**6 Технологический раздел**

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*92*

**6.1 Особенности технологии блюд для детского питания**

Приготовление пищи для детей имеет ряд особенностей, начиная с подбора сырья и заканчивая подачей готовых блюд. Для приготовления пищи необходимо использовать только абсолютно свежие высококачественные продукты. Повышенные требования к качеству сырья объясняется особенностями детского организма, более чувствительного к внешним воздействиям по сравнению с организмом взрослого человека.

Для приготовления блюд не рекомендуется использовать гидрогенезированные жиры (маргарин, комбижиры), ограничивается применение грубых жиров (баранье, говяжье сало). Из мяса предпочтение отдают говядине, телятине, птице. Свинина и баранина должны быть нежирными. Мясо и рыбу готовят в основном на пару, варят, тушат, запекают, обжарку продуктов следует ограничивать. Из рациона исключаются острые и жидкие солянки, борщи с добавлением уксуса, рассольники готовят не очень острыми, масса одной порции не должна превышать трехсот грамм. В питании детей не используется красный соус с добавлением острых приправ (хрен, горчица). Рекомендуются соус белый, сметанный, молочный, томатный. В рацион не включают свинокопчености, колбасные изделия, копченую и соленую рыбу. На десерт подают свежие ягоды, фрукты, бахчевые, консервированные фрукты, сладкие пудинги, кремы.

Для обеспечения потребности детского организма в витаминах рекомендуется витаминизировать пищу путем максимального использования свежих овощей, зелени, витаминизированных напитков без консервантов и пищевых добавок, добавлением в напитки отвара шиповника, черносмородинового сока. Витаминизируют обычно первые блюда и напитки. Для этих же целей используется ржаной хлеб.

Мучные изделия должны быть приготовлены в основном из дрожжевого теста.

Большое значение имеет правильная кулинарная обработка продуктов, которая состоит из первичной (холодной) и вторичной (тепловой) обработок. На всех этапах приготовления пищи для детей следует тщательно соблюдать технологические

 требования, иначе это может привести к серьезным нарушениям в состоянии

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*93*

здоровья детей, связанные с недоброкачественностью питания (расстройство пищеварения, пищевые отравления). Основные правила холодной и термической обработки отдельных продуктов, используемых в детском питании, представлены, а приложении Б.

**6.2 Анализ блюд и напитков детского кафе**

Меню детского кафе «Арлекино» содержит блюда из овощей, мясных, рыбных продуктов, фруктов, яиц, творога. Используются следующие приемы тепловой обработки: варка на пару, отваривание, запекание. Жарка продуктов ограничена, используется для кратковременного обжаривания с последующим доведением блюд в духовом шкафу.

Учитывая физиологические возможности детей, в кафе блюда имеют соответствующий выход готового изделия (первое блюдо 250 г., основное блюдо 50 г. или 75 г., масса гарнира 50 г., 75 г., 100 г., в зависимости от возраста ребенка), первые блюда для детей младшего возраста готовятся в пюреобразном, протертом виде (суп-пюре из зеленого горошка).

Овощи для салатов, гарниров, украшений блюд нарезаны тонко, аккуратно, так что бы детям было легко пережевывать блюдо.

 Отварные продукты должны быть достаточно проваренными, не разваренными. Варка продуктов производится точно по технологии для предотвращения разрушения ценных питательных веществ.

В кафе большое внимание уделяется внешнему виду готовых блюд и их оформлению перед подачей. Специальными ножами, выемками повара делают контрастные и оригинальные украшения, которые могли бы понравиться маленьким посетителям заведения. Примером является фирменный овощной салат «Арлекино», фруктовый салат «Фантазия».

Мясные вторые горячие блюда в кафе готовятся в отварном, запеченном виде. На гарнир предлагается картофельное пюре, отварной рис, припущенные или тушеные овощи.

Блюда из яиц представлены яичной кашкой, омлетами, которые могут быть как

в классическом исполнении, так и с начинкой. Творог в кафе реализуется только

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*94*

после тепловой обработки (творожная запеканка, сырники по-киевски с изюмом, вареники ленивые).

