *2* | *1400* | *720* | *2100* | *1,008* | *2,01* |
| Холодильный шкаф | CA – 170 | *2* | *710* | *820* | *2010* | *0,58* | *1,16* |
| Ванна моечная | PM – 99 | *2* | *1680* | *840* | *860* | *0,84* | *2,52* |
| Стол производственный | BM – 2CM | *3* | *1260* | *840* | *860* | *1,05* | *3,15* |
| Полка | CMБ – 1800 | *5* | *840* | *210* | *300* | *0,17* | *5,29* |
| Раковина для рук | CLP – 54 | *2* | *290* | *155* | *125* | *0,04* | *0,08* |
| Моечная столовой и кухонной посуды |
| Стол производственный | СНБ – 900 | *3* | *1470* | *840* | *860* | *1,23* | *3,69* |
| Ванна моечная | ВМЦ | *3* | *1680* | *840* | *860* | *1,41* | *4,23* |
| Посудомоечная машина | N – 50 | *1* | *1300* | *750* | *1650* | *0,97* | *0,97* |
| Стеллаж | ПП – 1 | *1* | *840* | *210* | *300* | *0,17* | *0,17* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| Зона холодильных камер |
| Камера холодильная | КХ – 6 | *2* | *89* | *200* | *66* | *0,18* | *0,36* |
| Стеллаж | СТ - 1500 | *4* | *1198* | *630* | *1750* | *0,75* | *3,01* |
| Барное оборудование |
| Кофемашина | SMARTS/2 | *1* | *500* | *665* | *800* | *0,33* | *0,33* |
| Кофемолка | MB2000 | *1* | *280* | *430* | *650* | *0,26* | *0,26* |
| Стол холодильный | PM – 99 | *1* | *1680* | *840* | *860* | *1,41* | *1,41* |
| Морозильный шкаф | M – 90 | *1* | *1400* | *720* | *2100* | *1,09* | *1,09* |
| Соковыжималка | CE – 2047 | *1* | *180* | *280* | *360* | *0,05* | *0,05* |
| Блендер | ER2055 | *1* | *150* | *150* | *450* | *0,02* | *0,02* |
| Охладитель | Y – 90 | *1* | *300* | *300* | *600* | *0,09* | *0,09* |
| Итого | *31,71* |

Общая площадь цеха определяется по формуле:

,

где ***Sобщ*** — общая площадь цеха;

***Sпол*** — полезная площадь цеха;

 — коэффициент использования цеха (холодный цех — 0,4, горячий цех — 0,35).



**Заключение**

Развитие рыночных отношений в нашей стране устранило многолетнюю монополию на сферу общественного питания. Россия стремительно устремилась в XXI век, несущий новые возможности. Экономические перемены обусловили возрождение отечественного ресторанного бизнеса, черпающего свои истоки в богатом культурном и историческом наследии ресторанного дела России.

Сложные и неоднозначно оцениваемые в обществе процессы приватизации привели к изменению форм собственности кафе, ресторанов, отличавшихся ограниченным ассортиментом и традиционно ненавязчивым сервисом. Смена собственности и владельцев предприятий поставили во главу обеспечение прибыльности предприятий общественного питания. Между ними стала возникать конкуренция за кошелёк потребителя, готового оплатить предлагаемые кулинарные изыски, причудливый интерьер и настоящий сервис.

На смену прежним столовым и кафе пришли бары, элитные рестораны, бильярдные клубы и т.д. В настоящее время в одной только Москве около 3000 ресторанов. Его величество потребитель стал центральной фигурой. Если в прежних условиях высшей квалификацией руководителя предприятия было умение “выбить план любой ценой”, добиться ресурсов и отрапортовать наверх об успехах, то сегодня во главу становится его профессиональные качества, т.е. умение грамотно и эффективно вести коммерческую работу предприятия общественного питания.

Для того, чтобы успешно управлять общественным предприятием питания в далеко не простых российских экономических условиях, управляющий (хозяин) должен не только сочетать в себе личные качества “крепкого хозяйственника”, толкового администратора, умеющего рисковать бизнесмена, но и, как минимум, хорошо разбираться в многочисленных нюансах специфики ресторанного дела.

Проблема хорошего предприятия в одном – дождаться своего посетителя, который обязательно будет возвращаться в заведение. Необходимые условия для этого: безукоризненный ненавязчивый сервис, профессиональный квалифицированный штат работников, отличный менеджмент, грамотно составленное меню и соблюдение технологии приготовления пищи. При правильном сочетании этих составляющих клиент будет Вас благодарить за то, что получил то, что хотел получить – внимание к себе и своему желудку.

