

**Департамент Образования города Москвы Государственное
Автономное Образовательное Учреждение Среднего
Профессионального Образования.**

Технологический колледж № 28.

Оценка : _____

Руководитель : _____

« ____ » _____ 2013 год.

Курсовая работа.

Тема: Ресторан класса «Люкс». Горячий цех.

По дисциплине :

Управление структурным подразделением организации.

Руководитель работы :

Овчинникова Г. А.

Разработала :

Сатторова В. В.

«9» ноября 2013 год.

Москва 2013 год.

Введение :

1. Цель.
2. Задача.
3. Заключение.

План.

1. Характеристика предприятия, маркетинговый анализ потребителя.
 - 1.1. Маркетинговые исследования.
 - 1.2. Цель и миссия ресторана.
 - 1.3. Класс обслуживания ресторана.
 - 1.4. Состав функциональных групп помещений ресторана.
 - 1.5. Ассортиментная и ценовая политика ресторана.
 - 1.6. Ассортиментный минимум блюд.
 - 1.7. Схема производного цикла ресторана.
 - 1.8. Методы и формы обслуживания, перечень услуг.
 - 1.9. Формы расчета с потребителями.
 - 1.10. Перечень документов и нормативно-правовая база ресторана.
2. Оперативное планирование, работа производства, разработка меню.
 - 2.1. Виды меню.
 - 2.2. Основное меню.
 - 2.3. Банкетное меню.
 - 2.4. Примерное банкетное меню.
 - 2.5. Технологические карты.
3. Организация работы и технического оснащения производства.
 - 3.1. Структура производства ресторана класса «Люкс». горячий цех.
 - 3.2. Основные рабочие места в горячем цехе.

3.3. Характеристика рабочих мест в горячем цеху.

3.4. Технологическое оборудование горячего цеха.

3.5. Схема оборудования.

3.6. Контроль качества и организация хранения сырья.

3.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции.

3.8. Охрана труда и санитарные требования.

4. Управление предприятием и структурным подразделением.

4.1. Схема управления рестораном и структурным подразделением.

4.2. Состав работников.

4.3. Система оплаты труда.

4.4. Документальное обеспечение структурным подразделением.

-Заключение.

-Список литературы.

Введение.

В настоящее время на территории Москвы и Московской области действует единая классификация, под которую попадают абсолютно все организации общественного питания. Согласно данной классификации, различается пять типов заведений: ресторан, кафе, бар, столовая и закусочная. К основным критериям систематизации относятся: ассортимент предлагаемых блюд, техническая оснащенность, количество дополнительных услуг, качество обслуживания и работы персонала. Из вышеперечисленного, в своей работе я представляю вам Ресторан класса «Люкс».

Ресторан класса люкс отличается изысканностью интерьера, высоким уровнем комфортности, широким выбором услуг и ассортимента оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, а также блюд, не включенных в меню. Для ресторанов данного класса столовую посуду и приборы изготавливают по специальному заказу. На каждом предмете из фарфора должна быть монограмма или эмблема предприятия.

Столовое белье также изготавливают на заказ в соответствии с общим художественным замыслом сервировки и интерьера зала. В ресторане класса люкс предусмотрены выступления инструментального или вокального ансамбля, концертные программы. Обслуживающий персонал должен быть одет в фирменную одежду и обувь единого образца.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Одним из первых ресторанов класса люкс в России является ресторан Аркадия Новикова «Царская охота». Открылось данное предприятие в 1996 году, и стало безумно популярно среди обеспеченных людей. Оно поражало разнообразием меню, манерой подачи блюд и обстановкой. С тех пор, подобные предприятия стали активно развиваться не только в Москве, но и в других крупных городах России. На сегодняшний день в Москве насчитывается около 100 ресторанов подобного типа. Это конечно намного меньше чем в Нью-Йорке или в Париже, но все же мы понемногу догоняем иностранных коллег в этой сфере.

1. Характеристика предприятия, маркетинговый анализ потребителя.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», утвержденным приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007г. N475-ст. (далее ГОСТ Р 50762-2007)

установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания:

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т. д.; рестораны национальной кухни или кухонь зарубежных стран).
- 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 (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и прочее).
- по интересам потребителей (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб, ресторан-салон).
- 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).

Согласно ГОСТ Р50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса - люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

- "**люкс**" - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров.

- "**высший**" - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров.

- **"первый"** - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в то числе, заказных и фирменных - для баров.

1.1. Маркетинговые исследования.

Одним из основных направлений маркетинговой деятельности является сегментация рынка – это деятельность по выявлению потенциальных групп потребителей конкретного товара предприятия. Принцип сходства потребителей в сегменте предусматривает однородность потенциальных покупателей с точки зрения покупательского отношения к конкретному товару. Сегменты потребительского рынка могут выделяться на основе региональных критериев, демографических критериев и критериев жизненного стиля потребителей.

При проведении маркетинговых исследований необходимы следующие методы маркетингового анализа:

- позиционирование.
- оценка конкурентоспособности.

Создание и поддержание определенного уровня конкурентоспособности невозможно без современных маркетинговых технологий, ориентированных на потребителя. В настоящее время ни одна сфера жизни общества не может обойтись без прогнозов как средства познания будущего. При формировании предприятия важное место занимает прогнозирование валового дохода ПОП, спроса на продукцию и услуги ПОП и планирование товарооборота, издержек производства и обращения, и т.д.

1.2. Цель и миссия ресторана класса «Люкс».

Миссия организации определяет место, роль и положение в обществе, её общественный статус. Иногда это понятие заменяют таким выражением, как «девиз организации». Миссия организации – это выраженное словесно, основное социально значимое, функциональное назначение организации в долгосрочном периоде. Как правило, организация при разработке своей миссии подчеркивает именно социальный характер своего предназначения для общества. Миссия ресторана - это удовлетворение нужд современного человека в еде и отдыхе, хорошего время проведения. Миссия реализует цели развития организации, которые по существу определяют

перспективные направления. В зависимости от значимости, цели подразделяются на главную и дополнительные цели, обеспечивающие достижение главной цели. Далее они разделяются до уровня задач.

Основные цели ресторана класса «Люкс»:

-Качественный уровень обслуживания. -

-Стать одним из лучших ресторанов класса «Люкс» города. -----

-Приложить усилия для поддержания и укрепления здоровья, удовлетворенности трудом и финансовым благосостоянием своих сотрудников.

1.3. Класс обслуживания ресторана.

Работа над созданием предприятия питания должна начинаться с четкого определения стратегии и концепции этого предприятия. Для составления концепции необходимо выявить контингент посетителей заведения, уровень изменения потока посетителей и, соответственно, формат предприятия. Исходя из этого, планируется меню и ценовая политика. Разработка концепции ресторана должна строиться на маркетинговых исследованиях, позволяющих сделать выводы: стоит ли создавать разнообразное меню (например, дополнительно вводить русскую, европейскую или другие кухни), отделять ли группы посетителей территориально (сделать VIP-зал или детский зал).

Престиж заведения: высокое качество, приготовленных из свежих продуктов, блюд гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование. Потребителей обслуживают официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку.

Блюда и напитки готовят высококвалифицированные повара. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь единого образца. В практику обслуживания входит устройство семейных обедов. Для этого составлено специальное меню в расчете на детей (детское меню), где предлагаются блюда, которые могут заинтересовать детей своим названием и оформлением, причем цены на блюда не очень высокие. Имеются удобные подъездные пути для транспорта, а также охраняемая автостоянка.

1.4. Состав функциональных групп помещений ресторана.

Помещения ресторана подразделяются на следующие функциональные группы:

1. Помещения для приема и хранения сырья (складские помещения):

-охлаждаемые камеры; неохлаждаемые кладовые.

2. Производственная группа помещений ресторана предназначена для переработки продуктов, сырья и их приготовления.

- Мясо – рыбный цех предназначен для переработки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочный).

- Горячий цех – доготовочный цех, выпускает готовую продукцию.

- Холодный цех – доготовочный цех, также выпускает готовую продукцию. ----

-Кондитерский цех – специализированный, выпускает готовые кондитерские изделия. Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

3. Помещения для обслуживания потребителей предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления:

- обеденный и банкетный залы.

4. Административно – бытовая группа предназначена для создания нормальных условий труда (кабинеты директора, зам.директора, бухгалтерия и т.д.)

Схема взаимосвязи групп помещений.

Административно – бытовые помещения



Технические помещения



Помещения для приема и хранения Вспомогательные: охлаждаемые камеры, неохлаждаемые кладовые, загрузочные, моечные тары.



Производственные помещения :

-заготовочный цех.

