Федеральное агентство Российской Федерации по образованию ГОУ СПО

**Курсовая работа**

по дисциплине: Организация производства

**Организация снабжения предприятий общественного питания, сырьём, полуфабрикатами и материально техническими средствами на примере ресторана на 200 мест**

**Содержание**

Введение

1. Теоретическая часть:

1.1 Характеристика ресторана его нормативно – правовая база

1.2 Структурные подразделения ресторана и их назначения

1.3 Организация снабжения ресторана продуктами и п/ф, создание запасов

* 1. Организация складского хозяйства ресторана

1. Практическая часть
   1. Установление режима работы ресторана, расчёт потребителей
   2. Разработка плана – меню и меню для потребителей
   3. Определение потребности в сырье для приготовления блюд по плану-меню и текущих запасов с учетом сроков хранения
   4. Установление состава складских помещений, определение их площади и выполнения их схемы размещения

2.5 Определение численности работников склада, выбор и составление графика выхода на работу

Заключение

Список литературы

Приложение

**Введение**

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Бормат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрёл болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

В прошлые века русский народ отличался крепким здоровьем. Не последнюю роль в этом играла наша национальная кухня. Благодаря своей неповторимости и самобытности она давно стала популярной в мире

Обоняние и вкусовые ощущения не менее важны, чем зрение и слух. В их угоду и возникло «кухонное» искусство-кулинария. Полет фантазии, и авторская импровизация в кулинарном творчестве ограничены всего двумя условиями: полезно и вкусно.

Каждый человек знает, что пища необходима для нормальной жизнедеятельности организма. В современных условиях питание людей организуется как в домашних условиях, так и через сферу общественного питания.

Сфера общественного питания - это область деятельности предприятий, оказывающих услуги общественного питания населению. Услуга общественного питания - это удовлетворение запросов потребителя в предоставлении ему продукции готовой к употреблению. Исполнителем выступают предприятия различных организационно-правовых форм, специализирующихся на оказании услуг в сфере общественного питания .Сфера услуг занимает весьма значительное место в экономике и жизни общества. Об этом свидетельствуют следующие данные: в промышленно развитых странах на сферу услуг приходится более двух третей валового внутреннего продукта и занятости населения; по прогнозу специалистов, объем торговли услугами как на международном, так и на внутреннем рынке страны превысит соответствующий объем торговли товарами; доля работающего населения страны, занятого в сфере услуг, превышает 30% и имеет тенденцию к дальнейшему росту.

Рациональное питание – важнейшее непременное условие профилактики не только болезней обмена веществ, но и многих других.

Пищевой фактор играет важную роль не только в профилактике, но и в лечении многих заболеваний. Специальным образом организованное питание, так называемое лечебное питание – обязательное условие лечения многих заболеваний, в том числе обменных и желудочно-кишечных.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию и развитие сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания. Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависит от ее материально-технической базы, внедрения в проекты прогрессивных научно-технических достижений.

Следовательно, от качественной продукции и правильного приготовления блюда в ресторане зависит состояние здоровья человека, в чем и заключается актуальность выбранной темы.

Цель курсовой работы изучить организацию снабжения ресторана на 200 посадочных мест, а так же характеристику складского хозяйства.

Задачами курсовой работы является:

1 Подбор и изучение литературы по данной теме

2 Установление состава складских помещений

1. Расчет общего количества потребителей и установления режима работы предприятия
2. Составление плана-меню
3. Составление заявок на склад

**1.Теоретическая часть**

**1.1 Характеристика ресторана и его нормативно–правовая база**

В общественном питании выделяются 5 основных типов предприятий общественного питания: ресторан, кафе, столовая, закусочная, бар. Но только ресторан и бар делятся на классы: люксы, высший, первый. В данной курсовой работе подробно рассмотрим общедоступный ресторан на 200 посадочных мест.

Факторы определяющие тип предприятия:

1. Ассортимент реализуемой продукции
2. Техническая оснащенность
3. Методы обслуживания
4. Специализация предоставляемых услуг
5. Качество обслуживания

Ресторан– это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия, алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Все рестораны должны соответствовать общим требованием к предприятию общественного питания в соответствие с ГОСТом Р50762 – 2007год ст.4.3.:

1. Должен обеспечивать безопасность для жизни и здоровья потребителей
2. Должны выполняться обязательные требования нормативных документов
3. Должен иметь удобные подъездные и пешеходные пути и при необходимости информационные указатели
4. Площади с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей предприятия не менее чем на 20 метров
5. Архитектурно - планировочные решения предприятия должны соответствовать строительным нормам и правилам
6. Должны быть предусмотрены аварийные выходными средство защиты от пожара
7. Должен быть оснащен инженерными системами
8. Вход должен обеспечивать одновременное движение встречных потребителей
9. Должен иметь вывеску с указанием его типа, часов работы, формы организации и названия, а также информационный стенд внутри предприятия.

Характеристика нормативно-правовой базы ресторана на 200 посадочных мест

На каждом предприятии для регламента деятельности создается нормативно – правовая база – это банк документов приобретенных или созданных самим предприятием.

1. Документы, на основании которых ресторан функционирует

1. Учредительный договор – заключается сторонами о создании ПОП и определяет отношении между учредителями

2. Устав – свод правил, определяет организационно правовую форму, деятельность, право и обязанности юридического лица, а также порядок образования фондов, распределения прибыли условия регистрации и ликвидации ПОП

3. Свидетельство о регистрации

4. Свидетельство о включении объекта в регистр потребительского рынка

5. Свидетельство о постановки на учет в налоговую организацию

6. Договор на сертификацию

7. Лицензию на реализацию акцизных товаров

8. Документы о регистрации во вне бюджетных фондах

1. Документы, которым ресторан руководствуется в процессе деятельности
2. Законы и законодательные акты (Закон о защите потребителей, Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов, Закон о санитарно – эпидемиологическом благо получении населения.
3. Правила оказания услуг
4. Основополагающие ГОСТы РФ
5. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"
6. ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р50763-07г «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемого населения»
8. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу»
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно – гигиенические требования к срокам годности и условия хранения кулинарной продукции»
11. СанПиН 2.3.6.1079-01г «Санитарно – эпидемиологические требования к организации предприятия общественного питания».

Мед. Биологические требования и санитарные нормы качества продуктового сырья и пищевых продуктов.