 Из горячих напитков большой популярностью пользуется какао с молоком, шоколад, которые подаются в оригинальных чашках. Кисломолочные напитки промышленного производства благодаря выбранному способу подачи с использованием приятных для детей сюрпризов делает эти напитки востребованными, к тому же они очень полезны для детского пищеварения.

На все блюда и напитки из меню детского кафе составлены технологические

карты, схемы приготовления. Пример составления технологической схемы приготовления салата «Арлекино» представлен в приложении В, технологическая карта приготовления этого салата представлена в приложении Г, в приложении Д представлена технологическая схема приготовления супа-пюре из зеленого горошка, технологическая карта приготовления супа-пюре находится приложении Ж.

**7 Охрана труда и техника безопасности**

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*95*

Основными направлениями государственной политики в области охраны труда является обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников, надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда, расследование и учет несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, установление компенсаций за тяжелую работу и работу с вредными или опасными условиями труда, защита законных интересов работников, пострадавших от несчастных случаев на производстве и от профессиональных заболеваний.

Взаимоотношения, которые возникаю между работодателем и работником, регулируются нормами Трудового кодекса Российской Федерации. Он обеспечивает гарантии трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защищает права и интересы работников и работодателей.

ТК РФ обязывает работодателя обеспечить безопасность работника при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, при осуществлении технологических процессов, применение средств индивидуальной и коллективной защиты, обеспечить за счет собственных средств санитарной и спецодеждой, обувью, производить обучение безопасным методам и приемам работы, проводить стажировку работы на рабочих местах, доводить до сведения работников правила и способы безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, обучить правилам поведения в нестандартных или аварийных ситуациях. Одновременно с этим ТК РФ обязывает работников производства в свою очередь соблюдать все требования охраны труда и техники безопасности при осуществлении своей трудовой деятельности. Так как, как бы хорошо не была налажена работа по охране труда на предприятии, если сам человек знает, но при этом не выполняет установленные правила выполнения работ и поведения на рабочем месте, то рано или поздно это может привести к несчастному случаю, ответственность за который может нести и сам работник в установленной законом форме. В том числе и материальную за причиненный ущерб производству. Одним словом, и работодатель, и работник несут определенную ответственность друг пред другом, и оба они наделены правами, обязанностями и ответственностью.

Охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе

трудовой деятельности, это комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной технике. Контроль за охраной труда осуществляют государственные и общественные организации: органы прокуратуры, Госгортехнадзор, Котлонадзор, Газовый надзор, Энергонадзор, Пожарный надзор, Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения Российской Федерации.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*96*

**7.1 Служба охраны труда**

В соответствии с требованиями ст. 217 ТК РФ для обеспечения соблюдения требований охраны труда, осуществления контроля их выполнением, в каждой организации или у работодателя, осуществляющих производственную деятельность, с численностью более 50 человек работников создаётся служба охраны труда или вводится должность специалиста по охране труда. Там где численность работников не превышает 50 человек, работодатель принимает решение о создании службы охраны труда или введении должности специалиста по охране труда с учетом специфики своей производственной деятельности. При отсутствии у работодателя службы охраны труда или штатного специалиста по охране труда их функции осуществляет сам работодатель (лично), назначенный им работник или специалист, организация, привлекаемые работодателем для выполнения данной работы по гражданско-правовому договору.

Служба охраны труда на предприятии организует и контролирует работу по охране труда, контролирует соблюдение и выполнение законодательных, нормативных, правовых актов в этой области, совершенствует профилактические работы по предупреждению производственного травматизма, профессиональных и производственно-обусловленных заболеваний, работает над улучшением условий труда, консультирует работодателя и работников производства по вопросам охраны труда, выявляет опасные и вредные производственные факторы на рабочих местах, проводит анализ производственного травматизма, участвует в замере опасных и вредных производственных факторов, в аттестации и сертификации рабочих мест, информирует работников причинах, сроках наступления профессиональных заболеваний, участвует в подготовке документов на выплату возмещения вреда,

причиненному работнику в результате несчастного случая, принимает участие в

составлении раздела «Охрана труда» коллективного договора по охране труда предприятия.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*97*

 Работники службы охраны труда имеют право в любое время осматривать производственные, служебные, бытовые помещения предприятия, запрещать эксплуатацию оборудования, запрещать проведение работ при выявлении недостатков по охране труда, требовать отстранения от работ лиц не прошедших инструктаж, обучение и проверку знаний об охране труда, либо грубо нарушающих установленные нормы и правила в области охраны труда.

