Федеральное агентство по образованию

ФГОУ СПО «Сарапульский техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Р. Сонькина

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2009 г.

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**по дисциплине «Организация производства»**

**На тему:** «Проектирование ресторана высшего класса на 100 посадочных мест»

Автор работы Костромин Ю.В. гр. ТПП-319

Специальность 260502 «Технология продукции общественного питания»

Обозначение работы ДО КР 260502 0П09 0000 ПЗ

Руководитель работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Работа защищена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата)

Сарапул, 2009

**СОДЕРЖЕНИЕ**

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

2

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Разраб.

Провер.

Реценз.

Н. Контр.

Утверд.

Проектирование ресторана высшего класса на 100 посадочных мест

Лит.

Листов

58

ФГОУ СПО «СТПП» ТПП-329

Введение…………………………………………………………………………...3

1 Характеристика предприятия…………………………………………………..5

2 Разработка фирменного стиля предприятия………………………………….6

3 Характеристика цеха……………………………………………………………11

4 Составление меню на основе ассортиментного минимума………………….16

5 Составление и расчет производственной программы………………………..24

5.1 Составления таблицы загрузки зала………………………………...……....24

5.2 Определение количество питающихся……………………………...……...25

5.3Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению...26

5.4 Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто……………....29

6 Организация труда ..............................................................................................39

7 Организация снабжения предприятия...............................................................40

8 Составление технологических и технико – технологических карт................42

Заключение..............................................................................................................52

Список использованной литературы.....................................................................53

Приложения:

Приложение А: Задание

Приложение Б: Логотип предприятия

Приложение В: Схема цеха с размещением оборудования

Приложение Г: Схема взаимосвязи функциональных групп помещений

**ВВЕДЕНИЕ**

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

3

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Общественное питание – сеть предприятий по производству и реализации готовой пищи и полуфабрикатов, а также организации питания населения в специальных предприятиях.

Согласно ГОСТ Р 50647 предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления .

В эту группу входят рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые, кулинарии. Cогласно ГОСТ Р 50764–95 «Услуги общественного питания» подразделяются на:

услуги питания;

услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;

услуги по организации потребления и обслуживания;

услуги по реализации кулинарной продукции;

услуги по организации досуга;

информационно-консультативные услуги;

прочие услуги.

Индустрия общественного питания является одной из крупнейших отраслей мировой экономики. И в последнее время заметный рост получила инфраструктура ресторанов, кафе, закусочных. Общественное питание находится в постоянном развитии т.к. потребитель нуждается в постоянном обновлении ассортимента блюд и в этом плане рестораны наиболее конкурентно способны.

По статистике на данный период на рестораны приходится около 35% от всего количества предприятий общественного питания, но большая часть

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

4

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

ресторанов это рестораны первого класса, а ресторанов высшего класса и

класса люкс мало, хотя они пользуются большей популярностью. Поэтому

целесообразно будет строительство ресторана высшего класса, т.к. к нему применяются не столь высокие требования, но в тоже время он будет пользоваться популярностью у посетителей.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

5

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**1 ХАРАКТЕРИСТИКА**

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, с организацией отдыха и развлечений. Рестораны классифицируются на «Люкс», «Высший», «Первый», данный ресторан «Высшего» класса. В ресторанах «Высшего» класса предоставляется большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения посетителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей, фирменный стиль и изысканность интерьера.

Ресторан «Серебряное озеро» - это городской ресторан, расположенный в парковой зоне крупного города, около озера. Возле здания ресторана установлена площадка для проведения дискотек.

«Серебряное озеро» - ресторан рассчитан на 100 посадочных мест, обслуживание производится официантами, ориентирован на обслуживание посетителей любого возраста. Главным контингентом посещения данного ресторана являются жители района.

Этот ресторан является общедоступным предприятием общественного питания, предоставляющим потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, заказных, фирменных блюд, а также вино-водочных, и кондитерские изделия. Также ресторан предлагает услуги по организации и проведению праздничных мероприятий, торжеств и свадеб. При ресторане организован прокат лодок, что делает его ещё более посещаемым местом.

Часы работы заведения: Пон. - воск.: 11:00 - 23:00.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

6

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**2 РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО СТИЛЯ**

Фирменный стиль- это визуально-информационная система, включающая логотип, шрифт, цвет, изображения и прочие элементы, с помощью которых компания подчеркивает свою уникальность. Фирменный стиль используется как инструмент продвижения на рынок, конкуренции и привлечения внимания покупателей.

Основными элементами фирменного стиля являются:

логотип / товарный знак, фирменные цвета и шрифты, визитная карточка, фирменный бланк для документов, конверт, папка для документов, листовка/ буклет/ брошюра, мультимедиа-презентация, полиграфия для СD/DVD-диска, сувенирные и рекламные материалы (календари, футболки, пакеты, кружки, рекламные вывески и пр.), фирменный сайт.

Брендбук

Брендбук (брэндбук, бренд-бук, brandbook), в Российском понимании этого слова - руководство по применению и использованию фирменного стиля компании.

Брендбук содержит описание элементов фирменного стиля и набор рекомендаций по использованию и правильному воспроизведению каждого элемента. Компания, владеющая брендбуком, может предоставить его своим партнерам, которые используют фирменную символику компании при продажах и организации рекламных кампаний.

В основу разработки бренд-бука закладывается утвержденный логотип, корпоративный стиль (цветовая гамма, шрифты) и другие имеющиеся элементы.

Брендбук для каждой компании имеет свои отличительные особенности и количество, входящих в него элементов. Приблизительное содержание бренбука:

Построение логотипа на модульной сетке; варианты воспроизведение

логотипа (цветной, черно-белый, инвертированный); минимально

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

7

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

допустимый размер логотипа при печати; минимально допустимые отступы при печати логотипа ; фирменные цвета; фирменные шрифты (для латиницы и кириллицы); корпоративная и персональная визитки; корпоративный фирменный бланк; конверт Евро; фирменная папка для бумаг; дизайн обложки для CD.

Логотип / товарный знак

Логотип - это уникальное изображение, отражающее полное или сокращенное название фирмы или ее товаров.

Помимо определения, данного выше, в обиход вошло множество значений слова «логотип», и множество различных понятий используются для описания объекта, который мы называем логотипом:

Знак (Mark)  
Узнаваемый символ, использующийся для отображения права собственности или происхождения продукта.

Торговая марка (Товарный знак, Trademark)  
Название или символ, использующийся для того, чтобы показать, что продукт произведен частной компанией и легально зарегистрирован. ТМ представляет собой оригинально оформленное изображение, специальное обозначение, эмблема, сочетание букв, цифр, слов и т.д. . Этот знак указывает на изготовителя товара, а не на вид выпускаемой продукции. Например, IBM ( корпорация IBM), Novell ( корпорация Novell). Обладатель товарного знака имеет исключительное право на его использование.

