**Введение**

Одним из основных условий жизнедеятельности организма человека является питание. От организации питания зависит здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни. В настоящее время производство и организация потребления имеет две формы. Первая основана на приготовлении пищи в домашних условиях. Вторая – на производстве и потребление пищи на специальных предприятиях общественного питания. Ввиду различных факторов приготовления пищи в домашних условиях очень трудоемко и в среднем занимает 2 – 4 часа в сутки. Производство и потребление пищи в условиях общественного питания выгодно, однако главным сдерживающим фактором является достаточно высокая стоимость продукции. Несмотря на имеющиеся сдерживающие факторы развития общественного питания, постепенно возрастает потребительский спрос на продукцию, производимую предприятиями общественного питания не только для потребления на месте производства, но и для использования в домашних условиях.

Преодоление негативных последствий реформирования системы общественного питания возможно на основе выработки четкой политики восстановления многообразия предприятий переходного периода и последующей стабилизации рыночных отношений. Для выполнения данной задачи разработана «Концепция развития внутренней торговли народного потребления», в которой основными направлениями в области общественного питания являются:

- развитие общедоступной, ориентированной на различные группы потребителей сети предприятий общественного питания, включая сеть быстрого питания;

- восстановление и расширение сети социально ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием различные контингенты населения, в том числе в лечебных учреждениях;

- стимулирование развития сети предприятий общественного питания, опирающихся на индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих её по заказам потребителей;

- массовое развитие сети предприятий общественного питания в залах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях и вокзалах.

Развитие общественного питания в указанных направлениях способствует расширению информационного обеспечения предприятий. Изменение структуры управления общественного питания отразилось на обеспечении предприятий нормативной и технологической документацией. В связи с этим в действующих предприятиях не всегда соблюдаются установленные требования к производству и потреблению продуктов питания.

Цель государственной политики – сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неправильным питанием детей и взрослых. Основной задачей этой политики является создание экономической, законодательной и материальной базы, обеспечивающей:

- производство в необходимых объемах продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- доступность пищевых продуктов для всех слоев населения;

- высокое качество и безопасность пищевых продуктов;

- обучение населения принципам рационального, здорового питания;

- постоянный контроль за качеством питания населения.

Последовательно развивается наука о питании. Растет производство новых продуктов питания, изыскиваются дополнительные продовольственные ресурсы. Увеличивается количество новых лечебно – профилактических видов пищи и добавок.

**1. Характеристика предприятия**

Закусочная – предприятие общественного питания ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации.

Закусочные разделяют:

- по ассортименту реализуемой продукции общественного питания;

- специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная).

Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание. В крупных закусочных могут организовываться несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагаются уступами, каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей, которые имеют мало времени.

Торговые залы оборудуются высокими столами с гигиеническими покрытиями. Оформление залов также должно отвечать определенным требованиям эстетики, санитарии. Из столовой посуды допускается применение посуды из алюминия, фаянса, прессованного стекла. По стандартным требованиям закусочные могут не иметь вестибюлей, гардероба, туалета для посетителей. Площадь залов закусочных должна соответствовать нормативу – 1,6 м2 на одно посадочное место. Закусочная «Чайка» располагается в центре станицы Павловской по улице Гладкова, 28, недалеко от филиала Кубанского Государственного университета, поэтому у «Чайки» большое количество посетителей, особенно в обеденные часы. Закусочная выполнена с элементами русского национального стиля. Мебель белая, столы покрыты скатертью с красным кубиком, посуда деревянная, сделанная под хохломскую роспись, также на столе располагаются матрешки, что соответствует русскому национальному стилю, стены выкрашены в нежные постельные тона, что делает обстановку спокойной. Изюминкой этой закусочной является то, что в центре зала находится русская печь, в которой готовят чай – любимый напиток русского народа. По желанию посетителей можно включить спокойную музыку. Обслуживают посетителей девушки в русских национальных костюмах, а на голове у девушек повязана красная ленточка. Все это делает процесс принятия пищи более приятной и душевной. Организация снабжения закусочной производится благодаря торговым базам и рынкам.

**2. Технологические расчеты**

**2.1. Расчет численности посетителей**



где N – количество посетителей, чел.;

P – количество мест в зале, шт.;

L – оборачиваемость 1 места в час;

Z – процент загрузки зала.

