

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»
для заочной формы обучения*

Красноярск 2017

Организация производства на предприятиях общественного питания: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / И.В. Изосимова, О.М. Сергачева; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2017. – 38 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский
Федеральный университет»
Торгово-экономический
Институт
2017

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	3
1 Общие положения	4
2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы	4
3 Варианты контрольных работ.....	5
4 Задачи для выполнения практического задания.....	9
5 Методика проведения расчетов.....	14
Библиографический список.....	27
Приложения	29

1 Общие положения

Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» является одной из ведущих дисциплин в подготовке бакалавров направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», которая завершает их теоретическое обучение. По мере изучения этой дисциплины будущие бакалавры приобретают необходимые знания по организации работы предприятий питания. Они учатся осуществлять планировку и оснащение рабочих мест в соответствии с основными принципами и методами организации производства, осуществлять оперативное планирование работы производства и всего предприятия в целом.

Изучение организации деятельности предприятий общественного питания тесно связано с такими дисциплинами как «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Задача курса заключается в том, чтобы научить студентов принимать экономически обоснованные решения, дать им основные теоретические знания и практические навыки в организации работы предприятий общественного питания. Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит одной из форм промежуточного контроля знаний студентов.

2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей два вопроса, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по разделу «Организация производства на предприятиях общественного питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации производственного процесса предприятий общественного питания, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи. Все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицы.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТО 4.2-07-2014».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1	20	15	21	15	13	15	13	20	21	4	
2	10	5	11	5	3	5	3	10	11	16	
3	19	14	1	21	19	14	19	19	1	19	
4	9	4	6	11	9	4	9	9	6	15	
5	18	13	16	1	17	13	17	18	16	5	
6	8	3	4	20	7	3	7	8	4	12	
7	17	23	14	10	18	23	18	17	14	2	
8	7	22	2	18	9	22	9	7	2	22	
9	16	12	22	8	16	12	16	16	22	2	
0	6	2	12	23	13	2	13	6	12	8	

3 Варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Классификация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Общие принципы организации рабочих мест: устройство, оснащение, обслуживание.

2. Сравнительная характеристика графиков выхода на работу.

3. Задача 1 вариант А.

Вариант 2

1 Организация работы рыбного цеха заготовочного предприятия общественного питания.

2 Принципы и методы организации производства.

3. Задача 1 вариант Б.

Вариант 3

1. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия общественного питания.

2 Структура затрат рабочего времени используемого оборудования.

3. Задача 1 вариант В.

Вариант 4

1. Структура затрат рабочего времени исполнителя.

2. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия общественного питания.

3. Задача 1 вариант Г.

Вариант 5

1. Организация тарного хозяйства: приемка и порядок вскрытия тары, хранение тары, возврат тары, сокращение расходов по таре.

2. Формы кооперации и организации труда на предприятиях общественного питания.

3. Задача 4 вариант А.

Вариант 6

1. Формы организации производства: специализация, концентрация, кооперирование.

2. Роль и место материально-технической базы в организации деятельности предприятий общественного питания.

3. Задача 2 вариант А.

Вариант 7

1. Рациональные формы организации производства и объективная необходимость их развития в общественном питании.

2. Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.

3. Задача 2 вариант Б.

Вариант 8

1. Основные направления развития предприятий общественного питания в современных условиях. Особенности производственно-торгового процесса предприятий общественного питания.

2. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.

3. Задача 2 вариант В.

Вариант 9

1. Значение, задачи, основные направления развития вспомогательных и технических служб.
2. Специфика логистического подхода к управлению материальными потоками.
3. Задача 2 вариант Г.

Вариант 10

1. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания.
2. Материальные потоки и логистические операции.
3. Задача 2 вариант Д.

Вариант 11

1. Организация транспортного хозяйства предприятий общественного питания.
2. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания с полным производственным циклом.
3. Задача 3.1 вариант А.

Вариант 12

1. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания с полным производственным циклом.
2. Энергетическое хозяйство предприятий питания, его состав и основные направления развития.
3. Задача 3.1 вариант Б.

Вариант 13

1. Организация работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия общественного питания.
2. Классификация и типизация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013.
3. Задача 3.1 вариант В.

Вариант 14

1. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Назначение, состав и классификация складских помещений. Оснащение складских помещений оборудованием.
2. Организация работы кулинарного цеха предприятия общественного питания.
3. Задача 3.1 вариант Г.

Вариант 15

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий общественного питания.

2. Источники, виды и формы снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами.

3. Задача 3.2 вариант А.

Вариант 16

1. Оперативное планирование работы производства на доготовочных предприятиях общественного питания и предприятиях с полным производственным циклом.

2. Организация санитарно-технического обслуживания в предприятиях питания (водоснабжение, отопление, канализация).

3. Задача 3.2 вариант Б.

Вариант 17

1. Организация работы мучного цеха предприятия общественного питания.

2. Рабочее место, как основное звено в торгово-производственном процессе. Классификация рабочих мест. Основные элементы рабочего места.

3. Задача 3.2 вариант В.

Вариант 18

1. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Назначение, состав и классификация складских помещений. Оснащение складских помещений оборудованием.

2. Виды ремонта зданий и сооружений различной сложности. Техническое обслуживание торгово-технологического оборудования.

3. Задача 3.3 вариант А.

Вариант 19

1. Рабочее место, как основное звено в торгово-производственном процессе. Классификация рабочих мест.

2. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Цеховая и бесцеховая структура производства.

3. Задача 3.3 вариант Б.

Вариант 20

1. Организация снабжения сырьем и полуфабрикатами предприятий общественного питания.

2. Работоспособность работников предприятий общественного питания и факторы ее повышения.

3. Задача 4 вариант Б.

Вариант 21

1. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания с различными производственными циклами.

2. Источники, виды и формы снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами.

3. Задача 4 вариант В.

Вариант 22

1. Требования, предъявляемые к транспортировке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Механизация погрузо-разгрузочных работ. Условия хранения всех видов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Организация работы цеха обработки зелени и цеха доготовки полуфабрикатов.

3. Задача 5 вариант А.

Вариант 23

1. Понятие логистической системы. Запасы в логистике.

2. Условия труда, факторы, способствующие повышению работоспособности.

3. Задача 5 вариант Б.

4. Задачи для выполнения практического задания

Задача 1. Вариант А.

Определить потребность в таре, оборудовании с целью перемещения в специализированном автотранспорте для комбината питания мощностью 1,5 т полуфабрикатов в смену, в том числе 430 кг мясных полуфабрикатов, 250 кг рыбных полуфабрикатов, 260 кг полуфабрикатов из птицы, 360 кг полуфабрикатов из овощей и картофеля, 200 кг сдобно-булочных изделий.

