Содержание

[Введение. 3](#_Toc239863281)

[1. Характеристика предприятия. 4](#_Toc239863282)

[1.1. Наименование предприятия и его организационно-правовая форма. 4](#_Toc239863283)

[1.2. Основные направления и цели деятельности предприятия. 6](#_Toc239863284)

[1.3. Расположение предприятия. 7](#_Toc239863285)

[1.4. Объёмы производства продукции. 8](#_Toc239863286)

[1.5. Характеристика продукции переработки, её ассортимент. 8](#_Toc239863287)

[2. Производство батона нарезного «Молочного». 10](#_Toc239863288)

[3. Описание выполняемых работ. 13](#_Toc239863289)

[Заключение. 15](#_Toc239863290)

[Список использованной литературы 16](#_Toc239863291)

[Приложения 17](#_Toc239863292)

Введение

Хлебопекарная промышленность России относится к ведущим пищевым отраслям АПК. Производственная база хлебопекарной промышленности Российской Федерации включает в себя более 1500 хлебозаводов и более 5000 предприятий малой мощности и обеспечивает ежегодную выработку около 20 млн тонн продукции, в том числе около 12,5 млн тонн вырабатывается на крупных хлебозаводах.

Современный хлебозавод является высокомеханизированным предприятием. В настоящее время практически решены проблемы механизации производственных процессов, начиная от приемки сырья и кончая погрузкой хлеба в автомашины.

На многих хлебозаводах смонтированы установки для бестарного приема и хранения муки, жира, дрожжевого молока, соли, сахарного сиропа, молочной сыворотки. Дальнейшее внедрение прогрессивных способов транспортирования и хранения основного и дополнительного сырья на хлебозаводах является актуальной задачей.

В целях наиболее полного удовлетворения потребности населения в хлебе и хлебобулочных изделиях высокого качества необходимо использовать прогрессивные технологии производства изделий, комплексно-механизированные и автоматизированные линии.

# **1. Характеристика предприятия**

Вначале дадим определение, что же такое *предприятие*. *Предприятие* – самостоятельный хозяйствующий (ведущий ту или иную деятельность с целью реализации ее результатов на рынке) субъект, созданный в порядке, установленном Гражданским кодексом РФ, для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

Производственный процесс – это совокупность всех действий людей и орудий труда, необходимых на данном предприятии для изготовления продукции.

# Наименование предприятия и его организационно-правовая форма.

Организационно-правовая форма «Кстовский хлеб» согласно Уставу – открытое акционерное общество.

Органами управления общества являются: общее собрание акционеров; совет директоров; генеральный директор (единоличный исполнительный орган). В компетенцию совета директоров общества входит решение вопросов общего руководства деятельностью общества. Члены совета директоров общества избираются годовым общим собранием сроком на один год в порядке, предусмотренном «Положением о совете директоров». Председатель совета директоров общества избирается членами совета директоров из их числа большинством голосов от общего числа избранных членов совета директоров. Председатель организует работу совета директоров, созывает заседание совета директоров или организует заочное голосование, обеспечивает ведение протокола.

Руководство текущей деятельностью общества осуществляется генеральным директором. Генеральный директор организует выполнение решения собраний акционеров и совета директоров общества.

ОАО «Кстовский хлеб» является юридическим лицом. Действующим в соответствии с Уставом, при этом предприятие обязано:

– вести учет аффилированных лиц и представлять отчетность о них;

– вести бухгалтерский учет и предоставлять финансовую отчетность в порядке, установленном Федеральным законом «Об акционерных обществах» и иными правовыми актами в соответствующие учреждения и государственные органы;

– сообщать о проведении общего собрания акционеров.

Управленческая структура предприятия:

* Дирекция;
* Техническая служба;
* Отдел прогнозирования, мониторинга и ценообразования;
* Отдел по работе с персоналом;
* Бухгалтерия.

Производственная структура предприятия:

* Хлебопекарный цех;
* Кондитерский цех;
* Производственно-технологическая лаборатория.

Вспомогательные службы:

* Транспортный отдел;
* Ремонтно-строительный отдел;
* Снабженческий отдел;
* Отдел маркетинга и сбыта.

ОАО «Кстовский хлеб» – это одно из старейших предприятий Кстовского района, которое пережило много различных периодов в своем развитии, имело разные организационно-правовые формы собственности. На своем нынешнем месте производственный цех и главный офис находится с 1957 года.