-доготовочный цех.

-кондитерский цех.

моечные кухонной и столовой посуды



Помещения для потребителей:

-обеденный зал.

-банкетный зал.

1.5. Ассортиментная и ценовая политика ресторана.

Ценовая политика – исключительно важный инструмент организации. Однако его использование сопряжено с риском, при неумелом с ним обращении могут быть получены самые непредсказуемые результаты. При установлении цен на продукцию и услуги собственного производства следует исходить из таких объективных факторов, как:

- выпуск продукции высокого качества;
- постоянный рост стоимости сырья, покупных изделий, энергоносителей;
- индексация заработной платы персонала;
- средний уровень доходов потребителей.

Исходя из вышесказанного, для ресторана класса «Люкс», следует применить такую ценовую политику, как «Высокое качество, Высокая (высокая цена)». Планируемый уровень наценки в среднем на 75%. Сумма среднего чека равна 10.000 рублей. Ценовая политика ресторана предусматривает использование дисконтных карт для постоянных клиентов со скидкой 3%. Престиж заведения и его конкурентоспособность будут поддерживаться высоким качеством приготовленных из свежих продуктов блюд, которое будет гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование.

1.6. Ассортиментный минимум блюд.

В ресторане класса «Люкс» реализуется широкий ассортимент блюд. Это холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки. Также при ресторане работает кондитерский цех мощность 1000 изделий в смену, часть которых поступает в мелкорозничную сеть. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, напитков, характерных для ресторана.

Ассортиментный минимум блюд :

№	Наименование	блюд
1	Холодные закуски	4-6
2	Горячие закуски	1-2
3	Супы	1-2
4	Вторые горячие блюда	1-3
5	Сладкие блюда	1-3
6	Горячие напитки	2-3
7	Холодные напитки	2-3
8	Мучные кондитерские изделия	2-3
9	Вода фруктовая, минеральная	4-5
10	Сок	4-5
11	Алкогольные напитки	8-10

При большом выборе напитков рекомендуется составить их отдельное меню. Предложение напитков оказывает решающее воздействие на успех работы большинства предприятий питания. Поэтому очень важно привести в меню правильный выбор напитков, при этом максимально учесть желания гостей. Напитки обычно делятся на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. Алкогольные напитки в свою очередь подразделяются на

три подгруппы: вина, пиво, спиртные напитки. Перечень напитков в меню осуществляется в следующей последовательности:

-*Вина*: отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные вина.

-*Аперитивы*: белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т. д.

-*Крепкие спиртные напитки*: водка, ликеры, виски, джин, ром, бренди, коньяк, кальвадос и т. д.

-*Пиво*: отечественное, импортное.

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

1.7. Схема производственного цикла ресторана.

Сырьё → полуфабрикаты → Готовая продукция → реализация.

Полный производственный цикл – это первичная обработка сырья, производство полуфабрикатов, приготовление кулинарной продукции с последующей её реализацией.

1.8. Методы и формы обслуживания, перечень услуг.

Ресторан класса «Люкс» предоставляет потребителям полный рацион питания. В ресторане применяется такой метод обслуживания, как: обслуживание официантами. Выбор этого метода применяется для создания комфорта потребителей.

Услуги предоставляемые рестораном класса «Люкс»:

Наименование:

-Услуги общественного питания.

-Услуги питания.

-Услуга питания ресторана.

- Услуги по изготовлению кулинарных и кондитерских изделий.
- Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания.
- Услуги по организации потребления и обслуживания.
- Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и других мероприятий.
- Бронирование мест в зале предприятий общественного питания.
- Организация рационального комплексного питания.
- Услуги по организации досуга.
- Услуги по организации музыкального обслуживания.
- Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм.
- Информационно-консультативные услуги.
- Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов.
- Организация обучения кулинарному мастерству.
- Прочие услуги общественного питания.
- Гарантированное хранение ценностей потребителей.
- Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания).
- Парковка личных автомобилей потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания.

1.9. Формы расчета с потребителями.

Очень важно хорошо встретить людей, предложить им профессиональное обслуживание, но и не меньшее значение имеет завершение приема. Общераспространенные способы расчета включают наличные деньги, кредитные карточки, чеки, запись на счет. Официант должен знать процедуры расчета всеми вышеуказанными способами.

Ресторан класса «Люкс» практикует наличную форму расчета, в том числе предоплата (для банкетов) и банковскими пластиковыми картами через пост. терминал. Подготовка и предъявление счета. Оформление счета преследует две цели: проинформировать гостя о сумме оплаты (в деталях) и выполнить роль системы контроля для ресторана. Счет гостям можно подавать за столом, в баре или у кассы. Независимо от места предъявления счет следует подавать по первому требованию. Он должен быть всегда наготове.

Официант должен быть начеку и не пропустить момент, когда гости захотят получить счет. Общее правило: счет не следует подавать, пока вас об этом не попросят. Если счет подается на стол, его кладут перед хозяином застолья с правой стороны. В ресторанах счет подают в специальной папочке. Если среди гостей нет явного хозяина застолья, счет кладут на середину стола.

1.10. Перечень документов и нормативно – правовая база ресторана.

1. Устав предприятия;
2. Свидетельство о регистрации предприятия;
3. Лицензия на алкогольную продукцию;
4. Сведения о стабильности санитарно-гигиенического состояния предприятия;
5. Сведения о соответствии предприятия требованиям строительных норм и пожарной безопасности;
6. Метрологическое обеспечение производства;
7. Сведения о контроле качества на предприятии;
8. Сведения о квалификации исполнителей услуг;
9. Предоставление услуг в соответствии с общероссийским классификатором услуг населению ОКУН ОК 00293;
10. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. В сборниках приводятся рецептуры, технология

приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

11. Технологические карты. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса. Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой брутто и нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

12. Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает такие разделы, как: наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое

нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо, перечень сырья для изготовления блюда, требования к качеству сырья. Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

13. Отраслевые стандарты (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

14. Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Технические условия - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

15. Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями). Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования. Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

2.Оперативное планирование работы производства, разработка меню.

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующий производством, бухгалтер. В ресторане должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании которого составляется производственная программа. Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

-составление планового меню на декаду (циклическое меню), на его основе разработка плана-меню, отражающего производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;

-расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составления требования на сырье;

-оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;

- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню, наличие которого дает возможность обеспечить разнообразие блюд в декаде, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьём и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.

Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 часов) и утверждение его директором. В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

Разработка меню.

Меню – это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков расположенных в определенном порядке. Типы меню отличаются друг от друга вариантами подбора предлагаемых блюд и структурой цен.

2.1. Виды меню.

-Меню «а ля карт». Этот тип меню предлагает выбор в каждом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ.

-Меню «Табльдот». Этот тип меню предлагает небольшой ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню. Меню типа табльдот очень популярны в праздничные дни, например Новый год.

Типичный пример такого меню – «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, вида предоставляемого рациона, наличие сырья.

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (варёные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоёмкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции. Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.

2.2.Основное меню.

Основное меню отражает разнообразие вкусов для гостей. Состоит из классических блюд русской кухни, блюд различных стран мира, а также авторские блюда шеф-повара. Меню постоянно обновляется за счет специальных и сезонных предложений. Основное меню состоит из :

- Салаты.
- холодные закуски.
- горячие закуски.
- супы.
- блюда на углях.
- горячие блюда.
- гарниры.

- соусы и заправки.
- хлебобулочные изделия.
- Десерты.

2.3. Банкетное меню.

Меню банкета составляется по желанию заказчиков и оговаривается заранее. Оно зависит от традиций, финансовой возможности заказчика, возможностей предприятия. Меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Утверждается меню директором предприятия.

Меню составляют в зависимости от характера банкета. Характерные черты данного банкета: торжественность события, различная национальная принадлежность участников. Банкетное меню заранее за 10 – 12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчика. В меню данного банкета включены: 4 холодные закуски, 1 горячая закуска; 2 вторых горячих блюда: рыбное и мясное; десерт; горячие напитки; безалкогольные напитки; спиртные напитки.

Детское меню разрабатывается с учетом возрастных особенностей и вкусовых предпочтений детей, блюда отличаются оригинальностью оформления и необычными названиями.

2.4. Примерное банкетное меню.

