1.Введение

1.1. Цели и задачи практики

Цель практики: в том чтобы ознакомится с работой предприятия общественного питания в целом, привить профессиональные навыки практической работы. Для успешного достижения цели в период прохождении практики я познакомился со следующими задачами практики:

- ознакомился с предприятием в целом;

- изучил и закрепил на рабочих местах практические навыки по первичной обработке всех видов сырья, выработке полуфабрикатов, блюд, мучных и кулинарных изделий, напитков несложного приготовления;

- приобрел практические навыки порционирования и подачи блюд, напитков, изучил нормы выхода блюд, изделий, напитков;

-ознакомился с правилами эксплуатации технологического оборудования;

- ознакомился с требованиями и правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.

В результате ознакомления и выполнения данных задач ,я научился:

- производить первичную кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, субпродуктов и др.;

- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;

- размораживать мясо, рыбу, птицу, субпродукты;

- потрошить птицу, рыбу;

- разделывать мясо (четвертины, полутуши, туши);

- разделывать рыбу, птицу;

- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши;

- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетных масс (мясных, рыбных, овощных, крупяных);

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетных масс, блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить выпекать их;

- выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий;

1.2. Характеристика сферы общественного питания на современном этапе развития страны и региона

Важными факторами развития индустрии ресторанно-гостиничного бизнеса в России стали следующие тенденции: переход к рыночной экономике, возникновение новых форм собственности, повышения уровня конкуренции на внутреннем рынке. Расширение рынка предприятий общественного питания неразрывно связано с уровнем социально-экономического развития страны в целом. К таким основам относятся: формирование законодательно-правовой базы, состояние инфраструктуры отрасли в целом, уровень жизни и экономическая активность населения, участие в развитии иностранного капитала.
В настоящее время рынок предприятий общественного питания в России развивается динамично, является высокодоходным и привлекательным для инвесторов. Уровень развития рынка ставит перед рестораторами задачи поиска новых механизмов функционирования, ориентированных на рыночную экономику. Заведения ресторанного типа пользуются особой популярностью среди широких слоев населения, где ключевым фактором является конкурентно способность конечного продукта. Для эффективного функционирования и продвижения на рынке необходимо постоянное совершенствование, как ресторанного сервиса, так и методах управления в предприятиях. Данная ситуация и определяет актуальность темы выпускной квалификационной работы.

После финансового кризиса 1998 г. количество предприятий пита­ния на рынке резко сократилось, но оставшиеся были вполне конкуренто­способны и смогли адаптироваться к новым условиям, расширив диапа­зон цен и снизив издержки на производство. В период кризиса, чтобы выжить, предприятия питания распродавали излишки имущества, а также осуществляли сдачу в аренду неэффективно используемых материальных ресурсов. Кроме этого, предприятия питания значительно снизили из­держки за счет сокращения расходов на приобретение продукции, сырья и материалов у поставщиков, затрат на оплату труда, а также за счет оп­тимизации ассортимента продукции и услуг, совершенствования техноло­гии.

В начале 90-х гг. экономическое положение в подотрасли общест­венного питания стабилизировалось и в России стали появляться и разви­ваться предприятия быстрого обслуживания, специализирующиеся на фаст-фудс (быстром питании), главным образом на производстве жаре­ных кур и сандвичей. В 1995 г. фаст-фуд получил существенное развитие на основе русской кухни, когда была создана есть предприятий быстрого обслуживания «Русское бистро». В целом с 1998 по 1999 г. включительно количество предприятий фаст-фуда увеличилось почти на 50%.

В настоящее время в России насчитывается свыше 950 тыс. пред­приятий питания и заполнение этой рыночной ниши еще далеко от за­вершения.

