

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Инженерно-технологический институт

Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, А.А. Курочкин,
Г.В. Шабурова, В.Е. Гапонова Е.И. Слезко

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие

к составлению производственной программы
для выпускных квалификационных работ по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания профиль Технология продуктов общественного питания

Брянск 2018

УДК 643.4 (07)
ББК 36.99
П 80

Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с.

В учебно-методическом пособии приведены методика составления производственной программы каждого предприятия общественного питания. Основное правильно составленное и разработка меню (учитывая, что с меню связаны все технологические, экономические и другие расчёты) для качественного выполнения выпускной квалификационной работы при подготовке выпускников программ бакалавриата направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания.

Рецензент: А.И. Куличенко, к.т.н., доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического института Брянской ГАУ, протокол №6 от 8 февраля 2018 года.

© Брянский ГАУ, 2018
© Х.М. Исаев, 2018
© А.И. Купреенко, 2018
© А.А. Курочкин, 2018
© Г.В. Шабурова, 2018
© В.Е. Гапонова 2018
© Е.И. Слезко 2018

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	4
1 Общие требования к составлению меню	4
2 Составление расчетного меню блюд, реализуемых в залах	6
2.1 Меню со свободным выбором блюд	6
2.1.1 Особенности составления меню для ресторанов и столовых	9
2.2 Меню комплексного питания	10
2.3 Меню дневного рациона	12
2.4 Меню диетического питания	13
2.5 Меню лечебно-профилактического питания	15
2.6 Меню банкетов	16
3 Составление расчётного меню блюд, отпускаемых на дом	16
4 Составление расчётного ассортимента кулинарных изделий и полуфабрикатов, реализуемых через магазин кулинарии	17
5 Составление расчетного ассортимента продукции реализуемой через буфеты, кафетерии, молочные, соковые, десертные бары	19
6 Особенности составления производственной программы заготовочных цехов	20
Приложения	23

Введение

Меню является производственной программой каждого предприятия общественного питания. Правильно составленное меню является основой для качественного выполнения выпускной квалификационной работы. Учитывая, что с меню связаны все технологические, экономические и другие расчёты, его разработке следует уделить самое серьёзное внимание.

Исходными данными при технологических расчётах являются тип проектируемого предприятия и его мощность.

Производственная мощность предприятия общественного питания может быть задана:

- количеством мест в залах (заготовочные предприятия и предприятия с законченным производственно-торговым циклом);
- количеством питающихся (предприятия с постоянным контингентом потребителей);
- количеством обедов, отпускаемых на дом (домовые кухни);
- количеством перерабатываемого сырья или изготавливаемых полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (заготовочные предприятия);
- количеством перерабатываемого сырья и мест в залах (заготовочные предприятия, имеющие залы).

1 Общие требования к составлению меню

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков (с указанием выхода и стоимости), расположенных в определённой последовательности и имеющихся на предприятиях общественного питания в течение всего времени работы зала.

При составлении меню необходимо руководствоваться примерным ассортиментом блюд, напитков и изделий, который установлен для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории

(приложение Г, Е, Ж, И, К, Л, М, Н).

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

Для наиболее полного удовлетворения потребностей при разработке меню следует учитывать профессиональные, возрастные и национальные особенности обслуживаемого контингента потребителей.

В меню ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания необходимо включать фирменные блюда, которые выносятся в начало меню. При составлении меню необходимо учитывать сезон года, по которому оно составляется и включать соответствующие блюда. Так, в осенне-летний период необходимо предлагать широкий выбор блюд из свежих овощей, зелени и фруктов. Зимой необходимо включать блюда, имеющие более высокую калорийность, но содержащие требуемое для организма количество витаминов, минеральных и других биологически активных веществ.

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания является расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска обедов на дом.

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода и количества блюд, выпускаемых за день.

Чтобы составить производственную программу, необходимо предварительно:

- определить число потребителей;
- определить общее количество блюд;
- определить количество блюд по группам.

2 Составление расчетного меню блюд, реализуемых в залах

Меню для блюд, реализуемых в залах предприятий общественного питания, в зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента можно подразделить на несколько видов:

- меню со свободным выбором блюд;
- меню скомплектованных рационов питания;
- меню дневного рациона;
- меню диетического питания;
- меню лечебно-профилактического питания;
- меню банкетов;
- меню специальных видов обслуживания (встреча Нового года, «Масленица» и др.).

2.1 Меню со свободным выбором блюд

Меню со свободным выбором блюд применяется в столовых, ресторанах, кафе, закусочных.

Порядок составления расчетного меню следующий:

а) Определение количества потребителей с помощью графика загрузки зала.

Количество потребителей за каждый час работы зала ($N_{\text{час}}$) определяется по формуле

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot \% \text{загр} \cdot \eta}{100},$$

где P – количество мест в зале;

$\% \text{загр}$ – средний процент загрузки зала;

η – количество посадок в час.

Общее количество потребителей в день определяется по формуле

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{час}}.$$

Для предприятий общественного питания, представляющих одновременно различные виды питания (меню со свободным выбором блюд, скомплектованное и др.), рекомендуется составлять отдельные графики загрузки, предварительно выделив для каждого вида питания определенное количество мест.

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания приведены в приложении А.

Форма графика загрузки зала представлена ниже.

Таблица 1 – График загрузки зала ресторана на 100 мест

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний % загрузки зала	Число потребителей
11-12	1,5	20	30
12-13	1,5	30	45
и т.д.			

б) Определение общего количества блюд (n), реализуемых в залах предприятия по формуле

$$n = N_{\text{день}} \cdot m,$$

где $N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей за день;

m – коэффициент потребления блюд (приложение Б).

в) Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) производится в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (приложение В).

Таблица 2 – Определение количества блюд (порций)

Наименование блюда	Соотношение блюд, %		Количество блюд или порций
	от общего количества	от данного вида	
Холодные закуски:	45		369
рыбные		25	92
мясные		30	111

Пример расчета: $n = 820$

Количество холодных закусок = $820 \cdot 0,45 = 369$

В том числе рыбные = $369 \cdot 0,25 = 92$

г) Определение количества напитков, кондитерских изделий, товаров по нормам потребления на одного человека (приложение Г).

Таблица 3 – Определение необходимого количества напитков, товаров

Напитки и товары	Единица измерения	Норма на 1 человека m	Общее количество на 600 чел (N), n	Количество порций n_1
Горячие (чай)	л	0,05	30	150

Пример расчета:

$$n = N \cdot m = 600 \cdot 0.05 = 30 \text{ л}$$

$$n_1 = n / V_1 = 30 / 0.2 = 150 \text{ порц.,}$$

где V_1 – объем одной порции, л.