В условиях жесткой конкурентной борьбы, которая пришла в экономику вместе с рынком, очень многое поменялось и в работе акционерного общества «Кстовский хлеб». Но, не смотря на сложные экономические условия «перестройки» и трудности переходного периода, предприятие смогло пройти большой и нелегкий путь развития. Большую роль в его развитии сыграло решение развивать свою собственную торговую сеть, которое ОАО «Кстовский хлеб» приняло во второй половине 90-х годов. Это решение в настоящий момент определяет его стратегическое развитие на обозримую перспективу.

Уставный капитал ОАО «Кстовский хлеб» составляет 226 тысяч рублей. Предприятие имеет в собственности обособленное имущество, отражаемое на самостоятельном балансе, расчетный счет и иные счета в банках, печать с полным наименованием, фирменные бланки и собственную эмблему.

# 1.2. Основные направления и цели деятельности предприятия.

Открытое акционерное общество «Кстовский хлеб» – современное, динамично развивающееся предприятие, специализирующееся на производстве хлебобулочных и кондитерский изделий.

Основной целью деятельности ОАО «Кстовский хлеб» является получение максимальной прибыли посредством удовлетворения потребностей населения в хлебобулочных и кондитерских изделиях.

Достижение поставленных целей происходит посредством осуществления следующих видов деятельности, что следует отнести к основным функциям предприятия:

* производство и розничная торговля продовольственными товарами;
* маркетинговая, торговая, коммерческая и инвестиционная деятельность.

Одной из особенностей предприятия ОАО «Кстовский хлеб» является наличие собственной торговой сети, ориентированной на торговлю хлебобулочными, кондитерскими изделиями и другими продуктами питания во всем их разнообразии. В торговую сеть ОАО «Кстовский хлеб» входит свыше 30-ти торговых точек, расположенных в Кстовском районе и Нижнем Новгороде, в которых продается до сорока процентов собственной выпускаемой продукции.

**Выручка от продаж ОАО «Кстовский хлеб»**

***Таблица 1***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид выпускаемой продукции** | **2006г. тыс. руб.** | **%** | **2007г. тыс. руб.** | **%** | **2008г. тыс. руб.** | **%** |
| Хлебобулочные изделия | 53830 | 81,57 | 55320 | 81,78 | 56184 | 80,69 |
| Кондитерские изделия | 9810 | 18,43 | 13817 | 18,22 | 14307 | 19,31 |
| Итого | 65994 | 100 | 67647 | 100 | 69627 | 100 |

# 1.3. Расположение предприятия.

Адрес: г.Кстово ул.Нижегородская. Предприятие расположено в северной части относительно цента г.Кстово, с развитой инфраструктурой, что является очень выгодным с точки зрения производства. Так как предприятие расположено в черте города, оно не имеет проблем с трудовыми ресурсами. Отрицательным фактором в расположение предприятия является отсутствие в Кстовском районе мукомольных заводов. Поэтому предприятия вынужденные высокие транспортные затраты по доставке основного сырья для производства – муки.

ОАО «Кстовский хлеб» – является одним из крупнейших производителей высококачественной продукции: хлебобулочных и кондитерских изделий.

# 1.4. Объёмы производства продукции.

ОАО «Кстовский хлеб» является предприятием средней мощности с объёмом производства до 45 т хлеба в сутки, однако на сегодняшний день оно производит всего лишь до 20 т хлеба в сутки.

**Объём производства хлебобулочных изделий на предприятии**

***Таблица 2***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды продукции** | **Единица измерения** | **Годы** |
| **2006** | **2007** | **2008** |
| Производство продукции всего | Т | 6763,45 | 7033,55 | 7168,6 |
| В том числе:Хлеб ржаной | Т | 3333,91 | 3441,22 | 3516,775 |
| Хлеб пшеничный в/с и 1 с | Т | 1029,3 | 1037,695 | 1044,63 |
| Булочные изделия | Т | 2071,01 | 2098,75 | 2130,505 |
| Прочая продукция | Т | 329,23 | 455,885 | 476,69 |

# 1.5. Характеристика продукции переработки, её ассортимент.

Ассортимент выпускаемой продукции предприятием представлен в приложениях 1и 2. Основными видами хлебобулочной продукции являются хлеб, батоны, выпечка, кондитерские изделия, а также изготавливаются квас и сухари.