В современных условиях наиболее активно развиваются предпри­ятия питания средней ценовой категории и предприятия быстрого обслу­живания. Таким образом успех и рост этих предприятий мы можем увидеть на данной таблице:

**Оборот общественного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Годы** | **Млн. руб. (до 1998 г.-млрд. руб.; в фактически действовавших ценах)** | **В процентах (в сопоставимых ценах)** |
| **к 1985** | **к 1990** | **к 1995** | **К 2005** |
| 198519901995199619971998199920002001200220032004 | 15,820,2190052740530709359295975981329113717148355187295236960 | 100117,841,242,642,339,934,737,841,143,746,451,1 | -10035,036,236,033,929,432,134,937,139,443,4 | --100103,4102,896,984,291,899,7106,0112,7124,1 | 100,8106,478,7103,499,494,386,8109,1108,6106,3106,3110,1 |

В таблице представлена динамика оборота общественного питания. По данным ФСГС РФ, в 2004 году оборот общественного питания составил свыше 236 млрд. руб., что на 10,1% больше показателя 2003 года.

## Динамика показателей, характеризующих уровень подготовки проектной документации по Российской Федерации за 1999-2003гг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Объекты надзора** | **% несогласованных** |
| **1999** | **2000** | **2001** | **2002** | **2003** |
| **Удельный вес проектов предприятий общественного питания отклоненных от согласования в %** | **14,4** | **13,80** | **13,99** | **12,66** | **12,69** |
| Удельный вес объектов, на которых выявлены отступления от санитарных и строительных норм в % | 5,02 | 5,59 | 4,46 | 4,57 | 3,77 |

Необходимо отметить что, несмотря на развитие технологического оборудования, совершенствование систем управления, появление новых видов сырья высокой степени готовности, предприятия общественного питания продолжают оставаться эпидемиологически значимыми объектами с существенным человеческим фактором.

Так за 2003 гг.предприятия общественного питания неоднократно оказывались в центре вспышек массовых отравлений и кишечных инфекций:

* по данным Центра госсанэпиднадзора в Республике Бурятия с 29 июня по 9 июля 2003 г. в 14 отделениях республиканской больницы им. Н.А.Семашко в г. Улан-Удэ зарегистрирована вспышка сальмонеллеза с числом пострадавших 121 человек, в том числе 7 детей и 50 сотрудников больницы. Возникновение заболеваний связано с употреблением недоброкачественной продукции пищеблока, инфицированной в процессе приготовления. На пищеблоке выявлены грубые нарушения технологических режимов. Санитарно-техническое состояние пищеблока крайне неудовлетворительное: не соблюдаются дезифекционный режим, правила обработки посуды и личной гигиены персонала. Пищеблок работает с перегрузкой, при расчетной мощности по проекту на 450 коек обслуживается 800 коек. При обследовании пищеблока в 5 смывах из 17 выделены бактерии группы кишечной палочки. В пробах кур производства Бразилии и США, отобранных на оптовых базах, обслуживающих больницу, выделена сальмонелла энтеритидис.
* По данным Центра госсанэпиднадзора Магаданской области в период с 26 по 29 июля 2003 г. в детском саду поселка Ягодное Ягодинского района области зарегистрировано 24 случая заболеваний сальмонеллезом, из них 3 - среди персонала. В результате эпидрасследования установлено, что путь передачи инфекции пищевой. Причиной возникновения вспышки послужило употребление блюд (суп фасолевый, манные зразы), приготовленных на пищеблоке детского сада с грубым нарушением технологии. Из проб блюд выделен тот же вид возбудителя, что и у заболевших детей
* По данным Центра госсанэпиднадзора в Ямало-Ненецком Автономном округе в период с 25 по 29 июля 2003 года в г. Муравленко зарегистрировано 39 случаев заболеваний сальмонеллезом, из них 35 случаев среди работников фирмы "Шлюмберже" (США), осуществляющей капитальный ремонт скважин. В результате эпидрасследования установлено, что путь передачи инфекции пищевой. Причиной возникновения вспышки послужило употребление второго блюда (вермишель с поджаркой из свинины), приготовленного на пищеблоке кафе "Молодежный центр". Пища доставлялась к месту работы сотрудников фирмы в термосах на расстояние 130 - 180 км. с грубыми нарушениями санитарных правил.
* В специальной коррекционной школе (на 159 учащихся) пос. Таежный Богучанского района Красноярского края в период с 20 по 27 октября 2003 г. зарегистрированы 28 случаев острых кишечных инфекций, в том числе 26 детей в возрасте до 14 лет. Причиной возникновения заболеваний послужило употребление готовых блюд, инфицированных в процессе приготовления на пищеблоке школы.
* С 28 по 31 октября 2003 г. среди учащихся Ставропольской духовной семинарии в возрасте от 16 до 34 лет зарегистрировано 44 случая заболеваний острыми кишечными инфекциями. Заболевания связаны с употреблением недоброкачественной готовой продукции. На пищеблоке семинарии отсутствует цеховое разделение помещений, не соблюдается поточность производственных процессов, нарушаются правила обработки сырья, не работает жарочный шкаф и 4 холодильные установки, посуда не маркирована, недостаточно разделочных досок, инвентаря. Отсутствуют сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов. Допускается использование блюд, приготовленных в предыдущий день, в том числе кондитерских изделий. При обследовании установлено, что 25 - 27 октября 2003 г. готовились блюда из кур, полученных без сопроводительной документации. В результате нарушений поточности сырой и готовой продукции не исключается вероятность инфицирования готовой продукции.