д) Составление меню производится на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности (как правило, принимается летне-осенний сезон), приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий, последовательности записи блюд в меню (приложение Д).

Рекомендуемый ассортиментный перечень продукции собственного производства, товаров определен межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013 услуги общественного питания. Предприятия общественного питания и классификация и общие требования (приложение Е, Ж, И).

Разработаны методические указания по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий (приложение К, Л, М, Н) в рекомендуемой последовательности их записи в меню.

Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса. Примеры меню для некоторых предприятий общественного питания даны в приложении П.

ж) Определение количества блюд каждого наименования на основании данных таблицы процентного соотношения и принятого ассортимента блюд.

Количество покупных товаров, определенное по примерным нормам потребления, корректируется в экономической части проекта для соблюдения соотношения товарооборота по продукции собственного производства и покупным товарам.

2.1.1 Особенности составления меню для ресторанов и столовых

Рестораны. При составлении меню ресторанов необходимо планировать в дневное время 2-3 экспресс-меню комплексных обедов. Пищевую ценность

блюд рассчитывать необязательно. Блюда, входящие в экспресс-меню, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на обеденные и порционные блюда. Норму закладки сырья для блюд входящих в комплексы, можно принять по второй колонке Сборника рецептур блюд.

При проектировании ресторанов в курортной зоне или при гостинице, необходимо предусмотреть завтрак, включающий блюда несложного приготовления в ограниченном ассортименте. Вместимость зала ресторана равно количеству человек, проживающих в гостиницах.

В ресторанах при вокзалах различного типа, аэропортах необходимо предусматривать реализацию скомплектованных обедов (завтраков, ужинов), включать в меню детские блюда в ограниченном ассортименте с уменьшенными нормами выхода, а также пакеты в дорогу.

В меню ресторанов с национальной кухней должны быть включены 70% блюд национальной кухни от общего количества приготавливаемых блюд.

Столовые. В столовых открытого типа рекомендуется составлять отдельные меню для завтрака и обеда. При этом до 17 часов действует все обеденное меню, а после 17 часов ассортимент блюд может быть уменьшен. В дневное время могут реализовываться 1-2 варианта скомплектованных обедов.

2.2 Меню комплексного питания

Меню скомплектованного питания завтраков, обедов, ужинов используется в столовых при промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях.

Порядок составления меню следующий:

- а) Определение количества вариантов меню (не менее 2-х вариантов).
- б) Распределение общего количества потребителей с учетом принятых вариантов (в соотношении 50:50% или 40:60% или 30:70% в зависимости от потенциального контингента).

в) Составление расчетного меню для каждого варианта с указанием номера по Сборнику рецептур блюд, наименования блюд, выхода, количества и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность).

Количество каждого наименования блюд, входящих в состав данного комплекса, должно соответствовать количеству потребителей, пользующихся этим комплексом.

При разработке меню скомплектованных обедов для рабочих, студентов, школьников наряду с нормами рационального питания необходимо учитывать стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор блюд, входящих в рацион, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд.

Пищевая ценность рационов питания должна соответствовать физиологическим нормам с учетом группы интенсивности труда питающихся. При этом завтрак должен содержать 30-35 %, обед 40-45 % и ужин 25-30 % общей калорийности суточного рациона.

Для школьников первый завтрак должен содержать 10-15 %, второй завтрак 15-20 %, обед 35 % и полдник 10 % общей калорийности суточного рациона.

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп взрослого населения, детей и подростков приведены в Методических указаниях к практическим занятиям по дисциплине «Научные основы питания».

В общеобразовательных школах, несмотря на то, что питание организуют для двух возрастных групп: (учащихся младших и старших классов), могут быть предусмотрены единые комплексы с разным выходом некоторых блюд и продуктов (гарниры, 1-е блюда, и др.). При составлении расчетного меню необходимо учитывать численность групп продленного дня из расчета 20 % учащихся младших и 10 % старших классов.

В целях совершенствования организации научно обоснованного питания разработаны примерные рационы и рекомендации по их применению для

студентов высших и средних специальных учебных заведений, для учащихся в общеобразовательных школах, для трудящихся пяти профессиональных групп, для учащихся ПТУ и др.

2.3 Меню дневного рациона

Меню дневного рациона применяется в основном в предприятиях общественного питания с постоянным контингентом питающихся, т.е. при школах-интернатах, пионерских лагерях, домах отдыха, санаториях, больницах, а также для питания участников конференций, съездов, совещаний и т.д.

Меню бывает со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным.

Меню со свободным выбором блюд составляется в домах отдыха, санаториях, а также для питания участников съездов, конференций, совещаний и т.д. Потребителям предлагаются, накануне, на выбор 2-3 холодных закуски, 2 супа, 2-3 вторых блюда, 2 гарнира, 1-2 напитка, 1-2 сладких блюда. По указанию руководителя проекта ассортимент блюд может быть расширен.

Меню скомплектованного дневного рациона составляется с учетом физиологической потребности организма в белках, жирах, углеводах и энергии, а также рекомендуемого набора продуктов на одного человека в день.

Дневной рацион в зависимости от контингента питающихся может быть трех-, четырех- или пятиразовым. Трехразовый рацион состоит из завтрака, обеда, ужина. При четырехразовом рационе добавляется второй завтрак или полдник, при пятиразовом – прием пищи перед сном (кефир).

Количество блюд в меню завтрака, обеда, полдника, ужина должно соответствовать количеству питающихся.

В школах-интернатах, пионерских лагерях, меню разрабатывается для двух возрастных групп в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

При составлении скомплектованного дневного рациона нужно учитывать

требования рационального питания. Так, в меню завтрака целесообразно включать закуски, салаты, возбуждающие секрецию пищеварительных соков, так как аппетит утром понижен; затем горячее блюдо несложного приготовления (сосиски с гарниром, омлет с ветчиной и др.), являющееся основным источником незаменимых пищевых веществ и энергии; горячий напиток (чай, кофе, какао), хлеб.

Обед должен включать закуску, первое блюдо, второе горячее и сладкое блюдо, хлеб. Если в меню обеда включена легкая овощная закуска, то первые и вторые блюда должны быть более калорийными.

В меню ужина включают (закуску, второе горячее блюдо) хорошо усваиваемые блюда из отварных и припущенных рыбы, птицы, овощей, творога, яиц. Из напитков – молоко, кисло-молочные продукты, некрепкий чай.

2.4 Меню диетического питания

Меню диетического питания применяется в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Меню составляется на основе физиологических норм с учетом особенностей лечебного питания.

Питание во время болезни должно восстановить нарушенное равновесие в организме путем приспособления химического состава и физико-химического состояния пищевых продуктов к обменным особенностям организма. Любая диета оказывает действие не только на пораженный орган, но и на весь организм в целом. Щадящие и тренирующие больной орган режимы строятся с учетом основных нарушений, характеризующих данное заболевание. Щадящие диеты следует применять в течение ограниченного времени на первом этапе лечения. В дальнейшем назначают более свободные, тренирующие диеты, которые позволяют больному получать более разнообразное и полноценное питание.