Банкетное меню ресторана «Форштадт»

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Овощная нарезка из свежих сладких перцев, томатов, огурчиков, зелени и редиса	350/20
Летнее ассорти (помидоры, огурцы, зелень)	800
Капрезе(классическая закуска из моцареллы Буффало с томатами,соусом песто	280
Грибной разносол под водочку из маринованных шампиньонов, маслят, и пр. с цветным луком	220
Нарезка лимонов	100
Разносол от шеф-повара (компоненты по сезону) капуста острая, капуста солёная, чеснок маринованный,клюква мочёная, перец пеперони, грибочки солёные, оливки острые и т.д	500
Острая закуска из морковки корейской, морской капусты маринованных грибочков с маринованным чесноком и зеленью	380/20
Мясное ассорти с колбаской и копчёной грудинкой (колбаса	330/30/30

2 вида, грудинка копчёная, рулет куриный, язык, панчетта, зелень, имбирь)	
Охотничья закуска (колбаски охотничьи, колбаса краковская, грудинка копчёная, сало домашнее, крылья куриные копчёные/жареные)	650/50/50
Рустико — нарезка итальянских мясных деликатесов с пармской ветчиной, итальянским шпеком, панчеттой, спьянто-романо, подают с Песто из вяленых томатов и чипсами из пармезана	150/40
Сало домашнее копчёное и солёное с пряностями	200/30/10
Язычок говяжий в нарезке, по желанию подается сметана, хрен, горчица или майонез	100/20
Мясо по-карпатски	
Тонко нарезанное мясо, заправленное соусом из майонеза, аджики, красного перца и лука	200
Буженина запеченая с овощами	
Заранее замаринованная в имбирном маринаде и соевом соусе свинина, запекается. Подается с обжаренными цукини, перчиком болгарским и соевым соусом	200/100
Крылышки куриные жареные с острым соусом	300
Селедочка атлантическая деликатесная с отварным картофелем и маринованным лучком	100/100/25
Рыбка под водочку (скупбрия солёная, селёдка, лук маринованный оливки, зелень, масло растительное сок лимона)	150/100/160
Нарезка рыбных деликатесов с малосоленой и подкопченной форелью и семгой, рыбным балыком, креветками, красной икрой с оформлением зеленью, маслинами/оливками и лимоном	190/45
Рыбный микс (семга слабосоленая, балык масляной рыбы, кальмар копчёный, скупбрия филе, яйца перепелиные с лососевой икрой, креветки)	290/35/70
Кальмары горячего копчения и сёмужка малосоленая	75/75/30
Нежная малосоленая сёмужка с зеленью и оливками	75/20
Шашлычки из семги со сладким болгарским перчиком и лимоном на бамбуковой палочке	260
Карпаччо из норвежского лосося	150
Карпаччо из телячьей вырезки с сыром пармезан	150
Рыбное карпаччо-микс	
карпаччо трехслойное — семга, сибас и тунец, карпаччо из лосося, карпаччо из тунца	180
Пивной микс (сыр копчёный, сыр солёный, сыр с пряностями, колбаски охотничьи, колбаса краковская, крылья куриные копчёные/жареные, соус, хлебные палочки, сухарики острые)	630/60/80
Сырное ассорти к пиву (сыр копчёный, сыр солёный, сыр с пряностями, хлебные палочки, сухарики острые)	300/60
Сырная тарелка по-итальянски	
камамбер/ бри, пармезан, дор-блю и т.д. с миндалём, виноградом	290/100/30
Подается с лимонным джемом	
Сырное ассорти (сыр мягкий 6 видов, виноград, джем)	360/60/60
Торт из телячьей печени с начинкой из печёных овощей: морковки, лучка и сливок	75

Рулет из яичного омлета с чесноком, майонезом и зеленью	50
Рулетики из сливочных омлетов на хлебных таллерах с красной икрой	40
Сырные рулетики с авокадо и печеным сладким болгарским перцем	100
Закусочные шарики в миндальной и фисташковой крошке с различной начинкой — шампиньоны с сельдереем, маслины, оливки или виноград	30
Блинчики с сёмгой и сливками (рулетиком)	150
Блинчики с жареным мясным фаршем с добавлением жареного лука и рубленого яйца	1 шт
Блинчики с капустой, жареными шампиньонами и жареным луком	1 шт
Блинчики с красной лососевой икрой (10 гр)	1 шт
Блинчики с сёмгой. Подают со сметанным соусом с хреном	2 шт
Тарталетки с "Оливье" или крабовым салатом на выбор	1 шт
Фокаччо — итальянская горячая лепешка с оливковым маслом и зеленью, по желанию может подаваться с соусом из оливкового масла, рубленой зелени, чесночка	200
Фруктовое ассорти	1000

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

Тарталетки с мясным паштетом и зеленью	20/20
Тарталетки с грибным муссом и зеленью	20/20
Волованы с сырным или грибным муссом и чесночком	30-
Крутоны с красной икрой	40/7-
Волованы с муссом из подкопченной форели	30-
Слоеные валованы с муссом из сыра и форели	15/30
Крутоны с подкопченной форелью, семгой и зеленью	15/15/5
Канapé из свежих овощей	15/15/15
Крутоны с балыком и оливками	15/15/10
Крутоны с языком и корнишонами	15/15/10
Канapé из томатов черри и сыра Фета	20/15
Крутоны с пармской ветчиной	41567
Рулетики из ананаса с подкопченным лососем и сливочным сыром	40471
Мешочки из слоеного теста с куриной грудкой и сладким перцем	70
Сырное канapé с виноградом в ассортименте	40461
Яичный рулет с чесночком и зеленью на крутоне из хлеба "зёрнышко"	30/15
Трубочки из Пармезана с начинкой из форели, сыра и орехов	15/35

САЛАТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ

Цыпленок Бергамо с овощами (кусочки поджареной куриной грудки с томатами, сладким перцем, огурчиком. Подают с заправкой из оливкового масла, зелени и чесночка)	200
Салат из сладкого перца, томатов и огурцов с панчеттой	200

и перепелиным яйцом

Салат из языка и куриной грудки с кедровыми орешками и салатом-микс, подают с соусом Цезарь 245

Салат из рыбного балыка с оливками, сельдереем и томатами черри под горчичным соусом 200

Салат "Цезарь" с куриной грудкой персиками, хлебными гренками, зеленью и соусом Цезарь 220

Цезарь с королевскими креветками и подкопченной семгой 200

Салат из балыка и сёмги с рисом, крабовым мясом и икрой Тобико (можно на общих блюдах) 200

Салат римско-греческий с сырами Моццарелла Буффало и фета со свежими овощами 200

Греческий с сыром фета и свежими овощами 220

Салат 9 овощей

Цветная капуста, авокадо, перец сладкий, томаты, огурцы, редис, краный лук, фасоль, сельдерей, сок лимона, масло растительное 250

Капрезе с томатами черри, моцареллой и чипсами из бекона 280

Салат "Тосканский" (мясной) с чипсами из пармезана из четырех видов мяса с заправкой из оливкового масла и опятами 180

Теплый салат с баклажанами из языка и томатов черри. Подают под ореховым соусом 200

Салат из малосоленой сёмги или форели с зеленым яблочком, салатом-микс и перепелиным яйцом, подают с икорным соусом из сливок и красной лососевой икры 180

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Галантин из курицы

Тушка курицы, фаршированная куриным фаршем с добавлением шампиньонов и овощей 100

Цыплята — табака 100

Запеченая баранина на рёбрышках 100

Золотистые кусочки баранины 100

Запечённый бараний окорок без кости 100

Буженина запечёная 100

Запеченный свиной окорок на кости в слоеном тесте 100

Запечённый свиной окорок, фаршированный куриным рулетом 100

Запеченный карп, сазан (с овощами или без) 100

Запеченный судак (с овощами или без) 100

Запечёная сёмга/форель (с овощами или без) 1000

Форель радужная, запечёная с яблоками. Подают со сливочным соусом (1 блюдо=8 рыб) 1000/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Помидоры фаршированные куриным филе и рисом 300

Шампиньоны фаршированные колбаской и зелёным горошком 150

Жульен из шампиньонов со сливками в булочке 100

Жульен из курицы со сливками в булочке 100

Жульен из креветок с моцареллой и сливками	90
Жульен из языка с беконом	90
Тальятта с пармезаном и руколой	190
Буженина, запечёная с овощами	200/100
Лазанья с курицей и грибами	200
Морепродукты, запеченные на гриле с овощами 500/150/150	
Креветки острые жареные в сливочном соусе с пармезаном- 150 гр	175
Королевские креветки, закутанные в пармскую ветчины с соусом А-ля Сальса	130/60
Королевские креветки жареные острые	100
Крылышки куриные жареные с острым соусом	300

