ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ФГОУ СПО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИИ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Заочное отделение

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

По дисциплине: «Организация производства»

Тема: «Организация работы производства столовой при учреждении на 70 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе».

Специальность 260502 «Технология продукции общественного питания»

Исполнитель: Коваль. С. С.

Студент группы: 5 Т.

Преподаватель:

Н-Тагил

2010-2011 г.

Тема: Организация работы производства столовой при учреждении на 70 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе.

Задание.

Введение

1.Теоретическая часть.

1.1.Характеристика столовой.

1.2.Характеристика производства.

1.3. Характеристика холодного цеха, со схемами рабочих мест.

2.Практическая часть.

2.1.Расчет потребителей.

2.2.Состовление плана-меню и меню для потребителей, задание для работы холодного цеха.

2.3.Расчет сырья по весу НЕТТО для приготовления блюд холодного цеха. Составление графика реализации блюд.

2.4.Подбор оборудования, кухонного инвентаря, инструментов, посуды для холодного цеха по нормам оснащения с учетом производственной программы.

2.5.Расчет рабочей силы для холодного цеха, составления графика выхода на работу работников холодного цеха.

2.6.Состовление схемы размещения оборудования в холодном цехе.

2.7.Состовление схемы взаимосвязи производственных помещении.

3.Заключение.

Содержание

Введение…………………………………………………………………4

1.Теоретическая часть…………………………………………………..

1.1.Характеристика столовой………………………………………………..

1.2.Характеристика производства………………………………………

1.3. Характеристика холодного цеха, со схемами рабочих мест……..

2.Практическая часть…………………………………………………….

2.1.Расчет потребителей…………………………………………………

2.2.Состовление плана-меню и меню для потребителей, задание для работы холодного цеха…………………………………………………….

2.3.Расчет сырья по весу НЕТТО для приготовления блюд холодного цеха. Составление графика реализации блюд…………………………….

2.4.Подбор оборудования, кухонного инвентаря, инструментов, посуды для холодного цеха по нормам оснащения с учетом производственной программы……………………………………………………………………..

2.5.Расчет рабочей силы для холодного цеха, составления графика выхода на работу работников холодного цеха……………………….

2.6.Состовление схемы размещения оборудования в холодном цехе………………………………………………………………………

2.7.Состовление схемы взаимосвязи производственных помещении………………………………………………………………

3.Заключение…………………………………………………………….

Список используемой литературы……………………………………..

Приложение:

А…………………………………………………………………………..

Б…………………………………………………………………………..

С…………………………………………………………………………..

Введение.

Пища – основа жизни человека. В древности (при первобытном общинном строи) мужчины добывали пищу; женщины готовили ее для потребления у костра, в жилых помещениях у русской печи.

В княжеских дворах, в монастырях появились поварни в жилых строениях, потом отдельно во дворах и огородах и повара профессионалы. При Иване грозном появились кабаки - питейные заведения для опричников. В 15 веке в московском кремле была создана первая система обеспечения людей пищей, в которую входили: хлебный дворец с пекарнями; кормовой дворец с поварнями; сытный дворец с питейными заведениями, где готовили и подавали напитки (квасы, сбитни, морсы и др.)

В17 веке появились первые предприятия внедомашнего питания:

- корчмы - представляли приют и пищу;

В18 веке придорожные трактиры гостиничного типа;

- трактиры в отдельно стоящих зданиях;

В1918г в России было создано 129 столовых, их услугами пользовались 150 тыс. чел. В1921г появились «Пункты питания». В 1940г услугами предприятиями общественного питания пользовались 19мл.чел, а в 1987г уже 87 млн. До1991г общественное питание было государственной системой, затем произошло разгосударствление. В настоящее время питание людей осуществляется как в домашних условиях, так и в сфере общественного питания.

Сфера общественного питания – это совокупность предприятия общественного питания разных форм собственности, подчинения, а также граждан предпринимателей, которые занимаются производством, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Любое государство заинтересованно в организации массового питания, так как хорошо организованное массовое питание предполагает:

* существенную экономию общественного труда, вследствие более рационального использования техники, материалов;
* рациональное использование природных и продовольственных ресурсов;
* освобождение населения от непроизводительного домашнего труда и увеличение свободного времени для общественной работы и развития личности;
* предоставление рабочим и служащим в течении рабочего дня горячей пищи, что повышает их работоспособность и сохраняет здоровье;
* возможность организации рационального сбалансированного питания в детских и учебных заведениях.