Это только отдельные примеры чрезвычайных ситуаций, зарегистрированных в 2003 году. В основном они касаются социальной сферы или лечебных учреждений. Однако этот факт не исключает возможность возникновения подобных ситуаций и в более технологически оборудованных учреждениях и организациях.

В данной ситуации важнейшим элементом минимизации риска возникновения эпидемиологически неблагоприятных ситуаций является внедрение системы производственного контроля, а также применение практики создания внутренних стандартов и унифицированных схем действия персонала. Наиболее рациональным является формирование систем внутреннего контроля с выделением критических контрольных точек (ККТ) и формирование НАССР. Наиболее продвинутые в данном вопросе предприятия значительное время при формировании общей системы качества и безопасности продукции уделяют внимание работе с поставщиком, т.к. для сферы общественного питания уровень качества сырья во многом является определяющим. Особенно это важно для предприятий быстрого обслуживания, а так же точек общественного питания, работающих на полуфабрикатах.

В Российской Федерации санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям и организациям оказывающих данный вид услуг представлены как в самостоятельном документе – «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01, так и в значительном количестве специализированных документов (Приложение 1).

В целом общественное питание в начале 21 века продолжает оставаться социально-значимой услугой со значительной эпидемиологической составляющей.

Новым аспектом для общественного питания является стремление части населения к получению «здорового питания» и формированию рациона с учетом состояния собственного здоровья. Этот аспект, а так же в целом развитие науки о питании человека требует от персонала предприятий общественного питания внедрения новых технологий и ранее не использовавшегося сырья, что влечет за собой определенные трудности при соблюдении санитарно-эпидемиологического режима, т.к. эти технологии нередко носят опережающий характер по отношению к регламентирующим факторам.

Еще одним новым направлением является развитие системы «корпоративного питания». При формировании заказа в данном случае место приготовления пищи и место ее приема разделено временем и расстоянием, что требует корректировки сложившихся представлений о системе организованного питания в рамках существующего нормативно-правового поля.

1.3. Перспективы развития индустрии питания в стране и регионе.

Важнейшей задачей общественного питания на современном этапе, является внедрение новых технологий производства продукции.
На основе объединения с промышленными предприятиями и пищевой промышленностью, создание крупных, заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности, а также снабжении ими предприятий общественного питания.
Перед работниками общественною питания стоит работа повысить производительность труда за счёт внедрения современною оборудования, инвентаря, приспособлений, а также прогрессивной технологии; улучшить качество выпускаемой продукции, ассортимент блюд, т. к. это во многом влияет на здоровье и работоспособность людей. Качество продукции во многом зависит от мастерства повара. Некоторые источники также публикуют результаты опроса экспертов  - аналитиков о перспективах рынков индустрии питания и гостеприимства в России.