Нормативно технические документы (техника – технологическая карта, технологическая карта, сборник рецептур)

3.Документы созданные в ресторане для увеличения эффективности деятельности

1. Положения – это документы определяющие степень самостоятельности, задачи, структуры, функции, ответственность права, взаимосвязи структурных подразделений предприятий или вида деятельности. Например:

- Положение о структурных подразделений

- Положение о стимулирования работников

2. Правила – это установленные нормы контроля за ограничениями и меры принимаемые при нарушении норм. Например:

- Правила внутреннего трудового распорядка

- Правила для потребителей

- Правила конкуренции

3.Инструкции – это совокупность правил осуществления определяемых видов работ и служебного поведения:

- Должностные инструкции

- Инструкции безопасности

**1.2 Структурные подразделения ресторана и их назначения**

Структура зависит от вида предприятия, однако она всегда включает производственный и торговый отдел, вспомогательные службы.

Ресторан состоит из следующих структурных подразделений:

1. Склад (хранение продуктов в специальных условиях)
2. Производство (механическая обработка, подготовка продуктов и их приготовление)
3. Зал
4. Хозяйство и администрация (кабинеты, места общего пользования, столовая для персонала, комнаты отдыха и гардероб для персонала)

Различают предприятия с цеховой и без цеховой структурой производства.

Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства.

Цехи подразделяются на заготовочные, (мясной, рыбный, птице гольевой, мясорыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

В каждом цехе организуется технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

В ресторане организована безцеховая структура производства, т.к цеха выделены условно и сырье из цеха в цех перемещается без документов, а учет сырья и п/ф ведется в целом по всему производству.

Технологическая схема предприятий общественного питания зависит отвзаимного расположения производственно – бытовых помещений и торгового зала. При системе самообслуживания на пропускную способность предприятий общественного питания сильно влияет характер планировки обеденного зала и схема размещения раздаточной.

Размещение раздаточной должно предусматривать непосредственную связь с доготовочными цехами и четкий график движения посетителей.

Производственные цеха должны размещаться с учетом удобной взаимосвязи между собой, обеденным залом и кладовыми. При планировке производственных помещений учитывается ориентация их по сторонам света. Горячий и кондитерский цеха ориентируются на север, северо-восток, северо-запад. Этой же ориентации следует придерживаться для холодильных камер.

Моечные столовой посуды предусматриваются во всех предприятиях общественного питания, независимо от их вместимости. Они располагаются смежно с раздаточной и обеденным залом. Моечная кухонной посуды располагается смежно с горячим цехом.

Состав складских помещений и их площади определяются в зависимости от мощности предприятия общественного питания. Как правило, складские помещения располагаются в подвальном этаже (не исключается их расположение и на производственном этаже).

Административно-бытовые помещения могут иметь самостоятельный вход.

Схема 1 - Структура производства

Основные цеха

Доготовочный

Специализированные

Заготовочные

Горячий цех

Овощной цех

Кондитерский цех

Холодный цех

Мясо – рыбный цех

Моечные кухонной и столовой посуды

Раздаточная

Сервизная

Обеденный и банкетный залы

1. Помещения для приема и хранения сырья (складские помещения):

охлаждаемые камеры; неохлаждаемые кладовые.

2. Производственная группа помещений ресторана предназначена для

переработки продуктов, сырья и их приготовления.

- Мясо – рыбный цех предназначен для переработки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочный).

- Горячий цех – доготовочный цех, выпускает готовую продукцию.

- Холодный цех – доготовочный цех, также выпускает готовую продукцию.

Кондитерский цех – специализированный, выпускает готовые кондитерские изделия. Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

- моечные кухонной и столовой посуды;

- сервизная;

- помещение заведующего производством.

3. Помещения для обслуживания потребителей предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления:

- обеденный и банкетный залы.

4. Административно – бытовая группа предназначена для создания нормальных условий труда (кабинеты директора, зам.директора, бухгалтерия и т.д.)

**1.3 Организация снабжения ресторана продуктами и п/ф, создание запасов**

В ресторане доставкой продуктов занимается экспедитор. Он должен:

1. Заключить договор;
2. Проконтролировать исполнение договора;
3. Организовать доставку;
4. Организовать складирование и хранение.

Эти задачи решает отдел снабжения ресторана. Он работает самостоятельно, выполняя свои определенные выше функции. На предприятии есть база поставщиков у которых постоянно закупается продукция, а так же производится закупка на рынках и оптовых базах на ПОП осуществляется закупка как сырья и п/ф, так и материально - техническими средствами.

Материально-техническое снабжение предусматривает четкое и своевременное оснащение предприятие общественного питания технологическим, холодильным, подъемно транспортным оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарем, столовым бельем, спец. одеждой, канцелярскими товарами, мебелью и т.д.

Потребности предприятия общественного питания в материально – техническом снабжении определяется в зависимости от мощности предприятия и штатной численности работников. На необходимые МТС составляется заявка.

1. Основанием для завоза заявка падания в устной или письменной форме.
2. Заявка в письменной форме содержит наименование товаров, основные признаки ассортимента и необходимое количество продукции.
3. Указываются реквизиты предприятия, заявка составляется в двух экземплярах, подписывает зав. производством скрепляют печатью и один экземпляр отправляют поставщику.
4. Сырьё и продуты доставляются на предприятия общественного питания двумя способами.

Доставка продуктов ведётся централизованным и децентрализованным способами.

Децентрализованный завоз –при анализе сети размещение предприятия общественного питания устанавливают следующие данные: мощность предприятия, число посадочных мест, площадь складских помещений, численность работников, режим работы предприятия.

Количество заказываемой партии сырья должно полностью обеспечить устойчивость ассортимента кулинарной продукции и вместе с тем исключить создание излишков запасов.

Централизованный завоз – осуществляется силами и средствами поставщиков. При этом предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт, направлять работников для получения и сопровождение груза. Централизованный завоз осуществляется двумя маршрутами: маятниковым и кольцевым.

Маятниковые маршруты – это маршруты при которых путь перемещения транспортных средств между двумя логическими пунктами повторяется не однократно.

Кольцевые маршруты – это маршруты при которых пути перемещения транспортных средств представляют собой замкнутые контуры, которые соединяют несколько собой замкнутые контуры, которые соединяют несколько получателей или поставщиков.

При поступлении материально – технического снабжения производят его приемку в соответствии со специальными правилами:

Оборудование в поврежденной упаковке вскрывают в присутствии представителя - поставщика, при обнаружении дефекта составляется акт один экземпляр, определяют на предприятие изготовителя. Оборудование не пригодное для эксплуатации отправляют заводу изготовителю.

Предметы МТС пришедшие в негодность в процессе эксплуатации подлежат списанию за счёт предприятия, если ущерб произошел по вине работника, то сумма взыскивается с виновных лиц.

При списании МТС создается комиссия (директор, заместитель бухгалтера, материально-ответственное лицо, представители не заинтересованной организации) и составляется акт списания.

Все поставщики сырья и полуфабрикатов в современных условиях осуществляется на основании заключении договора.

Договор – это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменение или прекращения гражданских прав и обязанностей.

