**1. Введение.**

Общественное питание - важная отрасль народного хозяйства, в которой сочетаются функции производства готовой пищи, ее реализации и организации потребления населением.

Используя достижения современной науки о питании, прогрессивную технологию и высокопроизводительное оборудование, сеть предприятий общественного питания имеет большие возможности для обеспечения населения высококачественной пищей. Необходимость различных типов предприятий определяется разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании и т.д.

Организовать производство нужно так, чтобы выстоять в условиях жесткой конкуренции, чтобы предприятие было прибыльным, не простаивало. И достичь всего этого нужно с минимальными затратами, поэтому руководители вновь открывающихся предприятий общественного питания при планировании производства должны обдумать все детали, предвидеть результаты своей деятельности, организовать дело так, чтобы посетители выбирали именно эти предприятия и стали их постоянными посетителями.

В современных экологических условиях и при сложившейся в последние годы структуре питания (недостаток белков, витаминов, макро- и микроэлементов и т.д.) человеку следует употреблять продукты, в том числе кондитерские изделия, обогащенные специальными веществами, повышающими устойчивость организма к различным заболеваниям, а также веществами, обладающими протекторными свойствами.

На сегодняшний день кафе очень популярны. Все чаще и чаще такие места становятся основным местом не только для будничного отдых, отдыха во время рабочего дня на обеде, но и для отдыха на выходных, чтобы встретиться и провести время в уютной и спокойной обстановке.

**2. Тип и класс предприятия.**

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

Кафе различают:

* По ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
* По контингенту потребителей - кафе молодежное, кафе детское;
* По методу обслуживания - самообслуживание, обслуживание официантами.

Ассортимент блюд зависит от специализации кафе.

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

Меню состоит из горячих напитков, холодных напитков, мучных кондитерских изделий, горячих блюд, холодных блюд; мучные и кондитерские изделия поступают в кафе готовыми изделиями.

Кафе предназначено для отдыха посетителей, в частности, детей с родителями, поэтому целесообразно использовать в оформлении сюжеты детских сказок и авторских книг, оборудовать игровую комнату.

Кроме торговых залов в кафе есть вестибюль, гардеробная, туалетные комнаты.

Без детского смеха, без довольных и улыбающихся детских лиц детские кафе не могут существовать.

Детское кафе – атмосфера радости, праздника, веселья.

Детское кафе обладает следующими характеристиками:

* красиво, ярко, сказочно;
* в кафе не курят;
* должно быть место для игр;
* помещения проветриваемые, но без сквозняков;
* окружающая обстановка безопасная для детей;
* музыка детская, заводная;
* продукты свежие и полезные;
* меню детское, украшенное различными сказочными героями и т.д.;
* наличие детской игровой комнаты;

Детские кафе бывают:

* кафе с детской комнатой;
* кафе с детской площадкой;
* кафе с детской анимацией.

Кафе, обладающие вышеперечисленными услугами и возможностями могут претендовать на то, чтоб из называли детскими. Однако, самый важный показатель – детское меню.

Детское меню в кафе представлено по- разному. В моём кафе в него входит большой выбор кондитерских изделий, холодных закусок, горячих и холодных напитков. Также имеется и банкетное меню, в котором имеется большой выбор горячих и холодных закусок, мясных блюд, различные гарниры, так же широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.

**3. Организация работы цехов.**

*3.1 Холодный цех.*

Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов организуют холодный цех. Его продукция реализуется как непосредственно в зале, так и в буфетах и магазинах кулинарии.

Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергают тепловой обработке, здесь необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Окна холодного цеха должны выходить на север или северо-запад. Холодные блюда, закуски, салаты приготовляют непосредственно перед отпуском потребителям. При этом строго учитывают спрос на готовую продукцию, что существенно влияет на режим работы цеха.

Холодный цех обычно располагают таким образом, чтобы достигалась кратчайшая связь с горячим цехом, где проводят тепловую обработку продуктов для последующего приготовления холодных блюд. Такая же удобная связь должна быть с раздачей и моечной столовой посуды.

Технологические условия производства требуют оснащения этого цеха холодильным шкафом, низкотемпературным прилавком, раздаточной стойкой.

Оформление холодных блюд и закусок, придание им привлекательного внешнего вида зависят от сочетания цветов продуктов, их искусной нарезки, расположения компонентов блюда. Поэтому в холодном цехе особенно важно добиваться рациональной организации рабочих мест, оснащенных наборами разнообразных инструментов.

На предприятиях с большой вместимостью залов могут быть использованы ***модулированные секции-столы*** *с* охлаждаемым шкафом и горкой для хранения компонентов холодных блюд: консервированных фруктов, зелени петрушки, лимонов и др. Кроме того, промышленность выпускает модулированные секции-столы двух модификаций: в левой части стола устроена встроенная моечная ванна, над которой укреплен смеситель для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под крышкой стола находятся выдвижные ящики для хранения посуды и вспомогательная полка. На столе смонтированы две стойки с полкой.