Основные тенденции:

1. Высокие темпы роста. На ближайшие два-три года они сохранятся на уровне 20-30% в год, а в некоторых регионах России и до 60%. Как следствие, ожидается ужесточение конкуренции.

2. Рост спроса на продукцию предприятий гостеприимства и развлечений. Сейчас его темп составляет 3-5% в год и ожидается его увеличение. Это следствие растущего уровня платежеспособности населения, т.е. количественного увеличения среднего класса общества.

3. Рост требовательности потенциальных гостей. Это следствие предыдущей тенденции. Приводит к необходимости уделять существенно больше внимания повышению качества всех аспектов работы с гостями. В этой связи особое значение приобретает персонал и повышение качества управления предприятием.

4. Кадровый голод по всем позициям. К сожалению в системе подготовки качественного персонала для предприятий отрасли в ближайшие 3-7 лет заметного перелома не ожидается ни по одной позиции. Почему такие сроки? К настоящему времени разработаны профессиональные стандарты для подготовки специалистов до 5-го образовательного уровня - от контактного и первичного производственного персонала до управляющего предприятием (высшее четырёхлетнее образование). В разработке последнего активное участие принимали авторы настоящей книги. С учётом период разработки учебных программ, отладки учебного процесса и выпуска первых специалистов мы и получаем такие величины - около 3 лет для персонала первичных специальностей и около 7 лет для менеджмента. Это делает особо актуальными рекомендации, предложенные в разделе 7 настоящей книги.

5. Увеличение инвестиций как по общему объёму, так и по отдельным проектам Нижний ценовой уровень скорей всего сохранит завоёванное состояние.. Это обуславливает не только количественный рост предприятий, но и качественный. Это обязательно нужно учитывать действующим на рынке игрокам.
6. Неравномерность развития как по сегментам рынка, так и по территориям. Опережающими темпами будет расти демократический сегмент, а элитарный, наоборот, в лучшем случае сохранит существующие позиции.

2. Основная часть.
2.1. Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база предприятия.

## Наш ресторан «надеждинский»- предприятие общественного питания, отличающееся наилучшим оснащением, сервировкой, интерьером и высококвалифицированным уровнем обслуживания посетителей. Наш ресторан относится к классу «Люкс» отличающийся изысканным интерьером, высоким уровнем комфортности, широким ассортиментом фирменных и заказных блюд сложного приготовления и разнообразием коктейлей.

## У Нас преобладает много древесных тонов, что придает теплоту и уют обстановке. Стены расписаны живописцами под цветущий сад с преобладанием одноименного цветка. По всему залу развешаны картины и гобелены со сценами охоты - это придает торжественность, а расставленные кадки с цветами придают живость и свежесть обстановки. Пол выполнен мастерами в виде фрески из разных пород древесины. В центре Вы увидите великолепный фонтан с экзотическими рыбками и водными лилиями. Освещение в виде маленьких огоньков, разбросанных по всему потолку, регулируется от яркого света - днем, до приглушенного - вечером.

## В Вашем распоряжении опытный персонал и лучшие повара.

## В ресторане «надеждинский» оплата полученной продукции производится как по наличному, так и по безналичному расчету, а для постоянных клиентов предусмотрены скидки. За обеденную продукцию, отпускаемую по специальному меню, посетители расплачиваются по средствам кассы (с вручением чека официанту).

## В нашем ресторане используется фарфоровая посуда с эмблемой ресторана в виде буквы «Н». Фужеры, бокалы и рюмки выполнены из хрусталя инкрустированные позолотой. Приборы выполнены из нержавеющей стали с выгравированным символом ресторана.

## Ресторан «Надеждинский» относится к предприятию с полным циклом производства, то есть с осуществлением обработки сырья, выпуску полуфабрикатов и готовой продукцией, а затем ее реализацией.

## Разрабатываемое предприятие, ресторан «Надеждинский» на 100 мест с обслуживанием официантами. Для ресторана коэффициент потребления блюд m=3.0. Ресторан работает по 2 колонке сборника рецептур кулинарных изделий. Ресторан работает без выходных.