Виды договоров:

1. Договор купли-продажи;
2. Договор поставки;
3. Договор транспортной экспедиции;
4. Договор складского хранения;

Так же не малую роль в организации снабжения играет и договор поставки.

Структура и содержание договора поставки определяется заключающими его сторонами. При этом поставщик и покупатель должен учитывать ряд правил, соблюдение которых при составление договора позволяет сторонам в последствии избежать недоразумений и споров, связанные с различными в понимании тех или иных его условий. Поэтому очень важно, что бы договор содержал все необходимые реквизиты, а его условия не противоречили действующему законодательству. Формулировки условий договора должны быть точными, исключающие возможность их двоякого толкования.

Договор поставки – в Гражданском кодексе РФ определён как договор, по которому поставщик – продавец, в обусловленный срок или сроки производимые или закупаемые им товары покупателю для использования в предпринимательской деятельности или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием.

1. Структура договора;
2. Реквизиты договора;
3. Преамбула (вводная часть) договора;
4. Предмет договора;
5. Сроки и порядок поставки;
6. Качество и комплектность;
7. Упаковка и маркировка;
8. Цена и порядок расчетов;
9. Ответственность сторон;
10. Срок действия договора;
11. Изменение и расторжение договора;
12. Разрешение споров;
13. Заключительные положения;
14. Реквизиты и подписи сторон;

Реквизиты договора – к ним относят место и дата заключения.

Преамбула договора – вводная часть в которой записывается полное наименование сторон и указание на то, что они заключили настоящий договор.

Сроки и порядок поставки – это существенные условия договора – поставке.

Качество и комплектность – поставщик обязан передать покупателю товары,

Качество и комплектность которых соответствует гос. стандартам.

Упаковка и маркировка – в договоре может содержаться требования о поставке товаров и таре и упаковке, соответствующим стандартам.

Цена и порядок расчётов – в зависимости от условий договора, товары оплачиваются либо покупателем, либо получателем; отдельно могут быть указаны цены на тару и упаковку.

Ответственность сторон – за неисполнение своих обязательств стороны несут имущественную ответственность установленную договором в соответствии с общими правилами Гражданского кодекса РФ об ответственности за нарушение обязательств.

Срок действия договора – устанавливаются начало и окончания срока действия договора.

Изменение и расторжение договора – стороны предусматривают случаи и порядок его изменения и расторжения.

Разрешение споров – добровольное регулирование урегулирование разногласии или установленным законодательством РФ т.е. судом по месту нахождения ответчика. Заключительные положения – определяется порядок применения правовых актов по вопросам не регулированным договорам.

Реквизиты сторон – юридические адреса, паспортные данные, банковские реквизиты, отгрузочные реквизиты, подписи сторон, печати сторон.

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт.

Водители транспорта и экспедитор в процессе передвижения товаров должны обеспечить:

1. Сохранность груза при транспортировке;
2. Своевременную доставку груза;
3. Соблюдение правил загрузки и транспортирование груза;

Эффективное использование транспортных средств.

В ресторане на каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно – эпидемиологический службы.

Требования предъявляемые к транспорту:

1. Должен иметь маркировку
2. Кузов должен быть внутри обит оцинкованным железом
3. Должен иметь санитарный паспорт, выданный СанПин сроком не более 1год
4. Должна обеспечиваться полная загрузка транспорта и сокращаться число холостых пробегов
5. Постоянно должен производиться контроль за техническим санитарным состоянием, временем погрузки и разгрузки, и простоями транспорта.
6. Для учета работы транспорта ведется журнал в котором регистрируется путевые листы (километраж по спидометру, масса груза и количество отработанных часов).

Приемка товаров в предприятии питания является важно составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Продукты получают по количеству и по качеству. Первый этап – предварительный. Приемка продуктов по количеству производится по товарно – транспортным накладным, счетам – фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемкой составляет акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству.

Приемка товаров по качеству производится органолептическим (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества.

Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в остаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.

Для ресторана рекомендуется следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:

Нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) – 8-10 дней

Скоропортящиеся продукты (мясо, Рыба, птица) – 2-5дней

Запасы хлеба молока не должны превышать однодневную реализацию.

**1.4 Организация складского хозяйства ресторана**

Складское помещениересторана служит для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска. Складское помещения может размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, в цокольных и подвальных этажах. Оно должно иметь удобную связь с производственными помещениями. Компоновка складского помещения производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

Складские помещения могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются (кладовые суточного запаса продуктов, кондитерского цеха).

Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова.

Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний

Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обусловливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний — необходимость перемещения груза внутри склада.

В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

• разгрузка транспорта;

• приемка товаров;

• размещение на хранение

• отпуск товаров из мест хранения

• внутри складское перемещение грузов.

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки продуктов, сырья и их хранения и отпуска.

Помещения могут размещаться в зданиях на первых цокольных или в подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с торговой группой предприятия. Складское помещение по составу и площади должно отвечать требованиям строительных норм и правил данного типа предприятия. Нельзя помещать складские помещения рядом или непосредственно с помещениями, где технологические процессы сопровождаются выделением тепла и влаги. На предприятиях каждый вид сырья хранится в отдельной камере. В одной камере можно объединять продукты одинаковой загрязненности, степени готовности к употреблению и с одинаковыми режимами хранения. Каждая камера должна иметь площадь не менее 9м2, хорошее искусственное освящение, приточно- вытяжную вентиляцию, приборы регулирующие температуру и влажность.

В мясо-рыбной камере хранят мясо и рыбу при t=0-2°С,α-85-90%-30 суток

В камере молочно-жировых товаров хранят молоко и молочные продукты- при t +2°С, α-85%-10 -36суток.

В овощной камере хранят плоды и овощи при t 14-16°С, α-80-90%-3-5суток.

Муку, сахар, соль, крупу хранят на подтоварниках в упаковках без естественного освещения при t 12-18°С, α-60-70%.

Хлеб и хлебобулочные изделия хранят стеллажным способом при t 16-18°С, при этом хлеб укладывают в 2 раза.

Винно-водочные изделия хранят в бутылках стеллажным способом горизонтальном положении при t 16-18°С, а безалкогольные напитки в ящиках штабельным способом.

**2. Практическая часть**

**2.1 Установление режима работы ресторана, расчёт потребителей**

Определяем количество потребителей. Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала и оборачиваемости мест в зале в течение дня.

При определении потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала.

Количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, определяется по формуле:

Nr=P\*Cr\*d/100 (1)

где Nr – количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, чел.;

Р – вместимость зала, чел.;

Cr– оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

d – средний процент загрузки зала за час %.

Расчеты по определению количества посетителей в зале ресторана представлены в таблице режим работы ресторана.