Служба охраны труда проводит инструктажи по технике безопасности: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой. Вводный инструктаж проводится с каждым вновь поступающим на предприятие работником.

 После полученного первичного инструктажа на рабочем месте работник должен в течении первых нескольких смен пройти стажировку и приобрести навыки безопасных способов работы под руководством лица, назначенного приказом по предприятию (цеху, участку). Первичный и повторный инструктаж на рабочем месте не проводят с работниками не связанными с эксплуатацией оборудования, использованием инструментов, хранением и применением сырья и материалов. От стажировки может быть освобожден работник, имеющий стаж работы по специальности на менее 3 лет, переходящий из одного цеха в другой, если характер его работы и тип оборудования на котором он работал, ранее не меняется.

 Внеплановый инструктаж проводят при введении новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда; при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструментов, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда; при нарушении работником требований, которые могут или уже привели к травме, аварии, пожару, отравлению; по требованию органов надзора; при перерывах в работе – для работ, к которым предъявляют повышенные требования безопасности труда, более чем на 30 календарных дней, для остальных работ на 60 дней.

 Целевой инструктаж проводят при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности.

 Получение инструктажа работник подтверждает записью в соответствующем журнале, документе о приеме на работу.

Служба охраны труда контролирует своевременность и периодичность прохождения медицинских осмотров, лабораторных и функциональных исследований. Работники предприятий общественного питания обязаны иметь личную медицинскую книжку, которая содержит результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*98*

**7.2 Инструкции по охране труда**

 Работники службы охраны труда в своей деятельности руководствуются инструкциями по охране труда. Они являются нормативными актами, устанавливающими требования по охране труда при выполнении производственных работ в помещениях, на территории предприятия, иных местах, где проводятся эти работы или служебные обязанности. Инструкции разрабатываются в соответствии с законодательством, межотраслевыми и отраслевыми правилами и нормами, другими нормативно-техническими и организационно-методическими документами по охране труда. При внесении изменений в действующее законодательство, стандарты безопасности труда инструкции корректируются и уточняются. Инструкции должны обязательно применяться на всех предприятиях, независимо от организационно-правовой формы и вида собственности.

Разработанные и действующие инструкции в обязательном порядке доводятся до сведений работников производства. Инструкции регламентируют условия допуска работников к самостоятельной работе по профессии, соблюдение правил внутреннего распорядка, соблюдение режимов труда и отдыха, соблюдение правил личной гигиены, соблюдение правил пожаробезопасности, информируют о требованиях безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы, так же, предоставляют необходимую информацию о поведении при аварийных ситуациях.

Существуют инструкции касающиеся эксплуатации какого либо отдельного вида оборудования, а так же инструкции, разработанные для определенной профессии.

 Предприятия общественного питания в своей деятельности используют механическое, тепловое, электрическое, газовое, весовое, транспортное оборудование. На каждый применяемый на производстве вид оборудования должны

быть разработаны и доведены до сведений работников инструкции по правилам эксплуатации конкретного оборудования. Это снизит риск несчастных случаев при работе на конкретном аппарате или механизме. Пример инструкции при эксплу-атации электрических жарочных и пекарских шкафов приведены в приложении К.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*99*

Инструкции для конкретной профессии содержат разделы: общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы, требования безопасности во время работы и после окончании работы, в случаях аварийных ситуаций. Пример типовой инструкции для повара приведен в приложении Л.