## Из нормативных документов используют СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения», в которых приведены нормы площади на одно место в залах предприятии общественного питания.

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

## Рестораны с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда.

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

## В ресторане кроме торговых залов должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей.

## Норма площади на одно посадочное место в ресторане 1,6 м2.

ООО Гостиничный Комплекс «Надеждинский» содержит в себе гостиницу, кафе, бар и ресторан в котором я проходил производственную практику. Изначально в 1996г. Это была небольшая гостиница с крохотным кафе, но в последующем предприятие стало наиболее заметным, более сфинансированным и отстроилось в то, что сейчас мы можем наблюдать.

2.2. Описание структуры производства, оборудования, особенностей организации труда и технологических процессов в имеющихся цехах предприятия.

Руководитель службы общественного питания составляет меню, обеспечивает доставку необходимых исходных продуктов, распределяет по участкам обслуживающий персонал, контролирует качество готовой продукции и обслуживания, соблюдая при этом разумный режим экономии.

Каждый отдел в службе имеет своего руководителя, включая менеджера по обслуживанию в номерах.

Ресторан как подразделение общественного питания обслуживает гостей согласно меню, которое является основой любой ресторанной концепции, независимо к какому типу данное предприятие питания относится. Большую роль при этом играет профессионализм метрдотелей и официантов, находящихся в непосредственном контакте с клиентами.

Буфетное или барное обслуживание заключается в основном в обеспечении клиентов спиртными напитками. В барах могут также готовиться напитки для их употребления в ресторане. Такой бар носит название сервисного.

Кухня является производственным центром. Заказы на производство конкретной продукции поступают из ресторана от официантов (на основе составленного и предлагаемого клиентам меню), а также из банкетного зала, работающего по предварительному заказу. Повара готовят необходимые блюда, а главной обязанностью руководства в этом секторе является лишь контроль за ценой и качеством конечного продукта.

Оборудование на кухне:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЭП-4ЖШ |  | Плита электрическая профессиональная, 4 конфорки, жарочный шкаф, лицевая нерж.,1050х895х860мм.,17 кВт |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| UNOX XF023 (Италия) |  | Пекарский шкаф 500 серии,

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| * Механическая панель управления
 |

 |

Внешние размеры 600x587x472мм., загрузка-4 противня 442х325мм.,или 4 гастроемкости GN 2/3,мощность 3 кВт,220В |
| SСС 61 |  | Пароконвектомат на 6 GN 1/1, электронная панель управления, 350 программ, программы на русском языке, душ, щуп, 5 скоростей вращения вентилятора, 10кВт, 380В,847х771х757мм. |
|  |  | Линия раздачи полностью нерж.сталь,на колесах |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EF-062 |  | Фритюрница электрическая профессиональная, нерж.сталь,2 ванны по 6 литров, 4 кВт, 220 В, 460х385х315мм. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЭКГ-50 |  | Кипятильник с подключением к водопроводу, нерж. сталь, 50 литров/час,  6 кВт, 380 В, 450х360х560 мм |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EG-738-2 |  | Жарочная поверхность электрическая, рифленая+гладкая поверхность, 4,4 кВт,735х524х293мм. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 10 | Cпиральный тестомес,дежа несъемная, производительность 28 кг/ч, загрузка теста 7 кг, 0.37кВт, 380В,размеры 280х560х560мм. | 7/SN, Fimar(Италия) |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Carboma R560 | 560 | 0...+7 | 825х2055х655 |  |
| Carboma R700 | 700 | 0...+7 | 825х2055х755 |  |
| Carboma F700 | 700 | -18 | 825х2055х755 |  |
| Carboma V700 | 700 | -5...+5 | 825х2055х755 |  |

2.3. Описание ассортимента и порядка предоставления услуг предприятия общественного питания.