Таблица 1 - Режим работы ресторана

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы предприятия. | Оборачиваемость места за час. Cr | Средний процент загрузки зала. d | Количество потребителей за час. Nr | Коэффициент перерасчета блюд K. |
| 8-9 | 1,5 | 30 | 31 | 0,047 |
| 9-10 | 1,5 | 30 | 31 | 0,047 |
| 10-11 | 1,5 | 30 | 31 | 0,047 |
| 11-12 | 1,5 | 40 | 42 | 0,064 |
| 12-13 | 1,5 | 90 | 94 | 0,143 |
| 13-14 | 1,5 | 100 | 105 | 0,16 |
| 14-15 | 1,5 | 90 | 94 | 0,143 |
| 15-16 | 1,5 | 50 | 52 | 0,079 |
| 16-17 | 1,5 | 40 | 42 | 0,064 |
| 17-18 | 1,5 | 30 | 31 | 0,047 |
| 18-19 | 0,5 | 60 | 21 | 0,032 |
| 19-20 | 0,5 | 90 | 31 | 0,047 |
| 20-21 | 0,5 | 90 | 31 | 0,047 |
| 21-22 | 0,5 | 60 | 21 | 0,032 |

Производим расчет количества потребителей по формуле (1).

8-9 Nr=70\*1.5\*30/100=3116-17 Nr=70\*1.5\*40/100=42

9-10 Nr=70\*1.5\*30/100=3117-18 Nr=70\*1.5\*30/100=31

10-11 Nr=70\*1.5\*30/100=3118-19 Nr=70\*0.5\*60/100=21

11-12 Nr=70\*1.5\*40/100=4219-20 Nr=70\*0.5\*90/100=31

12-13 Nr=70\*1.5\*90/100=9420-21 Nr=70\*0.5\*90/100=31

13-14 Nr=70\*1.5\*100/100=10521-22 Nr=70\*0.5\*60/100=21

14-15 Nr=70\*1.5\*90/100=94

15-16 Nr=70\*1.5\*50/100=52

Количество посетителей определяется по формуле.

Nдн=∑Nr(2)

Затем чертится график загрузки торгового зала.

График 1 - Количество посетителей за час

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 105 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 94 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22

Время в часах

Nдн-количество посетителей обслуживаемых за день.

Определим количество посетителей за день по формуле (2).

Nдн=31+31+31+42+94+105+94+52+42+31+21+31+31+21=657 (посетителей)

Коэффициент перерасчета блюд определяется по формуле.

K=Nr/Nдн (3)

Рассчитаем коэффициент перерасчета блюд в таблице 1 по формуле (3).

8-9 K=31/657=0.04715-16 K=52/657=0.079

9-10 K=31/657=0.04716-17 K=42/657=0.064

10-11 K=31/657=0.04717-18 K=31/657=0.047

11-12 K=42/657=0.06418-19 K=21/657=0.032

12-13 K=94/657=0.14319-20 K=31/657=0.047

13-14 K=105/657=0.1620-21 K=31/657=0.047

14-15 K=94/657=0.14321-22 K=21/657=0.032

**2.2 Разработка плана – меню и меню для потребителей**

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующий производством, бухгалтер.

В ресторане должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании которого составляется производственная программа.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

* составление планового меню на декаду (цикличное меню), на его основе разработка плана-меню, отражающего производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
* расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составления требования на сырье;
* оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладо вой на производстве и получение сырья;
* распределение сырья между цехами и определение заданий пова рам в соответствии с планом-меню.

Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню, наличие которого дает возможность обеспечить разнообразие блюд в декаде, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьём и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.

Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 часов) и утверждение его директором предприятия.

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, вида предоставляемого рациона, наличие сырья.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, напитков, характерных для ресторана.

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (варёные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоёмкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции.

Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.

Расчет блюд, реализуемых за день

Расчет блюд, реализуемых за день, производится по формуле:

nблюд= Nобщ \* m, (4)

где: Nобщ – количество потребителей

m – коэфициент потребления блюд

nблюд – количество блюд реализуемых за день

nблюд = 657\*3,0 = 1971 (блюд)

Разбивка общего количества блюд на виды (холодные, первые, вторые, вторые, сладкие) и по ассортименту (рыбные, мясные, овощные и др.) производится в соответствии с процентным соотношением различных видов блюд в ассортименте продукции.

Разбивка блюд по ассортименту сводится в таблицу количество блюд

Таблица 2 - Количество блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды блюд | % соотношения | | Количество блюд за день для включения в меню | |
| От общего количества | От данного вида | По виду | По ассортименту |
| Холодные блюда | 30 |  | 574 |  |
| Гастрономические продукты |  | 40 |  | 164 |
| Салаты |  | 25 |  | 102 |
| Кисломолочные продукты |  | 25 |  | 102 |
| Бутерброды |  | 10 |  | 41 |
| Супы | 5 |  | 82 |  |
| Вторые горячие блюда | 35 |  | 739 |  |
| Мясные |  | 50 |  | 369 |
| Овощные, крупяные ,мучные |  | 20 |  | 147 |
| Яичные и творожные |  | 30 |  | 201 |
| Сладкие блюда и горячие напитки | 30 |  | 574 |  |
| всего |  |  | 1643 |  |

Таблица 3 - Определение количества холодных напитков, кондитерских изделий, фруктовой воды производится на основе примерных норм потребления на одного человека.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд. | Количество потребителей. | Норма потребления в л., шт. | Количество. | |
| в л., шт., кг. | в порциях |
| Горячие напитки | 657 | 0,1 | 65,7 | 32,85 |
| Холодные напитки в том числе | 657 | 0,09 | 59,13 | 295,65 |
| Фруктовая вода | 657 | 0,02 | 13,14 | 65,7 |
| Минеральная вода | 657 | 0,02 | 13,14 | 65,7 |
| Натуральный сок | 657 | 0,02 | 13,14 | 65,7 |
| Напитки собственного производства | 657 | 0,03 | 19,71 | 98,65 |
| Хлебобулочные изделия | 657 | 0,75 | 492,75 |  |
| Хлеб ржаной | 657 | 0,25 | 164,25 |  |
| Хлеб пшеничный | 657 | 0,50 | 328,50 |  |
| Мучные и кондитерские изделия собственного производства шт. | 657 | 0,85 | 558,45 |  |
| Конфеты, печенье кг. | 657 | 0,03 | 19,71 |  |
| Фрукты кг. | 657 | 0,03 | 19,71 |  |
| Вино-водочные изделия л. | 657 | 0,05 | 32,85 |  |
| Пиво л. | 657 | 0,025 | 16,425 |  |

Определим количество безалкогольных напитков в л.