***Секция-стол*** предназначена для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, а также для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации. На столе укреплены стойки с двумя полками. На нижней стороне у них расположены направляющие, в которые вставляют пять ящиков для хранения специй. Кухонный инвентарь хранят в трех выдвижных ящиках под крышкой стола. Ниже ящиков находится вспомогательная полка, а справа внизу -- специальные отсеки для хранения разделочных досок.

На небольших предприятиях используют ***универсальный привод со сменными механизмами, столы производственные, моечные ванны.***

Для отпуска готовых блюд и закусок в цехе может быть установлена раздаточная секционная ***модулированная стопка.***

На предприятиях питания из сладких блюд обычно реализуют желе, муссы, компоты, фрукты консервированные и свежие, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки, а также молочные коктейли и др. Для их изготовления необходимы ***специальный инструмент и приспособления:***соковыжималки, лотки, формы лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должны быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

Лимонный, клюквенный и другие напитки, компоты готовят в горячем цехе в стационарных или наплитных котлах, а затем транспортируют в холодный цех. Здесь их порционируют в стаканы, креманки.

На крупных предприятиях готовят мягкое мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризер. На небольших предприятиях реализуют мороженое, поступающее из хладокомбинатов. Хранят его в низкотемпературной секции, отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с наполнителями (вареньем, сиропами и др.).

Заготовки сладких блюд могут быть сделаны заранее, что предотвращает спешку при обслуживании потребителей в часы «пик»: разливают сок в стаканы, натирают шоколад, открывают банки с консервированными фруктами и соками.

Запас продуктов размещают в холодильном отделении стола-секции или холодильном шкафу. Так, например, желе хранят в холодильном шкафу в формочках. Перед отпуском его вынимают из форм, погружая в горячую воду. Взбитые сливки с шоколадом, вареньем готовят перед отпуском и выпускают из кондитерских мешков в креманки. Для нанесения рисунка используют специальные шаблоны. Мороженое отпускают в креманках, порционируя его круглыми (подогретыми в воде) выемками.

В холодном цехе особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд, так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Необходимо четко разграничивать производство блюд из сырых и отварных овощей, а также из мяса и рыбы. Это относится, прежде всего, к таким процессам, как нарезка сырых и отварных овощей; соединение компонентов салатов, винегретов; взбивание мусса, самбука, сметаны; порционирование холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и холодных напитков.

Для нарезки хлеба, масла и гастрономических продуктов на порции используют ***электрическую хлеборезку***и ***машину для нарезки сыра, колбасы, ветчины, маслоделитель*** и т. п. Эти машины устанавливают на секционный модульный стол. На небольших предприятиях, где объем реализации бутербродов невелик, хлеб и гастрономические продукты нарезают хлебными, гастрономическими и сырными ножами за 30--40 мин до реализации. Нарезанные продукты хранят в холодильных шкафах.

Для холодных супов (окрошки, борща, щей зеленых, ботвиньи, свекольника, фруктовых супов) используют овощи, которые варят в горячем цехе, а охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой в холодном. Затем супы заправляют в котлах и отпускают в охлажденном виде (10--14 °С) с добавлением пищевого льда (для ботвиньи и окрошки), вырабатываемого установленным в цехе льдогенератором.

Руководит холодным цехом бригадир, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд, контролирует их качество. Повара V и VI разрядов готовят наиболее трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара IV разряда подготавливают продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи на машинах, обрабатывают сельдь.

*3.2 Горячий цех.*

В проектируемом кафе горячий цех расположен рядом с холодным цехом, раздачей, обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды, что обеспечивает удобную взаимосвязь между ними.  
Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.  
В горячем цехе ***используется секционное оборудование***, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке***. Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения*** – суповое и соусное. В ***суповом отделении*** осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В проектируемом цехе ***это деление условное***, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых).  
       Суповое отделение.  
       В суповом отделении организуют два рабочих места:  
       -по приготовлению бульонов;  
       - по приготовлению первых блюд.  
       Соусное отделение.  
       Широкий ассортимент вторых блюд в кафе не позволяет создавать специализированные рабочие места. К тому же проектируемое кафе имеет малую мощность, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом выполнения поваром нескольких операций одновременно. В проектируемом кафе тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф, фритюрница. Вдоль стен располагаются производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке. Один из них имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, кипятильник, передвижной стеллаж. Из механического оборудования установлен универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

Горячий цех начинает работать за два часа до открытия кафе. Повара работают по ступенчатому графику. Количество поваров в равно трем. Повара имеют IV, V, VI разряд. Повар VI разряда является бригадиром.

*3.3  Кондитерский цех.*

 В проектируемом предприятии кондитерский цех работает как самостоятельное производство. Мощность цеха 1000 изделий в смену, реализация которых происходит через кафе.

