

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к выполнению курсовой работы по

МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей

кулинарной продукции

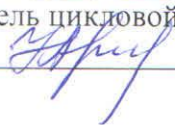
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(очной и заочной форм обучения)

Методические указания по выполнению
курсовой работы по МДК. 03.01 Технология
приготовления сложной горячей кулинарной
продукции рассмотрены на заседании
цикловой комиссии технологических
дисциплин

Протокол № 6 «13» «01» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

 Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ КК «Крымский технический
колледж»

«13» «01» 2018 г.

 И. В. Арутюнова

Разработчик:

Сухорукова Светлана Анатольевна, преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания к выполнению курсовой работы по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» Сухоруковой Светланой Анатольевной

Рецензируемые методические указания к выполнению курсовой работы по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе рабочей программы ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рецензируемые методические указания к выполнению курсовой работы по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции включают в себя все необходимые структурные элементы:

1. Титульный лист, на котором представлены исходные данные учебного заведения с наименованием методических указаний по какому междисциплинарному курсу, год издания. На обратной стороне титульного листа содержится информация о рассмотрении методических указаний по выполнению курсовой работы на заседании цикловой комиссии, дата утверждения. Здесь же имеются исходные данные об учреждении-разработчике методических указаний, фамилия и инициалы автора.

2. В разделе «Содержание» представлена структура методических указаний по выполнению курсовой работы.

3. В разделе «Нормативные ссылки» указываются перечни нормативной документации, учебной литературы, а также интернет – ресурсы. Весь этот перечень поможет обучающимся в написании курсовой работы.

4. В разделе «Общее положение, требования к структуре содержания и оформления курсовой работы» методических указаний включены сведения на каком курсе курсовая работа, цель ее включения в МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, а также требования к оформлению.

5. Раздел «Структура выполнения курсовой работы» содержит информацию о содержании разделов выполняемой курсовой работы, описание каждого раздела с подробным планом рассмотренных вопросов, выполняемые расчеты, выводы, таблицы.

6. В разделе «Содержание разделов курсовой работы, методические указания к их выполнению» содержится информация о разделах выполняемой курсовой работы, последовательность выполнения расчетов, о чем писать в каждом разделе.

7. Раздел «Приложения для выполнения курсовой работы» содержатся нормативные данные (таблицы), которые помогут обучающимся в написании курсовой работы. Требования к оформлению таблиц и нормативной документации (Технологические и калькуляционные карты).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Рецензируемые методические указания к выполнению курсовой работы по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе рабочей программы ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Исходя из этого, рецензируемые методические указания по выполнению курсовой работы могут быть использованы в образовательной деятельности на очной и заочной формах обучения при подготовке студентов по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Зав. методическим кабинетом
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»,
кандидат технологических наук, доцент ВАК



Л.Н. Сиденко

СОДЕРЖАНИЕ

1. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ.....	5
2. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ, ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ СОДЕРЖАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
3. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ.....	10
4. ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	30

1. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

1. Ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технологические условия.

ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения

ГОСТ Р 5 1074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам.

СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

2. Учебная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015;

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. - М.: Издательский центр «Академия», 2014;

3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для пред. Обществ. Пит. – К.: Арий, 2015;

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2016;

5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий

- общественного питания учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014;
6. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие. – М.: «Дашко и К», 2015;
7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016;
8. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования./ - 11 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016;
9. Технология производства продукции общественного питания: Рыба и рыбные товары. Усов В.В.. – М.: Академия, 2012
10. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, крупы и муки. Выпечка (1 изд.) – М.: Академия, 2012.
11. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. И.И.Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2012
12. Докторов А.В., Мышкина О.Е., Митрофанова Т.И. Охрана труда в сфере общественного питания. -М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.
13. Справочник технолога общественного питания. - М.: Экономика, 2010
14. Сборник технологических нормативов. - М.: Хлебцродинформ, 2010.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Академия, Л.З.Шильман, 2012
16. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.

3. Интернет-ресурсов;

- <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
- <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
- <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
- <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
- <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
- <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
- <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
- <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
- <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
- <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд.ру
- <http://www.cooook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.ру

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://blinec.ru> - Рецепты блинов.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

2. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ, ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ СОДЕРЖАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Рабочим учебным планом для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на 3 курсе в 6 семестре предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тематика курсовой работы составляется с учетом темы будущей выпускной квалификационной работы и является первым этапом работы.

Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий и форм контроля учебной работы студента.

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения профессионального модуля, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Выполнение курсовой работы по дисциплине проводится с целью:

1. систематизации и закрепления полученного практического опыта и умений, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
2. углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
3. формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
4. формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию, поисковые системы, базы и банки данных, ресурсы Internet;
5. развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
6. подготовки к выпускной квалификационной работе.

Студенты в процессе подбора литературы работают с библиографическими каталогами, справочными правовыми системами, самостоятельно подбирают необходимую литературу, овладевают навыками научного исследования.

Успешное выполнение курсовой работы во многом зависит от правильной организации ее подготовки и написания, соблюдения, требований, которые предъявляют к ее оформлению.

По объему курсовая работа должна быть не более 40 страниц печатного текста. Курсовая работа должна иметь план, состоящий из введения, основной расчетной части, описательной части, заключения, списка используемой литературы, а также приложений.

Курсовая работа должна быть выполнена в соответствии с предъявляемыми к ней требованиями.

При написании курсовой работы важно помнить ряд моментов, которые часто повторяются студентами при изложении темы, а именно:

1. не должна нарушаться структура и логика работы, при этом изложение должно вестись грамотным языком, при этом важно избегать стилистических и логических ошибок;
2. избегать простого переписывания, либо дословного копирования литературы;
3. избегать в работе использования устаревших положений, ГОСТов, стандартов, правил и т.п.

Основные этапы работы студента над курсовой работой:

1. определение темы;
2. составление плана;
3. подбор и работа с литературой;
4. подготовка текста и оформление работы.