Наибольший вес в выручке предприятия занимает хлеб Дарницкий. Хлеб Дарницкий вырабатывается формовым массой 0,9 кг, из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта. Имеет гладкую румяную корочку и слегка кисловатый вкус, свойственный данному виду изделия.

Хлеб Дарницкий имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г – 42,4

Белковые вещества, г – 6,6

Жиры, г – 1,1

Углеводы усвояемые, г – 41,0

Углеводы неусвояемые, г – 6,4

Органические кислоты, г – 0,8

Минеральные вещества (зола), г – 1,7

Энергетическая ценность 100 г хлеба Дарницкого – 206 ккал.

# 2. Производство батона нарезного «Молочного»

Для каждого сорта хлеба и хлебобулочных изделий, вырабатываемых по государственным стандартам, существуют утвержденные рецептуры, в которых указываются сорт муки и расход каждого вида сырья (в кг на 100 кг муки).

Производственная рецептура на предприятии ОАО «Кстовский хлеб» является основным документом внутреннего операционного учета и используется для анализа отклонений. Производственная рецептура и режим приготовления батона нарезного «Молочного» из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,5 кг представлена в таблице 3.

**Производственная рецептура и режим приготовления батона нарезного «Молочного» из пшеничной муки высшего сорта, массой 0,5 кг (безопарный способ).**

***Таблица 3***

|  |  |
| --- | --- |
| Сырьё и режим | Расход сырья, параметры процесса приготовления теста. |
| Мука пшеничная высшего сорта, кгДрожжи прессованные, кгСоль, кгВода, лСахар-песок, кгМаргарин, кгМолоко сухое, обезжиренное, кгИтогоНачальная температура, оСПродолжительность брожения, чКонечная кислотность, град. | 1001,01,5по расчету6,01,02,527...302,0...32,5 |

Механизированная технологическая линия по производству батонов на ОАО «Кстовский хлеб» состоит из следующего оборудования: Тестоприготовительный агрегат периодического действия – Т1-ХТ2А, с подкатными дежами на 330 л; тестоделитель – А2-ХТН; Округлитель – Т1-ХТН; Закаточная машина – Т1-ХТ2-3; Передвижные этажерки-вагонетки для расстойки тестовых заготовок; печь – «Муссон-ротор» 99К.

Производство батона можно разбить на основные стадии:

* замес теста;
* брожение теста;
* разделка;
* расстойка;
* выпечка;
* охлаждение.

Производство батонов нарезных «Молочных» на предприятии осуществляется следующим образом:

После подготовки сырья все компоненты загружают в тестомесильную машину периодического действия Т1-ХТ2А и производят замес теста. После замеса тесто загружают в дежи для брожения. Брожение теста протекает при температуре 27-30°С, в течение 2-3 ч. Выброженное тесто приобретает спиртовой запах. Во время брожения делают 2-3 обминки.

Далее выброженное тесто направляют в тестоделительную машину, для чего содержимое дежи с помощью дежеопрокидывателя загружают в приёмную воронку тестоделителя, который делит его на равные тестовые заготовки массой 0,8...0,82 кг. Дальше тестовые заготовки по конвейеру направляются в округлитель, а затем на предварительную расстойку. После предварительной расстойки их направляют в закаточную машину, которая придаёт тестовым заготовкам батонообразную форму, после чего они проходят окончательную расстойку при температуре 35-40оС в течение 20-50 мин. После окончательной расстойки, перед подачей в печь, на тестовых заготовках вручную делают косые надрезы.

Выпечка батонов происходит при температуре 200-210оС в течение 20-25 мин.

Выпеченные батоны укладывают в чистые деревянные трёхбортные лотки с решетчатым дном (изделия с дефектами отбраковывают). Далее лотки вручную загружают в контейнер типа ХКЛ-18 и направляют их в хлебохранилище и на экспедицию.

# 3. Описание выполняемых работ

Перед тем, как приступить к работе я ознакомился с правилами внутреннего распорядка предприятия и прошел инструктаж по технике безопасности на предприятии и по технике безопасности при работе с универсальной ротационной печью «Муссон-ротор» 99К, которая используется на линии для производства батонов.

Также я был ознакомлен с санитарно-гигиеническими нормами на предприятии пищевой промышленности.