Текстовый товарный знак (Wordmark)  
Отличается от товарного знака тем, что использует только имя компании в оригинальном написании. Вызывает однозначные ассоциации с конкретной компанией, воспроизводя ее название, но может быть недостаточно запоминающимся в силу отсутствия графического элемента.

Символ  
Символ – это графическая часть логотипа. Порой логотип может

существовать без текстовой составляющей, например галочка Nike или

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

8

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

яблоко Apple. Преимущество использования одного символа заключается во фразе «картинка дороже тысячи слов». Порой символ лучше воспринимается на таких предметах как компьютер или шляпа, чем полное имя компании.

Логотип компании – это ее лицо. Это не волшебная палочка, которая делает плохой продукт хорошим. Но логотип помогает более полно раскрыть суть компании или продукта и донести основные идеи до потребителя.

Разработка логотипа – сложный и трудоемкий процесс. Перед началом работ необходимо собрать как можно более полную информацию о компании, ее позиционировании на рынке, текущем положении дел и долгосрочных планах развития.

При создании логотипа следует учитывать, что описать каждый аспект деятельности компании в рамках логотипа практически невозможно. И в этом нет необходимости. Логотип – это точка отсчета, указатель, обозначающий цели и ценности компании. Дальнейшая работа по идентификации компании предоставляется таким элементам фирменного стиля, как буклет, рекламные материалы, фирменный сайт и т. д.

Фирменные цвета и шрифты

Изображение является очень наглядной и емкой формой представления информации. Человек легко оперирует со зрительными образами. Характерно, что в среднем, на цвет приходится около 80% информации, содержащейся в изображении.

Эмоциональное восприятие цвета тесно связано с биологическими процессами в организме человека. Цвета разной длины волны оказывают разное воздействие на нервную систему. У теплых цветов (красный, оранжевый) длина волны больше, поэтому требуется больше усилий от человеческого глаза и мозга для ее обработки. Связанное с этим повышение метаболизма вызывает в организме ощущение подъема. Цвета с короткой длинной волны (синий, зеленый, фиолетовый) требуют меньше энергии для обработки, что оказывает успокаивающее действие.

Психологические характеристики цвета тесно связаны с культурным

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

9

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

опытом человека. Например, в христианской культуре черный цвет ассоциируется со смертью и трауром. У индусов же наоборот, со смертью ассоциируется белый.

Основная задача дизайнера при разработке фирменного стиля – подобрать цветовое сочетание, наиболее полно соответствующее целям и идеологии компании.

Это же касается и шрифтов, которые будут участвовать в оформлении элементов фирменного стиля и последующих рекламных материалов. Концепции и настроения, передаваемые шрифтом по-разному воздействует на разные группы людей. Задача дизайнера – вызвать максимальный отклик у целевой аудитории заказчика с помощью форм определенного шрифта.

**Визитная карточка** с обозначением инициал, звания и адреса ее владельца вошла в употребление в XIX веке. Использовалась она для уведомления о посещении и для посылки подарков.

В современном мире **визитка** является неотъемлемой частью делового общения. С ее помощью любой человек может предоставить краткую информацию о себе и о роде своих занятий, обозначить принадлежность к какой-либо фирме или организации.

Для компании качественно выполненная визитная карточка – это не только элемент имиджа, но и наиболее доступный рекламный носитель. Являясь обязательным элементом фирменного стиля, визитка формирует отношение партнеров и аудитории к организации и ее продукции, предоставляя всю необходимую информацию для установления или возобновления сотрудничества.

Таким образом, визитная карточка - один из самых популярных видов рекламной продукции, сочетающий в себе высокую эффективность при относительно низких затратах.

Персональная визитка, в свою очередь уже содержит информацию о своем владельце, а именно, ФИО, должность, телефон и e-mail.

Сувенирные и рекламные материалы

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

10

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**Рекламные сувениры -** реклама с помощью мелких бесплатных сувениров, содержащих информацию о рекламодателе и рекламируемом товаре.

Календари, футболки, пакеты, кружки, ручки и пр. элементы промо-продукции, содержащие фирменную символику, помогут сформировать и закрепить положительный имидж Вашей компании среди клиентов и деловых партнеров.

Бизнес сувениры - не просто проявление внимания по отношению к деловым партнерам, коллегам, сотрудникам. Корпоративные сувениры подчеркивают неповторимость стиля и способствуют позитивному восприятию образа фирмы.

Графический дизайн сайта

При разработке внешнего вида сайта дизайнеру, как правило, приходится одновременно решать несколько задач.

Во-первых, необходимо обеспечить соответствие сайта фирменному стилю компании, если таковой существует. Это подразумевает использование логотипа, фирменных цветов, шрифтов и способов верстки.

Во-вторых, создать удобный для пользователя интерфейс, позволяющий легко ориентироваться на сайте. Визуальное выделение информационных блоков, контрастные ссылки, интуитивно понятное расположение управляющих элементов и грамотная верстка способны сделать работу с сайтом гораздо более приятной.

Кроме того, не стоит забывать, что соблюдение внешней привлекательности не должно идти вразрез с требованиями к скорости загрузки сайта. Другими словами, пользователи предпочитают сайты, не перегруженные большим количеством графики и флэш-элементов, позволяющие быстро получить доступ к необходимой информации.

Логотип приводится в приложении Б.

Логотип ресторана «Серебряное озеро» представляет собой

изображение двух лебедей плывущих по озеру.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

11

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**3 ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХА**

Горячий цех ресторана «Серебряное озеро» выполняет полный цикл производства. В нем завершается технологический процесс производства пищи:

- тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов

- варка бульонов

- приготовление супов, соусов, гарниров ко вторым блюдам

- производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд

- выпечка мучных кулинарных изделий для прозрачных бульонов

- изготовление горячих напитков

В горячем цехе производится варка косного, мясо – косного рыбного, грибного бульонов. Варка супов, тепловая обработка полуфабрикатов, варка овощей для холодного цеха.

Имеет удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями, с холодным цехом, раздаточной, торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех данного ресторана оборудован плитами, пароконвек томатами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, СВЧ печами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

Также горячий цех оборудован следующим инвентарем: котлы наплитные, котлы для варки блюд на пару, сотейники, сковороды общего назначения, сковороды с прессом, сковороды для блинов, сита, дуршлаг, шумовка, ковши, приспособление для процеживания бульона, лопатки, вилки поварские, шпажки.