Гостиничный комплекс «Надеждинский» расположен в деловом центре города, недалеко от авто- и ж/д вокзалов.
Гостеприимный персонал, высокий уровень сервиса, уютные номера создают превосходные условия для работы, отдыха и хорошего настроения.
В гостинице 107 номеров: одноместные, двухместные, эконом- и бизнес- класса стоимостью от 440 руб. до 3750 руб. в сутки. В номерах современная комфортабельная мебель, телевизор, телефон, ванная комната с душевой кабиной и всеми удобствами, в номерах «люкс» - мини-бар, сейф, кондиционер, фен. Автономная газовая котельная обеспечивает круглосуточное наличие горячей и холодной воды в номерах.

К вашим услугам:
Ресторан «Надеждинский» - предлагает богатый выбор традиционных и изысканных блюд, превосходную карту вин и чайную карту. Классический интерьер, легкая музыка создают атмосферу уюта и комфорта где отступают все тревоги, где можно быть самим собой, где все создано со вкусом.
Для тех, кто хочет вкусно пообедать и ценит свое время, ресторан приглашает на бизнес-ланч в будние дни с 12-00 до  16-00 час. Сытный обед из трех блюд в течение 45 мин. всего за 165 руб.
Каждое воскресенье с 12 до 15час. проводятся детские праздники. Атмосфера веселья и радости, игры с аниматорам, сюрпризы, подарки, а также специальное детское меню.
Время работы с 12-00 до последнего гостя.
Бар «ART GALLERY» предлагает богатый выбор пивных закусок, мясных и рыбных блюд, а также любимые и новые коктейли, вкуснейшее разливное пиво.
Время работы с 17-00 до 2-00час.
Кафе - это сочетание цены и качества. Быстрое обслуживание, непринужденная атмосфера, широкий ассортимент блюд на завтрак, обед и ужин.
Время работы с 7-00 до 19-00час.
Солярий «Магия солнца» - это вертикальный солярий SUN VISION V 200 серии X-Clusive. 48 мощных вертикальных ламп, длиной 2м обеспечивают быстрый, равномерный и непревзойденный загар всего тела.
Также мы предлагаем богатый выбор косметических средств ведущих европейских производителей по уходу за кожей во время загара.
Конференц-зал на 30 мест - это предмет особой гордости владельцев гостиницы. Ведь успех делового общения зависит от функциональности помещения не менее чем от профессионализма команды. Продуманный до мельчайших деталей сервис,  современное оборудование и конфиденциальность - гарантия достижения целей делового мероприятия.
Для небольших компаний или индивидуальной работы предоставляется Бизнес-центр - уютный кабинет, оснащенный всей необходимой оргтехникой (ПК, копир, принтер, Интернет)
 Просторная бильярдная комната на два стола. 8-ми и 12-ти футовые для игры в русский и американский бильярд. Бильярдная комната работает ежедневно и круглосуточно!
А так же к услугам гостей и жителей города: парикмахерская, охраняемая автопарковка, заказ и доставка авиа-, ж/д билетов, трансфер, вызов такси, продажа сувениров, услуги прачечной, прокат DVD-проигрывателя и дисков.

2.4. Описание технологического процесса приготовления сложных блюд согласно меню предприятия общественного питания:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда: «Салат из креветок с патиссонами»

|  |
| --- |
|  |
| Наименование продукта | Норма на порцию | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто |
|  | Брутто, г | Нетто, г |
| Креветки | 292 | 70 |
| Патиссоны маринованные | 14 | 10 |
| Яйцо | Ѕ | 20 |
| Картофель | 27 | 20 |
| Шампиньоны маринованные | 13 | 10 |
| Лимон | 3 | 3 |
| Майонез | 10 | 10 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Соль | 4 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |

Выход порции: 150г.

**Описание технологического процесса**

Креветки варить в подсоленной воде 3--4 минуты, очистить, нарезать и полить лимонным соком. Картофель отварить в мундире и нарезать кубиками. Патиссоны и маринованные грибы мелко нарезать. Все продукты смешать, заправить майонезом и добавить по вкусу сахар и соль. Украсить кусочками отваренного вкрутую яйца и целыми креветками.