Основной вид работ, выполняемый мною на предприятии ОАО «Кстовский хлеб»:

* Выполнение надрезов на тестовых заготовках после окончательной расстойки перед подачей их в печь;
* Помощь в загрузке тестовых заготовок в печь (размещение противней с подошедшими и надрезанными тестовыми заготовками в духовом шкафу);
* Ассестирование в контроле за соблюдением режима выпечки;
* Деффектовка и укладка выпеченных изделий в деревянные трехбортные ящики.

Во время работы на предприятии ОАО «Кстовский хлеб» мною была изучена линия по производству батонов: оборудование, рецептура и технология производства. На основании полученных данных мною были сделаны следующие выводы:

* Линия по производству батонов является механизированной, многие работы выполняются вручную: подача тестовых заготовок в закаточную машину, надрезка, расстойка происходит на противнях в этажерках вагонетках. Это отрицательно сказывается на экономической эффективности линии.
* Опарный способ приготовления теста при производстве батона нарезного «Молочного» является на сегодняшний день устаревшим, что отрицательно сказывается на качестве производимой продукции.

На основании сделанных выводов можно сделать следующие предложения:

* Установить конвейерный расстойный шкаф РШВ. Данная модернизация снизит затраты на ручной труд, позволит увеличить производительность труда на линии в целом вследствие высвобождения рабочих по надрезке, загрузке и выгрузке тестовых заготовок для расстойки в этажерки-вагонетки, что снизит себестоимость продукции. А также улучшит санитарные условия;
* Приготовление теста производить безопарным способом. Это позволит получить хлеб с более высокими потребительскими качествами при меньшем расходе дрожжей. Безопарный способ также даст технологическую гибкость, позволяющую лучше учитывать хлебопекарные свойства муки.

# Заключение

Производство хлеба занимает важное место в экономике нашей страны. Пищевая промышленность относится к одним из самых перспективных отраслей экономики. Авторитетные экономисты прогнозируют в скором будущем бурный рост промышленности.

ОАО «Кстовский хлеб» – это одно из старейших и в то же время динамично развивающихся предприятий Городецкого района, специализирующееся на производстве высококачественных хлебобулочных и кондитерских изделий.

В период прохождения практики на данном предприятии на линии по производству батонов мною были выявлены некоторые недостатки в организации технологического процесса. Также были предложены решения по устранению выявленных недостатков, которые позволят достичь положительного экономического эффекта, а также улучшить качество выпускаемой продукции.

Основными направлениями дальнейшего развития хлебопекарной отрасли являются увеличение промышленного производства хлеба и булочных изделий путем строительства новых хлебозаводов и реконструкции и перевооружения уже существующих предприятий; расширение ассортимента; улучшение качества и повышение пищевой ценности хлеба и булочных изделий. Большое внимание уделяется совершенствованию и внедрению новой техники и новых прогрессивных технологий.

# Список использованной литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
2. Дремучева Г.Ф., ГосНИИХлебопекарной промышленности Хлебопекарное и кондитерское производство. – 2005. №.2
3. Колмаков Ю.В., Зелова Л.А., Капис В.И., Распутин В.М., Семенова М.В. Технология производства муки, крупы, макарон и хлеба на предприятиях разной мощности / Под ред. И.М. Чекмезова. – Омск: Изд-во ОмГАУ, 2005.
4. Каримов Р.А., Оболенский Н.В., Терехов М.Б., Дулов М.И. Тумаков В.В. Техника и технология хлебопекарного производства: Учебное пособие / Нижегородская гос.с.-х. академия, Н.Новгород, 2000.