В ресторане «Серебряное озеро» организуются два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд,

гарниров, соусов.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

12

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

На рабочем месте повара ресторана имеются настольные, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

Большие преимущества при организации рабочих мест поваров, работающих в горячем цехе, дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд компонуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

В горячем цехе используется следующий инвентарь: котлы наплитные, котлы для варки блюд на пару, сотейники, сковороды общего назначения, сковороды с прессом, сковороды для блинов, сита, дуршлаг, шумовка, ковши, приспособление для процеживания бульона, лопатки, вилки поварские, шпажки.

Таблица 1 – Оборудование горячего цеха.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиек оборудования | Марка | Производительность | Количество |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Плита электр | E7P4/VTR+FE1 |  | 3 |
| Пароконвектомат | SCC 101 |  | 1 |

Продолжение таблицы 1

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

13

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Жарочный шкаф | KSP-2 |  | 1 |
| Сковорода | NBRE800 | 80 л. | 1 |
| Универсальный привод | П – II |  | 1 |
| Котел пищеварочный | NPEI815A | 150л | 1 |
| Шкаф холодильный | R04P6VRF | 400 л. | 1 |
| Весы товарные | 60AS (DB-1H) | 0,01-60 кг. | 2 |
| Стол производственный | CL0806П/CL0807П |  | 4 |
| Стол со встр. моечной ванной | СМВ - СМ |  | 2 |
| Стол для средств малой механиз. | СММ – СМ |  | 1 |

Таблица 2 – Инвентарь горячего цеха.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Вилки поварская | 3 |
| Доски разделочные | 3 |
| Ложки разливательные | 7 |
| Ведро | 4 |
| Шумовки | 4 |
| Ножи «Поварской тройки» | 12 |
| Кастрюли 8-10 л | 26 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

14

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Продолжение таблицы 2

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Противень | 9 |
| Щипцы | 5 |
| Котлы 20 – 30 л | 18 |
| Сковороды | 8 |
| Сотейники 4-6л | 3 |
| Черпак | 2 |
| Сита | 3 |
| Бак для отходов | 2 |
| Котлы 40 – 50 л | 8 |

В горячем цехе устанавливаются санитарные требования в соответствии с нормами СанПиН.

Расположение торговых, производственных и подсобных помещений предприятия общественного питания обеспечивает поточность производственного процесса таким образом, что поток сырых, необработанных продуктов не перекрещивается с потоком продуктов, подвергнутых первичной кулинарной обработке, и т. д.

Стены в производственных помещениях на высоту 2 м от пола покрыты светлой масляной краской или светлыми изразцовыми плитками; стены выше 2 м, а также потолок — белой масляной краской.

Полы в производственных помещениях, душевых и уборных делают цементными, из мраморной крошки или выкладывают их метлахской плиткой. В торговых залах и административных помещениях полы паркетные или деревянные.

Помещения столовой хорошо освещаются естественным и искусственным светом.

Для поддержания чистоты воздуха большое значение имеет вентиляция. В ресторане применяется естественная и искусственная (механическая) вентиляция. Естественная вентиляция осуществляется через окна (форточки, фрамуги), двери, а также через имеющиеся в

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

15

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

стенах и потолке поры.

В ресторане наиболее рациональна приточно-вытяжная вентиляция, которая нагнетает в помещение очищенный, свежий и, если нужно, подогретый воздух, одновременно удаляя из помещения загрязненный. В зимнее время помещения предприятий общественного питания должны отапливаться. Различают местную и центральную системы отопления; более эффективным является центральное отопление.

Температура воздуха в торговом зале 16— 18°, в заготовочных цехах и в холодном цехе 16°; в моечной 18°.

Предприятия общественного питания обеспечены водой, пригодной для питья и хозяйственных нужд. Доброкачественная вода без запаха, бесцветной, прозрачной, прохладной, иметь приятный вкус. Она не содержить вредных для здоровья веществ и микробов. Этим требованиям, прежде всего, отвечает водопроводная вода, которая предварительно подвергается обезвреживанию. При отсутствии водопровода с разрешения органов местного санитарного надзора допускается пользование водой из артезианской скважины, шахтного колодца, а также рек и открытых водоемов, при условии специального обезвреживания ее кипячением.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

16

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**4 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ НА ОСНОВЕ АССОРТИМЕНТНОГО МИНИМУМА**

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, заку­сок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортиментного ми­нимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответ­ствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции и цены. На всех других пред­приятиях кроме наименования блюд и цен указываются нормы выхода.

Основные требования к меню:

предельная ясность для посетителя формулировок (исключа­ются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изде­лий): он должен точно знать, что ему предлагают, в каком объе­ме, по какой стоимости;

каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее за­казывать (например, вместо словосочетания «тарталетки с макаронами, трюфелями и пюре из гусиной печени» лучше указать историческое название этого блюда — «Медичи»).

Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отра­жать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, симво­лизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано

четким, ясным, удобочитаемым шриф­том, на хорошей бумаге. Необходимо

правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную инфор­мацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображе­ние в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там долж­на размешаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левой нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

17

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

При печатании меню в типографии необходимо в каждом раз­деле оставить свободное место для того, чтобы там можно было проставить названия закусок, блюд, напитков, дополнительно включаемых в меню. В таком меню цены проставляются на пишу­щей машинке или компьютере.

Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, долж­ны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюл, 6 — сладких блюд.

Для большинства загородных, национальных и тематических ресторанов количество блюд и напитков может быть установле­но индивидуально. Основу ассортимента в этом случае составля­ют фирменные блюда, напитки, изделия, отражающие особен­ности национальной кухни или тематическую направленность ресторана.

В меню ресторана первого класса должны быть включены заказные и фирменные блюда.

Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соот­ветствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в

общем меню выделяются в особый раздел. Порядок пере­числения блюд

должен соответствовать ассортиментному мини­муму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

18

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Сокращение количества наименований блюд и закусок, пре­дусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

Блюда и закуски, включенные в меню, в нали­чии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Следует также иметь в виду, что предприятия питания в днев­ное время могут посещать клиенты с детьми. Поэтому в меню дол­жны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или спе­циальные блюда для детей.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыб­ные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам ку­линарной обработки (отварные, припущенные, жареные, туше­ные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блю­дах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания раз­личных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой.

Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезон

ность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на

холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

19

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо доби­ваться,

чтобы они соответствовали основному продукту. Напри­мер, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приго­товленный из отварного, к рыбе по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т.п.