Расчет порций напитков производится по формуле:

n. Напитков = Nобщ\*Норма потребления (5)

Горячие напитки 657\*0,1=65,7

Фруктовая вода 657\*0,09=13,14

Минеральная вода 657\*0,02=13,14

Натуральный сок 657\*0,02=13,14

Напитки собственного производства 657\*0,03=19,71

Определим количество хлеба в шт.

Хлеб ржаной 657\*0,25=164,25

Хлеб пшеничный 657\*50=328,50

Мучные и кондитерские изделия собственного производства 657\*0,85=558,45

Определим количество конфет, печенья в кг.

Конфеты, печенье 657\*0,03=19,71

Фрукты 657\*0,03=19,71

Определим количество спиртных напитков в л.

Вино-водочные изделия 657\*0,05=32,85

Пиво 657\*0,025=16,625

Составление расчетного меню.

Таблица 4 - Меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецеп-туры по сборнику рецептур. | Наименование блюд. | Выход в г. | Количество в порциях. |
|  | Холодные блюда и закуски |  |  |
| 84  159/808/887  42  76  109  161/891  35  60  78  3 | Сельдь рубленная  Ассорти мясное гарнир овощной соус майонез  Сыр (порциями). Голландский сыр ломтиками  Икра овощная закусочная  Салат овощной с яблоками и сладким перцем  Язык заливной. Язык свиной, гарнир овощной,  соус-хрен  Радужный салат  Винегрет овощной  Острая закуска  Булочка с творогом и изюмом | 100  75/75/25  75  100  125  75/50/25  125  100  100  60 | 37  52  30  37  33  170  18  20  15  41 |
|  | Молоко и кисломолочные продукты |  |  |
|  | Простокваша сладкая  Йогурт «Danone» питьевой из вишни  Йогурт «Danone» с кусочками клубники  Творог «Danone» с джемом персиковым  Творог «Danone» с кусочками сухофруктов | 200  150  100  100  100 | 20  30  15  15  20 |
|  | Горячие закуски |  |  |
| 369/798  360/828 | Грибы запечённые в сметанном соусе  Крокеты картофельные, соус красный с луком  и огурцами | 90/75  180/75 | 111  80 |
|  | Первые блюда |  |  |
| 172/699/712  279/286  186  266  189/190 | Бульон мясной с кулебяками из мяса и риса  Бульон мясной прозрачный, капуста цветная  Щи из свежей капусты, Щи из белокочанной  капусты.  Суп-пюре из картофеля  Борщ украинский Борщ с чесноком и шпиком. | 400/100  200/100  300  300  300/100/30 | 27  77  90  38  90 |
|  | Вторые горячие блюда |  |  |
| 511/757/857  383  570/750/760  595/879/760  394  472  232  483  258  282  287  598/760  294 | Рыба по-русски. Осётр припущенный с карто-  фелем отварным и соусом томатным  Поджарка из говядины с кунжутом  Язык отварной с соусом. Язык свиной  отварной с бобовыми и соусом красным  основным.  Антрекот. Антрекот из толстого края  говядины с хреном, маслом зелёным и  картофелем жаренным.  Тефтели с кислой капустой  Жаркое по-домашнему  Пюре картофельное  Блины из тыквы со сметаной  Каша гречневая  Каша рисовая с тыквой  Яичница глазунья с шампиньонами  Бефстроганов. Говяжья вырезка, нарезанная  на мелкие брусочки обжаренная и прогретая в  соусе с картофелем жаренным.  Сырники из творога со сметаной | 125/150/75  100  91/5  100/40/150  100/15/100  325  200  200/30  200  200/15  114  225  100/100/150  200 | 200  75  59  100  200  70  204  73  165  73  50  55  65  55 |
|  | Сладкие блюда |  |  |
| 586  592  584  623 | Компот из яблок и слив  Кисель из клюквы (густой)  Салат фруктовый со сметанным соусом  Шарлотка с яблоками  Мороженое пломбир с фруктами  Мороженое шоколадное  Мороженое абрикосовое | 200  150  100/25  170/30  100/25  100  100 | 50  50  55  55  66  66  66 |
|  | Горячие напитки |  |  |
| 628/96  628  629  633  637  640 | Чай с сахаром  Чай с медом  Чай с лимоном  Чай с душицей  Кофе со сливками  Кофе на молоке  Кофе по-восточному  Кофе с коньяком  Кофе «капучино»  Кофе «эспрессо» | 200  200/30  200/7  200  200/10  200  100  100/25  100  100 | 50  40  50  15  43  20  25  15  35  35 |
|  | Холодные напитки |  |  |
| 641  651 | «Fanta»  «Coca-cola»  «Sprite»  «Pepsi»  минеральная вода «Львовская»  виноградный сок  апельсиновый сок  грушевый сок  гранатовый сок  ананасовый сок  яблочный сок  персиковый сок  кофе черный с мороженным «гляссе»  коктейль сливочный  коктейль молочный  напиток из кураги | 200  200  200  200  200  200  200  200  200  200  200  200  150  250  250  200 | 16  16  16  16  65  9  9  9  9  9  9  9  25  25  30  19 |
|  | Кондитерские изделия |  |  |
| 687/712  697/732  701 | Пирожное «Медовое»  Пирожное «Буше»  Пирожное «Птичье молоко»  Кекс «Столичный»  Пирожки печеные мясом с рисом из  дрожжевого теста  Слоеная булочка с яблочным повидлом  Расстегаи закусочные с рисом и грибами  Сосиски в тесте  Хлеб ржаной  Хлеб пшеничный | 40  75  50  50  60  100  50  100  100  100 | 60  60  60  80  70  90  70  68  164  328 |

Зав. производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.3 Определение потребности в сырье для приготовления блюд по плану-меню и текущих запасов с учетом сроков хранения**

Для работы предприятий массового питания необходимо снабжать их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.

*План снабжения ресторанного хозяйства* разрабатывается в форме баланса и состоит:

- из потребности в сырье, товарах;

- запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода;

- поступления сырья и товаров.

Планирование снабжения сырьём и товарами начинается с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Кроме того, исходной информацией для планирования являются данные об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.

Прежде всего рассчитывается *потребность в сырье и покупных товарах*. На планируемый период ее можно определить двумя способами.

При *первом* способе расчета используются данные о производственной программе и индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции (на одно блюдо или на одно изделие). Нормы расхода сырья приведены в специальных сборниках рецептур.

При *втором* способе расчета используются средне групповые нормы расхода сырья.

На практике определение потребности в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия применяется на небольших предприятиях общественного питания. При этом способе расчета потребность в сырье определяют по каждому наименованию кулинарных изделий умножением их количества по производственной программе на индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции. Поскольку одно и то же сырье (например, мясо) используется для приготовления различных блюд, то общую потребность в сырье для выполнения производственной программы рассчитывают суммированием его расхода на каждое изделие.