Кроме количества и качества пищи, существенное значение имеет режим питания. Прием пищи должен быть не реже 4-5 раз в день. Пищу необходимо подвергать определенной кулинарной обработке, сохраняя ее питательную ценность. Она должна быть вкусной, доставлять удовольствие.

В общедоступных диетических столовых рекомендуются к реализации следующие диеты: 1, 2, 5, 7/10, 8, 9, и 15. В диетических столовых (отделениях) при производственных предприятиях, учреждениях и высших учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента, но не менее трех, как правило, 1, 2, 5, 7/10. В связи с тем, что по некоторым диетам блюда совпадают, количество наименований блюд, приготовляемых ежедневно, может быть сокращено.

Меню диетического питания может быть со свободным выбором блюд и комплексным. В первом случае после наименования каждого блюда кроме количества порций указываются номера диет, для которых оно рекомендуется; во втором – по каждой диете в отдельности составляют комплекс для завтрака, обеда и ужина.

В диетических столовых (отделениях) следует применять меню скомплектованных по отдельным диетам завтраков, обедов и ужинов.

В столовых при производственных предприятиях для первой смены предусматривается завтрак и обед, для второй – обед и ужин; при учреждениях и учебных заведениях – завтрак и обед, общедоступного типа – завтрак, обед и ужин.

При составлении меню рекомендуется следующее процентное соотношение диетических рационов (лечебных столов): при наличии диет 1,2,5,7/10,8,9 и 15 соответственно 25,15,15,25,5,5 и 10%; при наличии диет 1,2,5,7/10 – 35,20,20,25%. Это соотношение может меняться в зависимости от профиля производственного предприятия.

В санаториях рекомендуются следующие лечебные столы в соответствии с профилем, приведенные в таблице 4.

Таблица 4 – Соотношение лечебных столов в столовых санаториев

Профиль санатория	Лечебные столы	Процентное соотношение
Общетерапевтического типа	1,2,5,7/10,15	30,10,15,25,20
Для больных заболеваниями органов кровообращения	1,5,10,15	10,40,30,20
Для больных заболеваниями органов пищеварения	1,2,5,15	20,20,40,20
Для больных с заболеваниями нервной системы	5,9,10,15	30,10,20,40
Для больных активными формами туберкулеза	1,5,11,15	10,15,60,15

В общедоступных диетических столовых может применяться меню со свободным выбором блюд. В этом случае предусматривается трехразовый режим. Меню составляется отдельно на завтрак, обед и ужин. Порядок составления расчетного меню аналогичен составлению меню со свободным выбором блюд в предприятиях открытой сети.

При составлении диетического меню следует руководствоваться Сборником технологических карт блюд диетического питания.

2.5 Меню лечебно-профилактического питания

Меню лечебно-профилактического питания применяется на предприятиях с вредными производствами. Блюда подбираются с определенным химическим составом, способствующие ускорению выведения ядовитых веществ из организма и повышению его сопротивляемости к воздействию яда.

Профилактическое питание реализуется в виде горячих завтраков, которые выдаются в начале работы.

Разработано пять рационов соответственно для работающих:

- в условиях возможного воздействия рентгеновских лучей и радиоактивных веществ (рацион № 1);
- в производстве азотной и серной кислот, хлористого сульфурила, хлористого тионила, хлора, хлористого аммония, суперфосфата, формалина, фосгена, цианистых соединений (рацион № 2);
- в условиях воздействия свинца (рацион № 3, понедельно чередующийся с рационами № 2,4);
- в условиях воздействия нитро- и аминсоединений бензола, его гомологов с хлорированными углеводами, фосфора, мышьяка, теллура, а также при некоторых горнопроходческих работах (рацион № 4);
- в производстве сероуглеродов, хлористого бария, двуокиси марганца, бромистого этила, соединений ртути и пр. (рацион № 5).

Более подробная характеристика рационов и требования к организации лечебно-профилактического питания приводятся в специальной литературе.

2.6 Меню банкетов

Банкетное меню составляется обычно в ресторанах, где организуются банкеты. Ориентировочная стоимость банкета на одного человека – 10 у. е.

Исходя из этого, определяется ассортимент и количество блюд, входящих в меню, а также покупных товаров. В банкетное меню обычно включаются блюда из основного меню ресторана.

При разработке банкетного меню необходимо руководствоваться рекомендациями, изложенными в Методических указаниях к разработке организационной части дипломного проекта.

3 Составление расчётного меню блюд, отпускаемых на дом

Общее количество блюд, отпускаемых на дом, принимается в пределах 5-10% от количества блюд, реализуемых в залах. Рекомендуется следующее

примерное распределение блюд, отпускаемых на дом, по отдельным группам: супы – 45%, вторые горячие блюда – 50%, сладкие – 5% от общего количества блюд, отпускаемых на дом.

Меню составляется из тех же блюд, которые реализуются в залах, но в более ограниченном ассортименте. В меню включают более трудоёмкие блюда, хорошо транспортируемые; исключают суп вермишелевый, картофельный.

4 Составление расчётного ассортимента кулинарных изделий и полуфабрикатов, реализуемых через магазин кулинарии

При расчёте количества продукции, реализуемой через магазин (отдел) кулинарии, исходным показателем является примерный товарооборот в день на одного продавца, который принимают ориентировочно 300 – 350 у. е.

Ассортимент продукции для магазина (отдела) кулинарии должен соответствовать примерному ассортименту полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (приложение Р), учитывать спрос потребителей на продукцию общественного питания. Необходимым требованием является разнообразие ассортимента с учётом рационального расходования продовольственных ресурсов и обеспечение рентабельности работы магазина кулинарии.

При распределении реализуемой продукции целесообразно принимать следующий примерный удельный вес реализации каждого вида изделий в товарообороте магазина кулинарии в (%).

Кулинарные изделия и полуфабрикаты:

Из мяса и птицы	25 – 30
Из рыбы	10 - 15
Из творога и крупы	10 - 15
Из овощей	15 – 10
Кондитерские изделия	30 – 25

Сопутствующие товары	5 -10
Итого:	100

Примерный расчёт ассортимента и количества изделий представлен в таблице 5.

Число рабочих мест в магазине кулинарии может быть определено руководителем дипломного проекта в задании. При этом:

1 При организации магазина кулинарии на два рабочих места они специализируются следующим образом: одно – для продажи полуфабрикатов, второе – для продажи кулинарных и кондитерских изделий.

2 При организации магазинов кулинарии на три и более рабочих места увеличивается ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий на 8 – 10 наименований и выделяется отдел кондитерских изделий.