В меню все закуски и блюда располагают в следующей очеред­ности: от менее острых к более острым, от припущенных к отвар­ным, жареным и тушеным.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяе­мой различиями в технологии приготовления, оформления и со­четания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

фирменные блюда и закуски;

холодные закуски — овощные, рыбные, мясные; горячие закуски;

первые блюда — бульоны с яйцами, гренками, профитролями, заправочные супы (борщ, лапша, солянка и т.д.), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов и т.д.), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.);

вторые блюда — рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов

сырья также учитывается определенная последователь­ность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд вна

чале в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запечен­ная на сковороде). Из мясных вначале вписываются блюда из мяса на

туральные (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощ

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

20

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

ными блюдами, различными ом­летами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполни­телями;

сладкие блюда — вначале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т.д.);

напитки — горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливка­ми, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе);

кондитерские изделия — пирожные, торты, фрукты.

В зависимости от назначения применяются несколько видов меню: со свободным выбором блюд; заказных блюд дневного рациона; комплексных обедов (завтраков, ужинов); дежурных блюд и закусок; банкетов; для специальных видов обслужива­ния (например, свадебное или новогоднее); диетического пи­тания.

Меню со свободным выбором блюд применяется на предприятиях различных типов. Блюда в меню указываются по группам, и посетители выбирают их по своему желанию.

Меню заказных блюд представляет собой разновидность меню со свободным выбором блюд и закусок. Этот вид меню ис­пользуется в ресторанах и кафе классов люкс и высшего.

В меню заказных блюд включаются разнообразные закуски, супы,

вторые, сладкие блюда. Все заказные фирменные блюда при­готавливают

по заказу клиентов и подают через 15—20 мин.

На проектируемом предприятии разрабатывается меню со свободным выбором блюд которое приводится в таблице 3.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

21

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Таблица 3 – Меню ресторана «Серебряное озеро»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход | Цена |
| 1 | 2 | 3 |
| Фирменные блюда | | |
| Бутерброды канапе с отварной курицей и ананасом  Салат «Морской»  (филе горбуши холодного копчения, креветки, морская капуста, лук, картофель, раст. масло)  Салат «Грибок»  (шампиньоны, ветчина, лук, помидоры, яйца, майонез) | 70г  80г  100г | 70руб  70руб  80руб |
| Холодные блюда и закуски | | |
| Ассорти мясное на хлебе  Салат зелёный с огурцами и помидорами  Салат «Летний»  (картофель молодой, огурцы, помидоры, фасоль, яйца, сметана, лук зелёный) | 55г  150г  100г | 50руб  40руб  75руб |
| Супы | | |
| Борщ с капустой и картошкой  Щи из свежей капусты с картофелем  Рассольник Ленинградский  Суп крестьянский с крупой  Суп с макаронными изделиями | 500г  400г  400г  400г  500г | 80руб  100руб  100руб  80руб  70руб |
| Вторые горячие блюда | | |
| Овощи припущенные в молочном соусе  Рагу из овощей | 200г  260г | 150руб  100руб |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Каша рассыпчатая с грибами и луком  Каша вязкая с тыквой  Макароны с томатом  Лапшевник с творогом  Рыба припущенная в молоке  Филе из рыбы фаршированное  Язык отварной с соусом  Бифштекс с луком | 250г  215г  235г  330г  325г  390г  350г  290г | 90руб  90руб  70руб  80руб  120руб  200руб  180руб  220руб |
| Сладкие блюда | | |
| Плоды и ягоды свежие с сахаром  Бананы со сливками  Кисель из кураги | 125г  205г  200г | 120руб  80руб  50руб |
| Горячие и холодные напитки | | |
| Чай с лимоном  Кофе черный с молоком или сливками  Напиток апельсиновый | 200г  100г  200г | 20руб  30руб  35руб |
| Хлеб и мучные кондитерские изделия | | |
| Пельмени отварные  Блины  Пирожки жареные из дрожжевого теста  Беляши  Хлеб пшеничный  Хлеб ржаной | 225г  170г  100г  240г | 60руб  55руб  30руб  35руб |

Продолжение таблицы 3

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

22

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

23

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Экономист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

24

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**5 СОСТАВЛЕНИЕ И РАСЧЁТ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная программа – это расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска обед овна дом, чтобы составить его, необходимо выполнить предварительно ряд расчетов: определить число потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам.

* 1. **Составление таблицы загрузки зала**

Таблица загрузки зала ресторана «Серебряное озеро» составляется на основании приложения 2 [ 2,с. 207]- никуленкова

Таблица 4 – Загрузка зала предприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Загрузка зала в % |
| 11-12  12-13  13-14  14-15  15-16  16-17  17-18  18-19  19-20  20-21  21-22  22-23 | 1  1  1  1  1  1  Перерыв  0.4  0.4  0.4  0.4  0.4 | 20  30  90  70  40  30  50  100  90  80  40 |

[ 2,с. 207]

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

25

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

* 1. **Определение количество питающихся**

Исходными данными для расчета являются тип и режим работы предприятия.

Количество посетителей за час NЧ определяется по формуле[2,с.56 ф.(3.1)]:



Где Nч – количество посетителей за час;

Р – вместимость зала (число мест);

Y – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

Xч – загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость места зависит от продолжительности приема пищи.

Таблица 5 -Загрузка зала и определение количества питающихся за день.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Загрузка зала в % | Количество питающихся |
| 11-12  12-13  13-14  14-15  15-16  16-17  17-18  18-19  19-20  20-21  21-22  22-23 | 1  1  1  1  1  1  Перерыв  0.4  0.4  0.4  0.4  0.4 | 20  30  90  70  40  30  50  100  90  80  40 | 20  30  90  70  40  30  20  40  36  32  16 |
|  |  |  | 424 |

Количество посетителей по каждому часу складывается.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

26

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

* 1. **Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению.**

Общее количество блюд рассчитывается по формуле [2,с57 ф.(3.4)]:



Где , nд – количество блюд, шт;

Nд – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления блюд.

Коэффициент потребления блюд m находится из приложения 4 [2,с214].

Некоторые виды продуктов принимаются из расчета на 1 посетителя. К ним относятся: хлебобулочные изделия, горячие и холодные напитки, соки, кондитерские изделия, фрукты, вино-водочные изделия, пиво, папиросы. Данные по этой группе продуктов берутся из приложения 6 [2,с218].

Методика выполнения:

1. Зная количество посетителей за день, определяется количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятиях по формуле[2,с57 ф.(3.4)]:

nд = Nд \*m

Где nд – количество блюд;

Nд – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления блюд (приложение 4).

1. Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

n х б =Nд \*m х б

n I б =Nд \*m I б

n II б =Nд \*m II б

n сл б =Nд \*m сл б

Где n – количество холодных, первых, вторых, сладких блюд;

Nд – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления холодных, первых, вторых, слад

ких блюд (приложение 4) [2,с214].

3. Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления,

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

27

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяется по формуле:

n = Nд \* Н

Где n – количество напитков, кондитерских изделий, хлеба;

Н – норма потребления (из приложения 6).

Полученные результаты заносим в итоговую таблицу.

Таблица 6 - Определение количества блюд и напитков, кондитерских изделий и хлеба.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Количество посетителей | Коэффициент потребления | Количество блюд | Итого |
|  |  | Nд | m | n |  |
| 1. | Холодные блюда | 424 | 0.3 | 128 | 1274 |
| 2. | Первые блюда | 424 | 1.2 | 509 |
| 3. | Вторые блюда | 424 | 0.9 | 382 |
| 4. | Сладкие блюда | 424 | 0.6 | 255 |
| 5. | Горячие напитки | 424 | 0.25 | 106 | 212 |
| 6. | Холодные напитки | 424 | 0.25 | 106 |
| 7. | Кондитерские изделия | 424 | 0.5 | 212 | 424 |
| 8. | Хлеб и хлебобулочные изделия | 424 | 0.5 | 212 |
|  | Итого |  | 4.0 | 1910 |  |

Данные таблицы 6 используются для составления плана меню.

Таблица 7 – План - меню

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

28

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  рецептуры | Наименование блюда | Выход блюда | Количество | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Фирменные блюда | | | | |
|  | Бутерброды канапе с отварной курицей и ананасом  Салат «Морской»  (филе горбуши холодного копчения, креветки, морская капуста, лук, картофель, раст. масло)  Салат «Грибок»  (шампиньоны, ветчина, лук, помидоры, яйца, майонез) | 70г  80г  100г | 35  35  35 | |
| Холодные блюда и закуски | | | | |
| 19  54  70 | Ассорти мясное на хлебе  Салат зелёный с огурцами и помидорами  Салат «Летний»  (картофель молодой, огурцы, помидоры, фасоль, яйца, сметана, лук зелёный | 55г  150г  100г | | 36  35  36 |
| Супы | | | | |
| 176  197  208  216  233 | Борщ с капустой и картошкой  Щи из свежей капусты с картофелем  Рассольник Ленинградский  Суп крестьянский с крупой  Суп с макаронными изделиями | 500г  400г  400г  400г  500г | | 102  102  102  101  102 |
| Вторые горячие блюда | | | | |
| 341  348 | Овощи припущенные в молочном соусе  Рагу из овощей | 200г  260г | | 38  40 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| 407  412  445  452  512  513  570  587 | Каша рассыпчатая с грибами и луком  Каша вязкая с тыквой  Макароны с томатом  Лапшевник с творогом  Рыба припущенная в молоке  Филе из рыбы фаршированное  Язык отварной с соусом  Бифштекс с луком | | 250г  215г  235г  330г  325г  390г  350г  290г | 35  30  48  38  35  35  35  45 |
| Сладкие блюда | | | | |
| 913  921  939 | Плоды и ягоды свежие с сахаром  Бананы со сливками  Кисель из кураги | 125г  205г  200г | | 90  65  100 |
|  | | | | |
| 1010  1016  1041 | Чай с лимоном  Кофе черный с молоком или сливками  Напиток апельсиновый | 200г  100г  200г | | 75  72  65 |
| Хлеб и мучные кондитерские изделия | | | | |
| 1072  1081  1092  1097 | Пельмени отварные  Блины  Пирожки жареные из дрожжевого теста  Беляши  Хлеб пшеничный  Хлеб ржаной | 225г  170г  100г  240г | | 50  50  65  60  120  79 |

Продолжение таблицы 7

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

29

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

* 1. **Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто**

Исходя из данных плана-меню ведется расчет необходимого количества сырья. Данные расчетов приведены в таблицах 8, 9.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

30

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Таблица 8 – Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  38 порций | Нетто  38 порций |
| Овощи припущенные в молочном соусе № 341  Сб. рец. 1982г | Морковь  Тыква  Горошек зелёный  Маргарин  Капуста цветная  Сахар | 63  51  31  10  63  2 | 50  36  20  10  33  2 | 2.394  1.938  1.178  0.38  2.394  0.076 | 1.9  1.368  0.76  0.38  1.254  0.076 |
| ИТОГО | |  | 200 | 8.36 | 5.738 |

Таблица 9 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  35 порций | Нетто  35 порций |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Продолжение таблицы 9

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

31

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Каша рассыпчатая с грибами и луком № 407 Сб. рец. 1982г | Каша гречневая  Грибы сушеные  Лук  Жир кул. | -  12.5  30  15 | 200  12.5  25  15 | -  4.375  1.050  0.525 | 7  4.375  0.875  0.525 |
| ИТОГО |  |  | 250 | 5.95 | 12.775 |

Таблица 10 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  40 порций | Нетто  40 порций |
| Рагу из овощей № 348 Сб. рец. 1982г | Картофель  Морковь  Петрушка  Лук  Тыква  Жир кулинарный  Горошек зелёный  Маргарин  Капуста цветная | 67  58  13  60  43  10  31  10  50 | 50  31  6  25  30  10  20  10  23 | 2.68  2.32  0.52  2.4  1.72  0.4  1.24  0.4  2 | 2  1.24  0.24  1  1.2  0.4  0.8  0.4  0.92 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

32

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Продолжение таблицы 10

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | Перец черный горошком  Лавровый лист | 0.05  0.02 | 0.05  0.02 | 0.002  0.0008 | 0.002  0.0008 |
| ИТОГО |  |  | 260 | 13.682 | 10.4 |

Таблица 11 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  30 порций | Нетто  30 порций |
| Каша вязкая с тыквой №412 Сб. рец. 1982г | Крупа рисовая  Тыква  Молоко  Сахар  Маргарин | 42  100  100  3  15 | 42  70  100  3  15 | 1.26  3  3  0.09  0.45 | 1.26  2.1  3  0.09  0.45 |
| ИТОГО | |  | 215 | 7.8 | 6.45 |

Таблица 12 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

33

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  48 порций | Нетто  48 порций |
| Макароны с томатом №445 Сб. рец. 1982г | Макароны отварные  Томатное пюре  Маргарин  Петрушка | -  35  15  4 | 200  35  15  3 | -  1.68  0.72  0.192 | 9.6  1.68  0.72  0.144 |
| ИТОГО | |  | 235 | 2.592 | 11.280 |