Общественное питание выполняет как социальные задачи, так и экономические.

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню.

Цель работы – раскрыть мою тему «организация работы производства столовой при учреждении на 70 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе».

Расширит знание, по специальным дисциплинам используя различные информационные источники.

Задачи:

1. Раскрыть характеристику столовой при учреждении на 70 мест и организацию производства готовой продукции в холодном цехе.
2. Разработать производственную программу для холодного цеха на 70 мест.
3. Рассчитать сырье и т.д.
4. Подобрать оборудование (схема).

Знание материала данной темы позволяет специалисту изучить дополнительно специальные дисциплины и исследовать работу кафе на 70 мест средней мощности.

**1.Теоретическая часть.**

1.1.Характеристика столовой.

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различают:

1. по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;
2. по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая, рабочая и др.;
3. по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам.

Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений.

Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой - для учащихся I-V классов, второй - для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

1.2. Характеристика производства.

Производство – это основное структурное подразделение предприятия общественного питания осуществляющую кулинарную обработку сырья с целью получения широкого ассортимента блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

При организации производства перед работниками ставят следующие задачи:

1. Своевременный выпуск продукции;
2. Сокращение длительности производственного цикла;
3. Сокращение потер рабочего времени и затрат труда, сокращение потер сырья и отходов;
4. Эффективное использование трудовых и денежных ресурсов.

Производство должно руководствоваться принципами:

* Ритмичности;
* Параллельности;
* Поточности;
* Совмещение профессии и разделения труда.

Характеризуя производство необходимо учитывать требования:

1. Четкая взаимосвязь основных и вспомогательных помещений;
2. Правильная организация рабочих мест с учетом научно обособленных требований;
3. Соблюдение оптимальных условий труда;
4. Рациональное сочетание форм разделение и форм кооперации труда;
5. Использование методов труда;
6. Реализация достижений науки и техники в области общественного питания на производстве.

Сущность организации производства заключается в создании условии обеспечивающих правильное видение производственного процесса:

1. Размещение производственных помещении по ходу технологического процесса, исключая встречные потоки и изменение транспортировки;
2. Четкое выделение технологических линий;
3. Создание условий труда для рабочих и четкая организация их труда;
4. Наличие современного оборудования, средств малой механизации, кухонной посуды, инвентаря;
5. Наличие кадров и наличие качественного сырья.

Основы производственного процесса является механическим, при котором сырья превращается в готовую продукцию.

Технологический процесс делится на стадии, а каждая выполняется в производственных помещениях:

* Заготовочные цеха (овощной, мастной, рыбный).
* Доготовочные цеха (доработки полуфабрикатов, горячие и холодные цеха).
* Вспомогательные (кладовая и холодная камера суточного запаса, моечная кухонной посуды).

Взаимосвязь производственных помещений определяется структура производства (цеховой) при которой каждый цех как самостоятельное производство. Моечная кухонной посуды связана со всеми цехами.

1.3.Характеристика холодного цеха со схемами рабочих мест.

Холодный цех организуется на предприятии общественного питания различных типов, и относятся к группе доготовочных цехов.

Основным назначением холодного цеха является приготовление и порционирование холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или севера – запад. При планировки цеха следует предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производиться тепловая обработка продуктов для последующего приготовления холодных блюд, а также с торговым залом. Учитывая, что порционирование блюд, выпускаемых холодным цехом производиться непосредственно в его помещении, моечная столовой посуды также должна быть расположена поблизости.

При организации работы холодного цеха необходимо учитывать следующие его особенности:

* Продукция цеха непосредственно перед порционированием не подвергается тепловой обработки, поэтому необходимо строгое соблюдение санитарных правил при организации технологического процесса;
* Холодные блюда должны изготовляться в током количестве, которое может быть реализовано в максимально короткие сроки;
* Так бутерброды, салаты, рыбные и мясные холодные блюда готовят для реализации в течение часа;
* При отпуске холодных блюд должны иметь температуру 10-14С', поэтому предусматривается установка в цехе достаточного количества холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе выпускают продукцию из полуфабрикатов, подвергнутых тепловой обработке, и продуктов, отпускаемых без дополнительной обработки, необходимо четко разграничивать производство блюд из сырых и вареных овощей, а также из мясных и рыбных продуктов.