Задача 1. Вариант Б.

Определить потребность в таре, оборудовании с целью перемещения в специализированном автотранспорте для комбината питания мощностью 1,7 т полуфабрикатов в смену, в том числе 400 кг мясных полуфабрикатов, 320 кг рыбных полуфабрикатов, 360 кг полуфабрикатов из птицы, 460 кг полуфабрикатов из овощей и картофеля, 160 кг кремовых кондитерских изделий.

Задача 1. Вариант В.

Определить потребность в таре, оборудовании с целью перемещения в специализированном автотранспорте для мясного цеха мощностью 3,2 т полуфабрикатов в смену.

Задача 1. Вариант Г.

Определить потребность в таре, оборудовании с целью перемещения в специализированном автотранспорте для рыбного цеха мощностью 2,5 т полуфабрикатов в смену.

Задача 2. Вариант А. Определить необходимую годовую потребность ресторана первого класса на 56 мест в фарфоро-фаянсовой посуде, если ресторан посещает 200 человек в день.

Вариант Б. Определить необходимую годовую потребность ресторана первого класса на 62 места в металлической посуде, если ресторан посещает 230 человек в день.

Вариант В. Определить годовую потребность в фарфорофаянсовой посуде кафе на 50 мест, которое посещает 350 человек в день.

Вариант Г. Определить годовую потребность закусочной на 45 мест, которую посещает 280 человек в день, в фарфорофаянсовой посуде.

Вариант Д. Определить годовую потребность шашлычной на 56 мест, которую посещает 370 человек в день, в фарфорофаянсовой посуде и столовых приборах.

Задача 3.1. Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из мяса мощностью 2,0 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1

Наименование мясопродуктов	Процентное соотношение мяса по видам и категориям к массе брутто (удельный вес)			
	А	Б	В	Г
Говядина	65	40	70	50
в т.ч. I категория	30	60	45	40
II категория	70	40	55	60
Свинина мясная	20	30	20	30
Баранина I категория	15	30	10	20

Задача 3.2. Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из птицы мощностью 2,5 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице 3.2.

Таблица 3.2

Наименование продуктов	Процентное соотношение птицы по видам и категориям к массе брутто (удельный вес)		
	А	Б	В
Куры полупотрошенные	20	-	50
в т.ч. I категория	40	-	50
II категория	60	-	50
Куры потрошенные	-	40	-
в т.ч. I категория	-	35	-
II категория	-	65	-
Цыплята потрошенные, I категория	-	5	-
Индейки полупотрошные	10	35	-
в т.ч. I категория	40	60	-
II категория	60	40	-

Индейки потрошенные	-	-	20
в т.ч. I категория	-	-	80
II категория	-	-	20
Гуси полупотрошенные	40	-	-
в т.ч. I категория	30	-	-
II категория	70	-	-
Гуси потрошенные	-	15	10
в т.ч. I категория	-	70	30
II категория	-	30	70
Утки полупотрошенные	30	-	20
в т.ч. I категория	55	-	90
II категория	45	-	10
Утки потрошенные	-	5	-
в т.ч. I категория	-	90	-
II категория	-	10	-

Задача 3.3. Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы мощностью 2,7 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице 3.3.

Таблица 3.3

Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)		
	А	Б	В
Белорыбица неразделанная	25	5	-
Судак неразделанный			
- крупный размер	5	-	30
- мелкий размер	-	10	-
Треска неразделанная			
- мелкий размер	30	25	30
Окунь морской потрошенный с головой			
- крупный размер	30	-	25
- мелкий размер	-	60	-
Горбуша неразделанная	10	-	15

Задача 4. Вариант А.

Используя данные таблицы определить потребность в полуфабрикатах и сырье следующих предприятий общественного питания: столовой при промышленном предприятии, трех столовых при техникумах, пяти школьных столовых. На основании проведенных расчетов определить мощность заготовочного предприятия и разработать рекомендации по выбору источников снабжения указанных доготовочных предприятий общественного питания полуфабрикатами.

Наименование	Годовой товарооборот по	Количество
--------------	-------------------------	------------

доготовочного предприятия	продукции собственного производства, тыс. руб.	рабочих дней в году
Ресторан высшего класса	22000	353
Ресторан I класса	20000	353
Кафе общего типа	16000	353
Кафе молодежное	15000	353
Столовая при промышленном предприятии	7500	261
Столовая при техникуме	5500	313
Школьная столовая	3500	313
Общедоступная столовая	6900	261
Вареничная	6300	313
Пельменная	5600	353
Закусочная быстрого обслуживания	15500	353
Магазин кулинарии от ресторана 1 класса	7000	353
Магазин кулинарии от общедоступной столовой	4500	261

Задача 4. Вариант Б.

Используя данные таблицы определить потребность в полуфабрикатах и сырье следующих предприятий общественного питания: вареничной, четырех пельменных, трех закусочных быстрого обслуживания, двух общедоступных столовых, двух магазинов кулинарии от общедоступной столовой. На основании проведенных расчетов определить мощность заготовочного предприятия и разработать рекомендации по выбору источников снабжения указанных доготовочных предприятий общественного питания полуфабрикатами.

Наименование доготовочного предприятия	Годовой товарооборот по продукции собственного производства, тыс. руб.	Количество рабочих дней в году
Ресторан высшего класса	22000	353
Ресторан I класса	20000	353
Кафе общего типа	16000	353
Кафе молодежное	15000	353
Столовая при промышленном предприятии	7500	261
Столовая при техникуме	5500	313
Школьная столовая	3500	313
Общедоступная столовая	6900	261
Вареничная	6300	313
Пельменная	5600	353
Закусочная быстрого обслуживания	15500	353
Магазин кулинарии от ресторана 1 класса	7000	353
Магазин кулинарии от общедоступной столовой	4500	261

Задача 4. Вариант В.

Используя данные таблицы определить потребность в полуфабрикатах и сырье следующих предприятий общественного питания: ресторана I класса, двух кафе общего типа, двух магазинов кулинарии от ресторана I класса. На основании проведенных расчетов определить мощность заготовочного предприятия и разработать рекомендации по выбору источников снабжения указанных доготовочных предприятий общественного питания полуфабрикатами.