В настоящее время в стране всё более развиваются сети магазинов и отделов кулинарии, в том числе при торговых центрах и универсамах, которые предлагают широкий ассортимент полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий. За последний период значительно увеличилась количество специализированных цехов по производству полуфабрикатов, салатов и т.д.

Подводя итог проведённой работы, хочется отметить самое главное – формы и методы обслуживания диктуются конкретными обстоятельствами времени и места, а также технологией приготовления кулинарной продукции.

**Список литературы**

1. Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: «Экономика», 1990.
2. Беляев М.И. Индустриальные технологии производства продукции общественного питания. М.: Экономика, 1989.
3. Гуккаев В.Б.. Организация общественного питания. Правила работы, учет, налогообложение.- М.: Вершина, 2003 .
4. Методические рекомендации по составлению ассортимента меню.
5. Никуленкова Т.Т., Марченков Р.Н. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: «Экономика, 1987.
6. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник под ред. Беляева М.И. М.: Экономика, 1986.
7. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 1990.
8. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
9. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Киев. Высшая школа, 1989.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. — М.: «Вика», 1992.
11. Сборник рецептур блюд диетического питания. — Киев, 1988.
12. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: Высшая школа, 1990.

**Приложения**

Приложение 1

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Плита без жарочного шкафа |
| 2 | Жарочная поверхность |
| 3 | Фритюрница |
| 4 | Мармит |
| 5 | Печка конвекционная |
| 6 | Зонт вытяжной |
| 7 | Рабочая поверхность |
| 8 | Стол производственный |
| 9 | Морозильный шкаф |
| 10 | Холодильный шкаф |
| 11 | Стол с охлаждаемой поверхностью |
| 12 | Льдогенератор |
| 13 | Мясорубка |
| 14 | Кухонный процессор |
| 15 | Блендер |
| 16 | Печь СВЧ |
| 17 | Ванна моечная |
| 18 | Стол производственный |
| 19 | Полка из нержавеющей стали |
| 20 | Раковина для мытья рук |
| 21 | Посудомоечная машина |
| 22 | Ванна моечная |
| 23 | Стеллаж |
| 24 | Полка |
| 25 | Водонагреватель |
| 26 | Холодильная камера |
| 27 | Кофемашина |
| 28 | Кофемолка |
| 29 | Соковыжималка |
| 30 | Охладитель |

**Приложение 2**

**Меню**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход, г. | Цена, руб. |
| **1** | **2** | **3** |
| Холодные блюда |
| Салат “ВЕСНА” | *1/100* | *20-00* |
| Салат “КОКТЕЙЛЬ” | *1/100* | *35-00* |
| Салат из моркови с орехами | *1/100* | *15-00* |
| Салат грибной с картофелем | *1/100* | *23-00* |
| Первые блюда |
| Щи из квашеной капусты | *1/250* | *15-00* |
| Суп полевой | *1/250* | *15-00* |
| Суп молочный с рисом | *1/250* | *16-00* |
| Суп из свежих помидоров | *1/250* | *16-00* |
| Вторые блюда |
| Говядина тушёная с черносливом | *1/375* | *55-00* |
| Картофель в молоке | *1/200* | *45-00* |
| Драчена | *1/200* | *35-00* |
| Шашлык из лосося | *1/195* | *65-00* |
| Сладкие блюда |
| Мусс клюквенный | *1/200* | *20-00* |
| Десерт из сметаны “РАДУГА” | *1/170* | *25-00* |
| Яблоки фаршированные морковью | *1/140* | *20-00* |
| Сливы в тесте | *1/130* | *20-00* |
| Горячие напитки |
| Чай из душицы | *1/200* | *15-00* |
| Кофе чёрный | *1/200* | *20-00* |
| Молоко кипячёное | *1/200* | *10-00* |
| Горячий шоколад | *1/200* | *20-00* |
| **1** | **2** | **3** |
| Холодные напитки |
| Напиток из лимона и тмина | *1/200* | *10-00* |
| Квас клюквенный | *1/200* | *10-00* |
| Напиток из кураги | *1/200* | *12-00* |
| Молочный напиток с клубничным соком | *1/200* | *15-00* |
| Мучные изделия |
| Вареники с сыром и сметаной | *225/35* | *35-00* |
| Вареники с повидлом маслом и сметаной | *195/25/10/30* | *35-00* |
| Блины гурьевские с мёдом | *150/15* | *30-00* |
| Пончики твороженные | *1/150* | *20-00* |