В холодном цехе осуществляется следующие операции: нарезка сырых и вареных овощей, фруктов, соединение компонентов салатов, винегретов и их перемешивание, выжимание сока из плодов и овощей, взбивание мусса, самбука, сметаны и др. Для выполнения этих операций устанавливают специализированный универсальный привод ПХ – 0,6 со сменными механизмами: для нарезки вареных овощей производительностью 160 килограмм в час; сырых овощей: репчатого лука 16 -20 килограмм в час; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, салатов, сметаны; для выжимания сока из фруктов.

Машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают: - холодильные шкафы (ШХ – 0,4; ШХ – 0,56; ШХ – 1,2); - производственные столы СОЭСМ – 2 с охлаждаемым шкафом и горкой;

- секция низкотемпературная СН – 0,15.

Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количество продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 метра.

Промывка овощей, зелени, фруктов производиться в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной модулированной ванной СМВСМ.

Планировка схем рабочих мест холодного цеха показаны на рис. 1.

Схема 1.

**2**

**4**

**5**

**1**

**3**

1. Моечная ванна.
2. Производственный стол, настольные весы ВНЦ – 2.
3. Секция – стол с охлаждаемым шкафом.
4. Передвижной стеллаж.
5. Универсальный привод для холодного цеха ПХ – 0,6.

Схема 2.

**1**

**3**

**2**

1. Передвижной стеллаж.
2. Стол СП – 1470 оборудованный весами ВНЦ – 2.
3. Холодильный шкаф ШХ – 0,8.

Схема 3.

**3**

**2**

**1**

1. Моечная ванна.
2. Производственный стол с охлаждаемым шкафом и встроенными весами ВНЦ – 2.
3. Универсальный привод.

В холодных цехах с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладкие блюда и напитков.

На этих линиях организуются разделочные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мастных и рыбных продуктов; порционирование и оформление блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов, а также холодных супов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают УП ПХ – 0,6 со сменными механизмами., МРОВ – 160 для нарезки вареных овощей. См. схема 1.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мастных и рыбных продуктов. На рабочем месте ставят столы для малой механизации МРГУ – 370 для нарезки гастрономических продуктов или Сляйсер

TYRE – 25 GS.Для контроля за массой порции гастрономических продуктов используют весы ВНЦ – 2, разделочные доски, гастрономические ножи. Рабочее место организуют также как и для салатов. См. схема 1.

На рабочем месте для приготовления заливных блюд, нарезают отварные мясные или рыбные продукты на производственных столах СП – 1470, оборудованных весами ВНЦ – 2 для взвешивания порции продуктов, холодильным шкафом ШХ – 0,8, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ» или «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. См. схема 2.

Рабочее место для приготовления бутербродов. Бутерброды являются наиболее распространенной закуской. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи. При разделки и нарезки продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. См. схема 1.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд и супов устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ – 2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операции применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивание сливок, муссов, самбуков. См. схема 3.

На этих рабочих местах осуществляется пооперационное разделение труда с учетом классификации поваров.

Повара 3 –го разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд.

Повара 4–го разряда занимаются приготовлением заправок порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса.

Повара 5 –го разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд.

По окончанию рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет реализации блюд за день в торговый зал.

**2. Практическая часть.**

2.1. Расчет потребителей.

Определение количества потребителей и мощности проектируемого предприятия

Мощность доготовочного предприятия характеризуется количеством мест в торговом зале, в заготовочных предприятиях количеством перерабатываемого сырья в смену. В соответствии с типом и мощностью предприятия технологические расчеты начинаются:

1) С определения количества потребителей в торговом зале в течение рабочего дня по часам работы торгового зала методом составления графика загрузки торгового зала и оборачиваемости торговых мест в течение рабочего дня. В графике загрузки торгового зала указываются часы работы торгового зала (начало и окончание работы) с разбивкой каждого часа;

2) Оборачиваемость одного посадочного места за каждый час работы, которая зависит от типа предприятия и применяемых форм обслуживания;

3) Среднего процента загрузки торгового зала за каждый час его работы;

4) Количество посетителей за каждый час работы торгового зала рассчитывается по формуле:

N(час) =**** человек, где

N(час) – количество посетителей за каждый час работы торгового зала

P – количество посадочных мест в торговом зале

С – средний процент загрузки торгового зала за каждый час его работы

n – оборачиваемость одного места в час, то есть время, затраченное одним посетителем на 1 месте:

n = 60мин / 20мин= 3чел./час

Где:

60мин – время соответствующие одному часу

20мин – время затраченное одним посетителем на приём пищи

**Часы работы торгового зала.**

Торговый зал работает с 800  утра, до 1900  вечера. С перерывом в один час с 1400 - 1500

Средний процент загрузки торгового зала, по часам его работы:

С8-9 – 10 %

С9-10 – 10 %

С10-11  - 20 %

С11-12 – 50 %

С12-13  - 60 %

С13-14 – 100 %

С14-15 – перерыв

С15-16 – 30 %

С16-17 – 50 %

С17-18 – 60%

С18-19 – 50%

Средний процент загрузки зала зависит от типа предприятия, мощности, места расположения предприятия, обслуживаемого контингента и времени посещения предприятия посетителями.