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из рыбы

Стейк семги по-лигурийски, жареный с овощами на гриле	370
Семга с Куантро, экзотическими фруктами и узелком с сыром маскарпоне, подают с ягодами	400
Шашлычки из семги с лимончиком и сладким перцем	220
Нежное филе норвежской семги, фаршированное коктейльными креветками, подают под нежным соусом из свежих сливок с красной лососевой икрой	290

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из птицы

Куриное филе с начинкой из сыра и томатов, укутанное золотистыми ломтиками бекона, подают с картофелем запечённым и сливочно-грибным соусом (150/100/50)	300
Нежное филе цыплёнка в золотистой корочке из картофеля "пай". Подают с солёным огурчиком и майонезом	270
Филе индейки с подкопчёным лососем со сливочным соусом	300
Нежное куриное филе со шпинатом и сливочно-грибным соусом	300
Утиная ножка с лесными ягодами и нежным яблочно-грушевым гарниром	430
Утиная ножка с гарниром из грибов и картофеля	430
Нежное филе индейки, укутанное тонкими ломтиками бекона, подают с зеленой фасолью и соусом из апельсина	350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА из мяса

Румяная свиная корейка на гриле с соусом Тар-Тар (корейка подается по весу , порция мяса 200-300 гр)	100
Эскалоп из свинины с Порто и грибами	260
Свинина — гриль	200
Свинина в хрустящей корочке из слоеного теста с вялеными томатами и сливочным соусом	320
Сочная свиная отбивная в хрустящей корочке из пармезана	270
Свинина запеченная по-купечески с грибами под сырной крышечкой из гауды	260
Пельмени с бульоном в горшочке с зеленью	300
Мясо тройное запеченное по-провански с брокколи	290

(язык говяжий, свинина, куриная грудка)

Молодой барашек на кости томленный в бульоне с красным вином, овощами и зеленью 450

Мясо по-французски, запечёное с картошечкой в фольге (свинная отбивная, лук марнованный, грибы, картофель) 300

ГАРНИРЫ

Ароматный рис с овощами 100

Овощи запеченные на гриле с зеленью 200

Картофель запеченный с розмарином 200

Картофельные дольки по-деревенски с кожурой 200

Грибы шампиньоны жареные с луком 100

Цветная капуста/ брокколи/ брюссельская 200

Овощное пикантное рагу 200

Поппури из овощей (фасоль стручковая, цветная капуста, морковка и т.д.) 100

Спагетти с овощами 200

Спагетти из овощей 200

ДЕСЕРТЫ

Тирамису 100

Мороженое в ассортименте 150

Конфеты 50

Штрудель с яблоком и шариком мороженого 150

Цукаты и орехи к чаю 50

Торт творожный с шариком мороженого 100/50

Шоколадный торт с черносливом и орехами 100

Домашний медовый торт 100

Чизкейк (тортиком) 100

НАПИТКИ

(или любые напитки из винной карты ресторана с дисконтом)

Водка в ассортименте для банкетов 500

Шампанское "Российское" 750

Вино в ассортименте Франция, Испания, Италия 750

Сок в ассортименте 1000

Вода минеральная в ассортименте 500

Чай/сахар/лимон/молоко шт

2.5. Технологические карты.

Технико-технологическая карта №126780 Закуска русская

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Закуска русская**.

Требования к сырью.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Закуска русская**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

При первичной обработке мясо размораживают при температуре от 0 до +6°C в холодильной камере в течение суток. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах по указанным в их паспортах режимах. Размораживать мясо в воде или около плиты не допускается. **Повторное замораживание дефростированного мяса запрещено!** После размораживания мясо моют, обсушивают, удаляют плёнки и сухожилия.

Зелень должна быть свежей, консистенция овощей — упругой; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Язык говяжий отварной (заготовка)	г	10	10 /10
Ветчина прессованная	г	16	15 /15
Куриное филе отварное (заготовка)	г	15	15 /15
Морковь	г	7	5
Дайкон	г	6	5
Желе мясное (заготовка)	г	60	60
Лук зеленый	г	2	2
Зелень (заготовка)	г	2	2
Соус Хрен	г	20	20
Выход готового блюда, г			100 /20

Технологический процесс

Ветчину, отварные язык и куриное филе нарезают соломкой. На дно формы выкладывают фигурки из вареной моркови и редиса, заливают небольшим количеством желе. Когда

желе застынет, выкладывают нарезанные мясные продукты и заливают желе. Процедуру повторяют несколько раз.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. Перед отпуском, заливное из формы выкладывают на тарелку, украшают зеленым луком. Хрен подают отдельно.

Согласно требованиям [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C.

Допустимый срок хранения блюда **Закуска русская** до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет 1 час при температуре хранения не выше 14°C.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Закуска русская** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Компоненты равномерно распределены, поверхность — ровная, без вмятин и изломов.
Цвет	Желе — прозрачное, мяса — сероватый.
Консистенция	Мякоть мяса — сочная, равномерно плотная, не разваренная. Желе — устойчивая, плотная, не растекающаяся.
Вкус и запах	Отварного мяса, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Закуска русская** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#).

Пищевая ценность.

Пищевая ценность блюда **Закуска русская** на 100 г продукта и выход 120 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	11.3	10.69	3.05	153.61
120 г	13.56	12.83	3.66	184.37

Технологическую карту составил:

(подпись)

/ (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись)

/ (ФИО) /

Технико-технологическая карта №160992

Довга с фрикадельками

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Довга с фрикадельками**.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Довга с фрикадельками**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Зелень должна быть свежей; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Перед использованием нут моют кладут в холодную воду (2–3 литра на 1 кг) на 3–4 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Рис	г	20	20 /55
Бобы Нут	г	60	60 /125
Мука пшеничная	г	30	30
Шпинат	г	135	100 /50
Щавель	г	132	100 /50
Кинза (кориандр)	г	84	60
Укроп	г	84	60
Простокваша 3,2%	г	860	860
Фрикадельки из баранины (заготовка)	г	200	200
Перец черный горошком	г	1	1
Соль пряная	г	12	12
Выход готового блюда, г			200 /1000

Технологический процесс

В простоквашу добавляют муку и варят при небольшом нагреве, непрерывно и плавно помешивая, чтобы простокваша не свернулась, Затем кладут подготовленный нут, рис, рубленные щавель и шпинат, фрикадельки и варят довгу до готовности в течение 20–25 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль и перец.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. Перед отпуском довгу посыпают рубленной зеленью.

Согласно требования [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C.

Допустимый срок хранения блюда **Довга с фрикадельками** до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет 1 час при температуре хранения не выше 14°C.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Довга с фрикадельками** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно.
Цвет	Белый, кремовый, свойственный компонентам, входящим в состав блюда.
Вкус и запах	Приятные, свойственные компонентам. В меру кисло-солёный. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Довга с фрикадельками** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Довга с фрикадельками** на 100 г продукта и выход 1200 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	7.3	4.68	9.78	110.44
1200 г	87.64	56.11	117.37	1325.02

Технологическую карту составил:

(подпись) / (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись) / (ФИО) /

Технико-технологическая карта №366560

Говядина в сливочном соусе с картофелем

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Говядина в сливочном соусе с картофелем**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

При первичной обработке мясо размораживают при температуре от 0 до +6°C в холодильной камере в течение суток. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах по указанным в их паспортах режимах. Размораживать мясо в воде или около плиты не допускается. **Повторное замораживание дефростированного мяса запрещено!** После размораживания мясо моют, обсушивают, удаляют плёнки и сухожилия.

Зелень должна быть свежей, консистенция овощей — упругой; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порц.		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Говядина (вырезка), с/м	г	194	183 /115 *
Лук репчатый	г	48	40
Шампиньоны свежие	г	53	50
Чеснок	г	1,3	1
Перец сладкий	г	6,7	5
Укроп	г	3	2,7
Петрушка (зелень)	г	3	2,7
Сливки пастеризованные 35%	г	103	103
Бульон грибной (сухой)	г	3	3
Перец черный молотый	г	1	1
Соль пряная	г	2	2
Картофель жареный из вареного	г	165	165
Выход готового блюда, г			200 /165 /5

* — масса обжаренной вырезки

Технологический процесс

Говяжью вырезку нарезают кубиками, лук — полукольцами, грибы — дольками. На хорошо разогретой сковороде быстро обжаривают лук и грибы до полуготовности, затем добавляют говядину и обжаривают до образования корочки румяной корочки, добавляют

соль, перец чёрный молотый, сливки, грибной бульон, специи, и готовят при небольшом нагреве до загустения соуса.