3 В кафетерии, организуемом в магазинах кулинарии на три и более рабочих мест, продаются горячие напитки и различные мучные кулинарные и кондитерские изделия, бутерброды.

Таблица 5 – Ассортимент изделий для магазина кулинарии

Наименование изделий	Единица измерения	Количество	Стоимость, тыс. руб.
Полуфабрикаты			
Гуляш	кг	10	
Котлеты	шт	50	
и т. п.			
Кулинарные изделия			
Говядина отварная	кг	5	
Цыплята жареные	кг	6	
и т. п.			
Мучные кондитерские и кулинарные изделия			
Торт «Незабудка»	кг	10	
Кекс	шт	20	
Пирожки	шт	50	
и т. п.			

Число рабочих мест в магазине кулинарии на производственных предприятиях определяет по расчётному нормативу, установленному на 1000

работающих в наиболее многочисленной смене. Минимальная мощность магазина кулинарии на предприятиях, с числом работающих от 500 до 1000 человек в наиболее многочисленной смене – два рабочих места, а на предприятиях, с числом работающих до 10 тысяч на каждую тысячу работающих прибавляют одно рабочее место. На предприятиях, насчитывающих свыше 10 тысяч работающих в наиболее многочисленной смене, число рабочих мест в магазине кулинарии возрастает на одно рабочее место на каждые последующие 5 тысяч работающих.

На производственных предприятиях, с числом работающих в наиболее многочисленной смене до 500 человек, организуют постоянно действующий отдел полуфабрикатов или кулинарных, в том числе кондитерских изделий, которые размещают в зале столовой или в специально выделенных местах.

5 Составление расчетного ассортимента продукции реализуемой через буфеты, кафетерии, молочные, соковые, десертные бары

Расчетный ассортимент продукции, реализуемой через буфеты при промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях, общеобразовательных школах, гостиницах, а также через молочные, соковые, десертные бары, кафетерии и др. принимается на основе определения:

1. Суммы товарооборота, которую получают умножением количества питающихся за день на принятую среднюю стоимость покупки одним посетителем (ориентировочно $1=1,5$ у.е). Количество питающихся за день по формуле

$$N = P \cdot \varphi_d,$$

где N – количество питающихся, обслуживаемых в течении дня;

P – число мест;

φ_d - оборачиваемость места в зале в течение дня (приложение С).

2. Суммы выручки на проданные изделия, принятые на основе материалов предприятий, аналогичных теме дипломного проекта.

Ассортимент продукции составляют с учетом рекомендаций для данного типа предприятий (см. приложение М, Н), а количество ее распределяют и устанавливают самостоятельно, исходя из предполагаемого спроса и данных аналогичных с проектируемым предприятием.

В буфетах реализуется следующий ассортимент блюд и напитков: бутерброды, мучные кондитерские изделия; сладкие блюда, фрукты, прохладительные напитки, кондитерские изделия (конфеты, шоколад, шоколадные наборы), вторые горячие блюда несложного приготовления, горячие напитки (чай, кофе), молоко и кисло-молочные продукты.

6 Особенности составления производственной программы заготовочных цехов

Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, производственной программой является совокупность ассортимента и количество полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе.

При разработке производственной программы необходимо учесть кулинарное использование и выход полуфабрикатов для предприятий различного типа. Исходными данными для определения ассортимента и расхода сырья являются значения мощности цеха, выраженной количеством перерабатываемого сырья в сутки или смену. Ассортимент сырья для мясного, птицегольевого, рыбного и овощного цехов определяют в соответствии с примерным процентным соотношением, указанным в ведомственных нормах технологического проектирования. Имея данные по расходу каждого вида мясного сырья (говядины, баранины, свинины), рыбного и т.п. рассчитывают выход крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов и отходов из

рыбы с костным и хрящевым скелетом, тушек сельскохозяйственной птицы и субпродуктов, овощей и картофеля.

Основанием для такого расчёта служат нормы выхода и отходов, указанные в Сборнике рецептов блюд или в ГОСТах и ОСТах на то или иное сырьё.

Расчёты необходимо представить по каждому виду сырья в отдельности в виде таблиц 6, 7.

Таблица 6 – Расчёт расхода сырья

Сырьё	Соотношение, %	Масса сырья, кг	
		в сутки	в основную смену (60%)
Мясо	100	10000	6000
в том числе:			
говядина	60	6000	3600
свинина	25	2500	1500
и т.п.

Таблица 7 – Расчёт выхода крупнокусковых полуфабрикатов

Полуфабрикат	Говядина (3600 кг)	
	Норма выхода, %	Масса крупнокусковых полуфабрикатов, кг
Длиннейшая мышца свинины		
Спинная часть (толстый край)	1,7	61,2
Поясничная часть (тонкий край)	1,6	57,6
...

Подобные таблицы составляют на каждый вид сырья в отдельности и в результате расчётов определяют массу различных полуфабрикатов и отходов при их изготовлении.

В ведомственных нормах технологического проектирования даны следующие рекомендации по распределению продукции для вывоза в доготовочные предприятия и переработке в кулинарном цехе (%):

мясо и птица по 50;

субпродукты – соответственно 30 и 70;

рыба – 40 и 60;

картофель – 90 и 10;

овощи – 40 и 60.

Производственную программу мясного цеха можно представить в виде таблицы 8.

Таблица 8 – Производственная программа мясного цеха

Крупнокусковой полуфабрикат	Масса, кг	Для предприятий доготовочных				Для кулинарного цеха				
		Масса, кг	Наименование полуфабриката	Масса 1 порции г, порций	Количество порций	Масса, кг	Наименование полуфабриката	Масса 1 порции г, порций	Количество порций	Масса, кг
Толстый край	61,2	30,0	Антрекот	125	240	31,2	Ростбиф	-	-	31,2

Примерные графики загрузки залов предприятий
общественного питания различного типа

1 Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
		<i>Завтрак</i>		
8-9	3	30	2	60
9-10	3	20	2	40
10-11	3	20	2	20
Итого				
		<i>Обед</i>		
11-12	2	40	1,5	70
12-13	2	70	1,5	90
13-14	2	90	1,5	80
14-15	2	80	1,5	60
15-16	2	40	1,5	40
16-17				
Итого				
		<i>Перерыв</i>		
17-18	2	<i>Ужин</i>	2	40
18-19	2	30	2	40
19-20	2	40	2	30
Итого		20		

2 Столовая при производственном предприятии*

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
6.30-7.30	4	50	4	50
11.00-12.20	4	100	4	100
12.20-13.00			2	80
13.00-14.00			3	60
14.00-15.00			3	50
15.00-16.00			3	20
16.00-17.00			3	20
17.00-18.00			3	40
18.00-19.00				
19.00-20.00	3	89	Перерыв 3	Перерыв 89

* График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный; соотношение потребителей по сменам (первой и второй) – 60 и 40 % соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии; охват питанием – 100 %; продолжительность обеденного перерыва в основную смену – 1 ч 20 мин.