N8-9 = 70\*10%\*2 / 100 =14чел

N9-10 =70\*10%\*2 / 100 =14чел;

N10-11  =70\*20%\*2 / 100 =28 чел;

N11-12  =70\*50%\*3 / 100 =105 чел;

N12-13  =70\*60%\*3 / 100 =126чел;

N13-14  =70\*100%\*3 / 100 =210чел;

N14-15  - перерыв

N15-16  =70\*30%\*2 / 100 =42 чел;

N16-17  =70\*50%\*2 / 100 =70 чел;

N17-18  =70\*60%\*3 / 100 =126 чел;

N18-19  =70\*50%\*2 / 100 =70 чел;

Nдень =14+14+28+105+126+210+42+70+126+70=805чел/день

Nдень – определяется за целый день.

Расчёты по количеству посетителей; а так же оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки торгового зала, сводится в таблицу № 1.

Таблица 1.

Расчет потребителей в столовой на 70 мест.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Часы работы столовой** | **Оборачиваемость**  **1час** | **% загрузки обеденного зала** | **Количество потребителей** |
| 8-9 | 2 | 10 | 14 |
| 9-10 | 2 | 10 | 14 |
| 10-11 | 2 | 20 | 28 |
| 11-12 | 3 | 50 | 105 |
| 12-13 | 3 | 60 | 126 |
| 13-14 | 3 | 100 | 210 |
| 14-15 |  |  |  |
| 15-16 | 2 | 30 | 42 |
| 16-17 | 2 | 50 | 70 |
| 17-18 | 3 | 60 | 126 |
| 18-19 | 2 | 50 | 70 |

Всего: 805 человек

Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению.

Исходными данными для определения количества блюд является количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле:

блюд



где,

**N-** число посетителей за день;

𝒎- норма потребления блюд днем посетителем.

Расчеты по каждой группе блюд сведены в таблицу 2.

Таблица 2.

Расчет блюд и напитков.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд и напитков.** | **Количество потребителей** | **Коэффициент потребления блюд** | **Количество блюд.** |
| Холодные блюда и закуски | 805 | 1 | 805 |
| 1-е блюда | 805 | 1 | 805 |
| 2-е блюда | 805 | 1 | 805 |
| Сладкие блюда | 805 | 1 | 805 |
| Горячие напитки | 805 | 0,14 | 565 |
| Холодные напитки | 805 | 0.08 | 322 |
| Мучные кондитерские изделия. | 805 | 1 | 805 |

2.2. Составление плана-меню и меню для потребителей, задание для работы холодного цеха.

План - меню – это ежедневная производственная программа предприятия общественного питания.

В нем приводиться наименование, номера рецептур и количество блюд, планируемых к выпуску на следующий день, с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса и графика реализации блюд по часам работы предприятия общественного питания, а также фамилиями поваров, ответственных за приготовления блюд.

При составлении плана – меню обязательным являются разнообразным блюд по дням недели и достаточный выбор продукции для посетителей на каждый день в приделах примерного ассортимента, рекомендованного для данного предприятия.

Сокращение количества наименовании блюд и закусок, предусмотренных примерным ассортиментам, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню сезонных, фирменных блюд и блюд из новых продуктов, рекомендованных кулинарными советами вышестоящих организации.

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Весной следует включать в меню больше молочных и рыбных блюд, летом – блюда из разных овощей, холодные супы, супы из свежих фруктов, осенью – блюда из овощей.

Блюда и закуски, включаемые в план - меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам кулинарной обработки. Необходимо также обеспечить правильное сочетание гарнира с основным продуктом и соусом.

При определении ассортимента и количества блюд, включаемых в план – меню, учитывают квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгового – технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции. План - меню считается реальным, если наличного состава поваров с учетом их квалификации достаточно для приготовления блюд различной трудоемкости.

На основании данных таблицы 2 составляется план - меню.