На подготовленную тарелку по кругу выкладывают обжаренный картофель, посыпают мелко рубленным чесноком и укропом, в центр тарелки выкладывают говядину в сливочном соусе, декорируют зеленью петрушки и кубиками сладкого перца.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Говядину в сливочном соусе с картофеле готовят по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Говядина в сливочном соусе с картофелем** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Куски мяса сохраняют свою форму. Наличие пленок и сухожилий не допускается. Нарезка овощей — одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная.
Цвет	Цвет мясной корочки — золотистый, мяса на разрезе — сероватый. Соус имеет равномерный, однородный цвет, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.
Консистенция	Мяса — мягкая корочка, сочная мякоть. Соуса — немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.
Вкус и запах	Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Говядина в сливочном соусе с картофелем** на 100 г продукта и выход 370 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	11.2	18.06	7.79	238.5
370 г	41.43	66.81	28.82	882.36

Технологическую карту составил:

(подпись) / (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись) / (ФИО) /

Технико-технологическая карта №141110

Ханум из баранины

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Ханум из баранины**

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Ханум из баранины**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

При первичной обработке мясо размораживают при температуре от 0 до +6°C в холодильной камере в течение суток. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах по указанным в их паспортах режимах. Размораживать мясо в воде или около плиты не допускается. **Повторное замораживание дефростированного мяса запрещено!** После размораживания мясо моют, обсушивают, удаляют плёнки и сухожилия.

Температура муки должна быть не менее 12°C и влажностью 14,5%. Муку просеивают, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки и посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Баранина (лопатка), с/м	г	88	80
Лук репчатый	г	24	20
Вода	г	15	15
Перец черный молотый	г	0.5	0.5
Соль пряная	г	4	4
Масло подсолнечное рафинированное	г	6	6
Тесто для пельменей (заготовка)	г	52	52
Лавровый лист	г	0.02	0.02
Сметана 20%	г	30	30
Масса полуфабриката, г			164
Выход готового блюда, г			150 /30

Технологический процесс

Для фарша: Мясо измельчают через мясорубку с крупной сеткой вместе с луком, добавляют соль, черный молотый перец и воду и тщательно перемешивают.

Замешивают крутое тесто и ставят в холодильник на 30 минут. Подготовленное тесто раскатывают в тонкий слой, смазывают пласт подсолнечным маслом, выкладывают тонким слоем фарш и сворачивают в не тугую рулет. Рулет кладут в перфорированный противень, готовят на пару 40–50 минут.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуют в порционной посуде сразу после приготовления. Перед подачей ханум нарезают на порционные куски, отдельно подают сметану.

Согласно требованиям [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.

Допустимый срок хранения блюда **Ханум из баранины** до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет 2–3 часа при температуре хранения не ниже 65°C.

Срок годности блюда **Ханум из баранины** согласно [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) составляет 12 час при температуре хранения от +2°C до +6°C.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Ханум из баранины** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Изделие правильной формы, тесто без разрывов, продукция не имеет следов заветривания. Котлетная масса на разрезе однородная.
Цвет	Тесто — кремовый. Фарш — розовато-серый, свойственный компонентам по рецептуре.
Консистенция	Тесто — мягкая, не разваренная, не мажущаяся. Фарша — плотная, некрошливая, однородная, допускаются включения ингредиентов по рецептуре.
Вкус и запах	Запах приятный с ароматом мяса, специй. Фарш сочный, в меру соленый с ароматом лука и пряностей, без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Ханум из баранины** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#), индекс

[1.9.15.12.](#)

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Ханум из баранины** на 100 г продукта и выход 180 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	10.67	9.67	15.21	190.55
180 г	19.2	17.41	27.38	343

Технологическую карту составил:

(подпись) / (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись) / (ФИО) /

Технико-технологическая карта №126940

Картофельное пюре

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Картофельное пюре**

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Картофельное пюре**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Овощи должны быть свежими овощей, упругой консистенции; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Картофель	г	1200	900
Молоко пастеризованное 3,5%	г	160	160 /152
Масло сливочное	г	20	20
Перец черный молотый	г	1	1
Соль пряная	г	10	10
Выход готового блюда, г			1000

Технологический процесс

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину (температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С), непрерывно помешивая добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко со сливочным маслом, соль, перец чёрный молотый и тщательно перемешивают.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Картофельное пюре готовят по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления

Согласно требованиям [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°С.

Допустимый срок хранения блюда **Картофельное пюре** до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет 2–3 часа при температуре хранения не ниже 65°C.

Срок годности блюда **Картофельное пюре** согласно [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) составляет 12 час при температуре хранения от +2°C до +6°C.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Картофельное пюре** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Пюре сервировано на тарелке, правильной формы, поверхность может быть полита маслом.
Цвет	Белый, кремовый, без посторонних включений
Вкус и запах	Аромат и вкус отварного картофеля, приятный, сливочный. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Картофельное пюре** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Картофельное пюре** на 100 г продукта и выход 1000 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	2.08	2.51	9.54	69.07
1000 г	20.77	25.06	95.42	690.32

Технологическую карту составил:

(подпись) / (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись) / (ФИО) /

Технико-технологическая карта

№374018

Крем Бальзамический

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Крем Бальзамический**.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Крем Бальзамический**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 кг.		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Уксус бальзамический	г	2860	2860
Выход готового блюда, г			1000

Технологический процесс

Бальзамический уксус доводят до кипения, и продолжают вываривать при небольшом нагреве до загустения (~ 1/3 первоначального объема)

Требования к оформлению, реализации и хранению

Бальзамический крем готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий

день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Крем Бальзамический** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет — ровный, однородный.
Цвет	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.
Консистенция	Немного вязкая или жидкая в зависимости от состава и рецептуры
Вкус и запах	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Крем Бальзамический** на 100 г продукта и выход 1000 г составляют:

Вес продукта	Белки, Жиры, Углеводы, Калорийность,			
	г	г	г	кКал
100 г	1.43	0	59.77	244.8
1000 г	14.3	0	597.74	2448.16

Технологическую карту составил: _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

Заведующий производством: _____ / _____

(подпись)

(ФИО)

Технико-технологическая карта №366260

Пражечка

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Пражечка**

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Пражечка**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Пломбир	г	60	60
Творожная масса основная	г	90	90
Джем клубничный	г	60	60
Сироп Клубничный	г	5	5
Сливки взбитые	г	25	25
Цукаты	г	10	10
Трубочки вафельные Ореховые	г	25	25
Выход готового блюда, г			210 /60 /5

Технологический процесс

Пломбир и творожную массу взбивают до однородной консистенции. Подготовленную массу выкладывают в порционную посуду с клубничным джемом, чередуя джем и массу, оформляют взбитыми сливками, посыпают цукатами, поливают клубничным сиропом и декорируют вафельной трубочкой.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Десерт готовят по мере необходимости и реализуют в посуде, в которой он готовился, сразу после приготовления.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Пражечка** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Мороженое и наполнители аккуратно уложено в креманку слоями. Декорировано ингредиентами по рецептуре.
Цвет	Мороженого — белый, кремовый, наполнителей — свойственный виду наполнителя.
Консистенция	Мороженого — достаточно плотная, не жидкая, наполнителей — свойственная виду наполнителя.
Вкус и запах	Приятный с ароматом фруктов, ванили, шоколада (по рецептуре), вкус — сладкий, не приторный. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Пражечка** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#),

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Пражечка** на 100 г продукта и выход 270 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	5.77	15.35	32.56	291.47
270 г	15.57	41.46	87.91	787.04

Технологическую карту составил:	(подпись)	/ (ФИО) /
Заведующий производством:	(подпись)	/ (ФИО) /

Технико-технологическая карта №363267

Торт Подарочный

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с [ГОСТ Р 53105-2008](#) и распространяется на фирменное блюдо **Торт Подарочный**

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Торт Подарочный**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Температура муки должна быть не менее 12°C и влажностью 14,5%. Муку просеивают, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки и посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество.

Обработка сырого яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в специально отведенном месте в следующей последовательности: теплым 1–2 – процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое сырое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду и передается на кухню для дальнейшего использования.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Бисквит	г	300	300
Сироп с коньяком	г	200	200
Крем сливочный	г	370	370
Арахис	г	128	120
Сахарная пудра	г	10	10
Выход готового блюда, г			1000

Технологический процесс

Бисквитный корж разрезают вдоль на 2 части, которые пропитывают сиропом. Один из коржей сверху смазывают кремом, на него кладут второй корж и обмазывают кремом весь торт. Предварительно обжаренный арахис измельчают в крупную крошку, посыпают ими

торт, сверху посыпают сахарной пудрой. Готовый торт выдерживают в холодильнике 2-3 часа.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Торт готовят по мере необходимости. Готовый торт нарезают на куски по 100 г и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления.