3 Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
	<i>Первая смена</i>	
6.30-7.30 (завтрак)	4	50
11.00-12.20 (обед)	4	100
	<i>Вторая смена</i>	
14.30-15.30 (обед)	3	50
19.00-20.00 (ужин)	3	89

*Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

**4 Столовая для студентов и обслуживающего персонала
(питание по абонементам)**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
	<i>Завтрак</i>	
7.30-8.00	2	20
8.00-9.00	4	20
	<i>Обед</i>	
12.00-13.00	3	60
13.00-14.00	3	90
14.00-15.00	3	60
	<i>Ужин</i>	
17.30-18.00	2	20
18.00-19.00	4	20

5 Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
	<i>Завтрак</i>	
7.30-8.00	2	40
8.00-9.00	4	30
	<i>Обед</i>	
12.00-13.00	2,5	80
13.00-14.00	2,5	90
14.00-15.00	2,5	70
	<i>Ужин</i>	
17.30-18.00	2	40
18.00-19.00	4	30

6 Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
	<i>Обед</i>	
12.00-13.00	2,5	30
13.00-14.00	2,5	90
14.00-15.00	2,5	60
15.00-16.00	2,5	20

7 Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11.00-12.00	1,5	20
12.00-13.00	1,5	30
13.00-14.00	1,5	90
14.00-15.00	1,5	70
15.00-16.00	1,5	40
16.00-17.00	1,5	30
17.00-18.00	Перерыв	
18.00-19.00	0,4	50
19.00-20.00	0,4	100
20.00-21.00	0,4	90
21.00-22.00	0,4	80
22.00-23.00	0,4	40

8 Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00-9.00	2	40
9.00-10.00	2	60
10.00-11.00	1,5	30
11.00-12.00	1,5	40
12.00-13.00	1,5	100
13.00-14.00	1,5	90
14.00-15.00	1,5	80
15.00-16.00	1,5	50
16.00-17.00	1,5	30
17.00-18.00	Перерыв	
18.00-19.00	0,6	70
19.00-20.00	0,6	100
20.00-21.00	0,6	80
21.00-22.00	0,6	70
22.00-23.00	0,6	60

Примечание – Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

9 Городской ресторан, реализующий экспресс-обеда

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	Общий зал	Экспресс-обеда	Общий зал	Экспресс-обеда
11.00-12.00	1	2	20	30
12.00-13.00	1	2	30	70
13.00-14.00	1	2	80	90
14.00-15.00	1	2	70	80
15.00-16.00	1	2	40	20
16.00-17.00	1	2	30	20
17.00-18.00		Перерыв		
18.00-19.00	0,4	-	50	-
19.00-20.00	0,4	-	100	-
20.00-21.00	0,4	-	90	-
21.00-22.00	0,4	-	80	-
22.00-23.00	0,4	-	40	-

10 Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00-9.00	1,5	30
9.00-10.00	1,5	40
10.00-11.00	1,5	50
11.00-12.00	1,5	60
12.00-13.00	1,5	90
13.00-14.00	1,5	90
14.00-15.00	1,5	70
15.00-16.00	1,5	60
16.00-17.00	1,5	40
17.00-18.00	Перерыв	
18.00-19.00	0,6	50
19.00-20.00	0,6	60
20.00-21.00	0,6	60
21.00-22.00	0,6	50
22.00-23.00	0,6	50
23.00-24.00	0,6	40

11 Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00-9.00	1,5	40
9.00-10.00	1,5	50
10.00-11.00	1,5	60
11.00-12.00	1,5	70
12.00-13.00	1,5	90
13.00-14.00	1,5	90
14.00-15.00	1,5	80
15.00-16.00	1,5	70
16.00-17.00	1,5	50
17.00-18.00	Перерыв	
18.00-19.00	1,5	40
19.00-20.00	0,6	70
20.00-21.00	0,6	80
21.00-22.00	0,6	80
22.00-23.00	0,6	65
23.00-24.00	0,6	60

12 Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	2	50	-	-
9-10	2	30	-	-
10-11	2	30	1,5	30
11-12	2	40	1,5	40
12-13	2	90	1,5	90
13-14	2	90	1,5	100
14-15	2	100	1,5	90
15-16	2	60	1,5	50
16-17		Перерыв		
17-18	2	40	1,5	30
18-19	2	60	0,5	60
19-20	1,5	90	0,5	90
20-21	1,5	90	0,5	90
21-22	-	-	0,5	60

13 Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
	<i>Завтрак</i>	
	3	
8.00-9.00	3	30
9.00-10.00	3	20
10.00-11.00	<i>Обед</i>	20
	2	
	2	
11.00-12.00	2	40
12.00-13.00	2	70
13.00-14.00	2	90
14.00-15.00	2	90
15.00-16.00	Перерыв	50
16.00-17.00	0,5	30
17.00-18.00	0,5	
18.00-19.00	0,5	30
19.00-20.00	0,5	90
20.00-21.00		90
21.00-22.00		60

14 Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Загрузка зала, %
9-10	3	30	-	-	2	40
10-11	3	50	-	-	2	40
11-12	3	60	2	30	2	40
12-13	2	90	2	60	2	80
13-14	2	90	2	80	2	80
14-15	3	90	2	50	2	70
15-16	3	60	2	30	2	50
16-17	3	40	2	20	2	20
17-18			Перерыв			
18-19	2	70	2	50	-	-
19-20	2	90	1,2	60	-	-
20-21	2	60	1,2	60	-	-
21-22	2	50	1,2	30	-	-

15 Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00-9.00	3	30
9.00-10.00	3	40
10.00-11.00	3	40
11.00-12.00	3	50
12.00-13.00	3	100
13.00-14.00	3	100
14.00-15.00	3	90
15.00-16.00	3	60
16.00-17.00	Перерыв	
17.00-18.00	3	40
18.00-19.00	3	60
19.00-20.00	3	40

16 Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00-9.00	3	40
9.00-10.00	3	50
10.00-11.00	3	50
11.00-12.00	2	50
12.00-13.00	2	90
13.00-14.00	2	90
14.00-15.00	2	90
15.00-16.00	3	60
16.00-17.00	Перерыв	
17.00-18.00	3	30
18.00-19.00	3	50
19.00-20.00	3	60
20.00-21.00	3	30

17 Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
10-11	-	-	3	70	3	60
11-12	-	-	3	90	3	70
12-13	1,5	80	3	90	3	70
13-14	1,5	90	3	90	3	90
14-15	1,5	80		Перерыв		
15-16	1,5	80	3	90	3	70
16-17	1,5	70	3	90	3	90
17-18	1,5	90	3	90	3	90
18-19	1,0	90	3	70	3	70
19-20	1,0	70	-	-	-	-