Для определения потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции *по индивидуальным нормам* применяется формула:

Qn = (n \* q) / 1000, где(22)

Qn– количество сырья, необходимое для выполнения производственной программы, кг;

n – индивидуальная норма расхода сырья на единицу изделия, г;

q – количество блюд в плановом периоде, ед.

Если предприятия питания имеют широкий ассортимент продукции и значительные объемы производственной деятельности, то рекомендуется применять не индивидуальные нормы расхода на единицу изделия, а среднегрупповые.

*Среднегрупповая норма* представляет собой средневзвешенную величину расхода для приготовления одного блюда при структуре блюд, предусмотренной производственной программой. Средневзвешенная норма расхода сырья исчисляется на основании индивидуальных норм и структуры продукции, предусмотренной на плановый период. Среднегрупповые нормы находят двумя способами:

- при помощи абсолютных величин, определяющих количество блюд;

- при помощи относительных величин, отражающих удельный вес отдельных видов блюд в их общем количестве.

При применении *абсолютных величин* произведения индивидуальных норм расходов сырья на количество блюд суммируют и делят на общее количество блюд. При этом используется следующая формула:

Nср= , где(23)

Nср – средневзвешенная норма расхода сырья;

qобщ – общее количество блюд;

q1.....qn – количество блюд по каждому наименованию.

При применении *относительных величин* индивидуальные нормы расхода сырья умножаются на удельный вес каждого вида блюд в общем производстве. Полученные процентные числа суммируют и делят на 100. При этом используется следующая формула:

Nср= , где(24)

d1....dn – удельный вес в процентах каждого наименования блюда в общем плановом выпуске. Рассмотрим расчет потребности в сырье по индивидуальным нормам на примере ресторана «Персона».

Как было посчитано ранее ВБпл = 999273 (ед/год). Все эти блюда распределяются в процентном соотношении следующим образом:

супы – 15%(150025 ед/год),

вторые блюда – 25%(248512 ед/год),

гарниры – 25%(251336 ед/год),

холодные закуски – 15%(150731 ед/год),

салаты– 15%(149762 ед/год),

десерты – 5%(48714 ед/год).

Годовой плановый выпуск каждого из блюд равен, ед.:

Бутерброд с семгой-10943

Бутерброд с икрой-14473

Бутерброд с отварным мясом-21533

Бутерброд с сыром-32123

Бутерброд с мясом-28593

Салат зеленый с огурцами-15179

Салат зеленый с огурцами и помидорами-22239

Салат из цветной капусты-17650

Салат «Витаминный»-19768

Салат из свеклы с сыром и чесноком-14120

Грибы, маринованные с луком-23298

Салат «Мясной»-18709

Салат «Столичный»-18709

Рыба заливная-21533

Язык заливной-21533

Борщ с капустой и картофелем-45890

Щи из свежей капусты с картофелем-35300

Рассольник домашний-31770

Суп – пюре из цветной капусты-17650

Суп – пюре из шампиньонов-19415

Рыба, тушенная в томате с овощами-21180

Рыба жареная-22592

Рыба в тесте-14120

Рыба, запеченная с картофелем-17650

Креветки, запеченные под сметанным соусом-14120

Кальмары в сметанном соусе-9178

Бифштекс-29652

Бефстроганов-22592

Мясо тушенное-16944

Грудинка, фаршированная рисом и печенью-15532

Печень, жаренная с луком-12708

Свинина в кисло – сладком соусе-11296

Курица, тушенная в соусе с овощами-9884

Гусь фаршированный-9884

Картофель отварной с луком и грибами-24357

Картофельное пюре-38477

Картофель – фри-31417

Картофель жаренный-42007

Жаркое по – домашнему-10590

Рагу из овощей-20827

Макароны с сыром-31417

Каша гречневая с грибами и луком-27887

Каша рисовая-34947

Плов-10590

Лимоны с сахаром-12708

Клубника с взбитыми сливками-3530

Желе из апельсинов-9178

Мусс клюквенный-7060

Мусс земляничный-8119

Суфле шоколадное-8119

Для примера рассчитаем потребность цветной капусте для выполнения годового производственного плана по салату из цветной капусты, помидоров и зелени. Согласно сборнику рецептур, для изготовления одной порции данного салата нам необходимо 42, 7г цветной капусты. Производственный план по данному виду продукции равен 17650 ед/год. Следовательно, по формуле (22) количество цветной капусты, необходимой для выполнения производственного планапо салату из цветной капусты равно:

Nср = (42,7 \* 17650) / 1000 = 753,7 (кг/год).

Расчет необходимого сырья на изготовление продукции в ресторане «Персона» представлен в Таблице №4 (Приложение 1).

Аналогично считается и необходимое для выполнения производственной программы количество покупных товаров. Расчет необходимого количества покупных товаров для ресторана «Персона» представлен в таблице расчета необходимого количества покупных товаров на месяц.