***В кондитерском цехе организуют следующие рабочие места:***       - для обработки яиц;  
       - для подготовки сырья;  
       - для замеса дрожжевого, слоеного, песочного теста;  
       - для выпечки изделий;  
       - для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;  
       - для мойки инвентаря и тары.  
       На рабочем месте по обработке яиц установлен производственный стол, четыре ванны для санитарной обработки, подтоварник. Инвентарь: металлическая корзина, волосяная щетка.  
       Рабочее место ***для подготовки сырья*** оборудовано производственным столом, машиной для просеивания муки, подтоварником, стеллажом для хранения сырья, весами, холодильным шкафом.  
       Рабочие места д***ля приготовления дрожжевого, слоеного, песочного теста*** совмещены в одно. Оборудовано рабочее место производственным столом, раковиной, тестомесильной и тестораскаточной машинами, После замеса дрожжевого теста дежи пододвигают ближе к пекарским шкафам и тем самым обеспечивают его созревание.  
       Рабочее место ***для разделки теста*** оборудовано производственным столом с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для инвентаря, передвижным стеллажом, настольными весами, фигурными выемками.  
       На рабочем месте ***по разделке слоеного теста*** установлен стол с охлаждаемым шкафом, тестораскаточная машина, передвижной стеллаж.  
       На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф, стеллаж для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, где изделия на листах смазываются смесью яйца. Участок приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий оборудован столом-секцией с охлаждаемым шкафом, плитой электрической, ванной, взбивальной машиной, стеллажом передвижным.  
В моечной кондитерского цеха установлена ванна на два отделения, стеллаж и подтоварник.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В цехе работают кондитеры III, IV, V, VI разрядов. Кондитер VI разряда занимается изготовлением фигурных, заказных тортов, производит их художественную отделку. Кондитеры IV и V разрядов изготавливают пирожные, отделочные полуфабрикаты. Кондитер III разряда, замешивает тесто, подготавливает сырье.

*3.4 Складские помещения.*

Складские помещения предприятия общественного питания служат для приёмки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочно хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. ***В данном кафе складское помещение размещается в отдельном помещении.*** Складские помещения должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно- разгрузочных работ.

Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова.

Склад имеет по меньшей мере три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний.

В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

* разгрузка транспорта;
* приёмка товаров;
* размещение и хранение;
* отпуск товаров из мест хранения;
* внутрискладское размещение грузов.

Устройство складов должно обеспечивать:

* полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;
* надлежащий режим хранения;
* рациональную организацию выполнения складских операций;э
* нормальные условия труда.

Для хранения скоропортящихся продуктов оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров, гастрономических продуктов. На данном предприятии имеется две камеры: одна- общая охлаждаемая для кратковременного хранения мясных, рыбных, гастрономических продуктов и др.; другая- для нескоропортящихся продуктов.

К оборудованию складских помещений относят стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах- подвесные крючья, весоизмерительное, холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарём, инструментом для приёмки сырья, его хранения и отпуска.

Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:

* обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров;
* исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении;
* не допускать встречных, перекрёстных движений товаров;
* обеспечивать возможность применения средств механизации, современной технологии.

*3.5 Моечные кухонной посуды.*

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Помещение моечной должно иметь удобную связь с производственными цехами. В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями- для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ёё ополаскивания проточной водой не ниже 65С.

В зависимости от объёма работ мытьё посуды производится одной или двумя мойщицами.

Для очистки от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щётки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрецеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

*3.6 Моечные столовой посуды.*

Основным параметром для расчета является количкство посуды и приборов,и подлежащих мойке в течении дня. Количество посуды и приборов (P) определяется по формуле:

## P = n1 \* N + n2 \* N, (53)

## где n1 - норма посуды на одного посетителя, равна 6;

## n2 - норма приборов на одного посетителя, равна 6;

## N - количество посетителей в течении дня.

## К установке принимается посудомоечная машина МПУ-700, производительность которой 700 шт/ч.

## В соответствии с санитарными нормами для предприятий общественного питания, независимо от установки посудомоечной машины в моечной столовой посуды устанавливаются ванны моечные на 5 секций, стол производственный СП-1050 для сбора пищевых отходов.

## 4. Организация работы торговых помещений.

## *4.1 Размещение.*

## Кафе планируется открыть в оживлённой части города- возле дворца детского творчества. Здесь в течении дня наблюдается большой поток пешеходов. В этом районе достаточно много школ, детских садов, лицеев, а также мест развлечения и досуга. Следовательно, проблем с посещением кафе не предполагается. Основные потребители продукции- дети и их родители. Предполагается выстроить помещение размером 150 кв. м., из них необходимая производственная площадь составит 50 кв.м. (включая складское помещение), 80 кв.м используется под торговый зал, 20 кв.м.- под прихожую и санитарный узел.

## У кафе «В гостях у сказки» будет удобный режим работы, построенный так, что уже с 9.00 утра и до 21.00 посетители смогут поесть и приятно провести время.

## Конкурентоспособность детского кафе обеспечивается: удобством расположения, высокими вкусовыми качествами блюд, уровнем качества сервиса и обслуживания, что по сравнению с другими конкурентами даёт большие преимущества.

## Для реализации рассматриваемого инвестиционного проекта создаётся новая организация: ООО «Сказка».