18 Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10.00-11.00	1,5	40
11.00-12.00	1,5	60
12.00-13.00	1,0	80
13.00-14.00	1,0	100
14.00-15.00	1,0	90
15.00-16.00	1,0	90
16.00-17.00	1,0	60
17.00-18.00	Перерыв	
18.00-19.00	0,6	70
19.00-20.00	0,6	100
20.00-21.00	0,6	100
21.00-22.00	0,6	80

Приложение Б

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятий

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0-4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах:	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	
Закусочная с самообслуживанием:	2,0
пирожковая	1,5
чебуречная	1,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	2,0
пашлычная	2,0
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	2,5
	1,5

Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

1 Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35	60	20	60	35	60
рыбные, мясные, салаты						
молоко и кисло-молочные продукты	50	40	25	40	50	40
Супы:						
прозрачные	50	50	35	80	50	50
заправочные						
пюреобразные	15	50	20	20	15	50
молочные холодные, сладкие						
Вторые горячие блюда:	15	50	20	20	15	50
рыбные, мясные						
овощные,	15	50	20	20	15	50
крупяные						
яичные и творожные	15	50	20	20	15	50
Сладкие блюда						

2 Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количе- ства	от данной группы	от общего количе- ства	от данной группы	от общего количе- ства	от данной группы
Холодные закуски:	30/45		35		45	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
кисло-молочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		25		10	
прозрачные	}	15/30		15		20
заправочные		75/60		75		70
молочные холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		25		25	
рыбные		15/30		20		25
мясные		65/30		55		50
овощные		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15		10		15	

Примечания:

1 В числителе – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, в знаменателе – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

2 Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

3 Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

3 Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от дан- ной груп- пы	от общего количества	от дан- ной груп- пы	от общего количества	от данной груп- пы	от общего количества	от данной груп- пы	от общего количества	от данной груп- пы
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		40		30		40		-		-
Салаты		25		50		60		-		65
Молоко и кисломолочные продукты		10		20		-		100		30
Бутерброды		25		-		-		-		5
Супы	10		15		15		50	-	-	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-	-	65	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
Сладкие блюда	5		5							

4 Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего коли- чества	от дан- ной груп- пы	от общего коли- чества	от дан- ной груп- пы	от общего коли- чества	от дан- ной груп- пы	от общего коли- чества	от дан- ной груп- пы	от общего коли- чества	от данной груп- пы
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономи- ческие продукты		40		50		10		-		-
Салаты		-		20		40		-		-
Молоко и кисло- молочные продукты		50		30		40		100		100
Бутерброды		10		-		10		-		-
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		-	
мясные		50		65		40		-		-
овощные		20		20		30		50		-
крупяные и мучные яичные и творожные		30		15		30		50		-
Сладкие блюда	20		25		25		10		70	

**Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий
одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа**

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	-
В том числе:										
ржаной										
пшеничный		50	50	100	75	50	80	25	25	-
Мучные, кондитерские и булочные изделия	шт.	50	50	50	75	50	50	50	50	-
собственного производства		0,30	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье*										
Фрукты	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Вино-водочные изделия	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,1	0,1	0,05	-	-
Папиросы (пачка)	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	-	-
Спички (коробка)		-	-	-	-	0,1	0,1	-	-	-
		-	-	-	-	0,09	0,09	-	-	-

* Конфеты – 30-40%, печенье – 60-70%

Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

1 Фирменные блюда.

2 Холодные закуски и блюда: рыбные – икра зернистая, паюсная, кетовая; рыба малосольная (семга, кета, балык); рыба отварная, заливная, фаршированная, под маринадом, под майонезом; рыбная гастрономия (рыба холодного и горячего копчения) и закусочные консервы (шпроты и др.); сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; нерыбные продукты моря; салаты рыбные; мясные –мясо отварное; мясо заливное; мясо фаршированное, шпигованное; мясо жареное; мясная гастрономия (колбаса, копчености, консервы); салаты мясные; птица и дичь холодные; салаты из птицы и дичи; овощные и грибные, свежие и консервированные овощи; молочно-кислые (сыры, масло и др.).

3 Горячие закуски: рыбные; из нерыбных продуктов моря; мясные; из субпродуктов; из птицы и дичи; овощные и грибные; яичные и мучные.

4 Супы: прозрачные; пюреобразные (рыбные, мясные, овощные, грибные, бобовые, крупяные); заправочные (щи, борщи, рассольники, овощные, с макаронными изделиями и др.); молочные, холодные и сладкие.

5 Вторые горячие блюда: рыбные (рыба припущенная, отварная, жареная, фаршированная, тушеная и запеченая); мясные (мясо припущенное, отварное, жареное, тушеное и запеченое); из птицы и дичи (припущенная, отварная, жареная, фаршированная и тушеная); из овощей и грибов (отварные, жареные, тушеные и запеченые); из круп и бобовых; мучные блюда; из яиц и творога.

6 Сладкие блюда: горячие (пудинги, запеканки и др.), холодные (компоты, кисели, железированные), мороженое.

7 Фрукты и ягоды.

8 Горячие напитки (чай, кофе, какао и др.).

9 Холодные напитки и соки.

10 Мучные, кулинарные и кондитерские изделия (собственного производства).

11 Хлеб (пшеничный и ржаной).

Последовательность записи вино-водочных изделий следующая:

водка

горькие настойки и наливки

виноградные вина крепкие

белые и красные сухие и столовые

десертные

шампанское

коньяк

ликеры

Далее перечисляются минеральные фруктовые воды, соки, пиво.

Для напитков, отпускаемых в разлив, указывается цена за 50 или 100 г.

Кондитерские изделия (конфеты, шоколад, печенье).