В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда **Торт Подарочный** должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Изделие правильной формы, без изломов и вмятин. Поверхность декорирована сахарной пудрой.
Цвет	Коржей — кремовый или золотистый, крема — в зависимости от ингредиентов, входящих в состав.
Консистенция	Устойчивая, сохраняющая форму.
Вкус и запах	Сладкий, не приторный. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Микробиологические показатели блюда **Торт Подарочный** должны соответствовать требованиям [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда **Торт Подарочный** на 100 г продукта и выход 1000 г составляют:

Вес продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кКал
100 г	7.46	21.62	44.85	403.82
1000 г	74.58	216.18	448.54	4038.07

Технологическую карту составил:

(подпись)

/ (ФИО) /

Заведующий производством:

(подпись)

/ (ФИО) /

3. Организация работы и техническое оснащение производства.

3.1. Структура производства.

Ресторан класс «Люкс» имеет полный производственный цикл. Технологическая схема предприятий общественного питания зависит от взаимного расположения производственно – бытовых помещений и торгового зала. При системе самообслуживания на пропускную способность предприятий общественного питания сильно влияет характер планировки обеденного зала и схема размещения раздаточной. Размещение раздаточной должно предусматривать непосредственную связь с доготовочными цехами и четкий график движения посетителей. Производственные цеха должны размещаться с учетом удобной взаимосвязи между собой, обеденным залом и кладовыми. При планировке производственных помещений учитывается ориентация их по сторонам света. Горячий и кондитерский цеха ориентируются на север, северо-восток, северо-запад. Этой же ориентации следует придерживаться для холодильных камер.

Моечные столовой посуды предусматриваются во всех предприятиях общественного питания, независимо от их вместимости. Они располагаются смежно с раздаточной и обеденным залом. Моечная кухонной посуды располагается смежно с горячим цехом.

Состав складских помещений и их площади определяются в зависимости от мощности предприятия общественного питания. Как правило, складские помещения располагаются в подвальном этаже (не исключается их расположение и на производственном этаже). Административно-бытовые помещения могут иметь самостоятельный вход.

Организация производства.

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

-Выбрать рациональную структуру производства; Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цехи должны располагаться ближе к

складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;

-Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов, -----

-Правильно разместить оборудование. Обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами. -----

-Создать оптимальные условия труда. Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север или северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются Строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятия.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различным технологическим оборудованием, а так же площади проходов.

Нормы площади приняты, в квадратных метрах: для горячего цеха-7-10; холодного-6-8; для заготовочных цехов-4-6. Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

В современных помещениях облицовывают стены светлой керамической плиткой на всю высоту, что улучшает условия санитарной обработки. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и кондитерского цехов влияет так же тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты выделяет лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работника. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18С, в горячем и кондитерском цехах 23-25С. относительная влажность воздуха в цехах 60-70%.

Важным условием снижения утомляемости работников, предотвращения травматизма является правильное освещение производственных помещений

и рабочих мест. В цехах обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещаемости должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон - не более 8м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева. Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать норму - на 1 м² площади цеха должно приходиться 20 Вт.

Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипяtilьникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производственных помещениях 60-75 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях можно добиться путем применения звукопоглощающих материалов.

3.1. Структура производства.

Различают предприятия с цеховой и безцеховой структурой производства. Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные, (мясной, рыбный, птице голевой, мясорыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

В каждом цехе организуется технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Безцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.) В ресторане организована цеховая структура производства.

3.2. Основные рабочие места в горячем цехе.

Горячий цех относится к доготовочным.

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах организуются два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

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

Необходимое оборудование — электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование. Применение специализированного оборудования повышает производительность труда поваров, обеспечивает правильность осуществления технологического процесса приготовления блюд. Все оборудование соусного цеха должно использоваться строго в соответствии со своим назначением. Так, для варки продуктов на пару следует применять пароварочные шкафы или стационарные котлы с сетчатыми вкладышами, для обжаривания птицы или дичи, а также телятины, баранины и запекания кулинарных изделий — электрожарочные шкафы. Автоматическое регулирование температуры обеспечивает правильный тепловой режим при запекании изделий.

3.3 Характеристика рабочих мест.

Организация рабочих мест в горячем цехе.

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых).

Суповое отделение. В суповом отделении организуют два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

Соусное отделение.

Широкий ассортимент вторых блюд в ресторане не позволяет создавать специализированные рабочие места. В проектируемом ресторане тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф, фритюрница. Вдоль стен располагаются производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке. Один из них имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, передвижной стеллаж. Из механического оборудования установлен универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

3.4. Технологическое оборудование горячего цеха.

Горячи		Плита электрическая 4-х	
	Высота производственных		

й цех	помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м. от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются специальной плиткой, оптимальная температура цеха должна быть в пределах 16-18С. Относительная влажность воздуха 60-70%. Для создания оптимального микроклимата используются автоматические кондиционированные установки. Освещение должно быть как естественным, так и искусственным. В цехах должна быть подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам. Необходимо использовать современное оборудование, к примеру, пароконвекционные печи (возможность духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей). Над тепловым оборудованием необходимо устанавливать вытяжные зонты.	конфорочная ПЭСМ-4Ш	2*1881
		17 кВт/ч 840*940*860	0
		Шкаф жарочный	
		электрический ШЖЭП-	1
		315 кВт/ч	
		Фритюрница (2 сек.)	1
		ЕФ – 102 6 кВт	
			1
		Пароконвектомат 7,5 кВт	
			6*2588
		Стол производственный	
		1200*600*870	2
		Стеллаж передвижной	
			1
		Шкаф холодильный	
			1
		Раковина	

Организация складского хозяйства.

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки продуктов, сырья и их хранения и отпуска. Помещения могут размещаться в зданиях на первых цокольных или в подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с торговой группой предприятия. Складское помещение по составу и площади должно отвечать требованиям строительных норм и правил данного типа предприятия.

Нельзя помещать складские помещения рядом или непосредственно с помещениями, где технологические процессы сопровождаются выделением тепла и влаги. На предприятиях каждый вид сырья хранится в отдельной камере. В одной камере можно объединять продукты одинаковой

загрязненности, степени готовности к употреблению и с одинаковыми режимами хранения. Каждая камера должна иметь площадь не менее 9м², хорошее искусственное освещение, приточно- вытяжную вентиляцию, приборы регулирующие температуру и влажность.

-В мясо-рыбной камере хранят мясо и рыбу при t=0-2°C, а-85-90%-30 суток.

-В камере молочно-жировых товаров хранят молоко и молочные продукты- при t +2°C, а-85%-10 -36суток.

-В овощной камере хранят плоды и овощи при t 14-16°C, а-80-90%-3-5суток.

-Муку, сахар, соль, крупу хранят на подтоварниках в упаковках без естественного освещения при t 12-18°C, а-60-70%.

-Хлеб и хлебобулочные изделия хранят стеллажным способом при t 16-18°C, при этом хлеб укладывают в 2 раза.

=Винно-водочные изделия хранят в бутылках стеллажным способом в горизонтальном положении при t 16-18°C, а безалкогольные напитки в ящиках штабельным способом.

3.5. Схема оборудования. Горячий цех.

План горячего цеха ресторана .

1 - плита электрическая четырех конфорочная ПЭСМ-4Ш;

2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5;

3 - шкаф жарочный электрический;

4 - фритюрница ФЭСМ-20;

5 - плита электрическая двух конфорочная для непосредственного жаренья;