Наименование доготовочного предприятия	Годовой товарооборот по продукции собственного производства, тыс. руб.	Количество рабочих дней в году
Ресторан высшего класса	22000	353
Ресторан I класса	20000	353
Кафе общего типа	16000	353
Кафе молодежное	15000	353
Столовая при промышленном предприятии	7500	261
Столовая при техникуме	5500	313
Школьная столовая	3500	313
Общедоступная столовая	6900	261
Вареничная	6300	313
Пельменная	5600	353
Закусочная быстрого обслуживания	15500	353
Магазин кулинарии от ресторана 1 класса	7000	353
Магазин кулинарии от общедоступной столовой	4500	261

Задача 5. Вариант А.

Составить фрагмент графика выхода на работу работников мясного цеха на 2 недели. При составлении графика учесть, что цех работает в 1,5 смены. Работники производственных бригад работают по ленточному (ступенчатому) графику. Составить графики выхода на работу на 1 день отдельно для обвальщиков, жиловщицей, изготовителей полуфабрикатов, распиловщиков костей.

Тип предприятия общественного питания	Количество дней работы предприятия в неделю	Часы работы предприятия	Перечень должностей и количество работников для включения в фрагмент графика выхода на работу					
			Начальник цеха	Зам. начальника цеха	Обвальщики	Жиловщики	Изготовители полуфабрикатов	Распиловщики костей
Мясной цех	6	7.00 – 20.00	1	1	8	4	12	4

Задача 5. Вариант Б.

Составить фрагмент графика выхода на работу работников овощного цеха на 2 недели. При составлении графика учесть, что цех работает в 1,5 смены. Работники производственных бригад работают по ленточному (ступенчатому) графику. Составить графики выхода на работу на 1 день отдельно для чистильщиков овощей и изготовителей полуфабрикатов.

Тип	Количество	Часы	Перечень должностей и количество работников для
-----	------------	------	---

предприятия общественного питания	о дней работы предприятия в неделю	работы предприятия	включения в фрагмент графика выхода на работу			
			Начальник цеха	Зам. начальника цеха	Чистильщи ки овощей	Изготовители полуфабрикатов
Овощной цех	5	6.00 – 21.00	1	1	14	8

5 Методика проведения расчетов

Задача 1. Расчет необходимо количества гастроемкостей, контейнеров специализированного автотранспорта для доставки полуфабрикатов в предприятия доготовочные.

Для проведения расчетов по определению потребности в таре и специализированном автотранспорте для предприятий общественного питания студенту необходимо:

– самостоятельно разработать ассортимент полуфабрикатов, используя данные таблицы А.1 (приложение А);

– определить количество функциональных емкостей для укладки в них различных видов полуфабрикатов и кулинарной продукции. Количество функциональных емкостей подбирается исходя из объема занятого полуфабрикатами и кулинарной продукцией по формуле

$$K = m / b , \quad (1)$$

где К – количество функциональных емкостей, шт.;

m – масса полуфабриката, кг;

b – вместимость функциональной емкости, шт., кг.

Номенклатура и количество функциональных емкостей устанавливаемых в оборудовании для перемещения приведена в приложении А (таблицы А.1, А.2).

При расчете функциональных емкостей следует учитывать, что для доставки мясных полуфабрикатов в основном используют функциональные емкости № 1 высотой 100-200 мм и № 3 высотой 200 мм; из птицы и рыбы - № 1 высотой 150 мм; овощей и картофеля - № 1 высотой 200 мм; кулинарных изделий - № 1 высотой 65-200 мм; кондитерских изделий - № 1 высотой 20, 40, 150 мм.

Данные расчетов следует оформлять в таблицу 1 (графы 3, 4, 5, 7);

– определить количество контейнеров для укладки в них функциональных емкостей и транспортировки продукции в доготовочные предприятия. Количество контейнеров принимается с учетом их предельной вместимости по массе по формуле

$$П = K / E , \quad (2)$$

где П – количество контейнеров, шт.;

К – количество функциональных емкостей для продукции данного вида в расчете на день, шт.;

Е – количество функциональных емкостей, помещаемых в контейнер, шт.

Данные расчетов следует оформлять в таблицу 1 (графы 6, 8).

При расчете общего количества тары следует учитывать сроки оборачиваемости тары, потребность предприятия в таре для полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий увеличивается в 3 раза по сравнению с рассчитанной в итоговой строке графы 7, таблица 1;

– определить необходимое количество единиц специализированного автотранспорта по формуле

$$A = \frac{Q * c * t}{Y * N}, \quad (3)$$

где А – количество автомобилей, ед.;

Q – количество продукции, которую необходимо доставить за день в доготовочные предприятия, кг, шт.;

с – коэффициент неравномерности перевозок (с = 1,2);

t – время одного рейса, ч (t = 2);

Y – грузоподъемность автомобиля, кг (принимается по данным таблицы А.3, приложения А);

N – коэффициент использования грузоподъемности автомобиля (N = 0,6÷0,8).

При расчете необходимого количества автотранспорта следует учитывать, что:

– маршруты завоза продукции разрабатываются с учетом размещения всех обслуживаемых предприятий и путей подъезда к ним;

– доставку продукции рекомендуется производить по кольцевому маршруту с учетом территориальной близости предприятий – доготовочных;

– в один маршрут целесообразно включать 4-5 предприятий с таким расчетом, чтобы общая протяженность маршрута была не более 30 км, в время в пути с учетом погрузки, разгрузки и оформления документов не превышало 2 часа.

Характеристика специализированного автотранспорта представлена в таблице А.3 приложения А.

Таблица 1 – Расчет количества тары

Наименование полуфабрикатов	Количество полуфабри-	Вид тары	Вместимость тары, кг, шт.	Количество тары, шт
-----------------------------	-----------------------	----------	---------------------------	---------------------

	катов, кг	наименование	тип емкости	функциональ-ной емкости	контейнера	емкостейфункциональ-ных	контейнеров
Говядина отварная	70	функциональная емкость с крышкой из нержавеющей стали	E1x100K1	10	8	7	1
и т.д.							

Задача 2. Потребность предприятий общественного питания в предметах материально-технического назначения определяется на основе норм оснащения, расхода и эксплуатации.

Нормативы оснащения столовой посудой и приборами устанавливаются из расчёта на одно место в зависимости от типа предприятия.

В процессе использования посуды возможен бой, появление трещин и щербин на ней. В связи с этим предусматривается восполнение естественной убыли посуды. Размеры этой убыли зависят от частоты использования посуды, показателем которой может быть её оборачиваемость. Расчет потребности предприятия в столовой посуде и приборах осуществляется в следующей последовательности:

1 Количество посуды, имеющейся на предприятии в обороте, определяется по формуле

$$n = P \times H, \quad (4)$$

где n – общее количество посуды по норме, шт.;

P – количество мест в зале предприятия;

H – норма оснащения столовой посудой и приборами в расчете на одно место, шт. (приложение Б).