**7.3 Опасные и вредные производственные факторы**

В течении рабочего дня на работников общественного питания могут влиять различные опасные и вредные производственные факторы. Все вредные производственные факторы подразделяются на физические, химические и психофизические. Перечень этих факторов и способ их воздействия на организм человека приведен в приложении М.

**7.4 Расследование несчастных случаев на производстве**

Как правило, причинами несчастных случаев на производстве чаще всего являются: использование рабочих не по специальности, конструктивные недостатки оборудования, нарушение технологического процесса, нарушение требований безопасности, требований охраны труда и производственной дисциплины, нахождение в состоянии алкогольного, наркотического опьянения, недостатки в обучении безопасным приемам труда, в организации рабочих мест, неприменение средств коллективной и индивидуальной защиты, несовершенство технологического процесса, неудовлетворительная организация производства, неудовлетворительное состояние зданий и территорий, эксплуатация неисправного оборудования.

 Статья 228 ТК РФ обязывает работодателя организовать своевременное расследование несчастного случая на производстве и оформить материалы расследования произошедшего несчастного случая. Для этого работодатель должен незамедлительно создать комиссию не менее чем из трех человек. В составе комиссии должны быть: специалист по охране труда, представители работодателя,

представители уполномоченного работниками представительного органа,

 уполномоченные по охране труда. Возглавляет комиссию работодатель или уполномоченный им представитель. Состав комиссии утверждается приказом работодателя. Если произошел групповой несчастный случай, тяжелый несчастный случай, случай со смертельным исходом, то в состав комиссии включают государственного инспектора по охране труда, представителя органа исполнительной власти субъекта РФ или органа местного самоуправления.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*100*

В ст. 229.2 ТК РФ приводится примерный перечень материалов расследования:

планы, эскизы, схемы, протокол осмотра места происшествия, при необходимости фото- и видеоматериалы; документы, характеризующиеся состояние рабочего места, наличие опасных вредных производственных факторов; выписки из журналов регистрации инструктажей по охране труда и протоколов проверки знаний пострадавшим требований охраны труда; протоколы опросов очевидцев несчастного случая, объяснения пострадавшего; экспертные заключения специалистов, результаты технических расчетов, лабораторных исследований и испытаний; медицинские заключения о характере и степени тяжести повреждений, причиненного здоровью пострадавшего, о состоянии пострадавшего на момент несчастного случая; документы, подтверждающие выдачу пострадавшему специальной одежды, обуви, других средств индивидуальной защиты. Перечень этих документов открытый и комиссия имеет право устанавливать конкретный состав документов (в зависимости от обстоятельств произошедшего несчастного случая), подлежащих предоставлению и оформлению работодателем. Сведения, содержащиеся в материалах расследования, должны позволять комиссии установить следующие факты: наличие и характер трудовых отношений между пострадавшим и работодателем; причины несчастного случая, обстоятельства произошедшего несчастного случая; были ли действия пострадавшего связаны с выполнением трудовых обязанностей в момент повреждения им здоровья; лиц, виновных в допущении нарушений охраны труда и техники безопасности; степень повреждения здоровья пострадавшего; последствия несчастного случая. Следует помнить, что только оформленный надлежащим образом несчастный случай на производстве может быть признан исполнительным органом Фонда социального страхования РФ страховым, что в свою очередь дает право пострадавшему получать обеспечение по обязательному социальному страхованию