Разделы курсовой работы должны иметь порядковый номер в пределах всего текста за исключением приложений. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, отделенного точкой.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзаца с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с новой страницы.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещают после слова «Таблица», точку в конце заголовка не ставят. Нумерация таблиц – сквозная.

Список литературы представляет собой список нормативных документов, учебной литературы в алфавитном порядке фамилий авторов произведений и др.

Комплект приложений начинается с чистого листа, каждое приложение следует начинать с новой страницы.

Курсовая работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черный, шрифт GOST type A или GOST type B, кегель 14.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 25 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы курсовой работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Титульный лист (первая страница) не нумеруется.

3. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ

СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение

1 Характеристика типа и класса предприятия общественного питания

2 Расчетная часть

2.1 Расчет производственной программы предприятия

2.2 Составление плана-меню

2.3 Расчет сырья

3 Составление технологических и технико-технологических карт

4 Организация работы горячего цеха

Список литературы

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе кроме обоснования актуальности выбранной темы, постановки цели и задач, определение объекта и предмета исследования студент может раскрыть следующие вопросы:

- значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства;
- современное состояние и основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики;
- основные направления научно-технического прогресса в отрасли;
- опыт деятельности предприятий общественного питания.

Объем раздела – 1-2 страницы.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПА И КЛАССА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В этом разделе необходимо указать мощность предприятия (количество мест или количество питающихся), его класс (у ресторанов и баров), контингент питающихся (городское население, население жилого массива, отдыхающие, студенты вузов, техникумов, учащиеся ПУ, школ, лицеев и др), оформление торгового зала (интерьер, используемые материалы и др.), мебель, вывеска (все согласно ГОСТу).

При описании контингента питающихся при промышленных предприятиях приводят краткую характеристику предприятия, определяют группу интенсивности труда с указанием возможных производственных вредностей.

При описании контингента питающихся при санаториях обязательно указывают профиль лечебного учреждения (профилактика и лечение заболеваний сердечно - сосудистой системы, органов пищеварения и т.д.), перечисляя только номера диет, в соответствии с которыми будут питаться больные.

Указываются часы работы зала предприятия.

Объем раздела – не более 5 страниц.

В соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 в зависимости от характера деятельности предприятия общественного питания подразделяются следующим образом:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);
- предприятия выездного обслуживания;

– предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

Согласно данному стандарту устанавливается классификация предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

Рестораны – предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая порционные, заказные, банкетные фирменные блюда, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, а также с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции – со специфической кухней (рыбный, пивной, сырный и т.д.) и национальной кухней (русской, грузинской, итальянской, французской и т.д.);
- по местонахождению – при гостинице (отеле), вокзале, в зоне отдыха, на транспорте, в клубах по интересам и т.д.;
- по методам и формам обслуживания – ресторан с обслуживанием официантами, ресторан с обслуживанием по системе «шведский стол», ресторан выездного обслуживания;
- по составу и назначению помещений – стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

Рестораны по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: «люкс», высший и первый. Уровень класса предприятия питания зависит от изысканности интерьера, уровня комфортности, широты выбора предоставляемых услуг, а также от ассортимента блюд, оригинальности приготовления, оформления и подачи заказных, банкетных и фирменных блюд и кулинарных изделий.

Бар – предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские изделия, булочные изделия и другие товары. Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу ее приготовления: бар винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;

- по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений)
- видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар (Данс Холл), лобби-бар, бар «Ночной клуб» и др.;
- по местонахождению – в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).

Кафе – широко распространенный тип предприятия общественного питания, отличающийся ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции общественного питания, реализующим фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки. Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции: неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-пиццерия и др.);
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, – молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе-клуб, интернет-кафе, арткафе, кафе-кабачок и др.;
- по местонахождению – в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха;
- по методам и формам обслуживания – с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;
- по времени функционирования – постоянно действующие и сезонные;
- по составу и назначению помещений – стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе, кафе на морских и речных судах и т.п.).

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с различающимся по дням недели меню.

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции – столовые общего типа, вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей – столовые школьные, студенческие, офисные и др.;

- по месту расположения – столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при лечебных и лечебно-профилактических учреждениях и пр.;
- по организации производства продукции – работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоотовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции. Закусочные различают:

- по ассортименту реализуемой продукции: общего типа и специализированные (сосисочные, шашлычные, пельменные, пирожковые, чебуречные и т.д.);
- по составу и назначению помещений: стационарные и передвижные; – по времени функционирования: постоянно действующие и сезонные;
- по форме обслуживания: с самообслуживанием, с обслуживанием официантами.

Предприятие быстрого обслуживания – предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции: неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т.д.);
- по составу и назначению помещений – стационарные и передвижные;
- по времени функционирования – постоянно действующие и сезонные (летние).

Буфет – предприятие питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, и покупные товары. Буфеты различают:

- по месту расположения: в жилых, промышленных и общественных зданиях, по месту работы, учебы, в культурно-развлекательных и спортивных объектах (театрах, кинотеатрах, стадионах и пр.), в гостиницах, на вокзалах, пристанях, в аэропортах, при столовых и др.;

- по составу и назначению помещений – стационарные и передвижные (авто-буфет, купе-буфет, буфеты на морских и речных судах и т.п.);
- по времени функционирования – постоянно действующие и сезонные.

Кафетерий – предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие и прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя. Кофейня – предприятие питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров. Магазин кулинарии – предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары.

Магазины кулинарии различают по местонахождению: общедоступные, при предприятиях, офисах, в организациях и учреждениях.

2 РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Расчет производственной программы предприятия

Производственная программа - это план производства и реализации продукции: по объему, ассортименту и качеству. Разрабатывается в натуральных единицах, в общепринятых стандартных единицах длины, веса и объема с учетом отраслевой принадлежности предприятия.

Исходными для составления производственной программы на заготовочных предприятиях являются план товарооборота на продукцию собственного производства; ассортимент выпускаемой продукции заготовочными и специализированными цехами; данные о технической оснащенности предприятия.