2 -Количество блюд (напитков), реализуемых за день, рассчитывается по формуле .

$$n_{\text{бл}} = m \times N, \quad (5)$$

где $n_{\text{бл}}$ - количество блюд, реализуемых за день;

m - коэффициент потребления блюд;

N - количество питающихся человек.

Примерные коэффициенты потребления блюд в предприятиях общественного питания различных типов приведены в таблице 2.

Таблица 2 - Коэффициенты потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания

Тип предприятия	Коэффициенты потребления блюд					
	Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и гор. напитки	Мучные и кондитерские изделия
Столовая						
- завтрак	0,3	-	-	0,8	0,8	0,2
- обед	0,4	-	0,8	1	0,5	0,3
-ужин	0,3	-	0,2	1	0,6	0,5.
Ресторан						
-день	0,4	0,1	0,5	1,0	0,6	0,4
- вечер	1,0	0,3	-	1,2	0,9	0,6
Кафе	0,4	-	0,1	1,0	0,6	0,4
Закусочная	0,4	-	0,1	0,6	0,7	0,2
Шашлычная	0,6	-	-	1	1	0,4

Соотношение различных подгрупп блюд в группах для различных типов предприятий общественного питания представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Соотношение различных подгрупп блюд в группах, %

Блюда	Тип предприятия				
	Ресторан	Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
Холодные блюда и закуски рыбные	25	25	20	20	20
Холодные блюда и закуски мясные	30	25	20	20	20
Салаты	30	30	30	25	50
Прочие холодные блюда и закуски	15	20	30	35	10
Горячие закуски рыбные	50	-	-	-	-
Горячие закуски мясные	50	-	-	-	-
Супы прозрачные, заправочные, пюреобразные	90	100	80	100	-
Супы молочные, холодные, сладкие	10	-	20	-	-
Вторые горячие блюда рыбные	25	20	15	20	20
Вторые горячие блюда мясные	50	40	20	40	50
Вторые горячие блюда овощные	5	20	15	25	30
Вторые горячие блюда крупяные, яичные, творожные	20	20	50	15	-
Сладкие блюда	60	30	50	50	50
Горячие напитки	40	70	50	50	50
Мучные и кондитерские изделия	100	100	100	100	100

В соответствии с заданием следует рассчитать общее количество блюд в группах и подгруппах по форме таблицы 5.

Таблица 5 – Общее количество блюд в группах и подгруппах

Блюда	Реализация блюд за день, порций
Холодные блюда и закуски рыбные	
Холодные блюда и закуски мясные	
Салаты	
Прочие холодные блюда и закуски	
Горячие закуски рыбные	
Горячие закуски мясные	
Супы прозрачные, заправочные, пюреобразные	
Супы молочные, холодные, сладкие	
Вторые горячие блюда рыбные	
Вторые горячие блюда мясные	
Вторые горячие блюда овощные	
Вторые горячие блюда крупяные, яичные, творожные	
Сладкие блюда	
Горячие напитки	
Мучные и кондитерские изделия	

3 Количество оборотов посуды в день определяется по формуле

$$h_{п} = n_{бл} / n_{п} , \quad (6)$$

где $h_{п}$ – количество оборотов посуды в день;

$n_{бл}$ - количество блюд (напитков), реализуемых за день;

$n_{п}$ - количество посуды, имеющейся на предприятии в обороте.

4 Убыль фарфоро-фаянсовой посуды ($y_{п}$) за один день её оборота принимается 0,05 - 0,08 %, по стеклянной посуде - 0,3 - 0,5 %.

5 Убыль столовых приборов и металлической посуды из нержавеющей стали за год ($y_{п\ год}$) составляет 25 % норм оснащения, алюминиевых ложек столовых - 70 – 75 %, алюминиевых вилок столовых и ложек чайных -100 %;

6 Убыль фарфоро-фаянсовой и стеклянной посуды за год определяется по формуле 11.

$$Y_{п} = n_{п} * h_{п} * \gamma_{п} * Д / 100, \quad (7)$$

где $Y_{п}$ - убыль посуды за год, шт.;

$\gamma_{п}$ - убыль посуды при одном обороте, %;

$Д$ - количество рабочих дней в году (365).

7 Убыль металлической посуды и столовых приборов за год определяется по формуле

$$Y_{п} = n_{п} * h_{п} * \gamma_{п\ год} / 100, \quad (8)$$

8 Общее количество посуды, используемой в течение года, рассчитывается по формуле.

$$П = n_n + У_n ,$$

(9)

где П – общее количество посуды, шт.

Расчёт годовой потребности в посуде должен быть представлен в виде таблицы 6.

Таблица 6 – Расчет годовой потребности в столовой посуде

Вид посуды	Норма на одно место, H , шт.	Общее количество по норме, n_n , шт.	Реализация блюд за день, $n_{бл.}$, порц.	Количество оборотов посуды в день, h_n	Убыль посуды, $У_n / У_{год}$	Требуется на возмещение убыли, $У_n$	Всего требуется, П, шт.
Блюдо круглое, диаметр 300 мм	0,25	15	18	1,2	0,05	5	19
Блюдо овальное, длина 400-450 мм	0,15	9	13	1,4	0,05	3	12

Задача 3. Оперативное планирование работы производства

Задача 3.1. Разработка плана выпуска мясных полуфабрикатов в ассортименте последовательно включает выполнение следующих заданий:

1 Определить количество мяса-брутто по видам и категориям в соответствии с заданной мощностью заготовочного цеха (таблица 7).

Таблица 7 - Расчет количества мяса по видам и сортам

Наименование мясопродуктов	Уд.вес, %	Брутто кг
Говядина В т.ч. 1 категория 11 категория		
Итого:		
Свинина мясная		
Баранина 1 категория		

2 Рассчитать план выпуска мясных полуфабрикатов в ассортименте (таблица 8). При его разработке учесть следующие условия: план выпуска мясных полуфабрикатов включает 5-6 наименований полуфабрикатов из говядины, 4-5 наименований из свинины и 4-5 из баранины.

Ассортимент планируется студентом самостоятельно, исходя из кулинарного назначения отдельных частей туши на основании действующего Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий или технических условий.

Для расчетов принимаем, что порционные полуфабрикаты выпускаются массой 80 г.

Количество порционных полуфабрикатов планируется с точностью до 10 штук, весовых – до 1 кг.