от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

 Первый документ, оформляемый работодателем при несчастном случае, это сообщение или извещение о несчастном случае. Оно оформляется немедленно после получения информации о том, что на производстве произошел несчастный случай с работником, предназначено для оповещения исполнительного органа Фонда социального страхования, в нем кратко указываются сведения, известные работодателю на момент происшествия. Затем комиссия, расследующая несчастный случай должна заполнить протокол осмотра места несчастного случая. В нем должно быть указано, изменилась ли обстановка или состояние места происшествия на момент осмотра, это важно, так как обстановка несчастного случая позволяет оценить обстоятельства произошедшего и установить причины несчастного случая. Место происшествия должно быть обстоятельно и конкретно описано, не помешает съемка места происшествия. Протокол должен быть подписан всеми лицами, участвующими в осмотре, пострадавшим или его представителем, обязательно должна быть поставлена дата его составления. Протокол опроса пострадавшего и очевидцев, при этом опрос каждого лица оформляется отдельным протоколом. Медицинское заключение о характере полученных повреждений здоровья – это обязательный документ, позволяющий установить степень тяжести полученных работником повреждений. Оно оформляется медицинским заведением, куда обратился пострадавший и выдается по письменному запросу работодателя немедленно (в день обращения). Медицинское заключение должно содержать все необходимые подписи (заведующего отделения или главного врача, лечащего врача) печати, в левом верхнем углу должен быть поставлен прямоугольный штамп медицинского учреждения с его полным наименованием и адресом, должна быть поставлена дата его выдачи и стоять оттиск круглой печати медицинского учреждения.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*101*

Акт о несчастном случае на производстве формы Н-1 – этот документ

подтверждает факт несчастного случая на производстве и содержит выводы комиссии по расследованию несчастного случая на производстве, он оформляется при условии что: комиссия признала произошедший с работником несчастный случай производственным, а последствием данного происшествия явились: либо перевод

работника на другую работу, либо временная нетрудоспособность работника на срок

более одного дня или утрата работником профессиональной трудоспособности, его

смерть. Акт о несчастном случае в обязательном порядке подписывается всеми членами комиссии, проводившими расследование, утверждается руководителем в правом верхнем углу первой страницы, оформляется он в двух экземплярах, один остается у работодателя и хранится в течение 45 лет, другой выдается работнику или его представителю. Если несчастный случай произошел с работником, подлежащим обязательному социальному страхованию от несчастного случая на производстве, то составляется третий экземпляр акта. На этом документе обязательно должен стоять оттиск печати работодателя.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*102*

 Каждый несчастный случай на производстве подлежит обязательной регистрации и учету: работодателем, Государственной инспекцией труда, страховщиком.

 Работодатель регистрирует несчастные случаи на производстве в специальном журнале установленной формы, этот журнал подлежит хранению в организации в течении 45 лет. Образец журнала приведен в приложении Н.

Факт несчастного случая выявляет недостатки работы по организации производства и охране труда, каждый такой случай должен тщательно анализироваться, и на основе полученных выводов должны быть приняты меры по предупреждению в дальнейшей работе предприятия таких происшествий.

**8 Экономический раздел**

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*103*

Функционирование любого предприятия общественного питания в современных рыночных условиях очень сложный процесс. В данном секторе экономики существует большая конкуренция, которая обусловлена довольно большим разнообразием предприятий питания по видам и по их количеству. Каждое из них в борьбе за привлечение к себе клиентов старается, как можно более удачно продвинуть свою услугу и сделать её отличной от других. Для этого они совершенствуют технологию производства блюд, форму подачи и реализации, делая как можно более комфортными для посетителей места реализации блюд (залы ресторанов, кафе, баров), повышают уровень обслуживания посетителей своих заведений, совершенствуют ценовую политику предприятия. Все эти мероприятия требуют определенного количества материальных затрат, вкладываемых в развитие производства, в рекламную деятельность, в обустройство интерьеров предприятия.

Финансовые ресурсы вкладываются для того, чтобы в конечном результате получить наибольшую прибыль и естественно, эффективность их использования должна постоянно контролироваться и анализироваться посредством различных видов экономического анализа. Это может быть анализ товарооборота и производственной программы, анализ запасов и товарооборота, анализ издержек производства и обращения, анализа прибыли и рентабельности, анализ численности работников и производительности труда, анализ оборотных средств, анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.

Для любого анализа нужны определенные данные, которые постоянно поступают в экономический отдел предприятия, там они обрабатываются и делаются соответствующие выводы о том, насколько эффективно предприятие использует все свои ресурсы (финансовые, производственные, трудовые). При выявленных отклонениях в оперативном порядке разрабатываются меры по корректировке деятельности предприятия.

Цель каждого предприятия общественного питания минимизировать затраты, максимально обеспечить требования клиентов и обеспечить выпускпродукции

 наивысшего качество в необходимом объеме.