**Требования к качеству**

Внешний вид - уложенная на салатнике горка из порезанных морепродуктов и овощей, украшена зеленью;

Консистенция - мягкая, продукты сохранили форму нарезки;

Цвет - соответствующий цвету входящих в состав продуктов;

Вкус и запах - в меру соленый, кисловатый.

Сроки реализации - сразу после приготовления.

**Рыба (филе) отварная**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г |
|   | вес брутто, г | вес нетто, г |
| Филе трески без кос- |   |   |
| тей с кожей1) | 128 | 122 |
|           или |   |   |
| Филе судака без кос- |   |   |
| тей с кожей1) | 133 | 122 |
|           или |   |   |
| **Филе минтая без кос-** |   |   |
| тей с кожей1) | 128 | 122 |
|           или |   |   |
| Филе окуня морского  |   |   |
|  без костей с кожей1) | 130 | 122 |
| Морковь 2) | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 4 | 3 |
| Петрушка  (корень) | 3 | 2 |
| Соль поваренная |   |   |
| йодированная | 0,5 | 0,5 |
|      Масса рыбы |   |   |
|      отварной | - | 100 |
| **Выход порции, г:**  | - | 100 |

\_\_\_\_\_\_\_

\* Рыбу варят без соли поваренной.

1) Для приготовления блюда используется филе рыбное без костей с кожей промышленного производства.

2) Допускается рыбу варить без добавления моркови.

Примечание. При приготовлении рыбы отварной не рекомендуется использовать филе рыбное без кожи, так как порции рыбы при варке будут сильно деформироваться.

Для данного блюда  можно использовать филе без костей с кожей других видов рыбы, за исключением  хека серебристого, наваги, омуля, которые в вареном виде менее вкусны, чем при других способах термообработки.

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем порционные куски рыбы укладывают в один ряд в посуду, снабженную решеткой, кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Допускается добавлять лист лавровый в количестве 0,01 г на порцию массой нетто 100 г. Когда жидкость закипит, снимают пену и варят рыбу до готовности (без кипения  при температуре 85-900С)  в  течение

5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят рыбу отварную в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Рыбу отварную отпускают с гарниром (картофель отварной или пюре картофельное, или рагу овощное) и соусом (томатным или сметанным, или  польским).

Температура подачи: не ниже 650С.

    Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Суп-пюре из кабачков или тыквы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  | Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г |
| продуктов | рецептура № 1 | рецептура № 2 | рецептура № 3 |
|   | вес | вес | вес | вес | вес | вес |
|   | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кабачки  | 38,8 | 26 | 38,8 | 26 | 38,8 | 26 |
|       или |   |   |   |   |   |   |
| Тыква  | 37,1 | 26 | 37,1 | 26 | 37,1 | 26 |
| Морковь  | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| Петрушка (корень) | 1,3 | 1 | - | - | - | - |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 | 4,8 | 4 |
| Лук-порей | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Фасоль овощная |   |   |   |   |   |   |
| (лопатка) свежая | 4,4 | 4 | - | - | - | - |
| Горошек зеленый |   |   |   |   |   |   |
| консервированный  | - | - | 6,2 | 4 | - | - |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Молоко 3,2%-ной |   |   |   |   |   |   |
| жирности | 20 | 20 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Бульон или вода | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Соль поваренная  |   |   |   |   |   |   |
| йодированная | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход порции, г |   | 100  |   | 100 |   | 100 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технология приготовления:  подготовленные очищенные тыкву или кабачки нарезают и припускают в небольшом количестве воды или бульона. За 5-10 мин до окончания припускания тыквы или кабачков к ним добавляют припущенные в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного лук репчатый и морковь, предварительно нашинкованные, горошек зеленый консервированный или фасоль и припускают до готовности, затем овощи протирают. Лук-порей, нарезанный соломкой, припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного до готовности.

Муку пшеничную подсушивают на сковороде, разводят водой или бульоном, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.

Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 700С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1.После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.