Таблица 8 - Производственная программа специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из мяса

Наименование частей кулинарного разуба и крупнокусковых п/ф	Выход крупнокусковых полуфабрикатов нетто				Наименование полуфабрикатов	Ед. изм. шт, кг	Масса порц г	Количество
	I категории		II категории					
	%	кг	%	кг				
Толстый край и т.д.	1,7		2,1		антрекот	шт.	80	

Задача 3.2. Разработка плана выпуска полуфабрикатов из птицы в ассортименте включает выполнение следующих заданий:

1 В соответствии с заданной мощностью цеха и вариантом контрольного задания необходимо определить количество сырья брутто по видам и категориям птицы (таблица 9). В колонке 2 (удельный вес) проставляется процентное соотношение сельскохозяйственной птицы по варианту контрольного задания;

2 Определить выход птицы-нетто тушки, субпродуктов по видам и категориям на основании действующих норм выхода по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий или техническим условиям. Полученные данные занести в таблицу 9 колонки 4 и 5;

3 Рассчитать план выпуска полуфабрикатов из птицы в ассортименте (таблица 9). При разработке производственной программы учесть, что план выпуска включает 3-4 наименования полуфабрикатов из каждого вида сельскохозяйственной птицы, исключение составляют цыплята, из них вырабатывают один вид полуфабриката;

Ассортимент студент планирует самостоятельно, включая в него тушки обработанные, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, изделия из рубленой массы и субпродуктов. Выпуск рубленых полуфабрикатов предусматривается в количестве не более 10% от общей массы нетто. Порционные полуфабрикаты выпускаются массой, обеспечивающей выход готового изделия 100 г, рубленые – 75 г.

Задача 3.3. Разработка плана выпуска полуфабрикатов из рыбы в ассортименте включает выполнение следующих заданий:

1 В соответствии с заданной мощностью цеха и вариантом контрольного задания необходимо определить количество сырья брутто по видам и размерам рыбы (таблица 10). В колонке 2 (удельный вес) проставляется процентное соотношение различных видов рыб по варианту контрольного задания;

Таблица 9 – Производственная программа специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из птицы

Наименование видов сельскохозяйственной птицы	Удельный вес, %	Масса брутто, кг	Выход тушки, нетто		Выход субпродуктов, нетто		Наименование полуфабрикатов	Ед. измер. шт., кг	Масса порции, г	Выпуск п/ф, всего
			%	кг	%	кг				
Куры полупотрошенные	20									
и т.д.										

Таблица 10 – Производственная программа специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы

Наименование видов рыб	Уд. вес, %	Масса брутто, кг	Наименование полуфабрикатов	Отходы и потери		Масса нетто, кг	Ед. измерения, шт., кг	Масса порции, г	Выпуск п/ф, всего
				%	кг				
Судак неразделанный	5								
и т.д.									

2 Определить отходы и потери при холодной обработке и выход обработанных тушек рыбы на основании действующих норм выхода по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий или техническим условиям. Полученные данные занести в таблицу 10. Следует учесть, что вся рыба поступает неразделанной мороженой.

3 Рассчитать план выпуска полуфабрикатов из рыбы в ассортименте (таблица 10). При разработке производственной программы учесть, что план выпуска включает 3-4 наименования полуфабрикатов из каждого вида рыбы, за исключением мойвы.

Ассортимент студент планирует самостоятельно, включая в него тушки обработанные, порционные и рубленые полуфабрикаты. Выпуск рубленых полуфабрикатов предусматривается в количестве не более 10% от общей массы нетто. Порционные полуфабрикаты выпускаются массой, обеспечивающей выход готового изделия 100 г, рубленые – 75 г.

Задача 4. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах предприятий питания различных типов

Для проведения расчетов по определению потребности в полуфабрикатах и сырье для предприятий общественного питания студенту необходимо:

– рассчитать суточную потребность предприятий в продуктах (массой нетто, кг) по нормам на 1000 руб. товарооборота по продукции собственного производства для изготовления полуфабрикатов. Расчет ведется по формуле

$$N = \frac{N_1 * T}{1000 * K}, \quad (10)$$

где N – суточная потребность предприятия в продуктах массой нетто, кг;

N_1 – количество продуктов массой нетто на 1000 руб. товарооборота по продукции собственного производства, кг;

T – годовой товарооборот по продукции собственного производства, руб.;

K – количество рабочих дней в соответствующем периоде времени, дни.

Расчеты оформляются в таблицу 11. Данные таблицы 11 рекомендуется округлять до целого числа.

Количество продуктов из расчета на 1000 руб. товарооборота по продукции собственного производства приведено в приложении В, таблица В.1;

– рассчитать суточную потребность предприятий в сырье (массой брутто, кг) с учетом коэффициентов пересчета (таблица В.2, приложение В). Пересчет количества сырья массой нетто в массу брутто и массу полуфабрикатов производится по формулам

$$V_n = N * h_2, \quad (11)$$

$$N_{п.м.} = N * h_1, \quad (3)$$

Окончание таблицы 12

Наименование предприятия общественного питания	Вид полуфабриката													из картофеля (картофель сырой очищенный)	овощные			всего
	мясные				из птицы			из субпродуктов			рыбные				мятые	очищенные	нарезанные	
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые	рубленые	тушки	мелкокусковые	рубленые	печени	сердца, легких	языка	тушки	филе	порционные					
Итого:																		
и т.д.																		
Итого:																		
Всего мощность заготовочного предприятия:																		

		15		15					15		15			
Обвальщик	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В
Обвальщик	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В
Обвальщик	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В
и т.д.							В							В
Изготовитель полуфабрикатов	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В
Изготовитель полуфабрикатов	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В
Изготовитель полуфабрикатов	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В
Изготовитель полуфабрикатов	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В
и т.д.							В							В
Распиловщик костей	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	6-15	В
Распиловщик костей	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	В
и т.д.														

Составление графика выхода на работу на один день осуществляется для работников производственной группы по форме рисунка 1 с указанием времени выхода на работу, окончания работы и обеденного перерыва.