Для определения количества потребителей услуг предприятия общественного питания необходимо составить график загрузки зала с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним потребителем, примерного коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия (**Приложение Б**). Коэффициент загрузки зала меняется в течение времени работы предприятия и зависит от типа предприятия и формы обслуживания, поэтому его принимают аналогичным сходным предприятиям питания.

Количество посетителей за день определяется суммированием количества посетителей за каждый час работы предприятия. Основой для расчета является норма времени, установленная для продолжительности приема пищи одним потребителем. Средняя продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, режима его работы, обслуживаемого контингента.

Например, для общедоступной столовой она составляет в завтрак 20 мин, в обед и ужин 30 мин, а для ресторана, реализующего днем обеденную продукцию, для дневного периода принимается равной 40 мин, а для вечернего периода 150 мин.

На практике, в различные периоды работы предприятия, в зале могут быть заняты не все места, т.е. существует такое понятие, как средний процент загрузки зала в отдельные часы работы предприятия.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, $N_{\text{час}}$ чел., определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = \frac{P \cdot c \cdot n}{100} \quad (1)$$

где P – количество посадочных мест в проектируемой столовой, 100 чел.;

n – оборачиваемость одного места в час;

c – средний процент загрузки торгового зала, %.

Расчет количества посетителей выполняют в виде таблицы, в которой подсчитывают количество посетителей в соответствии с режимом работы предприятия, таблица 1

Таблица 1 – Расчет количества посетителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз (n)	Средний процент загрузки зала (с, %)	Количество потребителей (N)	Коэффициент пересчета блюд (K)
1	2	3	4	5
....			...	...
Всего				

Количество питающихся за день, $N_{\text{д}}$, чел, определяют суммарным количеством питающихся за каждый час работы данного предприятия по формуле:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}$$

Коэффициент пересчета блюд (K) определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{\text{час}}}{N_{\text{день}}} \quad (2)$$

где $N_{\text{час}}$ – количество потребителей, прошедших через торговый зал в течение одного часа;

$N_{\text{день}}$ – общее количество потребителей, чел.

Общее количество блюд, выпускаемых в день – n, в залах общедоступных предприятий общественного питания (столовые, кафе, рестораны, закусочные), определяется по формуле:

$$n = N \cdot m, \quad (3)$$

где N – количество потребителей за день, (чел);

m – коэффициент потребления блюд одним посетителем на предприятиях общественного питания.

После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, их распределяют по группам (холодные, первые, вторые и сладкие блюда). Коэффициент потребления блюд m – это сумма потребления отдельных видов, он характеризует среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем на предприятии данного типа, включая закуски, супы, горячие и сладкие блюда.

Коэффициент потребления блюд для разных типов предприятий, режимов питания, методов обслуживания приведены в **Приложении В**.

При этом учитывается, что коэффициент потребления m – это сумма коэффициентов потребления отдельных их видов.

$$m = m_{\text{хол.бл.}} + m_{\text{первых бл.}} + m_{\text{вторых бл.}} + m_{\text{сл. бл.}}$$

$$n_{\text{хол. бл.}} = N_{\text{д}} m_{\text{хол.бл.}}$$

$$n_{\text{первых бл.}} = N_{\text{д}} m_{\text{первых бл.}}$$

$$n_{\text{вторых бл.}} = N_{\text{д}} m_{\text{вторых бл.}}$$

$$n_{\text{сл.бл.}} = N_{\text{д}} m_{\text{сл.бл.}}$$

Данные расчеты сведем в таблицу 2 «Разбивка блюд по ассортименту».

Таблица 2 – Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Количество посетителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
1	2	3	4
1. Холодные	...	...	...
2. Первые	...	...	...
3. Вторые	...	...	...
4. Сладкие	...	...	...
Итого		...	...

Разделение общего количества блюд на группы (закуски, супы, горячие и сладкие блюда и т.д.), а также внутригрупповое распределение блюд по виду используемого сырья (из мяса и мясных продуктов, из птицы, рыбы, картофеля, овощей, грибов и др.) определяют из процентных соотношений для разных типов предприятий, пользуясь данными **Приложения Е**. Представленные в приложении данные получены на основе анализа работы предприятий, поэтому возможны различные варианты отклонения от них. Результаты расчета количества блюд в ассортименте сводят в таблицу 3.

Таблица 3- Процентная разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Процентное соотношение, %		Количество блюд, шт
	От общего количества	От данного вида	
1	2	3	4
Закуски			
рыбные			
мясные			
.....			
Итого			

Для предприятия общественного питания, реализующего несколько режимов питания (завтрак, обед, ужин), количество блюд рассчитывают для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_з = N_з \cdot k_з \quad (4)$$

(5)

$$n_о = N_о \cdot k_о$$

(6)

$$n_у = N_у \cdot k_у$$

где $n_з, n_о, n_у$ – общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина;

$N_з, N_о, N_у$ – число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина;

$k_з, k_о, k_у$ – коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина

(Приложение В).

После определения количества блюд для каждого режима питания проводят ориентировочную разбивку общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда и ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых **(Приложение Е).**

На предприятиях, реализующих скомплектованные рационы (столовые при учебных заведениях, производственные предприятия, дома отдыха и т.д.) либо предлагающих меню для бизнес-ланча (рестораны, кафе), количество реализуемой продукции должно соответствовать количеству потребителей. Процентную разбивку блюд в этом случае не делают.

Отдельные виды продуктов принимают из расчета на одного потребителя: хлеб и хлебобулочные изделия; холодные напитки, соки; кондитерские изделия; фрукты; вино-водочные изделия.

Количество указанных продуктов (Q , кг, л, шт.) рассчитывают по формуле:

$$Q = N_{д} \cdot q \quad (7)$$

где $N_{д}$ – количество потребителей в день, чел.;

q – норма потребления продукта одним потребителем в день, л, г, шт **(Приложение Д)**

Полученные результаты оформить в виде таблицы. Приложения охватывают не все типы предприятий, поэтому подбирают наиболее подходящий вариант.