Для того чтобы рассчитать прибыль и уровень рентабельности необходимо учесть все расходы, которые затрачивает предприятие для получения прибыли.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*104*

 Для расчета товарооборота за месяц берем за основу требуемое количество продукции на один рабочий день детского кафе, учитываем цену покупки товаров и умножаем на число рабочих дней в месяц. Требуемое количество продуктов и покупная цена на них приведены в приложении П.

= 19220,4 ∙ 30 = 576,6 т.р. – товарооборот за месяц по себестоимости.

  = 576,6 ∙ 12 = 6919,2 т.р. – товарооборот по себестоимости в год.

  = 576,6 + 70% = 980,2 т.р. – товарооборот с наценкой за месяц.

  = 980,2 ∙ 12 = 11762,4 т.р. – товарооборот с наценкой за год.

Валовой доход кафе будет равен разнице между товарооборотом с наценкой и товарооборотом по себестоимости:

 = 980,2 – 576,6 = 403,6 т. р.

  = 403,6 ∙ 12 = 4843,2 т. р.

**8.1 Расчет издержек, включаемых в издержки производства**

Издержки – это денежное выражение затрат производственных факторов, необходимых для производства и реализации продукции. В детском кафе «Арлекино» сумма издержек составляет 51 % от товарооборота. Сумму издержек по каждой статье можно рассчитать по их проценту к общему товарообороту предприятия, величина которого равна 6919,2 т.р. Результаты расчета представлены в таблице:

**Таблица 67 – Информация о составе издержек детского кафе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статья издержек | Процент ктоварообороту, % | Сумма, т.р. |
| 1 | 2 | 3 |
| Расходы на автомобильные перевозки | 1,5 | 103,78 |
| Расходы на оплату труда | 18,0 | 1245,45 |
| Расходы на содержание здания, помещений, инвентаря | 3,5 | 242,17 |
| Амортизация основных средств | 6,0 | 415,15 |
| Отчисления и затраты на ремонт основных средств | 0,8 | 55,35 |
| Износ санитарной одежды, столового белья, малоценных и быстроизнашивающихся предметов | 0,6 | 41,51 |
| Расходы на газ, электроэнергию для производственных нужд  | 7,7 | 532,77 |

Окончание таблицы 67

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*105*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров | 2,0 | 138,38 |
| Расходы на рекламу | 0,7 | 48,43 |
| Расходы на тару | 0,4 | 27,67 |
| Отчисления на социальные нужды | 5,0 | 345,96 |
| Прочие расходы | 4,8 | 332,12 |
| Всего издержек | 51 | 3528,74 |
| Товарооборот, к которому исчислен уровень издержек | - | 6919,2 |

**8.2 Расчет прибыли и рентабельности**

Прибыль любого предприятия, как результативный показатель, характеризует эффективность деятельности, как количественный показатель, представляет собой разность между валовыми доходами и расходами (издержками производства и обращения) предприятия, её величину можно рассчитать по формуле:

Пр = ВД – И, (58)

где

ВД – валовой доход, т.р.

И – издержки предприятия, т.р.

Прибыль кафе составит:

Пр = 4843,20 – 3528,74 = 1314,46 т.р.

Балансовая прибыль – представляет собой разницу между прибылью от реализации и суммой налогов, рассчитывается по формуле:

Пб = Пр – Нал, (59)

где

Нал – величина налоговых отчислений, она составит 1,5 % от прибыли от реализации, т.р.

Балансовая прибыл детского кафе составит:

Пб = 1314,46 – 19,72 = 1294,74 т.р.

 Чистая прибыль – разница между балансовой прибылью и налогами, уплачиваемыми из балансовой прибыли (на недвижимость, прибыль, доходы), экономическими санкциями и отчислениями. Чистую прибыль предприятие распределяет и использует самостоятельно. Рассчитаем чистую прибыль кафе по

формуле:

П = Пб – Нп, (60)

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*106*

где

Нп – налог на прибыль равный 24 %.