Столовая №1 **План - меню.**

На 11 сентября 2010г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | | | **Количество блюд** | **Выпуск блюд партиями** | | | |
| **Всего: 805**  **Холодные блюда** | | | | К11часам | | К 17 часам | |
| Винегрет овощной | | | 203 | 153 | | 50 | |
| Салат мясной | | | 200 | 150 | | 50 | |
| Салат из свежих помидор и огурцов | | | 200 | 150 | | 50 | |
| Салат «весна» | | 202 | | 152 | | 50 | |  |  |  |
| **Всего: 805**  **Супы** | | | | | | | |
| Борщ | | 405 | | 405 | | \_\_ | |
| Суп лапша домашняя | | 400 | | 400 | | \_\_ | |
| **Всего:805**  **2- е блюда** | | | | | | | |
| Рыба тушеная в томате рис отварной | | 305 | | 205 | | 100 | |
| Гуляш с макаронами | | 250 | | 250 | | \_ | |  |  |  |
| Котлеты натуральные, картофельное пюре | | 250 | | \_\_ | | 250 | |
| **Всего: 805**  **Сладкие блюда** | | | | | | | |
| Салат фруктовый «коктейль» | 505 | | | | 300 | | 205 |
| Самбук абрикосовый | 300 | | | | 200 | | 100 |
| **Всего:565**  **Горячие напитки** | | | | | | | |
| Чай с лимоном | 200 | | | | 150 | | 50 |
| Кофе черное | 165 | | | | 110 | | 55 |  |  |  |
| Какао с молоком | 200 | | | | 150 | | 50 |
| **Всего:322**  **Холодные напитки** | | | | | | | |
| Напиток апельсиновый | 122 | | | | 100 | | 22 |
| Квас хлебный | 200 | | | | 150 | | 50 |
| Всего:805  мучные изделия | | | | | | | |
| Ватрушка с джемом | 100 | | | | 50 | | 50 |
| Шаньга | 250 | | | | 200 | | 50 |
| Беляши | 200 | | | | 200 | | \_\_ |
| Расстегай с рыбой | 150 | | | | 150 | | \_\_ |
| Сосиска в тесте | 155 | | | | 100 | | 55 |
| Директор: подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Заведующая производством: подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Составление меню.  На основании плана – меню из сборника рецептур составляется меню для потребителей.  Меню – это бланк, в котором указывается наименование блюд в определенной последовательности.    Утверждаю:  Организация    Столовая №1 Директор:      **Меню**  На 11 сентября 2010 г.     |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование блюд | Количество в граммах | Цена руб., коп. |  | | **Горячие напитки** | | | | Чай с лимоном | 200/10 | 7- 00 | | Кофе черное | 200 | 10 - 00 | | Какао с молоком | 200 | 10- 50 | | **Холодные напитки** | | | | Напиток апельсиновый | 200 | 11 - 00 | | Квас хлебный | 200 | 10 – 00 | |  | | | |  | | | | **Мучные изделия** | | | | Ватрушка с джемом | 50 | 10 – 00 | | Шаньга | 100 | 13 – 00 | | Беляши | 100 | 18 – 00 | | Расстегай с рыбой | 100 | 15 – 00 | | Сосиска в тесте | 75 | 15 – 00 | | **супы** | | | | Борщ | 250/5 | 12- 00 | | Суп лапша домашняя | 250 | 12- 00 | | **2- блюда** | | | | Рыба тушеная в томате, рис отварной | 100/150 | 28 – 00 | | Гуляш с макаронами | 100/150 | 29 – 00 | | Котлеты натуральные, картофельное пюре | 75/150 | 40 – 00 | |  | | | |  | | | | **Холодные блюда** | | | | Винегрет овощной | 150 | 15 – 00 | | Салат мясной | 100 | 20 – 00 | | Салат из свежих помидоров и огурцов | 100 | 16 – 00 | | Салат «весна» | 150 | 18 – 00 | | **Сладкие блюда** | | | | Салат фруктовый коктейль | 150 | 19 – 00 | | | | | | | | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Самбук абрикосовый | 100 | 11 – 00 |     Задание для работы холодного цеха.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование блюд** | | **Количество блюд** | **Выпуск блюд партиями** | | | К 11часам | К 17часам | | Винегрет овощной | | 203 | 153 | 50 | | Салат мясной | | 200 | 150 | 50 | | Салат из свежих огурцов и помидор | | 200 | 150 | 50 | | Салат «Весна» | | 202 | 152 | 50 | | Салат фруктовый коктейль | | 505 | 300 | 205 | | Напиток апельсиновый | | 122 | 100 | 22 | | Самбук абрикосовый | | 300 | 200 | 100 | | Квас хлебный | 200 | | 150 | 50 | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | | | | |  |  |  |
| Заведующая производством: подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.3. Расчет сырья по весу НЕТТО для приготовления блюд холодного цеха Составления графика реализации блюд.  На основании плана – меню и графика загрузки торгового зала составляется график реализации блюд, в котором указывается, сколько блюд каждого наименования реализуется за каждый час работы зала.  где,  – количество блюд одного наименования, реализуемых за день;  К бл – коэффициент в перерасчете блюд.  где,  Nчас – количество потребителей, прошедшие через торговый зал за час;  Nдень – количество потребителей, прошедших через торговый зал за день.  Так, в данном случае  К 1 =  14 = 0.017  805  К 4= 105  = 0.13  805  N час = 203\* 0,017 = 3 блюд.  Расчеты для каждого блюда аналогичны и сводятся в таблицу 3.  Таблица 3  График реализации блюд (день).   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование блюд | кол-во блюд за день | Часы работы торгового зала | | | | | | | | | | | | | **8-9** | **9-10** | **10-11** | | **11-12** | | **12-13** | **13-14** | **15-16** | **16-17** | **17-18** | **18-19** | | коэффициент перерасчета блюд | | | | | | | | | | | | |  |  | **к 1**  0.017 | **к 2**  0.017 | | **к 3**  0.034 | | **к 4**  0.13 | **к 5**  0.16 | **к 6** 0.26 | **к7** 0.05 | **к8** 0.08 | **к9** 0.16 | **к10** 0.08 | | Винегрет овощной | 203 | 4 | 4 | | 7 | | 27 | 32 | 54 7 | 11 | 16 | 32 | 16 | | Салат мясной | 200 | 4 | 4 | | 7 | | 27 | 32 | 52 | 10 | 16 | 32 | 16 | | Салат из свежих помидоров и огурцов | 200 | 4 | 4 | | 7 | | 27 | 32 | 52 | 10 | 16 | 32 | 16 | | Салат «весна» | 202 | 4 | 4 | | 7 | | 27 | 32 | 53 | 11 | 16 | 32 | 16 | | Салат фруктовый коктейль | 505 | 9 | 9 | | 18 | | 66 | 81 | 131 | 25 | 40 | 81 | 40 | | Напиток апельсиновый | 122 | 2 | 2 | | 4 | | 16 | 20 | 32 | 6 | 10 | 20 | 10 | | Самбук абрикосовый | 300 |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | Квас хлебный | 200 | 4 | 4 | | 7 | | 27 | 32 | 52 | 10 | 16 | 32 | 16 |  |  | | --- | | Расчет сырья по весу НЕТТО.  Зная количество блюд каждого наименования и количество кулинарных изделий изготавливаемых в холодном цехе, можно определить количество сырья полуфабриката необходимых для приготовления блюд. Пользуясь сборником рецептур блюд, расчет ведется по формуле: |   где, G – количество сырья одного вида, необходимое для приготовления определенного количества блюд, килограмм;  q – норма закладки сырья повесу НЕТТО на 1 порцию, в граммах;  n – количество порции, которое нужно приготовить.  Сырье рассчитывается по весу НЕТТО, так как в основном в холодном цехе поступают полуфабрикаты.  Расчет сырья удобнее свести в сырьевую ведомость (см. Приложение А.). | | | | | | | | |  |  |
| 2.4. Подбор оборудования, кухонного инвентаря, инструментов, посуды для холодного цеха по нормам оснащения с учетом производственной программы.  Подбор оборудования осуществляется следующим образом: количество механического и холодного оборудования для данного типа предприятия подбирается по нормам оснащения, по механическим характеристикам, а механическое оборудование подбирается в зависимости от количества работников, выделение технологических линий и рабочих мест, требований СанПинов.  Торгово – технологическое и холодильное оборудования, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально – технического оснащения должны быть изготовлены из материалов разрешенных Минздрав – медпромом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПин № 42 – 123 – 5777 – 91, эксплуатационной документации заводов изготовителей и нормам технического оснащения предприятия общественного питания.  Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.  Подбор оборудования удобнее свести в (таблицу 4).  Таблица 4  Принятое оборудование для холодного цеха.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование оборудования** | **ед. из.