Таблица 4 – Расчет количества продукции по нормам потребления

Наименование напитков, кондитерских, булочных изделий по видам	Количество посетителей	Норма потребления на 1 человека в день в л, шт, кг	Количество	
			в литрах, штуках, кг	в порциях
1	2	3	4	5
1. Горячие напитки, л				
2. Холодные напитки, л				
3. Хлеб и хлебобулочные изделия, кг				
4. Мучные и кондитерские изделия собственного производства, шт				
5. Конфеты, печенье				
6. Фрукты, кг				
7.Винно-водочные изделия, л				
8. Пиво, л				

2.2. Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума

После проведения расчетов количества потребителей и реализуемых блюд и определения ассортиментного минимума, рекомендуемого для предприятий общественного питания определенного типа, разрабатывают план-меню, который является производственной программой предприятия и представляет собой расчетное меню на один или несколько дней. При составлении меню необходимо учитывать специфику проектируемого вида предприятия, сезонность продуктов питания, различие блюд по видам и приемам тепловой обработки, дням недели, национальные особенности населения, использование безотходных и малоотходных технологий приготовления пищи, географические и климатические условия месторасположения предприятия. Основные нормативные документы при разработке меню – действующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

При составлении и оформлении меню рекомендуется следующая последовательность записи названий блюд:

1. Фирменные блюда.
2. Холодные блюда и закуски: рыбные гастрономические продукты и консервы, холодные рыбные блюда, закуски из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы и дичи;

салаты и винегреты (рыбные, мясные и овощные), сыры, масло сливочное и кисломолочные продукты.

3. Горячие закуски: рыбные и из нерыбных продуктов моря, мясные, из домашней птицы и дичи (жульены), овощные, грибные, яичные и мучные.

4. Супы: прозрачные, заправочные (рыбные, мясные, овощные), пюреобразные, молочные, холодные.

5. Вторые горячие блюда: из рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной; из мяса отварного, жареного, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; картофеля, овощей, грибов; круп, бобовых, макаронных изделий; яиц и творога.

6. Сладкие блюда: горячие и холодные.

7. Горячие напитки.

8. Холодные напитки собственного производства.

9. Мучные хлебобулочные, кулинарные и кондитерские изделия, фрукты.

Меню со свободным выбором блюд применяют в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кафе, закусочных).

Ассортимент блюд в ресторанах класса «люкс» и высшего класса состоит преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд. Например, в ресторанах класса «люкс» в меню включают 9...13 наименований фирменных блюд, «высшего» класса – не менее 3, «первого» класса – не менее 2, рыбных ресторанах – 1...2, в ресторанах с концертной программой – 3...5 наименований. Ассортимент баров также зависит от их класса.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» в барах должен быть в реализации ассортимент коктейлей, алкогольных и безалкогольных напитков, соков. Холодные и горячие закуски и блюда присутствуют в ограниченном ассортименте. Меню скомпонованного питания применяют в основном на предприятиях с постоянным контингентом потребителей: в домах отдыха, оздоровительных лагерях, санаториях и курортах, в столовых при промышленных предприятиях, в студенческих и школьных столовых, в дошкольных учреждениях. В основу меню скомпонованных обедов (завтраков, ужинов) положены Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, утвержденные 18.12.2008 г., а также СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (введены поправки с 1 октября 2008 г.).

Согласно новым требованиям, для школьников и учащихся в образовательных учреждениях должно быть организовано двухразовое горячее питание – завтрак и обед, а для

детей, посещающих группу продленного дня – дополнительный полдник. Для более полного удовлетворения физиологических потребностей в столовой при школе питание дифференцировано для двух возрастных групп: первой – для учащихся с 7 до 11 лет, второй – для учащихся с 11 лет и старше. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15% (для обучающихся во вторую смену – до 20-25%), ужин – 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20%, обед – 30-35%, полдник – 15%, ужин – 25%, второй ужин – 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи. Выход некоторых блюд и продуктов (гарниры, хлеб и пр.) для школьников младших и старших классов может быть разным согласно нормам для определенной возрастной группы учащихся (таблица 5).

Скомплектованные обеды (завтраки, ужины) на производственных предприятиях должны быть представлены не менее чем в двух вариантах.

Расчетное меню дневного рациона применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, интернатах, санаториях, домах отдыха, больницах, туристических комплексах и т.п.). Питание в этом случае может быть трех- или четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий). Исходя из требований рационального питания в меню завтрака, например, могут входить натуральные соки, кисломолочная продукция, масло сливочное, гастрономические продукты (сыр, колбаса, ветчина и др.), холодная закуска, блюда из яиц и несложного приготовления (сосиски, сардельки и др.), горячие напитки.

Таблица 5 - Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Наименование блюд	Масса порций для обучающихся возрастных групп, г	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
1	2	3
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150...200	200...250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60...100	100...150

1	2	3
Суп	200...250	250...300
Мясо, котлета	80...120	100...120
Гарнир	150...200	180...230
Фрукты	100	100

Обед должен включать закуску, первое, второе блюдо, десерт, хлеб. При подборе блюд необходимо учитывать калорийность, содержание белков, жиров, углеводов. Ужин должен включать закуску, горячее блюдо, напиток, хлеб. На ужин не следует рекомендовать жареные, острые, жирные блюда, блюда из грибов. Расчетное диетическое меню разрабатывают с учетом физиологических норм и особенностей лечебного питания.

Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным. В первом случае после наименования каждого блюда кроме количества порций и его пищевой и энергетической ценности указывают номера диет, для которых они рекомендуются. Во втором – по каждой диете отдельно составляют комплекс для завтрака, обеда и ужина. На предприятиях (вне больниц, санаториев и других специальных учреждений) при организации диетического питания по скомплектованным приемам пищи рекомендуется предусмотреть не менее трех диет и диетические рационы (лечебные столы) № 1, 2, 5, 7, 8 и 9 в соотношении соответственно 20; 20; 30; 30; 5 и 5%.

Расчетное меню детского питания базируется на требованиях Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10 к организации питания детей в дошкольных учреждениях, требованиях к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Режим питания детей по отдельным приемам пищи зависит от их времени пребывания в дошкольных организациях. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи также зависит от времени пребывания детей в дошкольных организациях (8-10, 11-12 либо 24 часа в сутки).

Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета и пожеланий заказчика. В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета $\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{3}$ порции на человека), одну горячую закуску, для банкета-обеда – суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок расположения закусок и блюд в меню.

Меню для специальных видов обслуживания составляется, например, для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения, торжеств в дни традиционных праздников

(Масленица, День Победы и др.). При составлении этого меню учитывается характер праздника. Рекомендуемый ассортиментный минимум блюд и напитков для разных типов предприятий общественного питания приведен в **Приложении Е**.

В производственной программе диетической столовой (отделения) в таблицу расчетного меню вводят дополнительный столбец для записи номеров диет, для которых рекомендовано данное блюдо.

Производственная программа служит основой для дальнейших расчетов.

Таблица 6 - План-меню

№ рецептуры	Выход, гр	Наименование блюд	Количество блюд за день
1	2	3	4
		1. Холодные блюда и закуски	
87	50/50/5	Жареная рыба под маринадом	50
...	...	...	...

При проектировании участков предприятия общественного питания необходимо рассчитать параметры технологического оборудования, которые базируются на информации о количестве блюд, реализуемых за каждый час работы зала.

Количество блюд за каждый час работы зала определяют по формуле ($n_{\text{час}}$) :

$$n_{\text{час}} = n_{\text{день}} \cdot K, \text{ блюд} \quad (8)$$

где $n_{\text{день}}$ - общее количество блюд данного наименования по плану-меню;

K – коэффициент пересчета блюд;

Пример - тогда для блюда «Рыбное ассорти»

$$n_{11.00-11.20} = 100 \cdot 0,0261 = 3 \text{ блюда}$$

Расчеты, определяющие график реализации блюд в горячем цехе, сведены в таблицу 7

Таблицу 7 - График загрузки торгового зала (Пример)

Наименование блюд	Количество блюд, реализуемых за день	Часы работы торгового зала							
		11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00		
		Коэффициент перерасчета							
		0,0261	0,1217	0,1217	0,1217	0,1043	0,1043		
1 Холодные блюда и закуски	1265								
Рыбное ассорти	100	3	12	12	12	10	10		
.....									

Сумма коэффициентов пересчета за все часы работы зала предприятия общественного питания должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, – количеству блюд, выпускаемых за день работы предприятия. При реализации на предприятии завтраков, обедов и ужинов коэффициенты пересчета для блюд определяют отдельно для каждого приема пищи

2. 3 Расчет сырья

После составления расчетного меню проводят расчет количества продуктов, необходимых для выполнения производственной программы, и технологические расчеты оборудования.

Расход сырья и кулинарных полуфабрикатов, необходимых для выполнения производственной программы предприятия, можно проводить по нескольким методикам в зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд (столовые, рестораны и т.п.), количество сырья определяют по расчетному меню. Метод расчета расхода сырья по расчетному меню является наиболее универсальным и точным.

Для определения количества сырья на основании расчетного меню рассчитывают массу продукта (G , кг), необходимую для приготовления каждого блюда, входящего в состав производственной программы предприятия, по формуле

$$Q = \frac{g_p \cdot n}{1000} \quad (9)$$

где g_p - нормативная масса сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового изделия по действующим сборникам рецептур или технико-технологическим картам, г;

n – количество блюд, реализуемых за день, шт.

Необходимо отметить, что один и тот же ингредиент блюда может быть разным продуктом. Например, картофель быстрозамороженный брусочками и картофель неочищенный. В этом случае картофель необходимо учитывать как два разных продукта.

Для составления общей сводной ведомости сырья рассчитаем сырьевую ведомость – **таблица 8 - Приложение Е.**

Таблица 8 – Сводная сырьевая ведомость

Наименование продукта, полуфабриката	Наименование блюда, изделия								Итого, кг				
	№54 Салат столичный				№486 Рагу овощное					...			
	Норма продукта на 1 порцию, г	продукта на 1 порцию, г, г Масса продукта на 50 порций, Г, кг	Норма продукта на 1 порцию, г	продукта на 1 порцию, г, г Масса продукта на 50 порций, Г, кг	Норма продукта на 1 порцию, г	продукта на 1 порцию, г, г Масса продукта на 50 порций, Г, кг	Норма продукта на 1 порцию, г	продукта на 1 порцию, г, г Масса продукта на 50 порций, Г, кг		::			
БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	: : :	: : :				
Картофель	::	::	::	::	::	::	::	::	::	: : :	: : :	: : :	: : :
	::	::	::	::	::	::	::	::	::	: : :	: : :	: : :	: : :

Для кондитерского цеха производственной программой является наряд-заказ. Его составляют с учетом заданной мощности цеха. Перед составлением наряд-заказа, разрабатывают ассортимент кондитерских изделий.

Для последующих технологических расчетов составляют таблицы реализации кондитерских изделий по часам работы залов, отпуска в магазины кулинарии и доготовочные предприятия.

Норма продукта берется по сборнику рецептур, если предприятие работает на сырье, то по графе «брутто», если предприятие работает на полуфабрикатах, то по графе «нетто» или же по строке «масса полуфабриката».

На основании производственных расчетов составляют сводную продуктовую ведомость Таблицу 9

Таблица 9 – Сводная сырьевая ведомость (пример)

№ п/п	Наименование продукта	Количество за сутки, кг, шт	
		Брутто	Нетто
1.	Свекла	36,0	28,8
2.	Капуста свежая	30,0	24,0
3.	Картофель	204,5	153,1
4.	Морковь	16,4	13,3
5.	Петрушка корень	2,7	1,9
6.			

2 СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

Технико-технологические карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые только на данном предприятии

Технологическая карта - ведомственный технический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партий продукции.

Расписать какую информацию содержит каждый раздел технико-технологические карты и технологической карты, примеры привести в приложении к курсовой работе, согласно образцам **Приложений Г** .

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю.