Чистая прибыль кафе будет равна:

П = 1294,74 – 24% = 984,00 т.р.

Наличие прибыли не означает, что предприятие работает эффективно, поэтому для оценки эффективности работы используют показатель рентабельности.

Рентабельность – относительный показатель, характеризующий отношение суммы прибыли к одному из показателей и отражает взаимосвязь прибыли с другими показателями. Предприятия общественного питания должны использовать систему показателей рентабельности для оценки эффективности. Критерием эффективности предприятия является рост рентабельности.

 Уровень рентабельности товарооборота рассчитывают по формуле:

Р =  %, (61)

где

ТО - годовой товарооборот, т.р.

Уровень рентабельности кафе будет равен:

Р =  = 8,4 %

Сумма капитальных вложений детского кафе «Арлекино» составляет 3500 т.р., при данной величине прибыли срок окупаемости этих вложений составит величину, которую можно рассчитать по формуле:

Ток = , (62)

где

Ток - время окупаемости, г.,

К – сумма капитальных вложений, т.р.

На основе имеющихся данных срок окупаемости будет равен:

Ток = = 3,5 г.

Приведенные выше расчеты дают возможность составить сводную таблицу технико-экономических показателей кафе:

**Таблица 70 – Основные технико-экономические показатели**

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*107*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Величина показателя |
| Выручка от реализации продукции, т.р. | 11762,40 |
| Валовой доход, т.р. | 4843,20 |
| Издержки обращения производства, т.р. | 3528,74 |
| Прибыль от реализации продукции, т.р. | 1314,46 |
| Балансовая прибыль, т.р. | 1294,74 |
| Чистая прибыль, т.р. | 984,00 |
| Капитальные затраты, т.р. | 3500,00 |
| Уровень рентабельности, % | 8,4 |
| Срок окупаемости капитальных вложений, г. | 3,5 |

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*108*

**Заключение**

Проектирование детского кафе «Арлекино» было осуществлено с учетом

функций, которые будет осуществлять данное предприятие: производство блюд и напитков, их реализация, организация потребления. В связи с этим были спроектированы производственные и торговые группы помещений. Они подразделяются на помещения, предназначенные для приема и хранения продуктов, производственные, помещения для потребителей, служебные и бытовые, технические.

 В детском кафе «Арлекино» предусмотрено функциональное зонирование помещений, обеспечивающее: поточность технологического процесса (от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции), минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков (создаются наиболее благоприятные условия для потребителей и работающих), соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

 Для приема поступающего на предприятия сырья предусмотрено загрузочное помещение, имеющее удобную связь с зоной хранения продуктов.

Складские помещения обеспечивают хранение сырья с учетом товарного

соседства и оптимальных условий хранения для каждой группы товаров: охлаждаемые камеры для молочно-жировых продуктов, для мясных и рыбных продуктов, склад сухих продуктов, овощной склад.

 Группа производственных помещений включает в себя овощной, горячий, холодный, мучной цеха, моечные отделения, раздаточную. Между ними существует удобная взаимосвязь. Цеха оборудованы новым современным технологическим оборудованием, которое соответствует требованиям эргономики и техники безопасности. Рабочие места оснащены всем необходимым инвентарем.

 Помещения для потребителей включают в себя торговый зал, буфет, помещение для игр, вестибюль, гардероб, туалетные комнаты.

 Площади всех имеющихся на предприятии помещений установлены по результатам технологических расчетов на основе стартовой производственной программы и по строительным норам и правилам, регламентирующим проектирование, реконструкцию общественных зданий и сооружений.

 Планировка детского кафе соответствует требованиям пожарной безопасности, которая предусматривает отдельный аварийный выход. В здании установлена система сигнализации, реагирующая на повышенную концентрацию продуктов горения. Сотрудники предприятия информированы о имеющихся средствах пожаротушения, схеме эвакуации в чрезвычайных ситуациях.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*109*

Учитывая специфику заведения, ориентированную на потребителей детского

 возраста, при строительстве и отделке помещений использовались только экологически безвредные строительные и отделочные материалы.