# Приложения

***Приложение 1***

**Хлебобулочные изделия ОАО «Кстовский хлеб»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ед. изм.** | **Штук в лотке** | **Сорт Развес** |
|
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|   | ***ХЛЕБ*** |  |  |  |
| 1.  | **Хлеб новый с отрубями под.** | **шт.** | **8** | **1с 0.500** |
| 2.  | **Хлеб Крестьянский формовой** | **шт.** | **16** | **2с 0.570** |
| 3.  | **Хлеб Пшеничный (70/30) форм.** | **шт.** | **16** | **св 0.550** |
| 4.  | **Хлеб Пшеничный (70/30) форм. (нарезка)** | **шт.** | **16** | **св 0.550** |
| 5.  | **Хлеб ржаной Нижегородский традиционный** | **шт.** | **14** | **св 0.600** |
| 6.  | **Хлеб Дарницкий** | **шт.** | **14** | **св 0.650** |
| 7.  | **Хлеб Дарницкий (нарезка)** | **шт** | **14** | **св 0.650** |
| 8.  | **Хлеб Бородинский** | **шт.** | **21** | **св 0.400**  |
| 9.  | **Хлеб Ароматный форм.** | **шт.** | **14** | **св 0.640** |
| 10.  | **Хлеб Полезный**  | **шт** | **15** | **1/с 0.300** |
| 11.  | **Лаваш** | **шт.** | **6** | **в/с 0.400** |
|   | ***БАТОНЫ*** |  |  |  |
| 12  | **Батон Нарезной**  | **шт.** | **8** | **в/с 0.400** |
| 13  | **Батон Нарезной (нарезка)** | **шт.** | **8** | **в/с 0.400** |
| 14 | **Батон Нарезной «Молочный»**  | **шт.** | **8** | **0.500** |
| 15.  | **Батон Подмосковный**  | **шт.** | **10** | **в/с 0.350**  |
| 16  | **Батон Подмосковный (нарезка)** | **шт.** | **10** | **в/с 0.350** |
| 17  | **Батон Столовый** | **шт.** | **10** | **в/с 0.300** |
| 18  | **Батон с каротином** | **шт.** | **10** | **в/с 0.300** |
| 19  | **Батон Сдобный** | **шт.** | **16** | **в/с 0.200** |
|   | ***ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ*** |
| 20  | **Булочка с кунжутом**  | **шт.** | **6** | **в/с 0.400** |
| 21  | **Булочка с посыпкой** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 22.  | **Булочка постная** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 23.  | **Витушка сдобная** | **шт.** | **8** | **в/с 0.200** |
| 24  | **Калачик десертный**  | **шт.** | **8** | **в/с 0.200** |
| 25  | **Плетенка с маком** | **шт.** | **8** | **в/с 0.350**  |
| 26  | **Плюшка Новомосковская** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 27  | **Плюшка Посадская с корицей**  | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 28  | **Рогалик Посадский с изюмом**  | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 29.  | **Слойка Александровская с вареной сгущенкой** | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 30.  | **Слойка Александровская с творогом** | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 31  | **Слойка Александровская с повидлом** | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 32.  | **Сдоба Майская** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 33 | **Сдоба Выборгская** | **шт** | **18** | **в/с 0,090** |
| 34. | **Сдоба Смак** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 35. | **Булочка слоеная с начинкой (конфит.)** | **шт** | **18** | **в/с 0.080** |
| 36. | **Слойка** | **шт.** | **21** | **в/с 0.090**  |
| 37. | **Слоенка с повидлом «Шанс»** | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 38 | **Сдоба Угадайка** | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 39 | **Сдоба «Ягодка»** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 40. | **Турбинка сдобная с маком** | **шт.** | **18** | **в/с 0.100** |
| 41. | **Калач «Исетский»** | **шт.** | **6** | **1/с 0.400** |
| 42. | **Сдоба Изюминка**  | **шт.** | **18** | **в/с 0.080** |
| 43. | **Сдобная булочка Ласка**  | **шт** | **18** | **в/с 0.075** |
| 44. | **Сдоба Щипчики** | **шт** | **18** | **в/с 0.100** |
| 45. |  **Рулет с маком сдобный**  | **шт** | **16** | **в/с 0.200** |
|   | ***ТЕСТО*** |  |  |  |
| 46 | **Тесто сдоб.дрож.**  | **кг.** |  | **в/с 1.000** |