В этом разделе раскрыть следующие вопросы:

- требования к помещению горячего цеха;
- требование к оборудованию;
- санитария, гигиена и охрана труда в горячем цехе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение должно содержать общие выводы по работе, предложения в реальных условиях работы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Перечисляются используемые литературные источники, нормативные и справочные данные.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Должны состоять из 2 технологических и калькуляционных карт на блюда из меню проектируемого предприятия согласно образцу приложений (**Приложение Г, Л**)

4. ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Приложение А – Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонементам):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40
вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
утро	20
день	30
вечер	30

Кафе-мороженое:	
день	30
вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
утро	20
день	30
вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
утро	40
день	60
вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

Приложение Б – Примерные графики загрузки залов

Таблица 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, %
Завтрак				
8—9	3	30	2	60
9—10	3	20	2	40
10—11	3	20	2	20
Обед				
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	2	40	1,5	40
Ужин				
17—18	2	30	2	40
18—19	2	40	2	40
19—20	2	20	2	30

Таблица 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—12.20	4	100	4	100
12.20—13	-	-	2	80
13—14	-	-	3	60
14.30—15.30	-	-	3	50
15—16	-	-	3	20
16—17	-	-	3	20
17—18	-	-	3	40
18—19	3	20	-	-
19—20	3	50	3	89

Таблица 3 - Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 — 7.30 (завтрак)	4	20
11 — 12.20 (обед)	4	70
Вторая смена		
14.30 — 15.30 (обед)	3	40
19 — 20 (ужин)	3	50

Таблица 4 - Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонеентам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	20
8 — 9	4	20
Обед		
12 — 13	3	60
13 — 14	3	90
14 — 15	3	60
Ужин		
17.30 — 18	2	20
18 — 19	4	20

Таблица 5 - Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	40
8 — 9	4	30
Обед		
12 — 13	2,5	80
13 — 14	2,5	90
14 — 15	2,5	70
Ужин		
17.30 — 18	2	40
18 — 19	4	30

Таблица 6 - Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 — 12	1,5	20
12 — 13	1,5	30
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	40
16 — 17	1,5	30
17 — 18	1,5	20
18 — 19	0,4	50
19 — 20	0,4	100
20 — 21	0,4	90
21 — 22	0,4	80
22 — 23	0,4	40
23 — 24	0,4	40

Таблица 7 - Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	2	40
9 — 10	2	60
10 — 11	1,5	30
11 — 12	1,5	40
12 — 13	1,5	100
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	50
16 — 17	1,5	30
17 — 18	0,6	30
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	70
22 — 23	0,6	60
23 — 24	0,6	60

Таблица 8 - Городской ресторан, реализующий бизнес – ланчи

Часы работы	Общий зал		Бизнес - ланчи	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11—12	1	20	2	30
12—13	1	30	2	70
13—14	1	60	2	90
14—15	1	50	2	80
15—16	1	40	2	20
16—17	1	30	2	20
17—18	0,4	40	2	20
18—19	0,4	50	-	-
19—20	0,4	100	-	-
20—21	0,4	90	-	-
21—22	0,4	80	-	-
22—23	0,4	40	-	-
23— 24	0,4	40	-	-

Таблица 9 - Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
1	2	3
8 — 9	1,5	30
9 — 10	1,5	40
10 — 11	1,5	50

1	2	3
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	60
16 — 17	1,5	40
17 — 18	1,5	40
18 — 19	0,6	50
19 — 20	0,6	60
20 — 21	0,6	60
21 — 22	0,6	50
22 — 23	0,6	40
23 — 24	0,6	40

Таблица 10 - Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	40
9 — 10	1,5	50
10 — 11	1,5	60
11 — 12	1,5	70
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	70
16 — 17	1,5	50
17 — 18	1,5	50
18 — 19	1,5	40
19 — 20	0,6	70
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	80
22 — 23	0,6	65
23 — 24	0,6	60

Таблица 11 - Ресторан при гостинице для обслуживания туристов полным дневным рационом

Прием пищи	Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак	8.00 – 8.45	1	80
	8.45 – 9.30	1	90
Обед	13.00 – 14.00	1	80
	14.00 – 15.00	1	90
Ужин	17.00 – 17.45	1	80
	17.45 – 18.30	1	90

Таблица 12 - Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами		Кафе при вокзале	
	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, %
7—8	-	-	—	—	2	20
8—9	2	50	—	—	2	30
9—10	2	30	—	—	2	40
10—11	2	30	1,5	30	2	40
11—12	2	40	1,5	40	2	60
12—13	2	90	1,5	90	2	85
13—14	2	90	1,5	100	2	90
14—15	2	100	1,5	90	2	65
15—16	2	60	1,5	50	2	50
16—17	2	60	1,5	50	2	50
17—18	2	40	1,5	30	2	30
18—19	2	60	0,5	60	2	50
19—20	1,5	90	0,5	90	2	60
20—21	1,5	90	0,5	90	2	50
21—22	1,5	80	0,5	60	2	40

Таблица 13 - Кафе-автомат и бутербродная - автомат

Часы работы	Кафе-автомат		Бутербродная - автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	3	30	4	50
9 — 10	3	40	4	40
10 — 11	3	40	4	20
11 — 12	3	50	4	40
12 — 13	3	100	4	100
13 — 14	3	100	4	90
14 — 15	3	90	4	50
15 — 16	3	60	4	40
16 — 17	3	60	4	40
17 — 18	3	40	4	40
18 — 19	3	60	4	60
19 — 20	3	40	4	30

Таблица 14 - Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
1	2	3
Завтрак		
8 — 9	3	30
9 — 10	3	20
10 — 11	3	20
Обед		
11 — 12	2	40

1	2	3
12 — 13	2	70
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	2	50
16 — 17	2	30
17 — 18	2	30
18 — 19	0,5	30
19 — 20	0,5	90
20 — 21	0,5	90
21 — 22	0,5	60

Таблица 15 - Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	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, %
9—10	3	30	—	—	2	40
10—11	3	50	—	—	2	40
11—12	3	60	2	30	2	40
12—13	3	90	2	60	2	80
13—14	3	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	3	40	2	20	2	20
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	—	—