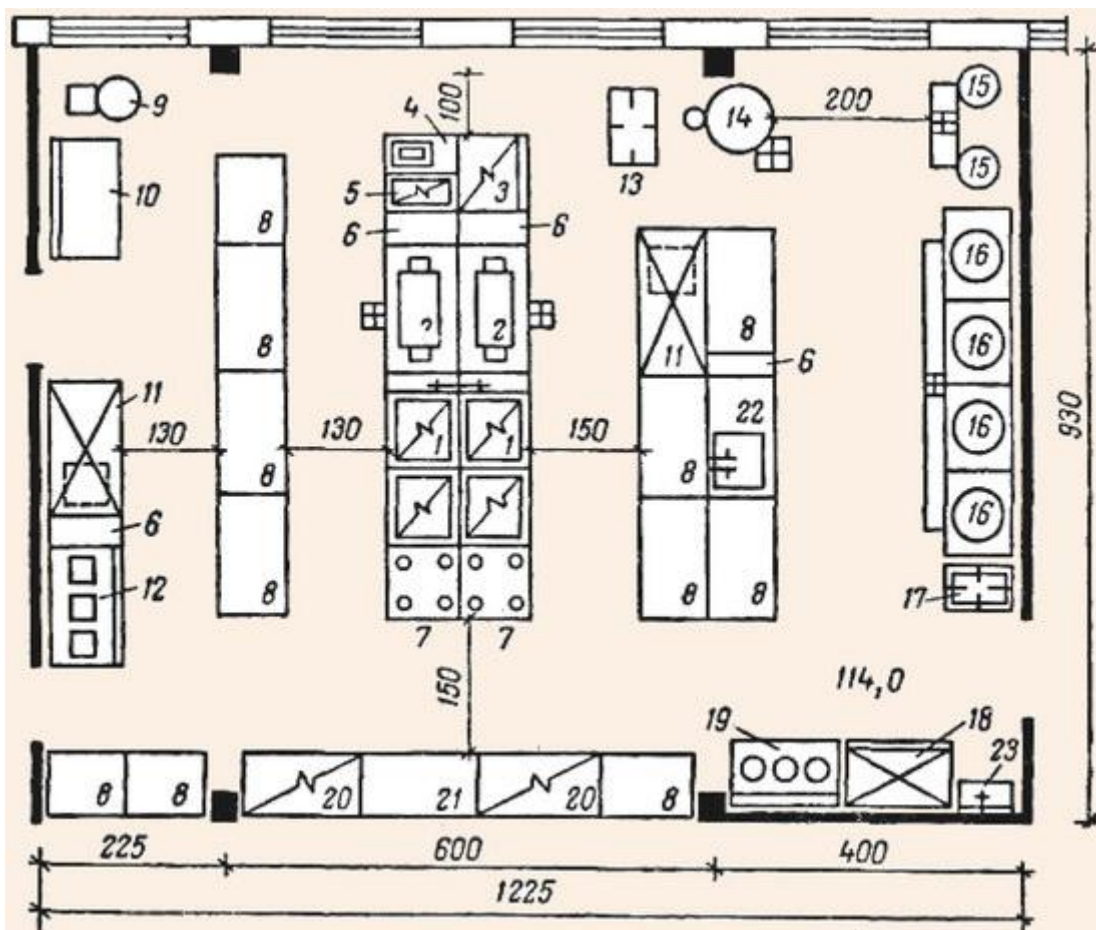
6 - вставка к тепловому оборудованию;

7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов;

8 - стол производственный СП-1470;

9 - универсальный привод ПГ-0,6;

- 10 - стол для установки средств малой механизации;**
- 11 -стол охлаждаемый СОЭСМ-2;**
- 12 - печь шашлычная;**
- 13 - стеллаж передвижной;**
- 14 - котел пищеварочный КПЭ-100;**
- 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б;**
- 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60;**
- 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров;**
- 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М;**
- 19 - прилавок-мармит для первых блюд;**
- 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ;**
- 21 - стойка раздаточная СРСМ;**
- 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ;**
- 23 – раковина.**



3.6. Контроль качества и организация хранения сырья.

Качество понимается как свойства и характерные особенности товара, которые вызывают удовлетворение потребителя, и как отсутствие недостатков, усиливающее чувство удовлетворения у клиента.

Контроль качества выпускаемой продукции производится при изготовлении на каждой операции. Ресторан обеспечен измерительными приборами. Ресторан осуществляет доставку и контроль за поступлением продуктов с сертификатами качества. Разрабатывает меры по совершенствованию технологических процессов, соблюдение которых обеспечивает производство продукции в строгом соответствии документацией. Осуществляет профилактический контроль оборудования на технологическую точность.

3.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции.

Стремление к качеству – бесконечный процесс, которым должны заниматься в сфере ресторанных услуг постоянно. Через всеобъемлющие программы качества стремятся избежать неудач и повысить качество продукции. Компании, которые не в состоянии обеспечить высокое качество

продукции и услуг, могут нести существенные издержки. Из-за низкого качества приготовления блюда и недостатка контроля качества можно потерять важную группу клиентов. Так что просчет в выборе качественных продуктов может оказаться весьма дорогой ошибкой, еще раз иллюстрирующей значение качества. В ресторанах класса «Люкс» обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда, которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

3.8. Охрана труда и санитарные требования.

Общие требования по охране труда.

Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда.

-К работе в качестве повара допускается мужчины и женщины, не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

-На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку по правилам эксплуатации технического оборудования, закрепленного за ним.

Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний - ежедневно;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию - каждые 2 года;
- проверку знаний по электробезопасности ежегодно;
- проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;
- периодически медицинский осмотр;

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте и повар должен получать один раз в 3 месяца;

- каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитических и других заболеваний повар обязан: коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается наносить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

Инструкция по охране труда.

1. Не выбегай потным на улицу.
2. Не должно быть сквозняков.
3. Освещение должно быть естественным и искусственным.
4. Вентиляция естественная и искусственная.
5. Вода холодная и горячая, канализация.
6. Комната отдыха.
7. Стены окрашены в спокойные цвета (белый, бирюзовый, желтый и т. д.).
8. Потолки высотой 3-3,3 м,
9. Проходы должны быть свободные.

За охрану труда несет ответственность администрация т. к. она должна создавать условие для работников

2. Общие требования техники безопасности перед началом работы:

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвёрнуты до локтя или застёгнуты у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодёжду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы. Перед началом работы повар обязан привести в порядок своё рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования;
- наличие и исправность ограждений;
- наличие и исправность заземления;
- исправность другого применяемого оборудования;
- убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

При обнаружении, каких - либо неполадок или неисправностей в оборудовании, повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

3. Общие требования техники безопасности во время работы:

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно включить секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма;
- не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закреплённые ручки или без них;
- снимать с плиты котёл с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоём, используя сухие полотенца или рукавицы, крышка котла должна быть снята;

- контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации;

4. Общие требования техники безопасности по окончании работы:

- Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования, рабочего в автоматическом режиме.

- При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой.

5. Общие требования техники безопасности в аварийных ситуациях:

- При обнаружении неисправности при работе с механическим, паровым, электрическим и газовым оборудованием, а так же при срабатывании предохранительного клапана, парении, подтекании воды нужно немедленно отключить оборудование, сообщить заведующему производством или администрации предприятия.

- До устранения замеченных неполадок приступать к работе не рекомендуется.

- Без решения администрации не разрешается самому производить какой - либо ремонт оборудования или устранять неисправность.

6. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиены:

- Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

- Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

- Содержание тела в чистоте - важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека.

Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

-Поэтому всем работникам предприятия общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

-Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. На руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

-В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

-Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

-Лица при поступлении на работы на ПОП и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «о порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез - 1 раз в год, исследование крови на сифилис (Рв) - 1 раз в год, мазки на гонорею - 2 раза в год, исследования на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф - не реже 1 раза в год.

4. Управление предприятием и структурным подразделением.

Управление людьми для всех организаций – больших и малых, коммерческих и некоммерческих, промышленных и действующих в сфере

услуг имеет очень важное значение. Без нужных людей ни одна организация не сможет достичь своих целей и выжить. Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством. В функциях управления раскрывается содержание управления как процесса, отражается вид управленческой деятельности, должностные обязанности, закрепленные за определенным структурным подразделением или работником, назначение конкретного органа управления.

Структура системы управления предприятием общественного питания. Правильно составленная структура системы управления для любого предприятия общественного питания, упрощает и освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты. Структура системы управления фиксируется в организационных схемах структуры управления, штатных расписаниях, положениях о структурных подразделениях, должностных инструкциях.

4.1. Схема управления рестораном и структурным подразделением.

Процесс управления предприятием общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

Ритмичное производство продукции и высокий уровень обслуживания в ресторане зависят не только от технического состояния его производственных помещений и технологического оборудования залов, но и от деловых качеств руководителей.

Функции управления ресторана заключаются в осуществлении:

- общего руководства предприятием и его филиалами;
- технологической и технической подготовки производства и работников к обслуживанию;
- технико-экономического планирования;
- учета и финансовой деятельности;
- технического и продовольственного снабжения.

Важнейший элемент управления - организация труда, включающая моральное и материальное стимулирование работников.

Структура управления рестораном - совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

Элементом структуры служит орган управления, представляющий собой группу работников, которые объединены решением одной задачи - удовлетворить запросы потребителей. Во главе этой группы стоит руководитель-работник, выполняющий функции управления в соответствии с доверенным ему участком (кафе, цех и т.д.). Во главе коллектива ресторана находится администрация.

Администрация - группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива. Она осуществляет руководство деятельностью коллектива в соответствии со своими правами и обязанностями.