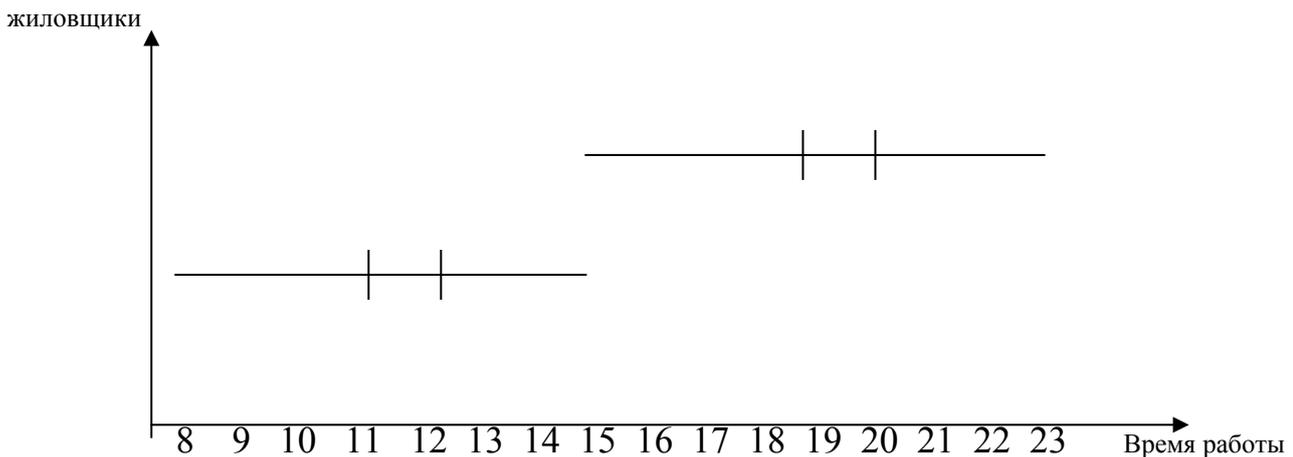


Рис.1 – График выхода на работу жиловщиков мясного цеха

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

- 1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>
- 2 Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
- 3 Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб-метод. материалы к изучению дисциплины / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева.- Красноярск : СФУ, 2016 Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17551>
- 4 Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Е. Б. Мрыхина.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017.-416с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=752579>
- 5 Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>

Дополнительная литература

- 6 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.
- 7 Нормативные документы индустрии питания [Текст] : справочник : новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 303 с.
- 8 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

9 Организация и нормирование труда [Текст] : Учебное пособие / В. Б. Бычин, Е. В. Шубенкова, С. В. Малинин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=924012>

Нормативно-правовая литература

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
2. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 28 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
7. ГОСТ Р 55889-2014 «Услуги общественного питания. Принципы ХАССП в предприятиях общественного питания». – Введ. 01.09.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
8. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица А.1 – Вместимость функциональных емкостей

Наименование полуфабрикатов и кулинарных изделий	Единицы измерения	Тип функциональной емкости	Вместимость функциональной емкости
<i>Кулинарные изделия:</i>			
Говядина отварная	кг	E1 x 100K1	10
Птица отварная	кг	E1 x 100K1	10
Шницель натуральный рубленый	шт	E1 x 100K1	24/60*
Котлеты натуральные рубленые	шт	E1 x 65K1	40/80*
Люля-кебаб	шт	E1 x 65K1	60/70*
Блинчики с фаршем	шт	E1 x 65K1	60
Биточки (котлеты) овощные	шт	E1 x 65K1	56
Биточки (котлеты) крупяные	шт	E1 x 65K1	60
Овощи пассированные	кг	E1 x 65K1	5
Овощи очищенные, нарезанные	кг	E1 x 100K1	5
Капуста бланшированная	кг	E1 x 100K1	10
Салаты	кг	E1 x 100K1	10
<i>Мучные и кондитерские изделия:</i>			
Пирожное песочное кольцо	шт	E1 x 65K1	40
Пирожное песочное с кремом	шт	00 x 40	35
Пирожное бисквитное	шт	00 x 40	50
Пирожное корзиночка с кремом	шт	00 x 40	40
Пирожное трубочка слоеная с кремом	шт	E1 x 65K1	50
Пирожное трубочка заварная с кремом	шт	E1 x 65K1	50
Печенье ореховое	кг	00 x 40	4
Печенье песочное	кг	E1 x 65K1	10
Слойка с повидлом	шт	00 x 40	30
Булочка «Московская»	шт	00 x 40	25
Булочка лимонная	шт	E1 x 150K1	60
Пирожки печеные с повидлом, капустой	шт	E1 x 150K1	70
Пирожки слоеные с мясом	шт	E1 x 150K1	70
Коржик молочный	шт	E1 x 65K1	80
Ватрушки с творогом	шт	E1 x 150K1	65
Пирог «Невский»	кг	E1 x 150K1	6
Коврижка медовая	кг	E1 x 150K1	7
Кекс «Столичный»	шт	00 x 40	100
<i>Мясные полуфабрикаты:</i>			
Крупнокусковой полуфабрикат говядины (свинины, баранины)	кг	E1 x 200K1	15

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабрикатов и кулинарных изделий	Единицы измерения	Тип функциональной емкости	Вместимость функциональной емкости
Мясной фарш	кг	E1 x 200K1	17
Котлеты, биточки, шницели мясные	шт	E1 x 100K1	24/60*
Зразы мясные	шт	E1 x 100K1	50/70*
Антрекот, бифштекс, эскалоп	шт	E1 x 100K1	40/80*
Котлеты натуральные из телятины, свинины, баранины	шт	E1 x 100K1	40/80*
Гуляш, азу, бефстроганов	кг	E1 x 200K1	14
Мясо для шашлыка	кг	E1 x 200K1	15
<i>Рыбные полуфабрикаты:</i>			
Филе рыбы частиковых пород без кожи	кг	E1 x 150K1	17
Звено рыб осетровых пород	кг	E1 x 150K1	17
Котлеты, биточки рыбные	кг	E1 x 150K1	24/60*
Полуфабрикат рыба «фри»	кг	E1 x 150K1	
Фрикадельки рыбные	шт	E1 x 150K1	80
Тефтели рыбные	шт	E1 x 150K1	60
Порционный полуфабрикат рыбы для жарки	шт	E1 x 150K1	40/80*
<i>Полуфабрикаты из птицы:</i>			
Тушки кур заправленные в мешочек	кг	E1 x 200K1	8
Порционный полуфабрикат из птицы для жарки	шт	E1 x 150K1	40
Филе птицы панированное	шт	E1 x 150K1	40/80*
Рагу из домашней птицы	кг	E1 x 150K1	6
Суповой набор	кг	E1 x 150K1	6
Котлеты, биточки рубленые	шт	E1 x 150K1	30/60*
<i>Полуфабрикаты из овощей:</i>			
Картофель сырой очищенный	кг	E1 x 200K1	12
Морковь, свекла сырая очищенная	кг	E1 x 200K1	12
Капуста белокочанная обработанная	кг	E1 x 200K1	8
Капуста шинкованная	кг	E1 x 200K1	5
Лук репчатый очищенный	кг	E1 x 200K1	8
Лук репчатый нарезанный полукольцами	кг	E1 x 200K1	6
Перец с удаленной сердцевиной	кг	E1 x 200K1	5
Зелень петрушки, лука, укропа обработанная	кг	E1 x 100K1	2