Таблица 16 Закусочная, чайная, шашлычная

Часы работы	Закусочная		Чайная		Шашлычная с обслуживанием официантами	
	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, %
1	2	3	4	5	6	7
8 — 9	3	40	-	-	-	-
9 — 10	3	50	2	60	-	-
10 — 11	3	50	2	50	1,5	40
11 — 12	2	50	2	40	1,5	60
12 — 13	2	90	2	90	1	80
13 — 14	2	90	2	100	1	100
14 — 15	2	90	2	50	1	90
15 — 16	3	60	2	40	1	90

1	2	3	4	5	6	7
16 — 17	3	60	2	40	1	60
17 — 18	3	30	2	100	1	60
18 — 19	3	50	1	100	0,6	70
19 — 20	3	60	1	80	0,6	100
20 — 21	3	30	1	70	0,6	100
20 — 21	-	-	1	50	0,6	80

Таблица 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	80
11—12	-	-	3	80	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	3	90	3	90
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	3	70	3	70

Таблица 18 - Буфеты

Часы работы	При студенческом общепите		В учебном корпусе		При гостинице		При промышленном предприятии	
	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, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
7 — 8	4	100	4	100	2	25	4	40
8 — 9	4	80	4	80	2	70	4	60
9 — 10	-	-	4	40	2	80	4	70
10 — 11	-	-	4	20	2	40	4	100
11 — 12	-	-	4	40	2	50	4	70
12 — 13	-	-	4	50	2	80	4	50
13 — 14	-	-	4	100	-	-	4	30
14 — 15	-	-	4	80	-	-	-	-
15 — 16	-	-	4	50	-	-	-	-
16 — 17	-	-	4	20	2	30	-	-
17 — 18	-	-	4	20	2	70	4	50
18 — 19	4	50	4	40	2	80	4	60
19 — 20	4	100	4	100	2	80	4	40
20 — 21	4	80	4	80	2	60	4	20
21 — 22	-	-	-	-	2	30	-	-

**Приложение В – Коэффициенты потребления блюд на предприятиях
общественного питания**

ПОП	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных товаров			
		холодных	первых	вторых	сладких
1	2	3	4	5	6
1. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях					
По абонементам (обед)	3,0 - 4,0				
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
Обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Обед (по абонементам)	3,0 - 4,0				
Ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
2. Ресторан					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзале	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
3. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием:					
молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
4. Закусочные					
1. С самообслуживанием:					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
5. Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	1,0

Приложение Г – Оформление технологической карты

Наименование предприятия _____

Рецептура № _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда _____

1. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто(г)	Вес готового продукта (г)	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:	-	-		

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

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

Наименование	Ед. изм	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		50	50	100	75	50	80	25	25	—
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	—
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	—	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	—	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	—
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	—	—
Винно-водочные изделия	л	—	—	—	—	0,1	0,1	0,05	—	—
Пиво	л	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	—	—

Приложение Е – Примерное процентное соотношение групп блюд, выпускаемых ПОП различного типа

Таблица 1 – Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых столовой общедоступной и диетической 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
Закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		60		60		60
молоко и кисломолочные продукты		40		40		40
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные				80		
молочные, холодные, сладкие				20		
Горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные		50		80		50
яичные и твороженные		50		20		50
Сладкие блюда	15	100	20	100	15	100

Таблица 2 – Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых ресторанами, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
1	2	3	4	5	6	7
Холодные закуски:	30/45*		35		45	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
Кисломолочные 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, твороженные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/25	100	10	100	15	100

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

** - Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

Таблица 3 – Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых закусочной, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
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	-		-
Горячие блюда:	50		60		60		-		65	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и твороженные		15		10	-	-	-	-	-	-
Сладкие блюда	5	100	5	100	-	-	-	-	-	-

Таблица 4 – Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Холодные закуски:	35		35		30		35		30	
гастрономические продукты		40		50		10		-		-
салаты		-		20		40		-		-
молоко и кисломолочные продукты		50		30		40		100		100
бутерброды		10		-		10		-		-
Супы:	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		-	
мясные		50		65		40		-		-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		50		-
яичные и твороженные		30		15		30		50		-
Сладкие блюда	20	100	25	100	25	100	10	100	70	100

Таблица 5 – Примерное соотношение блюд в специализированных предприятиях быстрого обслуживания, %

Блюда	От общего количества	От данной группы
Специализированные вторые горячие блюда	60	
Холодные закуски	25	
рыбные		20
мясные		20
овощные салаты, салаты и винегреты		25
молочные продукты		5
бутерброды		30
Супы	10	
прозрачные		100
Сладкие блюда	5	

Приложение Ж – Рекомендуемые ассортиментные минимумы кулинарной продукции

Таблица 1 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для общедоступных столовых

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	холодные блюда и закуски	супы	вторые горячие блюда	горячие напитки	сладкие блюда	молоко и молочнокислые продукты	мучные кондитерские и булочные изделия
Завтрак	3	-	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	1	3
Общее количество блюд в дневном меню	4	3	6	3	3	3	5

Таблица 2 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для столовых при учреждениях

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	холодные блюда и закуски	супы	вторые горячие блюда	горячие напитки	сладкие блюда	молоко и молочнокислые продукты	мучные кондитерские и булочные изделия
Обед	3	-	2	2	1	3	3
Ужин	4	2	4	1	2	3	4
Общее количество блюд в дневном меню	4	2	4	2	2	3	4

Таблица 3 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для баров и ресторанов

Класс ресторана	Количество наименований блюд в дневном меню							
	Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	напитки		Вторые горячие блюда	Сладкие блюда	мучные кондитерские и булочные изделия
				горячие	холодные			
Люкс	15	3	5	3	3	30	6	6
Высший	13	2	4	3	3	15	4	6
Первый	10	2	4	3	2	11	4	5