4.2. Состав работников.

1. Генеральный директор несет ответственность за организацию и результаты всей торгово-производственной деятельности, контролирует выполнение плана показателей коммерческо-хозяйственно-финансовой деятельности ресторана. Он отвечает за культуру обслуживания посетителей, качество выпускаемой продукции, состояние учета и контроля, сохранность материальных ценностей, соблюдение трудового законодательства. Директор ресторана персонально решает вопросы подбора и расстановки кадров.

2. Заведующий производством отвечает за работу производственных цехов. Он изучает спрос потребителей; обеспечивает рациональное использование сырья и организует кулинарную обработку сырья в соответствии с правилами технологии приготовления блюд высокого качества; обеспечивает соблюдение на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности; своевременно представляет отчеты в бухгалтерию об использовании товарно-материальных ценностей.

3. Шеф-повар организует и контролирует работу производства. Основными направлениями его деятельности являются: формирование меню; планирование и отбор необходимого сырья и материалов; контроль качества приготовления и подачи блюд; контроль хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведение тренингов с персоналом производства и

зала; внедрение изменений в работу производства. Шеф-повар подчиняется заведующему производством.

4. Бригады подчиняются шеф-повару. Бригадами назначаются наиболее квалифицированные работники. Бригадир выполняет работу по своей специальности и одновременно выполняет ряд обязанностей, связанных с организацией работы бригады.

Функции бригадира:

- распределяет обязанностей между членами бригады, обеспечивает их сырьем, инструментами; несет ответственность за выполнение производственного задания;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- своевременное приготовление полуфабрикатов и готовых блюд;
- ведет учет выработки бригады.

5. Инженер-технолог возглавляет инженерно-эксплуатационную службу ресторана. Он контролирует технологию приготовления блюд, используемые сырье и полуфабрикаты, а также занимается составлением технико-технологических карт для каждого блюда. Основными задачами инженера-технолога на данном предприятии - в ресторане - являются:

- совершенствование технологии приготовления кулинарной продукции путем внедрения новых технологических приемов, новых видов сырья, изготовления новых изделий;
- контроль за ходом технологического процесса от первичной обработки сырья до оформления блюд и отпуска их на раздачу;
- систематическое инструктирование работников производства по нормативным документам, стандартам, техническим условиям, внедрению прогрессивной технологии.

6. Главный бухгалтер осуществляет организацию бухгалтерского учета, хозяйственно-финансовой деятельности предприятия и контроль за экономным использованием материальных, трудовых и финансовых ресурсов, сохранностью собственности предприятия. Формирует в соответствии с законодательством о бухгалтерском учете учетную политику

исходя из структуры и особенностей деятельности предприятия, необходимости обеспечения его финансовой устойчивости.

7. Заместитель по технике обеспечивает производство необходимой техникой, контролирует надежность всех технических устройств на предприятии, а также принимает меры по устранению каких-либо неисправностей.

8. Начальник отдела снабжения обеспечивает производство и бар необходимой продукцией, сырьем и полуфабрикатами.

9. Менеджер зала или метрдотель. Его основной задачей является работа с гостями и персоналом, встреча и приветствие гостей, контроль подготовки зала к обслуживанию и обеспечение высокого уровня продаж. Функции метрдотеля:

- составление графиков выхода на работу подчиненных ему работников и контроль за его выполнением;
- контроль за своевременной подготовкой зала к открытию и соблюдением санитарно-гигиенических требований во время обслуживания;
- контроль за сервировкой столов, соблюдением правил торговли, правил личной гигиены, состоянием форменной одежды;
- непосредственное участие в обслуживании; встреча посетителей, консультации в выборе места в зале, предъявление Книги отзывов и предложений по первому требованию посетителей, разрешение конфликтов, возникающих между работниками предприятия и посетителями;
- оформление заказов;
- ведение работы по совершенствованию профессиональных знаний официантов, распространению передового опыта;
- контроль за уборкой зала после его закрытия и правильности отчетов официантов.

Трудовой коллектив наряду с администрацией принимает участие в управлении рестораном и представляет собой совокупность людей, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции, реализации и организации ее потребления. В

состав трудового коллектива ресторана входят бригады поваров, бригады официантов, бармены.

1. Бригады поваров занимаются изготовлением блюд в соответствии с правилами технологии приготовления блюд высокого качества, с соблюдением на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности.

2. Бригадой официантов руководит старший официант. Основными задачами официантов являются приветствие и обслуживание гостей, приём заказов, оформление и предъявление им счетов; обслуживание банкетов, юбилеев, свадеб, дегустаций блюд, также обслуживание на выезде; оказание гостям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы; обеспечение высокого уровня продаж и качества обслуживания, максимально полное удовлетворение запросов гостей; расчёт с посетителями согласно счёту.

3. Основной задачей бармена является приветствие и обслуживание на высоком уровне гостей спиртными и прочими напитками, сигарами. Также сюда входят приготовление и подача смешанных напитков, расчёт с гостем, обеспечение высокого уровня продаж и качества обслуживания, оживление обстановки в баре, ведение учёта и отчётности в баре.

4.3. Система оплаты труда.

Оплата труда - это система отношений, обеспечивающее установление и осуществление работодателем выплат работникам за их труд в соответствии с законами, иными нормативными правовыми актами, коллективными договорами, соглашениями, локальными нормативными актами и трудовыми договорами. Оплата труда персонала в ресторане производится по месячным должностным окладам, часовым тарифным ставкам, сдельным расценкам, а также в процентах от выручки. Размеры материального вознаграждения не должны быть для коллектива тайной, чтобы все сотрудники могли убедиться, что эффективный труд, инициатива, стремление работника принести пользу всемерно поощряется руководством.

Лучше всего стимулирует сотрудников к эффективной работе справедливая оценка руководством качества их работы. Но, если это сделано с большим опозданием, если труд всех оплачивают одинаково, по стандарту, не учитываются индивидуальные результаты (профессиональный рост сотрудника), то успеха ждать бесполезно, равно как и от одновременного

повышения заработной платы всем и в равной мере. Хотелось бы надеяться на то, что ресторанах будет постоянно разрабатываться, внедряться и совершенствоваться системы стимулов, усиления связи доплат и надбавок с конкретными достижениями в труде.

4.4. Документальное обеспечение структурным подразделением.

Организационно - правовые документы необходимы для того, чтобы создать организацию, установить ее структуру, определить штатную численность, функции структурных подразделений, совещательных, коллегиальных органов, установить режим работы, осуществить организацию труда и распределение обязанностей между работниками, определить порядок реорганизации и ликвидации организации.

Наиболее распространенные организационно-правовые документы:

- устав организации;
- положение об организации;
- положение о структурном подразделении организации;
- положение о коллегиальных и совещательных органах учреждения;
- штатное расписание;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- инструкции по отдельным видам деятельности;
- должностные инструкции.

Заключение.

Предприятия питания играют важную роль в жизни человеческого общества. Успешная работа предприятия зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, предприятие питания начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием. Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания важнейшие социально-

экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию и развитие сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания. Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависит от ее материально-технической базы, внедрения в проекты прогрессивных научно-технических достижений. В данной курсовой работе, я считаю, что раскрыла все вопросы связанные с предприятием общественного питания, приведя в пример ресторан класса «Люкс»(горячий цех).

Список литературы :

- 1.ГОСТ Р 51647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 2.ГОСТ Р 51764-95 «Услуги Общественного питания. Общие требования».
- 3.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание кулинарных продуктов реализуемых населению. Общие технические условия».
- 4.ГОСТ Р 50762-98 «Общественное питание, классификация предприятия».
- 5.ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».
- 6.СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».
- 7.СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
- 8.СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».
- 9.Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания часть 2-ая Москва: 1989.
10. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина, «Проектирование предприятий общественного питания». Москва, «Экономика»-2002г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, «Экономика»-1983г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва: «Хлебпродинформ», 1и 2 части 1996, 1997 г.
13. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хлебпродинформ»-2001г.
14. Сборник рецептур блюд диетического питания, 1985г.
15. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, Москва: «Хлебпродинформ», 5-я часть 2001г.

16. Сборник рецептур предприятий общественного питания, Москва, «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000г.
17. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторане» М, высшая школа 1976г.
18. Кристофер Энертон-Томас «Ресторанный бизнес» - М, «Росконсульт» 1999г.
19. Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторане» - Москва. « Высшая школа» 1990г.
20. Аносова М.М., Кучер Л.С. «Организация производства на предприятиях общественного питания» , 1985г
21. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2000г.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных блюд национальных кухонь народов России. 1992г.