***Приложение 2***

**Кондитерские изделия ОАО «Кстовский хлеб»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Ед. изм.** | **Штук в лотке** | **Сорт Развес** |
|
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|   |  ***Торты с масляным кремом*** |  |  |  |
| 1.  | **Торт «Адонис» с йогуртом** | **кг** |  | **1.000** |
| 2.  | **Торт «Адонис» с йогуртом** | **шт.** |  | **0.700** |
| 3.  | **Торт «Адонис» с йогуртом** | **шт.** |  | **0.500** |
| 4.  | **Торт «Ежик»** | **шт.** |  | **0.500** |
| 5.  | **Торт «Клеопатра»** | **кг** |  | **1.000** |
| 6.  | **Торт «Клеопатра»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 7.  | **Торт «Клеопатра»** | **шт.** |  | **0.500** |
| 8.  | **Торт «Королевский»** | **кг** |  | **1.000** |
| 9.  | **Торт «Королевский»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 10.  | **Торт «Орешек»** | **кг** |  | **1.000** |
| 11.  | **Торт «Орешек»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 12.  | **Торт «Паутинка»** | **кг** |  | **1.000** |
| 13.  | **Торт «Паутинка»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 14.  | **Торт «Паутинка»** | **шт.** |  | **0.500** |
|   |  ***Торты – суфле*** | **шт.** |  |  |
| 15 | **Торт «Милана» (суфле)** | **кг** |  | **1.000** |
| 16 | **Торт «Милана» (суфле)** | **шт.** |  | **0.700** |
| 17 | **Торт «Милана» (суфле)** | **шт.** |  | **0.500** |
|   | ***Торты низкокалорийные ( со сливками)*** |  |  |  |
| 18 | **Торт «Вишневый рай»** | **кг** |  | **1.000** |
| 19 | **Торт «Вишневый рай»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 20 | **Торт «Веселый хоровод»** | **кг** |  | **1.000** |
| 21 | **Торт «Веселый хоровод»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 22 | **Торт «Девичьи грезы»** | **кг** |  | **1.000** |
| 23 | **Торт «Девичьи грезы»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 24 | **Торт «Елисей»** | **кг** |  | **1.000** |
| 25 | **Торт «Елисей»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 26 | **Торт «Елисей»** | **шт.** |  | **0.500** |
| 27 | **Торт «Любимый город»** | **кг** |  | **1.000** |
| 28 | **Торт «Любимый город»** | **шт.** |  | **0.700** |
| 29 | **Торт «Наслаждение» на заказ** | **кг** |  | **1.000** |
| 30 | **Торт «Наслаждение» на заказ** | **шт.** |  | **0.700** |
|   | ***Пирожное*** |  |  |  |
| 31 | **Полуфабрикат заварной «Новинка»**  | **шт.** |  | **0.150** |
| 32 | **Полуфабрикат заварной «Новинка»**  | **кг** |  | **1,000** |
| 33 | **Профитроли с начинкой** | **шт.** |  | **0,200** |
| 34 | **Пирожное «Ассорти детское»** | **шт.** |  | **0.400** |
| 35 | **Пирожное песочное Ореховое ( упак. 10 шт.)** | **шт.** |  | **0.075** |
| 36 | **Пирожное фруктовое** | **шт.** |  | **0.100** |
| 37 | **Пирожное бисквитное со сливочным кремом** | **шт.** |  | **0.075** |
| 38 | **Пирожное заварное без крема (кольцо)** | **шт.** |  | **0,040** |
| 39 | **Пирожное песочное глазированное шоколадом** | **шт.** |  | **0.075** |
| 40 | **Пирожное воздушное меренги** | **кг** |  | **1.000** |
| 41 | **Пирожное корзиночка с кремом и фруктовые** | **шт.** |  | **0.075** |
|   |  ***Кексы, рулеты ,коржи, печенье*** |  |  |  |
| 47 | **Кекс фруктовый**  | **шт.** |  | **0.075** |
| 49 | **Кекс с черносливом** | **шт.** |  | **0,100** |
| 51 | **Кекс фруктовый с маком** | **шт.** |  | **0.300** |
| 53 | **Кекс Здоровье** | **шт.** |  | **0.300** |
| 54 | **Кекс Здоровье** | **шт.** |  | **0,100** |
| 55 | **Коржи молочные** | **шт.** |  | **0.075** |
| 60 | **Печенье Оригинальное** | **шт.** |  | **0.200** |
| 61 | **Печенье Оригинальное** | **кг** |  | **1,000** |
| 62 | **Печенье Карнавал** | **шт.** |  | **0,200** |
| 63 | **Печенье Карнавал** | **кг** |  | **1,000** |
| 64 | **Печенье фигурное** | **шт.** |  | **0,200** |
| 65 | **Печенье фигурное** | **кг** |  | **1,000** |
|  | **Прочая продукция** |
|   | ***СОЛОД,КВАС И НАПИТКИ*** |  |  |  |
| 3 | **Квас сухой хлебный Домашний новый** | **кг** |  |  **1.000** |
| 4 | **Квас сухой хлебный Домашний новый** | **шт** |  |  **0.450** |
| 5 | **Квасной напиток «Городской»** | **шт** |  |  **1.500** |
|   | ***СУХАРИ*** |  |  |  |
| 1 | **Сухари панировочные** | **кг** |  |  **1.000** |
| 2 | **Сухари панировочные** | **шт** |  |  **0.250** |