Горошек зеленый консервированный или фасоль, припущенные до готовности, а также лук-порей припущенный допускается не протирать, а положить в суп-пюре вместе с заправкой, после чего довести его до кипения.

Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 850С.

 Температура подачи: от 60 до 650С.

Срок реализации: не более одного часа  с момента приготовления.

**Рагу из  овощей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  | Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г |
| продуктов | рецептура № 1 |
|   | вес | вес |
|   | брутто, г | нетто, г |
| Картофель  | 26,8 | 20 |
| Морковь | 23,2/18,41) | 12,4 |
| Петрушка (корень) | 5,2/4 1) | 2,4 |
| Лук репчатый | 24/20 1) | 10 |
| Репа  | - | - |
|            или |   |   |
| Брюква  | - | - |
| Капуста белокочанная |   |   |
| свежая | - | - |
| Капуста цветная | 25/10,4 1) | 9,2 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Соус красный основ- |   |   |
| ной или соус томатный, |   |   |
| или соус сметанный | 25 | 25 |
| Тыква  | 17,2 | 12 |
|             или |   |   |
| Кабачки  | 18 | 12 |
| Горошек зеленый |   |   |
| консервированный | 12,4 | 8 |
| Чеснок  | - | - |
| Эмульсия вкусо-аро- |   |   |
| матическая для про- |   |   |
| дуктов детского пи- |   |  |
| тания № 82) | 0,01 | 0,01 |
| Соль поваренная |   |   |
| йодированная | 0,25 | 0,25 |
| Выход порции, г |   | 100 |

­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технология приготовления:  нарезанные кубиками или дольками картофель и коренья, лук репчатый нашинкованный припускают отдельно в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают в небольшом количестве воды, капусту цветную разбирают на мелкие соцветия и варят. Затем картофель и овощи соединяют, добавляют соус красный основной или соус томатный, или соус сметанный и тушат в течение 10-15 мин.

После этого добавляют нарезанные дольками сырые кабачки или тыкву, очищенные от кожицы и семян, припущенную капусту белокочанную или капусту цветную отварную и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, эмульсию вкусо-ароматическую № 8, предварительно разведенную водой в соотношении 1:20¸50, мелко измельченный чеснок, соль поваренную йодированную и тушат до готовности.

При отпуске рагу допускается посыпать рубленой зеленью в количестве 1-2 г на порцию массой нетто 100 г.

Температура подачи: не ниже 650С.

Срок реализации: не более одного-двух  часов с момента приготовления

**Печень по-строгановски**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма расхода продуктов на порцию массой нетто 100 г |
| вес брутто, г | вес нетто, г |
| Печень говяжья  | 89 | 74 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
|       Масса печени |   |   |
|       припущенной | - | 50 |
| Соус сметанный |   |   |
| (технологическая |   |   |
| карта №  387) | - | 65 |
| Томат-пюре | 5 | 5 |
| Соль поваренная  |   |   |
| йодированная | 1 | 1 |
| Экстракт фукуса сухой «Реликт»1) |  0,14 |  0,14 |
|      Масса полуфаб- |   |   |
|      риката | - | 125 |
|      Масса блюда го-          |   |   |
|      тового с соусом | - | 100 |
| Выход порции, г | - | 100    |

\_\_\_\_\_

1) Допускается блюдо готовить без добавления экстракта фукуса «Реликт».

Технология приготовления: печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают,  нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, обдают кипятком и припускают в небольшом количестве воды с добавлением  масла сливочного в течение 5 мин при помешивании.

Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют томат-пюре, соль поваренную йодированную, доводят до кипения, тушат до готовности при слабом кипении в течение 10-15 мин.

Экстракт фукуса сухой «Реликт» растворяют в воде с температурой от 20 до 300С, взятых в соотношении 1:10. Приготовленный раствор экстракта фукуса «Реликт» добавляют при перемешивании за 5 мин до готовности печени по-строгановски.

Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

Рекомендуемые гарниры: изделия макаронные отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным.

Температура подачи: не ниже 650С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления