ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

 ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

(ФГОУВПО «РГУТиС»)

Факультет туризма и гостеприимства

 Кафедра технологии и организации ресторанного и гостиничного

сервиса

**ОТЧЕТ**

**по производственной практике**

Студента(ки)\_\_Луканиной О.А..\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность 260501 Курс\_\_3\_\_\_\_\_; Группа\_ТПЗс-07-1\_

База проведения практики: Столовая при гостиничном комплексе «Ивантеевка», ООО «КОМБПИТ»

 Выполнил студент

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

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 г.

 Руководитель практики от кафедры: \_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200 г.

защищено с оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Москва 2010 г.

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Введение |  |
| 1 | Общая характеристика предприятия |  |
| 1.1 | Организационная форма хозяйствования |  |
| 1.2. | Планировка производственных помещений, характеристика здания |  |
| 1.3. | Структура и режим работы |  |
| 2. | Складская группа |  |
| 2.1 | Организация хранения |  |
| 2.2 | Холодильное оборудование |  |
| 3. | Производственная часть |  |
| 3.1. | Производственная программа столовой |  |
| 3.2. | Овощной цех |  |
| 3.3 | Мясорыбный цех |  |
| 3.4. | Горячий цех |  |
| 3.5. | Холодный цех  |  |
| 3.6. | Технологические карты и схемы |  |
| 4 | Торговая группа |  |
|  | Заключение |  |
|  | Библиографический список |  |
|  |  |  |

**Введение**

Организация питания в гостиницах - один из основных видов их доходов. Фактически каждая гостиница имеет свой ресторан или кафе, являющимися одним из подразделений гостиничного комплекса. На крайний случай, в самой гостинице или совсем рядом с ней всегда можно найти отдельное от комплекса предприятие общественного питания.

Питание в гостиницах, будь то ресторан, бар, кафе или столовая, также бывает разного уровня. Класс  определяется качеством предоставляемых услуг, а также уровнем и условиями обслуживания.

От уровня организации питания в гостиницах может зависеть выбор того или иного места проживания постояльцем. Особенно, если клиент отличается крайне взыскательным вкусом. Если питание в гостиницах осуществляется в ресторанах высшего и первого класса, следует ожидать комфорта, широкого ассортимента фирменных изделий и блюд, а также сложного приготовления напитков, для баров - набор недорогих напитков и коктейлей.

С другой стороны, класс предприятия питания должен соответствовать «звездности» гостиницы. Если это гостиница эконом класса, пансионат для гостей со средним уровнем доходов, как например, ГК «Ивантеевка» то наиболее ему будет соответствовать предприятие питания типа кафе или столовой.

Существует множество типов питания в гостиницах. Ниже представлены несколько вариантов.

ОВ, NA (only bad) - без питания .

Питание по меню – у вас есть выбор ограниченного числа блюд из меню

BB (bed & breakfast) - в стоимость проживания включен только завтрак (шведский стол); дополнительное питание происходит за отдельную плату в ресторанах и барах отеля.

HB (half board) – полупансион - в стоимость проживания включен завтрак и ужин (шведский стол).

 FB (full board) - полный пансион - завтрак, обед и ужин (шведский стол)

ALL, Al (all inclusive) - завтрак, обед и ужин (шведский стол); в течение дня постояльцам предлагаются напитки (местного производства (безалкогольные и алкогольные) в неограниченном количестве.

 Continental Breakfast - континентальный завтрак – в стоимость проживания включен легкий завтрак, который обычно состоит из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.

English Breakfast - английский завтрак - полный завтрак, обычно включает сок, яичницу, тосты, масло, джем и кофе или чай.

В последние годы ресторанный бизнес привлекает все больше инвесторов, поскольку в связи с ростом благосостояния населения рынок является достаточно перспективным.

Развитие рынка активнее идет в регионах. Все большую долю среди открывающихся ресторанов стали занимать необычные ранее для нашей страны кофейни, пиццерии, японские суши-бары и другие заведения. Успех в конкурентной борьбе во многом зависит от месторасположения, ценовой политики, концепции и квалификации предприятия. Основной рост оборота приходится на сегмент "быстрого питания" наиболее доступный по ценам - и различные демократичные форматы в среднем ценовом сегменте.

До начала мирового финансового кризиса, развитие рынка общественного питания шло высокими темпами. Кроме того, в сравнении с населением других стран, россияне тратят на питание вне дома незначительную часть своих доходов, что дает повод экспертам говорить о том, что рынок в России еще не насыщен и на нем есть еще достаточно места для большого количества участников.

* 1. **1. Общая характеристика предприятия**

Одним из структурных подразделений ООО «КОМБПИТ» является предприятие питания- столовая Гостиничного комплекса «Ивантеевка» **Адрес:** 141280, Московская обл, г. Ивантеевка, Санаторный проезд д.12. Телефон (496) 536-8896.

Гостиничный комплекс расположен в 15 км от МКАД по Ярославскому шоссе в г. Ивантеевка в сосновой лесополосе, на земельном участке 0,9ГА. Вблизи протекает река Уча. Территория комплекса огорожена, находится под охраной. Рекомендуется для любых организованных групп (школьных, студенческих, корпоративных). Для проведения спортивных или корпоративных мероприятий есть всё необходимое плюс невысокая цена.
Используется как гостиница на 300 мест и образовательный комплекс, дополнительное использование - проведение семинаров, конференций, корпоративов. Размещен в 5-этажном корпусе общежития гостиничного типа проекта 80-х годов.

**Инфраструктура:** буфет-бар, бильярд, сауна, спортивный зал, кинозал, конференц-зал (на 300 человек), учебные классы, площадка для приготовления шашлыка с мангалом, автостоянка.

Питание организовано как полный пансион, входящий в стоимость путевки (трехразовое ) или по меню за наличный расчет.

На 1-м этаже корпуса гостиницы расположена столовая с обеденным залом 200 кв. м., стилистика оформления в духе  СССР. Уютные столики для приема пищи. Разнообразное меню за приемлемые цены, трехразовое питание от 360 рублей.  В зале столовой можно организовать проведения праздников, свадеб, банкетов, юбилеев. Кроме того в корпусе расположены буфет-бар площадью 36,9 кв.м., в котором бармен предложит ассортимент прохладительных, алкогольных напитков, закуски. Там же расположен малый банкетный зал, общей площадью 50 кв.м.

Рисунок 1 – Интерьер столовой ГК «Ивантеевка»

* 1. **Организационная форма хозяйствования**

Общество с ограниченной ответственностью «КОМБПИТ»учреждено и функционирует в соответствии с ГК РФ и Федеральным законом от 8 февраля 1998 г. № 8 – ФЗ “Об обществах с ограниченной ответственностью”. Обществом с ограниченной ответственностью (далее общество) признается созданное одним или несколькими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров.

Участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Участники общества, внесшие вклады в уставный капитал общества не полностью, несут солидарную ответственность по его обязательствам в пределах стоимости с неоплаченной стоимости вклада каждого участника общества.

Участниками ООО «Компит» являются физические лица. Максимальное число участников не должно быть более 50 человек. В случае превышения этого предела численности общества в течение года должно быть преобразовано в открытое акционерное общество или в производственный кооператив.

Владельцами ГК «Ивантеевка» является группа лиц, вложивших деньги в его реконструкцию и развитие. Руководитель столовой в лице директора нанят по контракту. Контрактное управление – это письменное соглашение между владельцами столовой и компанией, специализирующейся на управлении.

Структура управления в столовой линейно – функциональная. При такой структуре управления всю полноту власти берет на себя линейный руководитель, возглавляющий определенный коллектив.

**1.2. Планировка производственных помещений, характеристика здания**

Предприятие общественного питания –столовая -размещается в отдельно стоящем 5-этажном здании на первом этаже, рис.2.

Рисунок 2- здание ГК «Ивантеевка»

 Высота 1-го надземного этажа здания составляет 3,3 м. В здании предприятия располагается загрузочная для транспортировки продуктов в кладовые. Также в здании помимо главного входа имеется вход с боковой части для персонала, он располагается с учетом возможности использования для эвакуации посетителей на случай возникновения пожара.

Конструктивная система здания – с неполным каркасом. Несущая способность обеспечивается сеткой колонн сечением 510 х 510 мм. Наружные несущие стены выполнены из кирпича глиняного обыкновенного пластического прессования =1800 кг/м3 на растворе М-50 δ = 510 мм (2 кирпича).

Перегородки в здании выполнены: в сухих помещениях – из водоустойчивых гипсовых плит толщиной 10 см, в помещениях с влажным и мокрым режимом:

а) из полнотелых керамических камней толщиной 9 см.;

б) из кирпича глиняного обыкновенного толщиной 12,25 см.;

в) из стеклоблоков толщиной 9,8 см.

Толщина кирпичных перегородок принимается: между санузлами и производственными помещениями 25 см, в остальных случаях 12 см.

Утеплитель для покрытия – пенобетонные плиты, керамзит. Для стен вентустановок – пенобетонные плиты, жесткие минераловатные плиты с цементной штукатуркой по металлической сетке.

Естественное освещение предприятия обеспечивается окнами размером 2,5 м и 1,5 м. Окна имеют фрамуги для естественного проветривания.

 Входные двери для посетителей двустворчатые, шириной 1400 мм и высотой 2300мм, выполнены из полупластика.

Отделка стен и потолков производственных помещений выполнена путем трехслойного покрытия масляными красками. Во всех цехах, а также в помещениях с высокой относительной влажностью воздуха (моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары, моечной столовой посуды и сервизной), стены покрыты глазурованной керамической плиткой на высоту 1,8 м от пола. Полы обладают высокой прочностью при соприкосновении (ударе) с другими материалами и покрыты метлахской плиткой.

Стены обеденного зала покрыты декоративными штукатурными растворами.

Проектируемое здание выполнено с учетом I, II степени огнестойкости.

Планировка производственных помещений столовой соответствует полному технологическому циклу, обеспечивающему работу как на сырье, так и на полуфабрикатах. Основное производство представлено овощным, мясорыбным, горячим и холодным цехами. Полный перечень помещений столовой приведен в табл.1.1., а план схема на рис.3.

Таблица 1.1- Сводная таблица помещений

|  |  |
| --- | --- |
| Назначение | площадь |
| 1 | 2 |
| **Помещения для потребителей** |  |
| Зал столовой  | 201 |
| Малый банкетный зал | 50 |
| Буфет-бар | 36,9 |
| гардероб | 12 |
| Туалетная | 12 |
| **Итого:** | **365,9** |
| **Производственные помещения** |  |
| -Помещение зав. производством | 12,6 |
| -Горячий цех | 60,7 |
| -Холодный цех | 14,0 |
| Овощной цех | 22,0 |
| Мясорыбный цех | 17,4 |
| -Моечная столовой посуды | 13,8 |
| -Моечная кухонной посуды | 13,8 |
| Сервизная | 11,0 |
| **Итого:** | **164,3** |
| **Складские помещения** |  |
| Загрузочная | 12,0 |

Продолжение таблицы 1.1

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Помещение охлаждаемых камер | 15 |
| -Моечная кладовая оборотной тары (6) | 2,0 |
| -Кладовая инвентаря (5) | 2,0 |
| Кладовая сухих продуктов | 11,0 |
| Помещение кладовщика (4) | 3,0 |
| **Итого:** | **45** |
| **Служебные и бытовые помещения** |  |
| -Гардероб для персонала | 14,0 |
| -Туалеты и душевая персонала | 16,0 |

**1.3. Структура и режим работы**

Производство предприятия обеспечивает продукцией собственного производства зал столовой, банкетный зал в случае проведения банкетов и реализацию закусок в буфет-баре.

Столовая работает ежедневно. Зал для потребителей открыт на завтрак с 800 до 900, обед с 1230 до 1500 и ужин 1800 - 2000.

Буфет-бар открыт для гостей с 12 до 23 час.

Производственный персонал работает по графику 6ти и 7ми часовых смен, первую смену с 7 до 14 и вторую с 14 до 20.

Торговый зал столовой площадью 201 кв.м рассчитан на 100 мест, что несколько превышает рекомендуемый норматив, но создает дополнительный комфорт для потребителей. Загруженность зала зависит от числа гостей в гостинице и обычно не превышает 80%. При полном заселении гостиницы столовая обслуживает в среднем 800 потребителей в день.

Форма обслуживания – официантами, учет по визиткам гостей оплативших полный пансион, с предложением двух вариантов комплексных обедов завтраком и ужинов. Для других гостей – оплата наличными официанту со свободным выбором блюд.

**2. Складская группа**

 **2.1 Организация хранения**

 Складские помещения на предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компоновка складских помещений в ресторане произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

 Загрузочная представляет собой тамбур, в котором установлены два подтоварника, напольные весы и грузовая ручная тележка. С момента привоза продукции кладовщик несет полную ответственность за количество и качество принятых им товаров. Он обеспечивает соблюдение правил хранения запасов, учет и контроль хранимого товара, правильное их расходование (отпуск).

Бакалея, сухие продукты хранятся в кладовой сухих и сыпучих продуктов на металлических стеллажах. Там же находится хлебный шкаф. Температура в кладовой комнатная.

Корнеплоды ( картофель, свекла и морковь) непосредственно из загрузочной транспортируют в овощной цех, где установлены 2 металлических ларя, объемом 0,5 м3. Корнеплоды в столовую поставляют на срок не более 1 недели.

Рыбу и мясо крупнокусковыми полуфабрикатами как замороженные, так и охлажденные из загрузочной отправляют в помещение охлаждаемых камер, где размещены две охлаждаемые камеры и низкотемпературный холодильный шкаф (морозильник).

 На суточную потребность в продуктах, необходимых для изготовления продукции выписывается «Требование на получение продуктов и сырья из кладовой».(Форма №ОП-3) Указанное требование составляется в одном экземпляре, в обязательном порядке, заверяется подписью заведующего производством и утверждается руководителем столовой. Затем на основании требований в кладовую выписывается накладная на отпуск продуктов и сырья (форма №ОП-4), применяемая для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации общепита в производство. Составляется накладная в двух экземплярах, один из которых остается у материально-ответственного лица предприятия общественного питания, а второй вместе с товарным отчетом (форма №ОП-14) сдается в бухгалтерскую службу. Подписывается накладная на отпуск товара материально-ответственным лицом и утверждается руководителем.

В складских помещениях предприятия проводится ежедневная уборка, а раз в месяц и генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств. Ответственность за соблюдение санитарных норм и условий хранения возложены на кладовщика.

**2.2. Холодильное оборудование**

В помещении охлаждаемых камер смонтированы две холодильных камеры ”POLAIR” Стандарт КХН-80 и шкаф низкотемпературный *POLAIR* Standart, двухдверный, объемом1400 л. CB114-S.

# Габариты камеры 1360х1360х2200 мм , полезный объем 2.94 м3. Каждая камера снабжена моноблоком минус5...+10, POLAIR Стандарт MM 109 /SF.

Холодильные камеры – это устройство для заморозки и хранения различных пищевых продуктов. По сути, холодильные камеры представляют собой холодильные помещения различного объема, формы и холодопроизводительности. Обычно, это сборные модульные системы из сэндвич-панелей различной толщины, в зависимости от требуемого температурного режима, которые легко соединяются между собой с помощью профилей специальной конструкции. Холодильные камеры ПОЛАИР состоят из сэндвич-панелей, заполненных толстым слоем пенополиуретана, которые могут быть 80мм и 100 мм толщиной. Профили имеют конструкцию крепления «шип-паз». Внутренний объем стандартных камер составляет от 3 м3 до 150 м3, но при необходимости их размер может быть значительно увеличен, а форма варьируется в соответствии с потребностями заказчика.

 Моноблок состоит из наружной части – «компрессорно-конденсаторный агрегат», и внутренней части – «воздухоохладитель». Наружная и внутренняя части холодильной машины соединены теплоизоляционной прокладкой, из пенополиуретана.  Среднетемпературный моноблок типа «**ММ**» предназначен для поддерживания в камере температуры от -10 до +10°С, Напряжение электрической сети -220 В  и -380 В .

Внешний вид системы представлен на рис.4

Рисунок 4 – Холодильная камера с моноблоком.

В нашей столовой одна камера предназначена для хранения охлажденных мяса и рыбы, вторая для молочно-жировых продуктов. Внутри камер установлены по два 5-ти уровневых стеллажа СМ-10/5Н-430. Хранение мяса и рыбы проводится на разных стеллажах при температуре 0-2 гр.С.

Замороженное мясо и рыба, а также полуфабрикаты глубокой заморозки хранятся в шкафу низкотемпературном при минус 18 гр.С.

**3. Производственная часть**

**3.1. Производственная программа столовой**

Среднее число потребителей в день составляет 800 человек. При этом ассортимент блюд складывается из:

Холодные закуски и салаты -800 блюд

Супы -300

Основные горячие блюда с гарниром -800

Горячие напитки-600

Покупные напитки -300
Пример меню для потребителей приведен ниже.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **комплексное меню** **по столовой ООО " УНК Комбпит**" |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |   | ***завтрак*** |   |  |  |
|  | 125 | Йогурт | 17-00 |  |  |
|  | 30/25 | Бутерброд с колбасой в/к | 19-10 |  |  |
|  | 15 | Масло сливочое | 7-50 |  |  |
|  | 115/5 | Омлет с сыром | 32-50 |  |  |
|  | 200/15 | Чай, сахар  | 6-00 |  |  |
|  | 33 | Хлеб ржаной | 1-60 |  |  |
|  |   | **итого:** | **83-70** |  |  |
|  |   | ***обед*** |   |  |  |
|  | 100 | Салат столичный | 30-00 |  |  |
|  | 17,5/250/10 | Суп рассольник с мясом и сметанной | 22-60 |  |  |
|  | 150 | Свинина запеченная  | 65-00 |  |  |
|  | 200 | Картофельное пюре | 12-00 |  |  |
|  | 200 | Сок  | 21-00 |  |  |
|  | 1 шт. | Фрукт  | 30-00 |  |  |
|  | 66/25 | Хлеб ржаной, пшеничный | 5-20 |  |  |
|  |   | **итого:** | **185-80** |  |  |
|  |   | ***ужин***  |   |  |  |
|  | 100 | Салат с крабовыми палочками | 21-00 |  |  |
|  | 100/5 | Шницель натуральный рубленый | 37-20 |  |  |
|  | 200 | Каша гречневая  | 7-70 |  |  |
|  | 200/15 | Чай, сахар  | 6-00 |  |  |
|  | 1шт. | Круассан | 15-00 |  |  |
|  | 33/25 | Хлеб ржаной, пшеничный | 3-60 |  |  |
|  |   | **итого:** | **90-50** |  |  |
|  | **Всего:** |   | **360-00** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Производственной программой предприятия можно считать План- меню, которое ежедневно рассчитывает зав. производством, исходя из ожидаемого числа потребителей и товарного запаса на складе. При этом учитываются два варианта комплексного меню и блюд для свободного выбора. План-меню составляется по Унифицированной форме N ОП-2.

*Унифицированная форма N ОП-2*
*Утверждена постановлением Госкомстата*
*России от 25.12.98 N 132*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |   |   |   | Код |
|  |   |   | Форма по ОКУД |   | 0330502 |
| *ООО «КОМБПИТ»* |   | по ОКПО |   |   |
| организация |   |   |   |
| Столовая ГК «Ивантеевка»  |   |
| структурное подразделение |   | **ГРН:** 2085038093468  |
| Вид деятельности по ОКДП |   |
|   |   |   | Вид операции |   |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |   |   | УТВЕРЖДАЮРуководитель |
|   |   |   |   | *Директор столовой* |
|   |   |   |   | должность |
|   |   |   |   | *Савинова О.П.* |
|   |   | подпись"\_\_\_\_\_\_\_" |   | расшифровка подписи"\_\_\_\_" \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер документа | Дата составления |
|   | *120710*  | 12.07.10  |

**ПЛАН-МЕНЮ
на "\_\_***12***\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_***июля***\_\_\_\_\_\_\_\_***2010***\_г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер по порядку | Блюдо и гарнир | Количество | Цена продажи, руб.коп. | Сумма, руб.коп. |
| наименование и краткая характеристика блюд | код | номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП | выход одного блюда, г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | *Бутерброд с колбасой в/к* |  |  | *30/25* | *180* | *19-10* | *3438* |
|  | *Бутерброд с творогом и изюмом* |  | *3* | *20/4/25* | *120* | *17-40* | *2088* |
|  | *Салат столичный* |  | *54* | *100* | *160* | *30-00* | *4800* |
|  | *Салат с крабовыми палочками* |  | *ТТК3* | *100* | *140* | *21-00* | *2940* |
|  | *Салат «Ивантевский»* |  | *ТТК 7* | *120* | *130* | *32-10* | *4173* |
|  | *Салат «Летний»* |  | *25* | *150* | *170* | *25-00* | *4250* |
|  | *Суп рассольник с мясом и сметанной* |  | *132* | *17,5/250**/10* | *80* | *22-60* | *1808* |
|  | *Окрошка мясная* |  | *185* | *25/250* | *220* | *24-00* | *5280* |
|  | *Свинина запеченная* |  | *433* | *150* | *160* | *65-00* | *10400* |
|  | *Перец фаршированный* |  | *437* | *194* | *140* | *42-50* | *5950* |
|  | *Шницель натуральный рубленный* |  | *413* | *100/5* | *75* | *37-20* | *2790* |
|  | *Куриная грудка по «Ивантеевс-**ки»* |  | *ТТК 12* | *110/25* | *125* | *62-50* | *7812,50* |
|  | *Картофельное пюре* |  | *472* | *200* | *75* | *12-00* | *900* |
|  | *Картофель фри* |  | *475* | *150* | *205* | *21-00* | *4305* |
|  | *Каша гречневая* |  | *463* | *200* | *85* | *7-00* | *580* |
|  | *Омлет с сыром* |  | *285* | *115/5* | *150* | *32-50* | *4875* |
|  | *Запеканка из творога* |  | *297* | *150/25* | *150* | *33-00* | *4950* |
|  | *Йогурт* |  | *645* | *125* | *180* | *17-00* | *3060* |
|  | *Ряженка* |  | *645* | *125* | *120* | *14-00* | *1680* |
|  | *Чай с сахаром* |  | *628* | *200/15* | *280* | *6-00* | *1680* |
|  | *Какао с молоком сгущенным* |  | *643* | *200* | *220* | *10-00* | *2200* |
|  | *Сок* |  |  | *200* | *150* | *21-00* | *3150* |
|  | *Компот из свежих плодов* |  | *585* | *200* | *150* | *17--00* | *2550* |
|  | *Круассан* |  |  | *70* | *300* | *15-00* | *4500* |
|  | *Хлеб рж, пшен* |  |  | *33/25* | *800* | *3-60* | *2880* |
|   |   |   |   |   |   | Итого | 82713  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заведующий производством |   |   |   | *Луканина*  |
|   |   | подпись |   | расшифровка подписи |

План-меню является основанием для разработки производственных заданий каждого из цехов.

 **3.2 Овощной цех**

В овощном цехе столовой производится мойка, очистка, нарезка овощей, корнеплодов; мойка, зачистка и сортировка зелени. Полуфабрикаты, полученные в овощном цеху, в гастроемкостях переносят в горячий и холодный цеха, которые расположены напротив через коридор от овощного цеха.

В овощном цехе организованно три участка: для корнеплодов, для овощей и для зелени. Производственную программу цеха выполняют 2 коренщицы в первую смену.

Оборудование цеха:

- Стол производственный открытый пристенный с задним бортом СО-12/7БН-430, 2шт

- Ванна моечная односекционная с цельнотянутой емкостью, с рабочей поверхностью, левая ВВ1/553Л-10/7БН. Размер емкости 500 х 500 х 300-2шт.

- Сборник отходов. Бак объемом 60 л -2шт.

- Ларь для хранения картофеля ЛХК. Крашенный металл – 2шт.

- Машина резательная МПР-350М, Торгмаш РПУП.

- Картофелечистка МОК 150. Разовая загрузка 7 кг. Мощность 0,75кВт. Торгмаш РПУП г.Барановичи.

- Весы электронные CAS AD-5 Корея предел взвеш.5кг, поверочное деление 1г, платформа 340х215.

 **3.3. Мясорыбный цех**

В цех столовой сырье поступает в виде: говядина, свинина блоки замороженные, полуфабрикаты крупнокусковые; рыба охлажденная или замороженная необработанная.

 Для обработки мяса, рыбы и птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Нормы длины рабочего стола на одного работника в мясорыбном цехе столовой приняты 1.3 м на работника.

 Для размораживания субпродуктов и рыбы предусмотрены раздельные столы и ванны для вымачивания в холодной воде. Размораживание мяса проводится на рабочем столе на воздухе.

Из механического оборудования в цехе используется только электромясорубка

для приготовления котлетной массы. Обеспечение цеха средствами механизации нельзя признать удовлетворительным.

 В цехе работают по 1 повару 3 разряда в смену.

 Оборудование цеха:

- Стол производственный открытый островной СО-4/7Н-430. Нижняя связка.

Столешница и профиль из нерж. стали AISI-430.

- Стол производственный открытый пристенный с задним бортом СО-7/7БН-430.

Столешница и профиль из нерж. стали AISI-430.

- Мясорубка электрическая МИМ-80. Торгмаш РПУП Корпус нержав. сталь. Мощность 0,8кВт. Производительность 120 кг/ч.

- Сборник отходов. Бак объемом 60 л -2шт.

- Рукомойник пристенный Р2. Локтевой смеситель.

- Шкаф холодильный Standard Артикул: CM105-S, 500 л.

- Ванна моечная односекционная с цельнотянутой емкостью, с рабочей поверхностью, левая ВВ1/553Л-10/7БН. Размер емкости 500 х 500 х 300-2шт.

- Весы электронные CAS AD-5 Корея предел взвеш.5кг.

 **3.4. Горячий цех**

*Горячий цех* занимает в ресторане центральное место и является основным цехом, в котором завершается технологический процесс пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Цех имеет удобную связь с холодным цехом и моечной кухонной посуды. Стол-мармит с четырьмя дверками служит для раздачи первых и вторых горячих блюд. Из вспомогательного оборудования установлены стойка раздаточная, столы производственные, ванна моечная, раковина для мытья рук, стол для установки средств малой механизации. Для суточного хранения мясных и овощных полуфабрикатов в горячем цехе установлены два шкафа холодильных. Горячий цех оснащен современным оборудованием: плитами электрическими, пароконвектоматом, грилем, электрическим кипятильником, котлом электрическим. В цехе организованы рабочие места для: варки супов и гарниров, приготовления основных мясных и рыбных блюд, приготовления горячих напитков и повара на раздаче, который порционирует блюда и отдает их официантам.

План расстановки оборудования горячего цеха приведен на рис.5, а перечень оборудования в табл.3.1

Таблица 3.1 – Оборудование горячего цеха

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № поз на пл. | Наименование | Габариты | Кол-во.  | Цена | Сумма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Плита электрическая, 4 конф с жарочным шкафом. ЭПК-47ЖШ. 4 конфорки квадратные, образующие сплошную поверхность. Площадь жарочной поверхности не менее 0,36м2 | 800/760/850  | 2 – ГЦ\* | 35 000 | 70 000 |
| 2 | Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40. Диапазон регулировки температуры: от 20 до 275 градусов. Объем до 40 л | 800/860/940 | 1 - ГЦ | 45 000 | 45 000 |
| 3 | Сборник отходов. Бак объемом не менее 60 л |  | 2 | 1 000 | 8 000 |
| 4 | Фритюрница ФЭС-4/7Н 1 ванна13 л. Мощность 6кВт. Напольная. Производитель «Рада | 400х700(740)х860(955) | 1 - ГЦ | 31 900 | 31 900 |
| 5 | Аппарат контактной обработки АКО-40Н настольн., жарочная поверхность+ Модуль нижний МН-02 одиночный  | 800х700х860 | 1 - ГЦ | 42 000 | 42 000 |
| 6 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП100-8/7Н Рада. С косвенным нагревом без опрокидывания чаши. Ток 3-х фазный, 380 В , 15 кВт.  | 800х700(740)х860(955) | 1 - ГЦ | 89 000 | 89 000 |
| 7 | Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ВМ | 905х795х710 | 1 - ГЦ | 119 000 | 119 000 |
|  | Подставка под пароконвектомат ПК-6М | 900х680х850 | 1 - ГЦ | 5000 | 5 000 |
| 8 | Мармит электрический вторых блюд МЭВС-8/7Н Рада GN1/1-1 GN1/3-3 | 800х700х905 | 2- ГЦ | 38 500 | 77 000 |
| 9 | Рабочая поверхность РП- 4/7Н. Рада. С выдвижным ящиком и шкафом для кухонного инвентаря | 400х700х860 | 6 - ГЦ | 14 000 | 84 000 |
| 10 | Шкаф холодильный Standard Артикул: CM105-S, 500 л | 697х2028х620 мм | 1. - ГЦ
 | 28 000 | 112 000 |

Продолжение табл. 3.1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 11 | Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н (400х600). Рада. Шпилька разборная, предназначены для хранения и перемещения на предприятиях общественного питания подносов, гастроемкостей, кондитерских листов и противней размером 600х400. 12 уровней. Профиль из нерж. стали AISI-304 .  | 500х610х1700 | 2 – ГЦ | 18150 | 111 000 |
| 12 | Стеллаж кухонный модульный со сплошными полками. СМ-12/5Н-430. Каркас – профиль 25х25 мм. из нержавеющей стали AISI 4304 сплошные полки – нержавеющая сталь AISI 304. Нагрузка на полку 100 кг | 1200х500х1850 | 2 – ГЦ | 13 000 | 247 000 |
| 13 | Стол производственный открытый пристенный с задним бортом СО-7/7БН-430. Нижняя связка.Столешница и профиль из нерж. стали AISI-430 | 700х700х870 | 1 – ГЦ | 5600 | 44 800 |
| 14 | Стол производственный открытый пристенный с задним бортом СО-12/7БН-430. Нижняя связка.Столешница и профиль из нерж. стали AISI-430 | 1200х700х870 | 4 – ГЦ | 7100 | 92 300 |
| 15 | Рукомойник пристенный Р2. Локтевой смеситель . Нержав. сталь. | 500х500х162 | 1 – ГЦ | 9400 | 47 000 |
| 16 | Ванна моечная односекционная с цельнотянутой емкостью, с рабочей поверхностью, левая ВВ1/553Л-10/7БН. Правая ВВ1/553П-10/7БНРазмер емкости 500 х 500 х 300 | 1000 х 700 х 870 | 2 – ГЦ | 12 700 | 101 600 |
| 17 | Полки настенные с дверцами-купе ПК-8/4Н. нержав. сталь. Нагрузка не менее 60 кг | 800x400x600  | 2 – ГЦ | 8 700 | 52 200 |
| 18 | Стол производственный открытый пристенный с задним бортом СО-15/7БН-430. Нижняя связка.Столешница и профиль из нерж. стали AISI-430 | 1500х700х870 | 2 – ГЦ | 7 900 | 15 800 |
| 19 | Машина протирочно-резательная МПР-350М-01 Торгмаш РПУП г.Барановичи =Ярстрой=Диасст Оборудование. Для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов. 380В, 0.75кВт, | 600х340 х650 | 1 - ГЦ | 18 400 | 18 400 |

Оборудование в цехе расставлено комбинированным способом, сочетающим островной и пристенный. В центре помещения размещено основное тепловое оборудование над которым установлен зонт вытяжной

**3.5. Холодный цех**

Холодный цехпредназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех располагается рядом с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов для последующего приготовления холодных блюд, а также с торговым залом и моечной кухонной посуды.

Рабочие места поваров в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Выделяются линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов, нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, приготовления заливных блюд.

В цехе установлено механическое оборудование: слайсер, блендер, холодильный шкаф, морозильный ларь. Кроме ме­ханического оборудования в цехе установлены моечная ванна, раковина для мытья рук, произ­водственные столы, стол для установки средств малой механизации, центрифуга для салата.

 Порционирование блюд, их хранение и раздача официантам проводятся на столе охлаждаемом. Стол охлаждаемый ПХС-1-300М, корпус - нержавеющая сталь. Охлаждаемая столешница. Температурный режим охлаждаемой поверхности от +5 до +8 градусов, внутреннего объема от 0 до +7 градусов.

**3.6. Технологические карты и схемы**

На все блюда, вырабатываемые столовой составлены технологические карты, а на блюда, которых нет в сборнике рецептур, разработаны и утверждены технико-технологические карты и технологические схемы. Примеры их оформления представлены ниже.

 УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР столовой

 *Савинова О.П.*

(подпись) (Ф.И.О)
" 26 " Декабря 2009года

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22**

**Салат «Ивантеевский»**

(наименование блюда)

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

Салат «Ивантеевский» вырабатываемое в столовой ООО «КОМБПИТ »

**2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

Для приготовления используют следующее сырье:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Филе курицы копченой |  |
| 2 | Картофель продовольственный |  |
| 3 | Огурцы свежие |  |
| 4 | Капуста цветная свежая |  |
| 5 | Помидоры свежие |  |
| 6 | Корень сельдерея |  |
| 7 | Фасоль стручковая консервированная |  |
| 8 | Спаржа |  |
| 9 | Шампиньоны консервированные |  |
| 10 | Майонез |  |
| 11 | Горошек зеленый консервированный |  |

Допускается использование импортных аналогов сырья, соответствующие ГОСТу

Сырье, используемое для приготовления блюда, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и удостоверения качества.

**3. РЕЦЕПТУРА**

Рецептура блюда Салат **«Ивантеевский»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Масса Брутто (г) | Масса Нетто (г) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Филе курицы копченой | 115 | 115 |
| 2 | Картофель | 27 | 20 |
| 3 | Огурцы свежие | 13 | 10 |
| 4 | Капуста цветная свежая | 21 | 11 |
| 5 | Помидоры свежие | 18 | 15 |
| 6 | Корень сельдерея | 6 | 5 |
| 7 | Фасоль стручковая консервированная | 8 | 5 |
| 8 | Спаржа | 23 | 17 |
| 9 | Шампиньоны консервированные | 15 | 12 |
| 10 | Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 |
| 11 | Майонз | 10 | 10 |
| Выход готового блюда (1 порция) 230 |

1. Технологический процесс

Филе курицы, вареный картофель, свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками, сельдерей соломкой. Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, а спаржу нарезают на кусочки длиной 2-3 см. Часть нарезанных овощей и мякоть индейки заправляют майонезом, оформляют кусочками индейки и оставшимися овощами.