Таблица 4 - Расчет необходимого количества покупных товаров на месяц

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порц, г | Кол-во  порций | Всего, кг | Цена, руб. | Сумма, руб. |
| Чай зеленый | 2 | 3715 | 74,30 | 24,48 | 1818,86 |
| Чай черный | 2 | 3720 | 74,40 | 22,47 | 1671,77 |
| Кофе молотый | 10 | 10490 | 1049,0 | 45,00 | 47205,00 |
| Вино | | | | | |
| «Ахашени» Сенакури | 100 | 223 | - | 14,14 | 3153,22 |
| «Оджалеши» Сенакури | 100 | 181 | - | 10,57 | 1913,17 |
| «Алазанская долина» Талисман | 100 | 152 | - | 35,68 | 5423,36 |
| «Киндзмараули» Талисман | 100 | 104 | - | 41,43 | 4308,72 |
| «Мукузани» Талисман | 100 | 194 | - | 41,60 | 8070,40 |
| «Саперави» Арагви | 100 | 184 | - | 22,40 | 4121,60 |
| «Мерло» Винопром | 100 | 306 | - | 14,49 | 4433,94 |
| «Сексарди» Цвейгелт | 100 | 248 | - | 17,78 | 4409,44 |
| «Мускат Южнобережный» | 100 | 170 | - | 31,02 | 5273,40 |
| «Херес» Массандра | 100 | 130 | - | 17,49 | 2273,70 |
| «Шардоне» Кр. подвалы | 100 | 321 | - | 8,21 | 2635,41 |
| «Шардоне» Гарлинг | 100 | 216 | - | 6,94 | 1499,04 |
| «Совиньон» Кр .подвалы | 100 | 368 | - | 8,21 | 3021,28 |
| «Совиньон» орхей | 100 | 340 | - | 7,54 | 2563,60 |
| «Мерло» Томай | 100 | 224 | - | 8,97 | 2009,28 |
| «Пино-Фран» Гарлинг | 100 | 200 | - | 7,48 | 1496,00 |
| «Рислинг» Инкерман | 100 | 360 | - | 10,86 | 3909,60 |
| «Молоко любимой женщины» | 100 | 186 | - | 13,38 | 2488,68 |
| «Жан-Поль Шене» | 100 | 154 | - | 38,30 | 5898,20 |
| «Карранк» | 100 | 200 | - | 10,45 | 2090,00 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 70992,04 |
| Шампанское, игристые вина | | | | | |
| «Терлей» | 100 | 104 | - | 20,67 | 2149,68 |
| «АбрауДюрсо» | 100 | 152 | - | 13,86 | 2106,72 |
| «Сюрпризное» | 100 | 130 | - | 16,28 | 2116,40 |
| «Советское» Крикова | 100 | 209 | - | 11,04 | 2307,36 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 8680,16 |
| Вермуты | | | | | |
| «Мартини Бьянко» | 100 | 268 | - | 31,98 | 8570,64 |
| «Мартини Розе» | 100 | 104 | - | 28,44 | 2957,76 |
| «Мартини Экстра Драй» | 100 | 186 | - | 33,52 | 6234,72 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 17764,12 |
| Водка | | | | | |
| «Абсолют» | 100 | 60 | - | 57,45 | 3447,00 |
| «Вальс Бостон» | 100 | 129 | - | 15,61 | 2013,69 |
| «Медофф» | 100 | 98 | - | 18,54 | 1816,92 |
| «Мягков» | 100 | 99 | - | 19,52 | 1932,48 |
| «На березовых бруньках» | 100 | 78 | - | 19,14 | 1492,92 |
| «На липках» | 100 | 64 | - | 18,34 | 1173,76 |
| «Пантофф» | 100 | 99 | - | 21,41 | 2119,59 |
| «Парламент» | 100 | 126 | - | 22,49 | 2833,74 |
| «Путинка» | 100 | 134 | - | 18,90 | 2532,60 |
| «Русский стандарт» | 100 | 86 | - | 53,60 | 4609,60 |
| «Ятъ» | 100 | 116 | - | 15,58 | 1807,28 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 25779,58 |
| Виски, джин, ром, текилла, бренди | | | | | |
| «БаллантайсФайнест» | 100 | 90 | - | 149,25 | 13432,50 |
| «Джони Уокер» | 100 | 118 | - | 77,02 | 9088,36 |
| «Хэнки Бэннистер» | 100 | 128 | - | 73,48 | 9405,44 |
| «Бифитер Драй» | 100 | 66 | - | 80,30 | 5299,80 |
| «БаккардиБлэк» | 100 | 84 | - | 83,24 | 6992,16 |
| «Ольмека» | 100 | 76 | - | 99,95 | 7596,20 |
| «Кондор» ХО | 100 | 99 | - | 123,80 | 12256,20 |
| «Монмарт Наполеон» | 100 | 100 | - | 89,14 | 8914,00 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 72984,66 |
| Коньяки | | | | | |
| «Варцихе» Сараджишвили | 100 | 129 | - | 83,25 | 10739,25 |
| «Камю – Гранд» | 100 | 113 | - | 195,60 | 22102,80 |
| «Лэнди» VS | 100 | 107 | - | 131,80 | 14102,60 |
| «Рэми Мартин» | 100 | 94 | - | 175,61 | 16507,34 |
| «Хэннеси» VS | 100 | 86 | - | 216,85 | 18649,10 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 82101,09 |
| Ликеры | | | | | |
| «АлизеБлю» | 50 | 186 | - | 108,80 | 20236,80 |
| «АлизеУайлдПэшн» | 50 | 185 | - | 102,40 | 18944,00 |
| «Броганс» | 50 | 183 | - | 82,46 | 15090,18 |
| «Бэйлиз Оригинал» | 50 | 186 | - | 74,15 | 13791,90 |
| «Тоски Амаретто» | 50 | 189 | - | 81,56 | 15414,84 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 83477,72 |
| Сок «Я» в ассортименте | 200 | 2974 | 594,80 | 32,59 | 19384,53 |
| Сигареты | | | | | |
| «Esse» | 1 пач. | 1104 | - | 21,75 | 24012,00 |
| «Vogue» | 1 пач. | 1209 | - | 31,18 | 37696,62 |
| «Davidoff» slim | 1 пач. | 1050 | - | 33,44 | 35112,00 |
| «Davidoff» | 1 пач. | 1150 | - | 29,80 | 34270,00 |
| «Kent» | 1 пач. | 1500 | - | 25,73 | 38595,00 |
| «Camel» | 1 пач. | 1136 | - | 19,90 | 22606,40 |
| «Mallboro» | 1 пач. | 1608 | - | 21,65 | 34813,20 |
| «Parlament» | 1 пач. | 1490 | - | 32,44 | 48335,60 |
| «L&M» | 1 пач. | 1638 | - | 13,40 | 21949,20 |
| «Winston» | 1 пач. | 1498 | - | 14,72 | 22050,56 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 319440,58 |
| Шоколад | | | | | |
| «Визит» | 100 | 2292 | - | 23,18 | 53128,56 |
| «Вдохновенье» | 100 | 2782 | - | 26,57 | 73917,74 |
| «Комплимент» | 100 | 2230 | - | 41,78 | 93169,40 |
| «Тоблерон» | 100 | 1618 | - | 26,79 | 43346,22 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 263561,92 |
| Мороженое пломбир | 70 | 17844 | 1249,08 | 53,90 | 67325,41 |
| Фрукты консервированные\*\*\* | | | | | |
| Ананасы | 20 | 4060 | 81,20 | 27,99 | 2272,79 |
| Персики | 20 | 3220 | 64,40 | 44,02 | 2834,89 |
| Вишня | 20 | 3830 | 76,60 | 69,17 | 5298,42 |
| Груша | 20 | 3570 | 71,40 | 35,92 | 2564,69 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 12970,79 |
| Фрукты | | | | | |
| Авокадо | 150 | 1260 | 189,00 | 28,00 | 5292,00 |
| Виноград зеленый | 150 | 3220 | 483,00 | 71,23 | 34404,09 |
| Груша | 150 | 2827 | 424,05 | 38,00 | 16113,90 |
| Мандарины | 150 | 5830 | 874,50 | 31,65 | 27677,93 |
| Персики | 150 | 3220 | 483,00 | 75,18 | 36311,94 |
| ВСЕГО: |  |  |  |  | 119799,86 |
| *ИТОГО:* |  |  |  | *1212943,39* | |

**2.4 Установление состава складских помещений, определение их площади и выполнения их схемы размещения**

Расчет площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м2 площади пола и коэффициенту использования площади по формулам:

для специализированной кладовой:

P ⋅ 100

S общ =

N (100 − K с.п )

для универсальной кладовой:

P ⋅ 100 P1 ⋅ 100 P2 ⋅ 100

S общ = ∑ = + +Κ ,

N (100 − K с.п ) N 1 (100 − K с.п ) N 2 (100 − K с.п )

где So6щ - общая площадь кладовой, м2;

P - масса продукта, кг;

N - норма нагрузки, кг/м2;

Kс.п. - коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Устройство складов должно обеспечить:

• полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;

• надлежащий режим хранения;

• рациональную организацию выполнения складских операций;

• нормальные условия труда.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах — подвесныекрючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья и вскрытия тары, его хранения и отпуска, транспортнымисредствами для складских помещений.