Таблица 13 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  38 порций | Нетто  38 порций |
| Лапшевник  с творогом №445 Сб. рец. 1982г | Лапша  Вода  Творог  Яйца  Сахар  Маргарин  Сметана  Сухари | 72  160  101  ¼шт.  10  5  35  5 | 72  160  100  10  10  5  35  5 | 2.736  6.08  3.838  0.38  0.38  0.19  1.33  0.19 | 2.736  6.08  3.8  0.38  0.38  0.19  1.33  0.19 |
| ИТОГО | |  | 330 | 12.578 | 12.54 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

34

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Таблица 14 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  35 порций | Нетто  35 порций |
| Рыба припущенная в молоке №512 Сб. рец. 1982г | Из П/Ф:  Карп  Молоко  Лук  Масло рас.  Гарнир | 205  50  36  12  - | 152  50  30  12  150 | 7.175  1.75  1.26  0.42  - | 5.32  1.75  1.05  0.42  5.25 |
| ИТОГО | |  | 325 | 10.705 | 11.375 |

Таблица 15 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  35 порций | Нетто  35 порций |
|  |  |  |  |  |  |
| Филе из рыбы фаршированное №513 Сб. рец. 1982г | Из П/Ф:  Судак  Яйца  Шампиньоны | 162  1/3шт  30 | 125  13  23 | 5.67  0.455  1.05 | 4.375  0.455  0.805 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

35

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | Лук  Маргарин  Мука  Молоко  Гарнир  Соус  Креветки | 31  7  4  23  -  -  42 | 26  7  4  23  150  75  10 | 1.085  0.245  0.14  0.805  -  -  1.47 | 0.91  0.245  0.14  0.805  5.25  2.625  0.35 |
| ИТОГО | |  | 390 | 10.92 | 13.65 |

Таблица 16 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | | | На рассчитанное количество порций | | |
| Брутто | | Нетто | | Брутто  35 порций | Нетто  35 порций | |
| Язык отварной с соусом №570 Сб. рец. 1982г | Язык говяжий  Морковь  Лук  Петрушка  Гарнир  Соус | | 169  5  5  4  -  - | 169  4  4  3  150  100 | 5.915  0.175  0.175  0.14  -  - | | | 5.915  0.14  0.14  0.105  5.25  3.5 |
| ИТОГО |  | |  | 350 | 6.405 | | | 12.25 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

36

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Таблица 17 - Расчет сырья по массе нетто и брутто для приготовления вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо  № рецептуры | Наименование продуктов | Нормы продуктов на 1 порцию | | На рассчитанное количество порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто  45 порций | Нетто  45 порций |
| Бифштекс с луком №587 Сб. рец. 1982г | Говядина (вырезка)  Жир  Лук во фритюре  Гарнир | 216  10  -  - | 159  10  40  150 | 9.72  0.45  -  - | 7.155  0.45  1.8  6.75 |
| ИТОГО | |  | 290 | 10.17 | 13.05 |

Таблица 18 – Сводная ведомость сырья на приготовление вторых блюд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| продукт | 341 Овощи припущенные в молочном соусе | 348 Рагу из овощей | 407 Каша рассыпчатая с грибами и луком | 412 Каша вязкая с тыквой | 445 Макароны с томатом | 452 Лапшевник с творогом | 512 Рыба припущенная в молоке | 513 Филе из рыбы фаршированное | 570 Язык отварной с соусом | 587 Бифштекс с луком | итого |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

37

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Продолжение таблицы 18

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Морковь | 2.394 | 2.32 |  |  |  |  |  |  | 0.175 |  | 4.889 |
| Тыква | 1.938 |  | 1.72 | 3 |  |  |  |  |  |  | 6.658 |
| Горошек зелёный | 1.178 |  | 1.24 |  |  |  |  |  |  |  | 2.418 |
| Маргарин | 0.38 |  | 0.4 | 0.45 | 0.72 | 0.19 |  | 0.245 |  |  | 2.385 |
| Капуста цветная | 2.394 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 4.394 |
| Сахар | 0.076 |  |  | 0.09 |  | 0.38 |  |  |  |  | 0.546 |
| Грибы сушеные |  | 4.375 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4.379 |
| Лук |  | 1.05 | 2.4 |  |  |  | 1.26 | 1.085 | 0.175 |  | 5.97 |
| Томатное пюре |  |  |  |  | 1.68 |  |  |  |  |  | 1.68 |
| Лапша |  |  |  |  |  | 2.736 |  |  |  |  | 2.736 |
| Вода |  |  |  |  |  | 6.08 |  |  |  |  | 6.08 |
| Творог |  |  |  |  |  | 3.838 |  |  |  |  | 3.838 |
| Яйца |  |  |  |  |  | 0.38 |  | 0.455 |  |  | 0.835  14шт. |
| Сметана |  |  |  |  |  | 1.33 |  |  |  |  | 1.33 |
| Сухари |  |  |  |  |  | 0.19 |  |  |  |  | 0.19 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

38

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Продолжение таблицы 18

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Карп |  |  |  |  |  |  | 7.175 |  |  |  | 7.175 |
| Масло рас. |  |  |  |  |  |  | 0.42 |  |  |  | 0.42 |
| Судак |  |  |  |  |  |  |  | 5.67 |  |  | 5.67 |
| Шампиньоны |  |  |  |  |  |  |  | 1.05 |  |  | 1.05 |
| Мука |  |  |  |  |  |  |  | 0.14 |  |  | 0.14 |
| Креветки |  |  |  |  |  |  |  | 1.47 |  |  | 1.47 |
| Язык говяжий |  |  |  |  |  |  |  |  | 5.915 |  | 5.915 |
| Говядина (вырезка) |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9.72 | 9.72 |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

39

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**6 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА**

Организация труда в ресторане «Серебряное озеро**»** предусматривает все основные задачи и направления рациональной организации труда. Такие как наиболее полное использование материалов и сырья, что повышает эффект труда и производства. Также созданы благоприятные условия для труда и отдыха, что повышает трудоспособность рабочих.

В данном ресторане используется новое оборудование, в помещениях установлено оборудование для кондиционирования воздуха, своевременно проводится аттестация рабочих мест, все эти факторы положительно сказываются на заинтересованности рабочих в труде на данном предприятии общественного питания.

К обслуживающему персоналу ресторана относятся: администратор зала, официант, бармен, кассир. При установлении требований к обслуживающему персоналу учитываются следующие критерии оценки: уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применить их на практике; знание и соблюдение профессиональной этики поведения; знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.

Заведующий производством осуществляет руководство основными цехами.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

40

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**7 ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое.

К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: брокеры, торговые агенты.

• обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;

• своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;

• сокращение звенности продвижении товаров;

• оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения. Правильная организация продовольственного снабжения — важнейшее условие удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания. Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей

Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

41

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

• что закупить;

• сколько закупить;

• у кого закупить;

• на каких условиях закупить.