Таблица 4 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для кафе

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюда					
	общего типа	молодежного	кондитерской	мороженого	молочной	детского
Горячие напитки	6-8	5-6	6-8	2-3	2-3	3-5
Холодные напитки	3-4			2-3	×	
Молоко и молочнокислые продукты	3	-	3	-	6	×
Мучные кондитерские и булочные изделия	7	8-10	10-15	5-6	5-6	8-10
Горячие блюда	3-4	3-4	-	-	3-4	3-4
Холодные блюда и закуски	4	3-4	-	-	-	3-4
Сладкие блюда	5-6	4-5	4	5-6	3-4	4-5
Коктейли, молочные, сливочные, фруктовые	-	6-8	×	3-4	4	6-8
Мороженое	-	×	×	4	2	×

Таблица 5 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для специализированных предприятий

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюда				
	шашлычной	котлетной	пельменной	кафетерия	блинной
Холодные блюда и закуски	3-4	-	4-5	бутерброды 5-6	2-3
Горячие блюда	4-5	2-3	2-4	-	-
Молоко и молочнокислые продукты	-	2	2	-	-
Мучные кондитерские и булочные изделия	-	2	3-4	8-10	-
Горячие напитки	2	2	2-3	4-6	2
Холодные напитки	×	2	2	×	2
Мороженое	-	-	-	-	×
Мучные блюда	-	-	-	-	4
Сладкие блюда	-	-	-	-	2

Таблица 6 - Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для специализированных баров

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюда					
	коктейль-бара	десертного молочного	кофейного, шоколадного	гриль-бара	салатного	пивного
Коктейли безалкогольные, холодные напитки	8-10	6-8	-	6-8	-	-
Сладкие блюда, мороженое	-	3-4	-	-	-	-
Горячие напитки		1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные блюда	-	-	-	3-4	8-10	4-5
Горячие блюда	-	-	-	1-2	1-2	3-4
Пиво	-	-	-	-	-	3-4
Минеральные, прохладительные воды и т.д	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Приложение 3 – Сырьевая ведомость

№	Наименование сырья	Холодное блюдо				Первое блюдо								Итого	
		Брутто		Нетто		Брутто		Нетто		Брутто		Нетто		Брутто	Нетто
		1 п, гр	..п, кг	1 п, гр	.. п, кг	1 п, гр	.. п, кг	1 п, гр	.. п, кг	1 п, гр	.. п, кг	1 п, гр	.. п, кг	кг	кг
1.															
2.	...														
3.															
4.															
5.															
6.															
7.															
8.															
9.															
10.															
11.															
12.															
13.															
14.															
15.															
16.															
17.															
18.															
19.															
20.															
21.															
22.															
23.															

Приложение К – ГОСТ на исходное сырье

Овощи, фрукты, орехи	
ГОСТ 13908-68	Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 15842-90	Горошек зеленый консервированный. Технические условия
ГОСТ 15877-70	Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
ГОСТ 15979-70	Фасоль стручковая консервированная. Технические условия
ГОСТ 16731-71	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 1721-85	Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
ГОСТ 1723-86	Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 1726-85	Огурцы свежие. Технические условия
ГОСТ 27569-87	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 3858-73	Капуста квашеная. Технические условия
ГОСТ 5312-90	Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
ГОСТ 7177-80	Арбузы продовольственные свежие. Технические условия
ГОСТ 7178-85	Дыни свежие. Технические условия
ГОСТ 7180-73	Огурцы соленые. Технические условия
ГОСТ 7181-73	Томаты соленые. Технические условия
ГОСТ 7975-68	Тыква продовольственная свежая. Технические условия
ГОСТ Р 51808-2001	Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51810-2001	Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51811-2001	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 51603-2000	Бананы свежие. Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 7967-87	Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
ГОСТ 7968-89	Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 4427-82	Апельсины. Технические условия
ГОСТ 4428-82	Мандарины. Технические условия
ГОСТ 4429-82	Лимоны. Технические условия
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6829-89	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6830-89	Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
Молочные продукты	
ГОСТ ЭД1 2903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия
ГОСТ Р 52096-2003	Творог. Технические условия
ГОСТ Р 52091-2003	Сливки питьевые. Технические условия
ГОСТ Р 52092-2003	Сметана. Технические условия
ГОСТ Р 52054-2003	Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия
ГОСТ Р 51331-99	Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ ЭД1 2903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
Мясопродукты, рыбопродукты	
ГОСТ Р 52702-2006	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ Р 52336-2005	Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
ГОСТ Р 52196-2003	Изделия колбасные вареные. Технические условия
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ Р 51495-99	Кальмар мороженный. Технические условия
ГОСТ Р 51493-99	Рыба разделанная и неразделанная мороженная. Технические условия
ГОСТ 814-96	Рыба охлажденная. Технические условия
ГОСТ 779-55	Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7596-81	Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
ГОСТ 27747-88	Мясо кроликов. Технические условия
ГОСТ 20845-2002	Креветки мороженные. Технические условия
ГОСТ 16351-86	Колбасы полукопченые. Технические условия
ГОСТ 16290-86	Колбасы варено-копченые. Технические условия
Приправы, масла	
ГОСТ Р 51985-2002	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ Р 52465-2005	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ Р 52178-2003	Маргарины. Общие технические условия
ГОСТ 30004.1-93	Майонезы. Общие технические условия
ГОСТ Р 52101-2003	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия
Зернопродукты	
ГОСТ Р 52462-2005	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 50524-93	Горох лущильный для потребления в свежем виде. Технические условия
ГОСТ 7758-75	Фасоль продовольственная. Технические условия
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 6201-68	Горох шлифованный. Технические условия
ГОСТ 572-60	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
ГОСТ 5550-74	Крупа гречневая. Технические условия
ГОСТ 3034-75	Крупа овсяная. Технические условия

Приложение Л – Калькуляционная карта
Унифицированная форма № ОП-1

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Форма по ОКУД по ОКПО	Код
	0330501
Вид деятельности по	
Номер блюда по сборнику рецептур, Вид операции	

организация
структурное подразделение
наименование блюда

Номер документа	Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2			№ 3			№ 4			№ 5			№ 6		
			от « » г.			от « » г.			от « » г.			от « » г.			от « » г.			от « » г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.																				
Цена продажи блюда, руб.коп.																				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм																				
Заведующий производством		П О Д П И С Ь																		
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				