**2.5 Определение численности работников склада, выбор и составление графика выхода на работу**

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т.е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

**Э эф = [ К – (П + В) ] \* Т см,**

Где**Э эф –** эффективный фонд рабочего времени;

**К –** количество календарных дней;

**П** – количество праздничных дней;

**В** – количество выходных дней;

**Т см** – продолжительность рабочей смены.

**Э эф = [ 29 – ( 1+4) ] \*7 = 168 ч.**

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха на май.

Отдельно на миллиметровой бумаге составляем график занятости работников цеха.

Утверждаю: Согласовано

с собственником \_\_\_\_

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

**График выхода на работу работников производства на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п | Ф.И.О. | Квалификация | Дни месяца. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Время  перерыва | | Норм.  врем. | Заплан.  врем. | | Отклонения | |
| 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 | |  |  | |  | |  | |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  | |

Для хранения скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов) на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. На небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: одна - общая охлаждаемая камера, для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов и др. (или помещение для холодильного оборудования); другая - неохлаждаемая камера (кладовая) для нескоропортящихся продуктов. На средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: две камеры охлаждаемые (мясорыбная, для молочных и жировых продуктов и др.), камера для сухих продуктов и овощная. На крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов (загрузочная).

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах — подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья и вскрытия тары, его хранения и отпуска, транспортными средствами для складских помещений.

В работе над курсовой была подобрана и изучена соответствующая литература по теме

Из всего вышесказанного можно сделать выводы:

При нормальном функционировании ресторана на 200 посадочных мест всё должно соответствовать общем требованиям к предприятию общественного питания в соответствии с ГОСТом Р 50-762-2007 год ст. 4.3.; должна быть создана нормативно – правовая база – банк документов приобретённых или созданных самим предприятием.

Структурные подразделения ресторана зависят от вида предприятия, но всегда должны выключать производственный и торговый отдел, вспомогательные службы.

В организации снабжения ресторана продуктами и п/ф, созданием запасов занимается экспедитор.

При поступлении материально – технического снабжения производят его приёмку в соответствии со специальными правилами. При списании МТС создается специальная комиссия. Все поставки сырья и п/ф осуществляются на основании заключения договора. Приёмку товаров в предприятии питания проводят в два этапа.

Складское помещение ресторана должна иметь удобную связь с производственными помещениями, по составу и площади оно должно отвечать требованиям строительных норм и правил данного типа предприятия. Каждый вид сырья должен храниться в отдельной камере при определенной температуре и влажности.

В практической части был приведён оптимальный режим работы, произведён расчёт потребителей определены потребности в сырье для приготовления блюд по плану – меню и текущих запасов с учётом сроков хранении.

Установлены составы складских помещении, определены их площади и их схемы размещения.

Таким образом, на основе данной курсовой работы показано как организовать снабжение предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами и материально – техническими средствами на примере ресторана на 200 посадочных мест, а также дана подробная характеристика складского хозяйства.

**Заключение**

В работе над курсовой была подобрана и изучена соответствующая литература по теме (см. список литературы с . 25)

Из всего вышесказанного можно сделать выводы:

При нормальном функционировании ресторана на 200 посадочных мест всё должно соответствовать общем требованиям к предприятию общественного питания в соответствии с ГОСТом Р 50-762-2007 год ст. 4.3.; должна быть создана нормативно – правовая база – банк документов приобретённых или созданных самим предприятием.

Структурные подразделения ресторана зависят от вида предприятия, но всегда должны выключать производственный и торговый отдел, вспомогательные службы.

В организации снабжения ресторана продуктами и п/ф, созданием запасов занимается экспедитор.

При поступлении материально – технического снабжения производят его приёмку в соответствии со специальными правилами. При списании МТС создается специальная комиссия. Все поставки сырья и п/ф осуществляются на основании заключения договора. Приёмку товаров в предприятии питания проводят в два этапа.

Складское помещение ресторана должна иметь удобную связь с производственными помещениями, по составу и площади оно должно отвечать требованиям строительных норм и правил данного типа предприятия. Каждый вид сырья должен храниться в отдельной камере при определенной температуре и влажности.

В практической части был приведён оптимальный режим работы, произведён расчёт потребителей определены потребности в сырье для приготовления блюд по плану – меню и текущих запасов с учётом сроков хранении.

Установлены составы складских помещении, определены их площади и их схемы размещения.

Таким образом, на основе данной курсовой работы показано как организовать снабжение предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами и материально – техническими средствами на примере ресторана на 200 посадочных мест, а также дана подробная характеристика складского хозяйства.

**Список литературы**

1. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"
2. ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ Р 50763-07г «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемого населения»
4. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
5. ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».
6. СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».
7. СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
8. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».
9. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания часть 2-ая Москва: 1989.
10. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина, «Проектирование предприятий общественного питания». Москва, «Экономика»-2002г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, «Экономика»-1983г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва: «Хлебпродинформ», 1и 2 части 1996, 1997 г.
13. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хебпродинформ»-2001г.
14. Сборник рецептур блюд диетического питания, 1985г.
15. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, Москва: «Хлебпродинформ», 5-я часть 2001г.
16. Сборник рецептур предприятий общественного питания, Москва, «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000г.
17. Коршунов Н.В. “Организация обслуживания в ресторане” М, высшая школа 1976г.
18. Кристофер Энертон-Томас “Ресторанный бизнес” - М, “Росконсульт” 1999г.
19. Усов В.В. “Организация обслуживания в ресторане” - Москва. “ Высшая школа” 1990г.
20. Аносова М.М., Кучер Л.С. «Организация производства на предприятиях общественного питания» , 1985г
21. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2000г.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных блюд национальных кухонь народов России. 1992г.
23. Х. Ридель, «Бары и рестораны. Техника обслуживания». 2002г.
24. Иванникова Е.И., «Барное дело», 2002г.