Кроме того, необходимо:

• заключить договор;

• проконтролировать исполнение договора;

• организовать доставку;

• организовать складирование и хранение.

На предприятиях общественного питания формируется список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Соблюдение всех этих факторов обуславливает бесперебойную поставку сырья в своевременные сроки.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

42

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**8 СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ**

Ресторан «Серебряное озеро»

Источник рецептуры: Сборник рецептур 1982г.

Технологическая карта № 407

Наименование блюда: Каша рассыпчатая с грибами и луком.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто | Масса готового продукта | Масса на  35 порций |
| Каша гречневая  Грибы сушеные  Лук  Жир кул. | -  12.5  30  15 | 200  12.5  25  15 | 200  25  25 | -  4.375  1.050  0.525 |
| Выход на 1 порц | 57.5 | 250 |  |  |
| Выход на 1 кг | 230 | 1000 |  |  |
| Инф. о пищевой ценности: Б-48, Ж-20, У-126, калории-617 | | | | |

Подготовленные грибы моют, варят, затем мелко рубят. Процеженный грибной отвар, грибы, соль кладут в кипящую воду перед засыпкой в неё крупы и варят рассыпчатую кашу. Лук мелко режут и пассеруют.

В готовую кашу перед отпуском кладут пассерованый лук и заправляют оставшимся жиром.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

43

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Ресторан «Серебряное озеро»

Источник рецептуры: Сборник рецептур 1982г.

Технологическая карта № 445

Наименование блюда: Макароны с томатом.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто | Масса готового продукта | Масса на  48 порций |
| Макароны отварные  Томатное пюре  Маргарин  Петрушка | -  35  15  4 | 200  35  15  3 | 200  35  15  3 | -  1.68  0.72  0.192 |
| Выход на 1 порц | 54 | 235 |  |  |
| Выход на 1 кг | 230 | 1000 |  |  |
| Инф. о пищевой ценности: Б-27, Ж-11, У-154, калории – 795.3 | | | | |

Макароны отваривают и заправляют жиром. В томатное пюре добавляют жир, соль, перец молотый, и помешивая, пассеруют 5 минут. После чего макароны смешивают с томатным пюре. При отпуске макароны посыпают зеленью.

Ресторан «Серебряное озеро»

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

44

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Источник рецептуры: Сборник рецептур 1982г.

Технологическая карта № 570

Наименование блюда: Бифштекс с луком.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто | Масса готового продукта | Масса на  35 порций |
| Говядина (вырезка)  Жир  Лук во фритюре  Гарнир | 216  10  -  - | 159  10  40  150 | 100  -  40  150 | 9.72  0.45  -  - |
| Выход на 1 порц | 226 | 290 |  |  |
| Выход на 1 кг | 779 | 1000 |  |  |
| Инф. о пищевой ценности: Б-35, Ж-19, У-33, калории-458 | | | | |

Порционные куски толщиной 20 – 30 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем. Жарят на разогретой сковороде до образования с обеих сторон румяной корочки.

При отпуске вокруг бифштекса укладывают картофель жареный во фритюре, мясо поливают соком и укладывают на него лук.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

45

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Утверждаю

Ген. директор «Серебряное озеро»

Костромин Ю. В. 15 декабря 2009г.

Технико – технологическая карта №1

Бутерброды канапе с отварной курицей и ананасом

1 Область применения

Настоящая технико – технологическая карта распространяется на Бутерброды канапе с отварной курицей и ананасом вырабатываемый рестораном «Серебряное озеро» и реализуемый в нем же.

2 Требования к сырью

Продовольственное сырье и полуфабрикаты используемые для приготовления канапе должны соответствовать требованиям действующих норм и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход на 1 порцию | |
| Брутто | Нетто |
| Хлеб  Ананас консервированный  Куриное филе | 35  15  35 | 35  15  20 |
| Выход | - | 70 |

4 Технологический процесс

Подготовку сырья производят в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Куриное филе необходимо отварить, подготовленные продукты нарезают квадратиками одинакового размера и нанизывают на шпажку в следующей очередности; хлеб, куриное филе, ананас, куриное филе, хлеб.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

46

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

5 Требования к оформлению, реализации и хранению.

Канапе реализуют на специальных тарелочках по 3 штуки сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения до реализации не более 20 минут при t от 20 градусов в соответствии с фирменным стандартом компании.

Срок годности канапе согласно СанПиН 2.3.2.1324 – 24 ч при t от +2 до +6 градусов.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические

Внешний вид – продукты держатся на шпажке не раскрашиваются и не спадают с неё, соблюдена очередность слоев.

Цвет – характерный для продуктов входящих в рецептуру

Вкус и запах – приятный запах и вкус характерный для продуктов входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели канапе должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13

7 Пищевая ценность канапе с отварной курицей и ананасом – 70г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| 5 | 2 | 14 | 133 |

Ответственный за оформление ТТК в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

47

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Ген. директор «Серебряное озеро»

Костромин Ю. В. 15 декабря 2009г.

Технико – технологическая карта №2

Салат «Морской»

1 Область применения

Настоящая технико – технологическая карта распространяется на салат «Морской» вырабатываемый рестораном «Серебряное озеро» и реализуемый в нем же.

2 Требования к сырью

Продовольственное сырье и полуфабрикаты используемые для приготовления канапе должны соответствовать требованиям действующих норм и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход на 1 порцию | |
| Брутто | Нетто |
| Филе горбуши холодного копчения  Креветки  Морская капуста  Лук  Картофель  Растительное масло | 14  50  20  7  17  5 | 14  13  20  5  13  5 |
| Выход | - | 80 |

4 Технологический процесс

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

48

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Подготовку сырья производят в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Картофель и креветки отваривают. Все продукты мелко нарезают, смешивают. Перед подачей заправляют растительным маслом.

5 Требования к оформлению, реализации и хранению.

Салат реализуют в креманках.

Допустимый срок хранения до реализации не более 6 часов при t от 20 градусов в соответствии с фирменным стандартом компании.

Срок годности канапе согласно СанПиН 2.3.2.1324 – 12 ч при t от +2 до +6 градусов.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические

Внешний вид – все продукты нарезаны одинаково.

Цвет – характерный для продуктов входящих в рецептуру

Вкус и запах – приятный запах и вкус характерный для продуктов входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели канапе должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13

7 Пищевая ценность канапе с отварной курицей и ананасом – 70г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| 13 | 3 | 5 | 78 |

Ответственный за оформление ТТК в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

49

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Ген. директор «Серебряное озеро»

Костромин Ю. В. 15 декабря 2009г.