 Разработанный проект детского кафе содержит рациональную производственную структуру, позволяющую выпускать продукцию высокого качества, безопасную не только для детского организма, но и для всех остальных посетителей данного заведения.

**Список литературы**

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*110*

1. Закон РФ «Общественное питание, продукции и услуги» от 10.06.1993 г.

№ 5151// СПС Гарант.

2. Правила охраны труда на предприятиях массового питания, утвержденные приказом от 28.06.03 № 43 Комитета РФ по торговле.

3. Правила устройства электроустановок ПУЭ, – М.: Энергоатомиздат, 2003 г.

4. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителя и Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей. – М.: Энергоатомиздат, 1997 г.

5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (с изменениями от 21 мая

2001 г.)

6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»

7. СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»

8. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»

9. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»

10. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» // СПС Гарант

11. СанПин 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» // СПС Гарант

12. СанПин 2.3.2.1 324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» // СПС Гарант

13. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономика, 1981 г.

14. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984г.

15. Справочник по диетологии. – М.: Медицина, 1992 г.

16.Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономика, 2000 г.

17. Сборник рецептур и кулинарных изделий для общественного питания.

– Санкт-Петербург: Гидрометеоиздат, 1999 г.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Минск: Харвест, 2007 г.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*111*

19. Алексеева А.С. Организация питания детей в дошкольных учреждениях. Учебное пособие. – М.: Просвещение, 1990 г.

20. Браун Г.Х. Настольная книга официантов. Учебное пособие. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2003 г.

21. Гуляев В.А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник. – М.: Инфра. 2002 г.

22. Годон Ж.К. Фуршет – рецепты на любой вкус. – М.: АСТ Пресск, 2003 г.

23. Дубровин И.А. Экономика и организация производства. Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ْ », 2007 г.

24. Ефимов А.Н. Профессиональная кухня: сто готовых проектов. Учебное пособие. – М.: ЗАО Издательский дом Ведев, 2002 г.

25. Ефимова О.П. Экономика предприяй общестенного питания. Учебник. – Минск: ООО Новое Знание, 2003 г.

26. Затуливетров А.Б. Ресторан: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. СПб.: Питер, 2008 г.

27. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.И. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. – М.: Рконсульт, 2002 г.

28. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. – М.: Высшая школа, 1976 г.

29. Корнюшко Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. – СПб: ГИОРД, 2006 г.

30. Никуленкова Т.Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Учебное пособие. – М.: Экономика, 1982 г.

31. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. Учебное пособие. – М.: Экономика, 1987 г.

32. Простакова Т.В. Технология приготовления пищи. Учебный курс. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2000 г.

33. Помарцева Т.Н. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. Учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО,

2001 г.

 34. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов, классики кулинарного искусства. – М.: ЗАО ИЗД. Центр полиграф, 2002 г.

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*

ВКР-ВКИ-260501-4ТП61СЗ-10-ПЗ

*112*

35. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. Издание второе. – Ростов - на - Дону: Феникс, 2003 г.

36. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. Издание второе. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2003 г

37. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие для вузов. М.: Академия, 2005 г.

38. Румянцев Ю.Д. Холодильная техника. Учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2005 г.

39. Стрельцов А.В., Щитов В.В. Холодильное оборудование предприятий

общественного питания. учебник. – М.: Издательский центр Академия, 2003 г.

40. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. Учебное пособие. – М.: Эксмо, 2005 г.

 41. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование

42. Труханович Л.В., Рюмина А.К. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2003 г.

43. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. Издание второе. – М.: Академия, 2002 г.

44. Шавра В.М. Основы холодильной техники и технологии. Учебное пособие.

 – М.: ДеЛи принт, 2004 г.

45. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

46. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

47. ГОСТ Р 50763-95 «Услуги общественного питания, общие требования»

48. ГОСТ Р 12.1.004-91 «ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования»

49. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

50. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

51.ГОСТ Р 28-1-96 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

*Изм.*

*Лист*

*№ докум.*

*Подп.*

*Дата*

*Лист*