Таблица 2.1. – График загрузки торгового зала

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Кол-во мест | Оборачиваемость | % загрузки зала | Кол-во посетителей | Коэффициент пересчета |
| 8-9  9-10  10-11  11-12  12-13  13-14  14-15  15-16  16-17  17-18  18-19  19-20  20-21 | 25 | 1,5  1,5  2  2  2  2  0,5  0,5  0,5  1,8  1,8  1,8  1,8 | 30  30  90  100  100  90  58  58  50  85  80  80  85 | 12  12  45  50  50  40  8  8  7  30  36  36  39 | 0,03  0,03  0,12  0,13  0,13  0,11  0,02  0,02  0,01  0,08  0,1  0,1  0,1 |
| Итого |  |  |  | 373 | 0,98 |

Расчеты



 

Рисунок 2.1. График загрузки торгового зала

*У* (N) человек

90

80

70

60

50 .

40

30

20

10

8-9 9-10 10-11 11-12 12-13 13-14 14-15 15-16 16-17 17-18 18-19 19-20 20-21 (часы работы) *Х*

2.2. Таблица Ассортиментный минимум

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Кол-во наименований |
| Горячие напитки (чай)  Мучные кулинарные изделия  Мучные кондитерские изделия  Холодные закуски  Вторые горячие блюда  Кондитерские изделия | 3  3  3  3  1  2 |

2.3. Таблица Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба на 1 человека.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Единица  измер-ия | Всего  потреб-ей | Норма на  1 человека | Всего про  дуктов | К-во  стаканов |
| Горячие напитки:  Чай с сахаром  Чай с лимоном  Чай с молоком  Хлеб и хлебобулочные изделия  Пшеничный хлеб  Кондитерские изделия  Пирожки с сухофруктами  Булочка сдобная  Пирожки с творогом | л  л  л  л  гр  гр  гр  гр  гр  гр | 373 | 0,1  0,065  0,025  0,01  3  100  0,15  0,075  0,75 | 37,3  24,2  9,3  3,73  37300  55,95  27,9  27,9 | 8  5  2  1 |

**2.2. Расчет числа блюд**

Абл = N  m

где Абл – общее кол-во блюд

N – кол-во посетителей

m – норматив, который зависит от поп

m = 1,2 m = 1,2373 = 448

мучные кулинарные изделия 0,5

холодные закуски 0,1

вторые горячие блюда 0,2

мучные кондитерские изделия 0,4

А мки = 0,5  373 = 187

А хз = 0,1  373 = 37,3

А вгб = 0,2  373 = 74,6

А мки = 0,4  373 = 448

2.4. Таблица Ассортиментная разбивка

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Общее кол-во блюд | % от Абл | Количествен-ное выражение  группы блюд | % от группы  блюд | Колич  групп  блюд |
| Холодные закуски:  Бутерброды с сыром  Бутерброды с килькой  Бутерброды с паштетом и яйцом  Вторые горячие блюда:  Котлета с картофельным пюре  Мучные кулинарные изделия:  Чебуреки  Ватрушки  Кулебяки  Мучные кулинарные изделия  Блинчики  Блинчики с джемом | 448 | 10  4  50  40 | 44,8  90  224  179 | 30  25  6  44,75 | 120  40  40  40  20  90  35  30  25  65  30  35 |

**2.3. Разработка план-меню**

План-меню – в нем приводятся наименования. Номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность. При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Блюда и закуски, включаемые в меню должны быть разнообразными, как по видам сырья, так и способам тепловой обработки; учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции. На предприятиях со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на один день в соответствии с товарооборотом. Как составить план-меню?

1. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле:

n = N  m

где n – кол-во блюд, реализуемых за день;

N – кол-во потребителей, обслуживаемых в поп;

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем на поп различных видов.

2. После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам. Коэффициент потребления блюд m – это сумма коэффициентов потребления отдельных видов.

3. Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления.

4. Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане – меню на основе накопленного опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.

План меню на 28 февраля 2009г.

Таблица 2.5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецеп-  туры | Наименование блюда | Выход 1 блюда | Кол-во порций |
| 3  14  17  608/694  798  1057  1098  1063  1043  1042 | Бутерброд с сыром  Бутерброд с килькой  Бутерброд с паштетом и яйцом  Котлеты с картофельным  пюре  Чебуреки  Ватрушки  Кулебяки  Блинчики  Блины с джемом | 70гр  70гр  70гр  300  90гр  58гр  100гр  20гр  100гр | 40  40  40  20  35  30  25  30  35 |

Зав. производством Катаева О. Г.

Директор Носовец А. Г.