Примечание: * числитель – укладка продукции в один ряд, знаменатель – продукцию укладывают на ребро

Таблица А.2 – Вместимость контейнеров для полуфабрикатов

Тип функциональной емкости	Вместимость контейнеров по функциональным емкостям, шт.	
	КП-160	КП-300
E1 x 100K1	8	14
E1 x 150K1	8	14
E1 x 200K1	6	10
00 x 20	16	36
00 x 40	16	36
E1 x 65K1	16	36

Таблица А.3 – Характеристика специализированного автотранспорта

Марка автомобиля	Техническая грузоподъемность, т	Вместимость, кг		Характеристика автомобиля	Примечание
		КП-160	КП-300		
ГЗ СА-3702	1,75	420	450	Автомобиль-фургон с изотермическим кузовом	Для скоропортящихся продуктов в охлажденном или замороженном состоянии
ГЗ СА-3704	2,17	580	600	Автомобиль-фургон	Для перевозки хлеба, кондитерских и сдобно-булочных изделий
ГЗ СА -950	3,25	880	980	Автомобиль-фургон с изотермическим кузовом, оборудован бортподъемником	Для скоропортящихся продуктов в охлажденном или замороженном состоянии
ТА-94 ЗА	2,0	560	560	Автомобиль-фургон	Для перевозки хлеба, кондитерских и сдобно-булочных изделий
У-77	3,0	880	980	Автомобиль-контейнеровоз с изотермическим кузовом	Для скоропортящихся продуктов
ИЖ 2715	0,35	60	100	Автомобиль с цельнометаллическим кузовом	Для перевозки хлеба, кондитерских и сдобно-булочных изделий
УАЗ 451 М	0,575	80	140	Автомобиль - рефрижератор	Для продукции требующей охлаждения

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Нормы оснащения столовой посудой и приборами

Таблица Б.1 – Норма оснащения столовой посудой предприятий общественного питания (в расчете на одно место)

Наименование посуды	Тип предприятия				
	Ресторан	Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
<i>Металлическая посуда</i>					
Баранчик однопорционный овальный или круглый	0,4	0,2	-	-	-
Баранчик двухпорционный овальный или круглый	0,2	-	-	-	-
Блюдо однопорционное овальное	1,2	1,2	0,2		2,0
Блюдо двухпорционное овальное	0,5	-	-	-	0,3
Блюдо четырепорционное овальное	0,25	-	-	-	-
Блюдо десятипорционное банкетное	0,1	-	-	-	-
Блюдо шестипорционное круглое	0,1	-	-	-	-
Икорница однопорционная	0,3	0,2	-	-	-
Икорница двухпорционная	0,2	0,1	-	-	-
Икорница четырепорционная	0,2	-	-	-	-
Кокильница	1,0	0,5	-	-	-
Кокотница	1,0	0,5	-	-	-
Кофейник однопорционный	0,25	0,25	0,2	-	-
Креманка	0,7	1,0	1,0	-	0,1
Миска суповая однопорционная с крышкой	1,2	0,4	-	-	0,2
Миска суповая двухпорционная с крышкой	0,2	-	-	-	-
Миска суповая четырепорционная с крышкой	0,15	-	-	-	-

Продолжение таблицы Б.1

Наименование посуды	Тип предприятия				
	Ресторан	Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
Молочник однопорционный	0,3	0,3	-	-	-
Молочник двухпорционный	0,12	0,12	-	-	-
Пашотница для яиц	0,5	0,3	-	-	-
Сковорода для порционных блюд	0,2	0,2	-	-	-
Сковорода для яичницы	0,2	0,4	0,1	0,2	-
Сливочник однопорционный	0,3	0,3	-	-	-
Сливочник двухпорционный	0,12	0,12	-	-	-
Соусник однопорционный	0,6	0,1	-	-	1,0
Соусник двухпорционный	0,4	-	-	-	0,2
Соусник четырехпорционный	0,25	-	-	-	-
Таганчик для подачи блюд на горячих углях	0,1	-	-	-	-
Турка для варки кофе по-восточному однопорционная	0,2	0,2	-	-	-
Турка для варки кофе по-восточному двухпорционная	0,1	0,1	-	-	-
<i>Фарфорофаянсовая посуда</i>					
Блюдо пятипорционное круглое, диаметр 300 мм	0,25	0,1	0,1	-	-
Блюдо восьмипорционное круглое, диаметр 350 мм	0,15	0,1	-	-	-
Блюдо десятипорционное овальное, диаметр 400-450 мм	0,15	0,5	0,1	0,05	0,05
Ваза для салата	0,3	0,1	-	-	-
Ваза для пирожных	0,3	0,3	0,05	0,05	0,05
Кофейник однопорционный	0,5	0,5	-	-	-
Молочник однопорционный	0,2	0,05	-	-	-
Рюмка-подставка для яиц	1,0	0,2	-	-	-
Салатник однопорционный	1,7	1,0	1,2	1,0	1,0
Салатник четырехпорционный	0,3	0,2	-	-	-

Окончание таблицы Б.1

Наименование посуды	Тип предприятия				
	Ресторан	Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
Сливочник однопорционный	0,1	0,05	-	-	-
Соусник однопорционный	1,0	0,15	0,15	-	0,2
Соусник четырепорционный	0,25	0,1	-	-	0,1
Селедочница однопорционная	0,6	0,2	0,15	0,15	0,15
Селедочница двухпорционная	0,6	0,1	0,15	0,15	0,15
Тарелка столовая глубокая	3,5	2,0	4,0	0,2	0,2
Тарелка столовая мелкая	4,0	3,0	4,0	0,2	4,0
Тарелка закусочная	5,0	3,0	3,5	6,3	4,0
Тарелка десертная глубокая	0,3	0,25	3,0	-	-
Тарелка десертная мелкая	3,0	0,5	2,0	0,3	2,0
Тарелка пирожковая	4,0	4,0	3,5	3,25	4,0
Чашка чайная с блюдцем	0,65	1,0	-	-	-
Чашка кофейная с блюдцем	0,75	1,5	0,25	0,25	0,25
Чашка бульонная с блюдцем	0,8	3,0	0,3	0,25	-
Чайник	0,1	0,1	0,05	0,05	-
Ваза для крема	1,0	1,2	1,0	-	-
Ваза для фруктов	0,3	0,2	0,05	0,05	-
Ваза для торта	0,1	0,1	-	-	-