Приложение Е

**Ассортиментный перечень продукции собственного производства, товаров для ресторанов, кафе, баров
различных наценочных категорий**

Требования	Ресторан				Кафе				Бар			
	Люкс	Высшая	Первая	Вторая	Люкс	Высшая	Первая	Вторая	Люкс	Высшая	Первая	Вторая
Ассортиментный перечень продукции собственного производства												
1. Холодильный блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисло-молочные продукты	17-23	15-20	12-17	5-6	15-20	11-15	9-13	7-9	13-18	10-14	8-11	5-9
2. Горячие закуски	2-3	2-3	1-2		1-2	1-2	-	-	4-5	3-4	2-3	1-2
3. Супы	3-5	3-4	2-3	2	2-3	2-3	11-2	1-2	-	-	-	-
4. Горячие блюда	12-15	10-12	8-10	5-6	8-10	6-8	4-5	3-4	1-2	1-2	-	-
5. Сладкие блюда, десертные	5-7	4-5	4-5	3-4	6-8	5-6	5-6	3-4	7-9	5-7	2-3	2-3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6. Напитки (горячие, холодные)	6-8	6-8	4-5	3-4	8-10	8-10	6-8	5-7	4-5	3-4	2-3	2
7. Мучные кондитерские и булочные изделия	3-4	3-4	2-3	1-2	3-4	3-4	2-3	1-2	3-4	3-4	2-3	1-2
Ассортимен- тный перечень товаров:												
1. Алкогольные напитки	10-12	10-12	8-10	6-8	3-5	3-5	3-5	1-2	10-12	10-12	8-10	6-8
2. Фруктовые и/или минеральные воды (напитки), соки, пиво	8-10	5-8	3-5	3-5	8-10	6-8	4-6	4-5	10-12	8-10	6-8	6-8
3. Фрукты	2-3	2-3	1-2	1-2	2-3	2-3	1-2	1-2	2-3	2-3	1-2	1-2
4. Кондитерские изделия (шоколад, конфеты, орешки и другие)	6-7	5-6	4-5	2-3	6-7	5-6	2-3	2-3	7-8	6-7	4-5	2-3
5. Табачные изделия	6-7	5-6	4-5	2-3	6-7	5-6	2-3	2-3	7-8	6-7	4-5	2-3
6. Сопутствующие товары	Ассортимент определяется в зависимости от конкретных условий и специфики работы											

Приложение Ж

**Ассортиментный перечень продукции собственного производства,
товаров для столовых, буфетов, кафетериев и закусочных различных наценочных категорий**

Требования	Столовая		Столовая раздаточная			Буфет		Кафетерий		Закусочная	
	Вторая	Третья	Вторая	Третья	Первая	Вторая	Третья	Вторая	Третья	Первая	Вторая
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ассортиментный перечень продукции собственного производства:											
1 Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	7-10	5-7	3-5	3-5	8-11	7-10	6-9	5-7	4-6	7-11 ²	4-6 ²
2 Горячие закуски	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1-2	-
3 Супы	2-4 ¹	2-3 ¹	1 ¹	1 ¹	1 ²	1 ²	1 ²	-	-	1-2 ²	1-2 ²
4 Горячие блюда	4-6 ¹	3-4 ¹	2-3 ¹	2-3 ¹	2	1 ²	1 ²	1-2 ²	1-2 ²	3-4	1-2
5 Сладкие блюда, десерты	3-4 ¹	2-3 ¹	-	-	-	-	-	1-2	1-2	1-2	1-2
6 Напитки (горячие, холодные)	3-4 ¹	2-3 ¹	1-2 ¹	1 ¹	3-4	2-3	2-3	2-3	1-2	3-4	1-2
7 Мучные кондитерские и булочные изделия	3-4 ¹	1-2 ¹	1-2 ¹	1-2 ¹	3-4	2-3	1-2	4-5	3-4	4-5	3-4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ассортиментный перечень товаров:											
1 Алкогольные напитки	1-2	1-2 ³	-	-	5-6	3-4	1-2 ³	-	-	1-2	1-2
2 Фруктовые и/или минеральные воды (напитки), соки, пиво	2-3 ¹	2 ¹	1-2 ¹	1-2 ¹		2-3	1-2	2-3	2	3-5	3-5
3 Фрукты	-	-	-	-	1-2	-	-	-	-	1-2	-
4 Кондитерские изделия (шоколад, конфеты, орешки и другие)	1-2 ¹	-	-	-	2-3	2-3	1-2	2-3	1-2	1-2	-
5 Табачные изделия	3-4	2-3 ³	-	-	3-4	3-4 ³	2-3 ³	2-3 ³	2-3 ³	3-4	2-3
6 Сопутствующие товары	Ассортимент определяется в зависимости от конкретных условий и специфики работы										

¹В объектах общественного питания, работающих по меню скомплектованных рационов, предусматривается реализация не менее 1 скомплектованного рациона

²При наличии условий

³При наличии специального разрешения (лицензии)

Приложение И

Ассортиментный перечень продукции собственного производства, товаров для объектов общественного питания иных типов различных наценочных категорий

Требования	Вагон-ресторан	Купе-буфет		Купе-бар	Мини-бар		Ресторан быстрого обслуживания		Мини-кафе, летнее-кафе
	Первая	Первая	Вторая	Первая	Вторая	Первая	Вторая	Вторая	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Ассортиментный перечень продукции собственного производства:									
1 Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды, молоко и/или кисломолочные продукты	9-103	5-6	3-4	7-8	-	7-8	5-6	2-3	
2 Горячие закуски	-	-	-	-	-	-	-	-	
3 Супы	1-2	-	-	-	-	1-2	1-2	1-2 ¹	
4 Горячие блюда	3-4	2-3	-	2-3	-	5-6	3-4	1-2 ¹	
5 Сладкие блюда, десерты	-	-	-	-	-	2-3	1-2	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 Напитки (горячие, холодные)	2-3	2	1-2	2-3	-	2-3	2	1-2
7 Мучные кондитерские и булочные изделия	2-3	2-3	1-2	2-3	-	2-3	2	-
Ассортиментный перечень товаров:								
1 Алкогольные напитки	8-12	7-8	4-5	8-9	4-6	6-8	5-6	1-2 ¹
2 Фруктовые и/или минеральные воды (напитки), соки, пиво	9-12	10-12	8-9	10-12	5-6	5-6	3-4	3-4
3 Фрукты	1-2	1-2		1-2	-	1-2	-	-
4 Кондитерские изделия (шоколад, конфеты, орешки и другие)	3-4	3-4	2-3	3-4	3-5	2-3	1-2	1-2
5 Табачные изделия	4-5	2-3	2	4-5	-	3-4	2-3	1-2
6 Сопутствующие товары	Ассортимент определяется в зависимости от конкретных условий и специфики работы							

¹В том числе не менее половины в мелкой расфасовке.

Приложение К

Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в кафе				
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочное	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 - 15	5 - 6	5 - 6	8-10	8 - 10
Горячие напитки	3 - 5	2 - 3	2 - 3	2 - 3	3 - 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного приготовления)	3 - 4	3 - 4	3 - 4	3 - 4	6 - 8
Сладкие блюда, мороженое	3 - 4	5 - 6	3 - 4	4 - 5	4 - 5
Холодные закуски	-	-	-	3 - 4	3 - 4
Горячие блюда	-	-	3 - 4	3 - 4	3 - 4
Соки	5 - 6	5 - 6	5 - 6	5 - 6	5 - 6

Примечание:

1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты и цитрусовые (по сезону).
2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).
3. В чайной потребителям предлагают сушки, баранки, бублики и др.

Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2-3	2-3	2-3
Горячие блюда	3-4	4-5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2-3	2-3	-
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2-3	2-3	2-3
Сладкие блюда	-	-	2-3

* Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	-
Бутерброды	-	-	5-6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1-2	1-2	4-6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4-5	-	8-10

* Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками.

Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню				
	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	6-8	-	6-8	-	-
Сладкие блюда, мороженое	3-4	-	-	-	-
Горячие напитки	1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные закуски, бутерброды	-	-	3-4	4-5	4-5
Горячие блюда	-	-	1-2	-	1-2
Пиво	-	-	-	-	3-4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Примечание:

1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты и цитрусовые (по сезону).
2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.).
3. Ассортимент продукции предусмотрен для предприятий II категории.

Приложение II

Примеры меню для некоторых ПОП.

Меню столовой при машиностроительном заводе

Скомпенсированное меню обедов для рабочих первой смены

(III группы интенсивности труда)

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Содержание, г			Энергетическая ценность ккал	Количество блюд
			белков	жиров	углеводов		
Первый комплекс							
50	Баклажаны, нарезанные кружочками (консервы)	50	1,0	8,0	5,0	376	400
235	Суп-лапша домашняя	250	4,5	6,0	14,0	556	400
690/863	Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный)	216/100	20,6	28,4	26,7	1851	400
986	Яблоки печеные	75	-	-	26,0	105	400
1010	Чай с лимоном	200/15/7	0,1	-	15,2	59	400
	Хлеб пшеничный, ржаной	60/40	9,0	2,4	58,4	280	400
	Итого		35,2	44,8	145,3	1110	
Второй комплекс							
62	Салат <<Весна>>	75	1,6	5,0	2,1	60	400
243	Суп гороховый	250	8,5	5,5	22,5	167	400
599/753	Поджарка из свинины с макаронами	50-100	14,0	35,0	29,1	536	400
	Сок яблочно-виноградный	200	0,8	-	30,3	119	400
	Хлеб пшеничный, ржаной	60/40	9,0	2,4	58,4	280	400
	Итого		33,9	47,9	142,4	1162	

Диетическое меню для завтрака

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Номер диеты	Содержание, г			Энергетическая ценность	Количество порций
				белков	жиров	углеводов	ккал	
54	Рыба ледяная под маринадом	150	2, 7, 8, 9, 10, 15	15,8	10,6	8,0	790	19
58	Язык говяжий отварной	50	1, 2, 5, 7, 9, 10,15	14,2	10,1	0	619	16
4	Салат из свежих помидоров	100	1, 2, 5, 7, 8, 9, 10,15	1,1	9,9	3,4	451	15
65	Сыр швейцарский	30	2, 5, 8, 9,10, 15	7,5	9,5	0	483	14
	Простокваша с сахаром	200/5	2, 3,5, 7, 8, 9, 10, 15	6, 7	6,7	28,2	857	10
	Молоко кипяченое	200	5, 6	6,4	9,4	116	475	10
673	Блинчики с твороженным фаршем	140	2, 7, 10, 15	16,1	15,5	45,6	1463	60

**Примерный ассортимент продукции, реализуемой через магазин
кулинарии**

Кулинарные изделия:

Мясо отварное и жареное, изделия из натурального и рубленого мяса	3-5
Птица, дичь отварная и жареная	2-4
Печень жареная, язык, вымя, мозги, сердце, почки отварные	2-3
Мясо заливное	1
Паштет печеночный	1
Блинчики с мясом и творогом	2
Рыба жареная, отварная, фаршированная	2-5
Рыба заливная	1-2
Гарниры крупяные, овощные, картофель жареный до полуготовности	2-3
Изделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)	1-2
Салаты и винегреты	2-4
Овощи отварные (картофель, свекла, морковь и др.)	3
Муссы, желе, кремы	1-2

Мучные кондитерские и кулинарные изделия:

Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба, печенье	8-
10	
Кулебяки, расстегаи, пирожки, пироги и т.д.	4-6
Хлебобулочные изделия	3-5

Полуфабрикаты:

Мясо порционное и мелкокусковое	3-5
---------------------------------	-----

Изделия из натурального рубленого мяса	3-5
Изделия из котлетной массы	2-3
Мясной фарш	1
Рыбные (рыба спецразделки, порционные куски, котлеты, тефтели и др.)	2-3
Котлеты и биточки из круп	1-3
Котлеты, шницеля овощные, голубцы	2-4
Фарш овощной	1
Картофель и овощи сырые очищенные	1-2
Тесто дрожжевое, слоеное, песочное	2-3

Сопутствующие товары:

Соусы, специи, зеленый горошек, приправы, маринады, горчица, майонез, уксус, консервы рыбные, овощные; супы в пакетах; растительное масло в мелкой расфасовке (0,2-0,5 кг) и др.

**Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания
различного типа**

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
общедоступная	11
общедоступная с диетическим отделением (20% от числа мест)	11
для обслуживания малоимущих	9
диетическая	10
Ресторан	5-7
Кафе	9/15*
Кафе специализированные:	
кафе-кондитерская, кафе-мороженое, кафе творожно-яичное, чайная	20
кафе детское	10-12
кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	9/20
бар винный, коктейль-бар	10/20
гриль-бар	10/16
пивной бар	10/18
кафетерий	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	30-40

*Числитель - обслуживание официантами, знаменатель - самообслуживание.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Сборник технологических карт блюд диетического питания. Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2003. 895 с.
- 2 Никуленко Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2000. 216 с.
- 3 Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности / Министерство торговли РБ. Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1996.
- 4 Об утверждении Инструкции о порядке отнесения торговых объектов общественного питания к соответствующим наценочным категориям по уровню обслуживания потребителей и Инструкции по классификации торговых объектов общественного питания: Постановление Министерства торговли Республики Беларусь 08.01.2004, № 1.
- 5 Научные основы питания. Методические указания к практическим занятиям для студентов спец. 1-49 01 02. Могилев, 2003. 21 с.
- 6 Методические указания к разработке организационной части дипломного проекта для студентов спец. 1-91 01 01. Могилев, 1992. 27 с.
- 7 Иванов А.В., Урбанчик Е.Н. Методические указания для преподавателей и студентов. Оформление текстовой документации. Основные положения, 2003. 32 с.

Учебное издание

Хафиз Мубариз-оглы Исаев,
Алексей Иванович Купреенко,
Анатолий Алексеевич Курочкин
Галина Васильевна Шабурова
Валентина Евгеньевна Гапонова,
Елена Ивановна Слезко

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА
РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие

к составлению производственной программы
для выпускных квалификационных работ по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания профиль Технология продуктов общественного питания

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 13.04.2018 г. Формат 60x84 1/16.
Бумага печатная. Усл. п. л. 3,31. Тираж 100 экз. Изд. № 5796.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