Меню – перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены, - должно быть подписано директором, заведующим производством, калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей разрабатываются 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 составляются на общедоступных поп. Это перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов. В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается не только цена каждого блюда, но и общая стоимость. Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с постоянным контингентом питающихся – в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться в ресторанах в дневное время для быстрого обслуживания. При организации питания по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц, в меню включают блюда, общая стоимость, которых соответствует стоимости абонемента. При составлении меню комплексных обедов они должны быть разнообразными по дням недели. Следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов. Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушенные, овощные рагу, овощные пюре. Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов, ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости.

Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным. В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

Меню диетического питания составляется в диетических столовых с учетом 5 – 6 основных диет (1,2,5,7,9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептур «Диетическое питание в столовых».

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением цикличного меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп с разным выходом порций. При составлении меню школьных столовых необходимо обеспечение щадящего питания, исключающего использование костных бульонов и уксуса. Первые блюда следует готовить вегетарианскими или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Вторые мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофелем отварным, жареным на растительном масле, картофельным пюре, капустой тушеной. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени проведения. В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета ½ и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного – двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.

Меню закусочной «Чайка» на 1 марта 2009г.

Холодные закуски:

Бутерброд с сыром;

Бутерброд с килькой;

Бутерброд с паштетом и яйцом.

2. Вторые горячие блюда:

Котлеты с картофельным пюре.

3. Мучные кулинарные изделия:

Чебуреки;

Ватрушки;

Кулебяки.

4. Мучные кулинарные изделия:

Блинчики;

Блины с джемом.

5. Кондитерские изделия:

Пирожки с сухофруктами;

Булочка сдобная;

Пирожки с творогом.

6. Горячие напитки (чай):

Чай с сахаром;

Чай с лимоном;

Чай с молоком.

Меню закусочной «Чайка» на 1 марта 2009г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход | Цена |
| Бутерброд с сыром  Бутерброд с килькой  Бутерброд с паштетом и яйцом  Котлеты с картофельным пюре  Чебуреки  Ватрушки  Кулебяки  Блины с джемом  Блинчики  Пирожки с сухофруктами  Булочка сдобная  Пирожки с творогом  Чай с сахаром  Чай с лимоном  Чай с молоком | 70 гр.  70 гр.  70 гр.  300 гр.  90 гр.  58 гр.  100 гр.  100 гр.  20 гр.  64 гр.  43 гр.  64 гр.  200 гр.  200 гр.  200 гр. |  |

Зав. производством Катаева О. Г.

Директор Носовец А. Г.

Калькулятор Николаева Е. В.

Расчет потребляемого количества весом, брутто, нетто, составление сырьевой ведомости и требований накладной

При расчете сырья массой брутто и нетто исходными данными являются:

План – меню;

Сборник рецептур, по которому берется перечень продуктов, входящих в состав блюд, предусмотренных в плане-меню и количество этих продуктов на приготовление порции по массе брутто и нетто.



где С – масса продукта необходимая на приготовление n порций, кг;

q – масса продукта на 1 порцию, гр. (по Сборнику Рецептур);

n – количество порций данного вида блюда предусмотренного в плане – меню, шт.

Расчеты сводятся в сырьевую ведомость, на основании которой зав. производством составляет требования, в кладовую использует данные в сырьевую ведомость по колонке итого.

Предприятие закусочная «Чайка» требование – накладная № 28 на 11 марта 2009г.

от Катаевой О. Г. зав. производством

Горбань А. Б. зав. Складом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товаров | Единица  измерения | Количе-  ство | Цена  (за 1 кг) | Сумма |
| 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 | Сыр Российский  масло сливочное  хлеб  сельдь  лук зеленый  паштет из печени  яйцо  баранина  сухари  жир животный (топленный)  картофель  молоко  мука пшеничная  соль  лук репчатый  перец черный молотый  масло растительное  маргарин  меланж  кислота лимонная  повидло  сахар  дрожжи (прессованные)  яблоки  чай «Экстра»  лимон | кг  кг  кг  кг  кг  кг  шт.  кг  кг  кг  кг  л  кг  кг  кг  кг  л  кг  кг  кг  кг  кг  кг  кг  кг  кг | 0,840  39,350  27  2,24  2,4  0,1  2,140  17  1,6  1  0,5  0,05  156  0,56  4,2  0,315  4  1,957  1,292  0.14  0,19  2,065  2,666  3,809  0,75  0,16 | 120  70  10  65  1000  36  20  130  130  20  15  17  10  10  16  75  15  47  16  70  30  25  20  30  200  40 | 100,8  2754  270  145,6  240  3,600  7  2210  208  20  7,500  0,850  1560  5,600  67,200  23,63  60  92  12,920  12  5,700  52  54  114,270  150  6,4 |
| Итого товара отпущено на сумму | | | | | 8 183,070 |