** | **Мощность** | **кол – в оборудования по нормам** | **Принятое оборудование** | | | | **тип марка** | **кол - во** | **Габариты** | | Универсальный привод | м 2 | \_\_ | 1 | ПХ-06 | 1 | 530-280- 310 | | Овощерезка | м 2 | \_\_ | 1 | МРОВ -160 | 1 | 475-370-500 | | Холодильный шкаф | м 2 | \_\_ | 1 | ЩХ -0,80 | 1 | 1500-750-1800 | | Холодильный шкаф | м 2 | \_\_ | 1 | ЩХ-0,56 | 1 | 1120-786-1726 | | Стол производственный с охлаждаемым шкафом и горкой | м 2 | \_\_ | 1 | СОЭСМ -2 | 1 | 1680-840-860 | | Весы настольные | м 2 | \_\_ | 2 | ВНЦ-2 | 2 | \_\_ | | Секция низкотемпера-ная | м 2 | \_\_ | 1 | СН- 0,15 | 1 | 1260-840-860 | | Сляйсер | м 2 | \_\_ | 1 | TYRE 25GS | 1 | \_\_ | | Миксер | м 2 | \_\_ | 1 | ROBОT COUP | 1 | \_\_ |   Подбор кухонного инвентаря, посуды.  Для нормальной работы цеха необходимы инструменты, посуда, тара, инвентарь. Их количество определяется нормами оснащения и зависит от типа мощности предприятия, количество работающих с учетом санитарных требований.  Достаточное количество посуды и кухонного инвентаря способствуют более четкой организации труда в цехе, сокращению потерь рабочего времени, повышению производительности труда.  Подбор кухонного инвентаря и посуды удобнее свести в (таблицу 5).  Таблица 5  Перечень принятой посуды и инвентаря для холодного цеха.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № | Наименование | Количество | | 1 | Бак для отходов | 1 | | 2 | Ведро | 2 | | 3 | Держатель для ножей | 1 | | 4 | Ножи гастрономические | 9 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 5 | Томаторезки ручные | 1 | | 6 | Яйцерезки | 1 | | 7 | Приспособление для нарезки сыра | 1 | | 8 | Ручной делитель масла | 1 | | 9 | Доска разделочная | 2 | | 10 | Доска для нарезки лимонов | 1 | | 11 | Соковыжималки ручные | 2 | | 12 | Лотки для заливных блюд | 6 | | 13 | Формы для заливных и сладких блюд | 15 | | 14 | Лопатка – нож для раскладывания заливных блюд | 2 | | 15 | Лопатка для раскладывания порционных блюд | 2 | | 16 | Вилки производственные для раскладывания блюд | 2 | | 17 | Приборы для раскладывания блюд | 4 |   2.5 Расчет рабочей силы для холодного цеха составление графика выхода на работу работников холодного цеха.    Количество работников для работы в холодном цехе определяется на основе норм времени, необходимых для приготовления блюд.  Сначала определяется количество человека – секунд затрачиваемых на изготовление одного вида блюд:  A= n\* t чел. cек  где, n – количество блюд одного наименования, которое надо приготовить;  t – Норма времени в секундах. На приготовление одного блюда.  Затем определяется суммарное количества человека – секунд, затрачиваемых, при приготовлении всех блюд.  Асум = А1 + А2+ … Аn = \* А чел.сек.  Для определения суммарных затрат труда составляется таблица 6.  Таблица 6.  Расчет общих затрат труда в холодном цехе.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование блюд | Количество блюд реализуемых за день | Норма времени,  в сек. | Затраты труда | | 1 | Винегрет овощной | 203 | 40 | 8120 | | 2 | Салат мясной | 200 | 120 | 24000 | | 3 | Салат из свежих помидоров и огурцов | 200 | 60 | 12000 | | 4 | Салат «весна» | 200 | 90 | 18000 | | 5 | Салат фруктовый коктейль | 505 | 60 | 30300 | | 6 | Напиток апельсиновый | 122 | 30 | 3660 | | 7 | Самбук абрикосовый | 300 | 50 | 15000 | | 8 | Квас хлебный | 200 | \_ | \_ |   Всего: 111080  Количество работников холодного цеха составит:  N1= где:  Тр – продолжительность рабочей смены работников, час;  число пи – коэфицент роста производительности труда;  3600 – переводной коэфицент  N1=111080/12\*1,14\*3600=2,25  Следовательно, количество работников х/ц равно 2.  Составление графика выхода на работу.    Чтобы составить график выхода на работу, нужно иметь следующие данные: количество работников, режим работы предприятия и эффективный фонд рабочего времени который каждый работник должен отработать за месяц.  Эффективный фонд рабочего времени определяется в соответствии с нормативным трудовым законодательством (40 часов в неделю).  Норматив рабочего времени за месяц определяется всегда при пятидневной рабочей недели с двумя фиксированными выходными днями.  Из дней месяца по календарю вычитают количество воскресении и понедельников, праздничные дни и оставшиеся дни умножают на 8, получают норматив рабочего времени за месяц.  