Технико – технологическая карта №3

Салат «Грибок»

1 Область применения

Настоящая технико – технологическая карта распространяется на салат «Грибок» вырабатываемый рестораном «Серебряное озеро» и реализуемый в нем же.

2 Требования к сырью

Продовольственное сырье и полуфабрикаты используемые для приготовления канапе должны соответствовать требованиям действующих норм и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 Рецептура

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход на 1 порцию | |
| Брутто | Нетто |
| Шампиньоны  Ветчина  Лук  Помидоры  Яйца  Майонез  Растит. масло | 25  20  19  25  1/3шт  10  5 | 20  20  15  20  15  10  5 |
| Выход | - | 100 |

4 Технологический процесс

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

50

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

Подготовку сырья производят в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Подготовленные шампиньоны и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Яйца отварить.

Мелко нарезанные яйца, ветчину и помидоры смешать с шампиньонами и луком. Перед отпуском заправить майонезом.

5 Требования к оформлению, реализации и хранению.

Салат «Грибок» реализуют в креманках.

Допустимый срок хранения до реализации не более 6 часов при t от 20 градусов в соответствии с фирменным стандартом компании.

Срок годности канапе согласно СанПиН 2.3.2.1324 – 12 ч при t от +2 до +6 градусов.

6 Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические

Внешний вид – шампиньоны и лук не пережарены, все продукты нарезаны одинаково.

Цвет – характерный для продуктов входящих в рецептуру

Вкус и запах – приятный запах и вкус характерный для продуктов входящих в состав.

6.2 Микробиологические показатели канапе должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13

7 Пищевая ценность канапе с отварной курицей и ананасом – 70г.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

51

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
| 14 | 13 | 7 | 206 |

Ответственный за оформление ТТК в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством в ресторане \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

52

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

В ходе данной работы было выполнено проектирование ресторана высшего класса на 100 посадочных мест под названием «Серебряное озеро».

В работе представлены логотип предприятия, разработан свой определённый фирменный стиль, также дается схема расположения оборудования в горячем цехе и схема взаимосвязи функциональных групп помещений.

Все эти данные дают возможность приступить к разработке проекта строительства ресторана «Серебряное озеро».

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

53

ДО КР 260502 ОП09 0000 ПЗ

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1 ГОСТ 50762 – 2007 « Общественное питание. Классификация предприятия».

2 ГОСТ 50764 – 95 « Услуги общественного питания. Общие требования».

3 ГОСТ Р 28 – 1 – 95 « Общественное питание. Требования к персоналу».

4 Никуленкова Т.Т., Лавриенко Ю-И., Яснита Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос, 2000. — 216 с.

5 СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

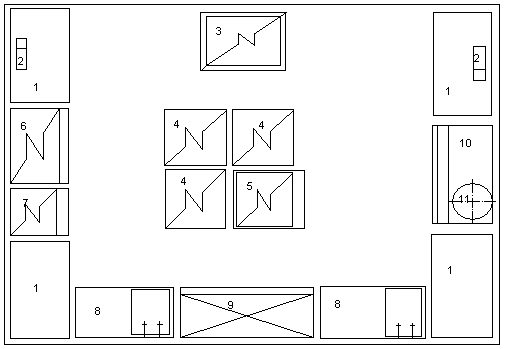
Приложение Б

Логотип предприятия



Приложение В

Схема цеха с размещением оборудования



1 – Производственный стол,

2 – Весы товарные,

3 – Котёл пищеварочный

4 – Плита электрическая E7P4/VTR+FE1Котел пищеварочный

5 – Электросковорода

6 – Пароконвектомат

7 – Жрочный шкаф

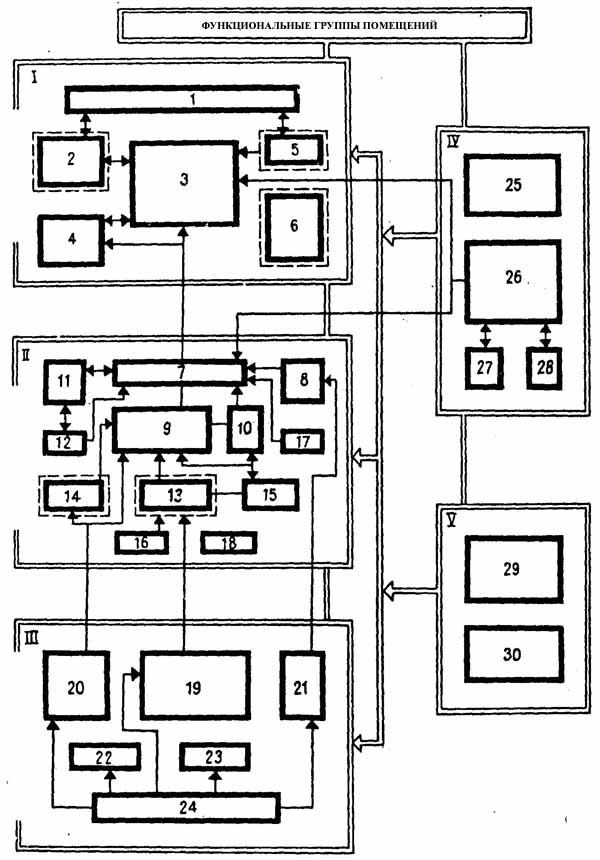
8 – Секция-стол со встроенной моечной ванной СМВ - СМ

9 – Холодильный шкаф10 – Стол для малой механизации

11 – Привод универсальный

Приложение Г

Схема взаимосвязи функциональных групп помещений



I - помещения для посетителей;

II - производственные;

III - для приема и хранения продуктов;

IV - служебные и бытовые;

V - технические;

1 - вестибюль с гардеробом, умывальнями, туалетами;

2 - аванзал;

3 - обеденный зал;

4 - банкетный зал;

5 - бар;

6 - магазин кулинарии;

7 - раздаточная;

8 - буфет;

9 - горячий цех;

10 - холодный цех;

11 - моечная столовой посуды;

12 - сервизная;

13 - доготовочный цех с отделением обработки зелени;

14 - цех мучных изделий;

15 - моечная кухонной посуды;

16 - моечная тара полуфабрикатов;

17 - помещение резки хлеба;

18 - помещение заведующего производством;

19 - охлаждаемые камеры с машинным отделением;

20 - кладовая сухих продуктов;

21 - кладовая напитков;

22 - кладовая инвентаря;

23 – кладовая и моечная тары;

24 - загрузочная;

25 - кабинет директора и служебноконторские помещения;

26 - гардеробы для персонала и официантов;

27 - душевые и санузлы для персонала;

28 - бельевая;

29 - вентиляционные камеры;

30 – электрощитовая