Директор Носовец

Зав. производством Катаева

Бухгалтер Синьков

Кладовщик Береза

**2.4. Расчет численности работников производства**

Численность работников определяется по нормам времени, используя формулу:



N – явочная численность, в чел.;

n – количество вырабатываемой продукции, шт.;

Нвр – норма выработки для приготовления данного вида продукции;

Нвр = Ктр  10 (2.6)

Ктр – коэффициент трудоемкости блюд;

Т – продолжительность рабочего дня на данном предприятии;

- коэффициент учитывающий рост производительности труда

Таблица 2.6.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Кол-во | Ктр | Нвр |  | N |
| Бутерброд с сыром  Бутерброд с килькой  Бутерброд с паштетом и яйцом  Котлеты с картофельным пюре  Чебуреки  Ватрушки  Кулебяки  Блинчики  Блины с джемом  Чай с сахаром  Чай с лимоном  Чай с молоком  Пирожки с сухофруктами  Булочка сдобная  Пирожки с творогом | 40  40  40  20  35  30  25  30  35  2  5  1  50  25  25 | 0,3  0,3  0,3  1,4  1,4  1,4  1,4  1,0  1,4  0,3  0,3  0,3  0,5  0,5  0,5 | 3  3  3  14  14  14  14  10  14  3  3  3  5  5  5 | 1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14  1,14 | 0,003  0,003  0,003  0,006  0,01  0,009  0,008  0,007  0,01  0,001  0,02  0,001  0,012  0,006  0,006 |
| Итого |  |  |  |  | 0, 105 |

Теперь узнаем явочную численность по формуле:

N1 = Т  к (2.7)

где N1 – явочная численность

к – коэффициент учитывающий выходные и праздничные дни

к = 1,59

Задание для поваров представлено в виде графика реализации блюд. В процессе его составления используют формулу:

А = Адн  К (2.8)

где А – количество блюд за час, шт.;

Адн – количество блюд за день, шт.;

К – коэффициент пересчета согласно графика загрузки торгового зала согласно таблице 2.1.

Таблица 2.7. График реализации блюд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Кол-во  блюд | Время работы | | | | | | | | | | | | |
| 8-9 | 9-10 | 10-11 | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 | 20-21 |
| Бутерброд с сыром  Бутерброд с килькой  Бутерброд с паште-  том и яйцом  Котлеты с картофель-ным пюре  Чебуреки  Ватрушки  Кулебяки  Блины с джемом  Блинчики  Пирожки с сухофрук-тами  Булочка сдобная  Пирожки с творогом  Чай с сахаром  Чай с лимоном  Чай с молоком | 40  40  40  20  35  30  25  35  30  50  60  50  5  2  1 | 1  1  1  0,5  1  1  1  1  1  2  2  2 | 1  1  1  0,5  1  1  1  1  1  2  3  2 | 5  5  5  1,5  2  3  3  2  3  6  7  6  1 | 5  5  5  2,5  4  4  3  4  4  6  8  6  1 | 5  5  5  2,5  4  4  3  4  4  7  8  7  1 | 4  4  4  1,5  4  3  2  4  3  5  6  5  1 | 1  1  1  1,5  3  1  2  2  1  1  1  1  1 | 1  1  1  -  2  1  2  3  1  1  1  1  1 | 1  1  1  1,5  2  1  -  2  1  1  1  1  1 | 2  2  2  2  3  2  2  3  2  4  5  4  1 | 4  4  4  2  3  3  2  3  3  5  6  5 | 4  4  4  2  3  3  2  3  3  5  6  5 | 4  4  4  2  3  3  2  3  3  5  6  5 |

**2.5. Определение количества смен**

Расчет количества смен производится следующим образом:

производим расчет количества дней каждого месяца

31 – 4 = 27

полученное число дней *х* на нормальную продолжительность смены (13)

27  13 = 351

3) из количества часов отнимают время которое характеризуем уменьшением перед выходными днями, сокращение идут на 1 ч.

351 – 12 = 339

количество рабочих смен

Ксмен = 

Ксмен = 

**2.6. Объемно-планировочные требования**

Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:

- обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров;

- исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении;

- не допускать встречных, перекрестных движений товаров;

- обеспечивать возможность применения средств механизации, современной технологии.

Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям поп предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;

- оборудование должно быть рационально размещено, причем предусматривается необходимая площадь для проездов и проходов;

- высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м; охлаждаемых камер – не менее 2,4 м;

- подъезд транспорта и разгрузка продуктов должна осуществляться со стороны хозяйственного двора;

- для приема грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы, для разгрузки нескольких машин сразу;

- для спуска товаров в подвальные помещения оборудуют специальные люки с дверями и пандусами;

- охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром.

**2.7. Санитарно-гигиенические требования**

- для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;

- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным; коэффициент естественного освещения 1:15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения – 20 Вт на 1 м2;

- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической;

- полы должны обеспечивать безопасность и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств;

- ширина коридоров складов – 1,3 – 1,8 м, а если применяются тележки – 2,7м.

**2.8. Расчет площади горячего цеха**

После проведения всех технологических расчетов определяем ориентировочную площадь цеха. Исходные данные для определения площади цеха:

габариты данного оборудования;

количество единиц данного оборудования;

коэффициент использования данного помещения.

Расчет площади производится по формуле;

Sобщ = 

где S – общая ориентировочная Sцеха, м2;

Sпол – полезная S цеха занятая под оборудованием, м2;

Кисп – коэффициент использования площади.

Расчеты сводятся к таблице

Таблица 2.8

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Кол-во | Тип  марка | Габариты | | | S обору-дования | S пол |
| длина | ширина | высота |
| 1. Универсальный привод  2. Мясорубка  3. Многоцелевой меха- низм  4. Хлеборезательная машина  5. Сковорода электри-ческая секционно-моду-лированная  6. Шкаф пекарский эле-крический секционно-модулированный  7. Холодильная камера  Итого | 1  1  1  1  1  1  1 | ПГ-0,6  МС2-70  МС4-7-8-20  МРХ-200  СК9-0,3  ШПХМ  КХН-Х6Н | 530  530  580  1200  1350  1630  2258 | 280  200  480  600  860  1200  1930 | 310  310  660  730  880  1000  2060 | 148,4  106  278,4  720  1161  1956  4342,5 | 148,4  106  278,4  720  1161  1956  4342,5  8712,2 |

**2.9. Подбор по нормам оснащения инструментов, посуды, инвентаря**

Таблица 2.9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Единица измерения | Нормы оснащения |
| Подносы  Блюдо десятипозиционное  овальное 400-450  Блюдце  Ваза для салфеток  Горчичница  Перечница  Салатник однопорционный  Солонка  Тарелка мелкая  Тарелка закусочная  Тарелка десертная мелкая  Тарелка пирожковая  Чайник для заварки чая  Чайник  Ваза для цветов  Стакан прессованный  Вилка столовая  Ложка чайная  Ложка десертная  Ложка для горчицы  Ложка для соли  Нож столовый  Ящик для приборов | шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт.  шт. | 1,Б  0,05  0,4  0,30  0,3  0,3  1,0  0,3  0,2  6,3  0,3  3,26  0,05  0,05  0,3  6,0  3,0  2,0  0,8  0,3  0,3  1,0  0,02 |

Таблица 2.10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Основные параметры | Количество |
| Хлеборезательная машина МРХ-200  Сковорода электрическая секционная модулированная | 200  48 | 1  1 |

Схема горячего цеха

3

1

4

6

5

7

1 – универсальный привод

2 – мясорубка

3 – многоцелевой механизм

4 – хлеборезательная машина

5 – сковорода электрическая секционно-модулированная

6 – шкаф пекарский электрический секционно-модулированный

7 – холодильная камера.

**Заключение**

Благодаря этой курсовой работе я приобрел новые знания и вспомнил пройденный за весь год учебный материал. Научился производить расчеты, планировать. Научился работать с литературой, подбирать нужный мне материал. Смог создать свой интерьер закусочной и придумать ей простое, но красивое название «Чайка». Мне бы хотелось побольше узнать свое предприятие и сделать его таким, чтобы люди приходили не только поесть, но и получать духовное наслаждение – это главное.

**Список литературы**

1. Панова Л. А. Организация производства на поп в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие. – М.
2. М 35 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для начального профессионального образования – М: ИРПО: Изд. центр «Академия».
3. Золин В. П. Технологическое оборудование поп: Учебник для начального профессионального образования / Виктор Петрович Золин.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».