Так график выхода на работу составляется на сентябрь 2010 года.  Норматив рабочего времени на сентябрь составит:  (30 – 8)\*8 = 176 часов.  Так как холодный цех организуется в столовой, работающие в две смены по 2 рабочих дня с двумя выходными днями и продолжительность рабочей смены работников холодного цеха не превышает 12 часов.  График составляется заведующей производством согласовывается с собственником, утверждается заведующим столовой за 2 – 3 дня до начала месяца вывешиваются для обозрения, чтобы каждый работник знал, в какие дни он должен работать и с какого часа по какой.  В графике указывается Ф, И, О, работников, должность, разряд, числа месяца, с какого часа по какой должны работать работники, чередование рабочих и выходных дней. Норматив времени. Планированное время.  График предложен в приложении (см. приложение Б).  2.6. Составление схемы размещения оборудования в холодном цехе.  Заданием курсовой работы на данную тему предусмотрено составление схемы размещения оборудования в цехе. Помещение холодного цеха небольшое светлое, квадратной или немного овальной формы с дверными проемами, соединяющие его с горячим цехом и раздачей. Толщина наружных стен 640 мм, внутренних 320 мм, перегородок 120 мм, ширина окон – не менее 2000 мм.  Высота цеха – 3,3 м, полы влагонепроницаемые с уклоном к трапу 0,015 м, стены облицованы нефро плиткой.  К помещению холодного цеха предъявляются всеобщие требования СанПин достаточное число холодильников, наличие хлорной извести и обработка им.  В холодном цехе выделяют три технологически линии:   1. По приготовлению холодных блюд и закусок из сырых овощей; 2. По приготовлению холодных блюд из вареных мяса, птицы, рыбы; 3. По приготовлению сладких желированных блюд и холодных напитков.   Схема размещения оборудования в холодном цехе прилагается (см. Приложение С).    2.7. Составление схемы взаимосвязи производственных помещении.  Холодный цех должен быть удобно связан с овощным цехом, с кладовой суточного запаса, с горячим цехом, моечной кухонной и столовой посуды, раздачей.  Все производственные помещения должны размещаться по ходу технологического производства и иметь кратчайшие связи.  При составлении схемы все помещения делятся на три группы:   1. Для хранения; 2. Для обработки; 3. Для приготовления готовой продукции.   Связи помещении на схеме выражены односторонними или 2 – х сторонними стрелками.  Схема взаимосвязи производственных помещений предоставлена на рис 1.  **горячи цех**  *моечная кухонной посуды моечная столовой посуды*  холодный цех  *кладовая суточного*  **овощной цех** *раздача*  *запаса*  Рис. 1. Схема взаимосвязи холодного цеха с другими помещениями.  **3. Заключение.**  Любая столовая преследует цель –хорошее обслуживание посетителей, при минимальных затратах и высокой прибыли.  Цель курсовой работы являлось раскрыть организационную работу столовой на 70 мест, организацию производства готовой продукции в холодном цехе. Расширить знания, по специальным дисциплинам используя различные информационные источники.  Задачами курсовой работы являлось:  - раскрыть характеристику столовой; - разработать производственную программу холодного цеха;  - рассчитать сырье;  - подобрать оборудования, что и было мной изучено.  Знание данной темы позволило мне изучить дополнительно специальные дисциплины и исследовать работу столовой на 70 мест средней мощности.      **Список используемой литературы.**   1. Маслов Л.А. Основы технологии приготовления пищи. М.: Экономика 1997 г. 2. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» 3. Радченко Л.А. «Организация производства предприятий общественного питания», 2000 Феникс, 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2004. 5. Справочник «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», 1999.   Приложение А.  **Сырьевая ведомость.**  Приложение Б.  **График выхода на работу.**  Приложение С.  **Схема размещения оборудования в холодном цехе.** | | | | | | | |  |  |  |
| ранемноготол120вляется  емыхикграфос с |  |
| ря |  |
|  |  |