1. Оформление, подача, реализация и хранение
	1. Выкладываем на тарелку салат и украшают овощами.
	2. Температура подачи блюда – 15°С.
	3. Срок реализации при хранении на охлаждаемом столе при температуре 15°С не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.
2. Показатели качества и безопасности
	1. Органолептические показатели:

|  |  |
| --- | --- |
| Внешний вид | Салат выглядит красиво и аппетитно. |
| Консистенция | птицы и овощей мягкая |
| Цвет | Входящих продуктов |
| Вкус | Присущий продуктам |
| Запах | Аромат копченой птицы и свежих овощей  |

* 1. Физико – химические показатели

|  |  |
| --- | --- |
| Массовая доля сухих веществ, в % (не менее) | 29 |
| Массовая доля жира, в % (не менее) | 6 |
| Массовая доля соли, в % (не более) | 1 |

1. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность (ккал) |
| 29.1 | 11.9 | 48.8 | 375 |

**Технологическая схема приготовления блюда салат «Ивантеевский»**

Огурцы свежие

Сельдерей свежий

Курица копченая

Томаты свежие

Картофель свежий

Спаржа свежая

Цветная капуста

п/омпанское п/с.

п/омпанское п/с.

Оформить

соединить

Нарезать ломтиками

Отварить 30 минут

Нарезать ломтиками

п/омпанское п/с.

п/омпанское п/с.

п/омпанское п/с.

п/омпанское п/с.

Нарезать ломтиками

Нарезать ломтиками

Нарезать ломтиками

Отварить 5 минут

Нарезать ломтиками

майонез

Отдача

Отварить 15 минут

Разделить на соцветия

Рисунок 4 - **Технологическая схема приготовления блюда салат «Ивантеевский»**

**4. Торговая группа**

 К торговой группе помещений столовой относятся зал для потребителей, гардероб и туалетная для посетителей.

Торговый зал столовой площадью 201 кв.м рассчитан на 100 мест, что несколько превышает рекомендуемый норматив, но создает дополнительный комфорт для потребителей. В зале установлены 20 4-х местных столов и 10 двухместных. ширина основных проходов в зале составляет 1,4 м, дополнительные для распределения потока посетителей 1,2 м, для подхода к отдельным местам -1м. По правой части зала создан проход шириной 1,5 м для движения гостей бара.

К торговым работникам столовой относятся администратор, официанты, гардеробщик и кассир. Форма обслуживания – официантами, учет по визиткам гостей оплативших полный пансион, с предложением двух вариантов комплексных обедов завтраком и ужинов. Для других гостей – оплата наличными официанту со свободным выбором блюд. Учитывая, что основная часть заказов - комлексы, каждый официант обслуживает 10 столиков. Одновременно в зале работают 3 официанта. Столовая работает ежедневно. Зал для потребителей открыт на завтрак с 800 до 900, обед с 1230 до 1500 и ужин 1800 - 2000. Учитывая общую продолжительность обслуживания в 5,5 час, официанты работают по скользящему графику 5 через 1 день.

 Стилистика оформления столовой выдержано в духе  СССР. Столы выполнены из дерева, покрытые светлыми скатертями, стулья также из дерева, с мягкой обивкой бежевого цвета. Барные табуреты также как и стулья из дерева с мягкой обивкой, сделанные в произвольной форме дополняют интерьер барной стойки. Форма официантов также классическая: белый верх и черный низ.

 Обслуживание проводится без предварительной сервировки за исключением столовых приборов и салфеток. Обычно официант, пользуясь тележкой подает сразу на несколько столиков потребителей закуски, первые блюда и т.д.

 Гости, оплатившие полный пансион, предъявляют официанту визитную карточку гостя с электронно-магнитным стикером, информацию с которого официант фиксирует считывающим прибором. Другие потребители после выполнения заказа рассчитываются наличными.

**Заключение**

 В ходе производственной практики в столовой ООО «КОМБПИТ» гостиничный комплекс «Ивантеевка» я расширила свои навыки практической и организаторской работы на предприятиях общественного питания.

 В течение 3-х недель мной выполнено:

 - изучен технологический процесс производства столовой и особенности работы отдельных цехов и участков;

 - получены практические навыки приготовления сложных блюд готовой продукции;

 - выполнено дополнительное задание руководителя практики- углубленное изучение применяемого в столовой холодильного оборудования;

 - освоены приемы работы и эксплуатации овощепротирочной машины МПР-350М-01;

 - изучены основные правила охраны труда в общественном питании.

Выводы по организации и технологии производства столовой:

 По типу, ассортименту продукции, интересам потребителей и архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий, она удовлетворяет требованиям ГОСТА Р 50762— 2007.

Основными потребителями столовой являются гости ГК «Ивантеевка», поэтому можно предполагать, что и дальше столовая будет иметь надежный рынок сбыта.

В горячем цехе столовой используется современное тепловое оборудование, обеспечивающее качественное приготовление продукции.

В то же время в овощном и мясорыбном цеху уровень механизации крайне низок. Не используется такое оборудование как ленточные пилы, куттеры, волчки и т.п.

**Библиографический список**

1. ГОСТ Р 50762— 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
2. Субботина Е.В. Султаева Н.Л. Методические указания по организации и проведению производственной практики. РГУТиС, 2009
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03.-М.: Минздрав России, 2003. —24 с.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.21078-2001. М.: Минздрав РФ, 2001.-26 с.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям об­щественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про­дуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079—01. — М.: Минздрав РФ, 2001.-72 с.
6. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Ю. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2006.-247с.
7. Нормативные документы по ресторанному бизнесу. Справочник. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 247 с.