Таблица Б.2 – Норма оснащения столовыми приборами предприятий общественного питания (в расчете на одно место)

Наименование приборов	Ресторан		Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
	из мельхиора	из других материалов				
Вилка столовая	2,0	2,0	2,5	3,5	3,0	3,0
Вилка рыбная	1,0	-	0,5	-	-	-
Вилка закусочная	2,0	2,0	1,5	-	-	-
Вилка десертная	0,5	0,5	0,3	-	-	-
Ложка столовая	2,0	2,5	2,5	3,5	0,2	0,2
Ложка чайная	2,0	2,5	2,5	2,0	2,0	2,0
Ложка десертная	1,0	0,5	1,5	1,0	0,8	-

Окончание таблицы Б.2

Наименование посуды	Тип предприятия					
	Ресторан		Кафе	Столовая	Закусочная	Шашлычная
Ложка кофейная	1,0	1,5	2,0	0,25	0,3	0,3
Ложка для мороженого	-	0,2	0,4	-	-	-
Нож столовый	2,0	2,0	2,0	2,5	2,0	2,0
Нож рыбный	1,0	-	0,5	-	-	-
Нож закусочный	2,0	2,0	1,5	-	-	-
Нож десертный	0,5	0,5	0,3	-	-	-
Нож фруктовый	-	0,25	0,1	-	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Таблица В.1 – Количество продуктов массой нетто на 1000 руб. товарооборота по продукции собственного производства для полуфабрикатов прошедших механическую обработку

Вид полуфабрикатов	Тип предприятия общественного питания												
	столовая				ресторан		кафе		закусочная			магазин-кулинарии	
	предприятия при промышленном	при техникуме	школьная	общедоступная	высшего класса	первого класса	общего типа	молодежное	вареничная	пельменная	быстрого обслуживания	при ресторане первого класса	при общедоступной столовой
Из мяса	5,776	3,535	8,183	3,472	2,416	3,975	2,866	1,281	0,393	21,397	4,977	15,488	18,94
- крупнокусковые	-	0,006	-	-	0,682	0,633	0,082	-	-	-	-	2,466	-
- порционные	0,244	0,091	-	1,008	0,998	1,113	0,803	0,452	-	-	3,192	0,101	0,039
- мелкокусковые	3,102	3,007	4,196	0,991	0,315	0,942	0,700	0,340	-	-	1,497	7,211	13,690
- рубленые	2,430	0,431	3,987	1,473	0,421	1,287	1,281	0,489	0,393	21,397	0,288	5,710	5,211
Из птицы	0,183	0,014	-	0,175	0,390	4,351	0,237	0,085	0,663	-	0,980	2,509	0,010
- тушки	0,116	-	-	0,071	0,330	3,499	0,203	0,051	-	-	-	0,526	0,008
- филе, окорочка	-	-	-	-	0,021	0,284	-	-	-	-	-	-	-
- мелкокусковые	0,054	-	-	-	0,029	0,404	-	-	-	-	0,980	1,866	-
- рубленые	0,013	0,014	-	0,104	0,010	0,164	0,034	0,034	0,663	-	-	0,117	0,002
Из субпродуктов	0,001	0,041	0,301	-	0,070	0,053	-	-	-	-	-	0,209	0,995
- печени	0,001	0,041	0,301	-	0,064	0,053	-	-	-	-	-	0,112	0,995
- сердца, легких	-	-	-	-	0,006	-	-	-	-	-	-	-	-
- языка	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,097	-
Из рыбы	2,762	1,040	5,098	1,123	0,911	1,067	0,521	0,161	-	-	0,494	0,068	2,609
- тушки	1,192	-	-	-	0,130	0,023	-	0,009	-	-	-	0,066	-
- филе	-	-	-	0,058	0,907	0,407	0,010	0,024	-	-	0,102	-	-

Окончание таблицы В.1

Вид полуфабрикатов	Тип предприятия общественного питания												
	столовая				ресторан		кафе		закусочная			магазин-кулинарии	
	предприятия при промышленном	при техникуме	школьная	общедоступная	высшего класса	первого класса	общего типа	молодежное	вареничная	пельменная	быстрого обслуживания	при ресторане первого класса	при общедоступной столовой
- порционные	1,570	0,826	3,546	1,026	0,367	0,367	-	0,115	-	-	0,392	-	2,600
- рубленные	-	0,214	1,552	0,039	0,007	0,007	0,511	0,013	-	-	-	0,002	0,009
Из картофеля	6,598	12,41	22,675	6,487	1,712	2,523	1,997	0,887	5,775	-	3,212	0,024	0,535
- очищенный	6,598	12,41	22,675	6,487	1,712	2,523	1,997	0,887	5,775	-	3,212	0,024	0,535
Из овощей	10,73	12,975	19,367	4,969	2,256	2,223	2,127	3,833	8,106	2,065	5,022	0,816	3,271
- мытые	0,609	1,120	0,116	0,961	1,268	1,164	1,276	3,022	2,426	-	0,922	0,060	0,453
- очищенные	0,014	2,293	0,039	0,220	0,925	1,008	0,489	0,738	0,071	2,064	0,027	0,756	0,104
- нарезанные	10,107	9,562	19,212	3,788	0,073	0,051	0,362	0,073	5,609	0,001	4,053	-	2,715

Таблица В.2 – Коэффициенты пересчета основного сырья массой нетто в массу полуфабрикатов и массу сырья брутто

Вид полуфабрикатов	Соотношение основного сырья массой нетто и массы полуфабрикатов, прошедших механическую кулинарную обработку	Соотношение сырья массой нетто ¹ и массой брутто
Из мяса		
- крупнокусковые	1,0	1,33
- порционные	1,0	1,33
- мелкокусковые	1,0	1,33
- рубленные	1,25	1,33
Из птицы		
- тушки	1,0	1,42
- филе, окорочка	1,0	1,50
- мелкокусковые	1,0	1,42
- рубленные	1,4	1,40
Из субпродуктов		
- печени	1,0	1,21
- сердца, легких	-	1,15
- языка	-	1,0
Из рыбы		
- тушки	1,0	1,50
- филе	1,0	1,70
- порционные	1,0	1,60
- рубленные	1,45	1,80
Из картофеля		
- очищенный	1,0	1,45
Из овощей		
- мытые	1,0	1,05
- очищенные	1,0	1,25
- нарезанные	1,0	-

* Примечание: ¹ Коэффициент массы нетто равен - 1