Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення лекцій з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Пропонований курс лекцій з навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» призначений для здобувачів освіти 181 Харчові технології, розроблений відповідно до програми цієї дисципліни.

Мета вивчення цього курсу лекцій – опанувати теоретичні питання з організації діяльності закладів ресторанного господарства, забезпечення їх сировиною, напівфабрикатами, продовольчими товарами та матеріально-технічними засобами, нормативно-технологічною документацією; організації виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства; організації виробництва в них кондитерських виробів.

Цей курс лекцій покликаний сприяти концентруванню уваги здобувачів освіти на основних питаннях тем курсу, опануванню ними професійних навичок, прищепленню самостійності при вивченні дисципліни.

Курс лекцій доцільно використовувати при викладанні навчальної дисципліни, підготовці до різних форм поточного та підсумкового контролю знань.

1. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах.

Основні напрями розвитку. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу. Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні

Тема 2. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Порядок організації і реєстрації товариства. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)». Послуги ресторанного господарства, вимоги до них. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію. Характеристика закусочної як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності. Поняття про підприємства кейтеринг. Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Організація складського і тарного господарства.

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

Тема 5. Структура виробництва.

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць.

Тема 6. Організація виробництва.

Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.

Тема 7. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.

Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Загальні принципи складання меню. Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Технологічні карти. Короткий опис технологічного процесу. Якісна оцінка готового блюда. Трудомісткість приготування блюда. Техніко-технологічні карти. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Тема 8. Основи раціональної організації праці.

Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрям організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи. Напрям організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Виробничий персонал, вимоги до нього відповідно до ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу». Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 9. Розрахунок виробничої потужності різних цехів закладів ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.

Тема 1-2. Науково-технічний прогрес у ресторанному господарстві
Характеристика типів закладів ресторанного господарства

План

1.Сутність науково-технічного прогресу.
2.Основні напрями науково-технічного прогресу в рес- торанному господарстві.
3.Сучасний стан та основні напрями розвитку ресторанного господарства.
4.Класифікація закладів ресторанного господарства.
Самостійна робота: Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.

1. Сутність науково-технічного прогресу

На сучасному етапі розвитку економіки необхідно здійснити низку заходів з інтенсифікації виробництва шляхом впровадження досягнень науково-технічного прогресу (НТП).

Науково-технічний прогрес означає безперервний розвиток науки, створення та впровадження високоефективної техніки, прогресивних технологій, наукової організації праці, раціональних методів виробництва.

Загалом в економіці країни впровадження НТП повинно спрямовуватись на таке:

- технічну реконструкцію і на цій базі якісне переоснащення матеріально-технічної бази виробництва;
- оновлення виробничої бази шляхом впровадження передової техніки, прогресивних технологій, гнучких виробництв, що уможливить перехід до виготовлення нової продукції;
- комплексну механізацію та автоматизацію виробництва з переходом до цехів та підприємств-автоматів, систем автоматизованого управління виробництвом;
- радикальне поліпшення використання сировини на всіх стадіях виробничого циклу – від добування (вирощування) та комплексної переробки до виготовлення та використання кінцевої продукції;
- значне скочення матеріало- та енергомісткості;
- впровадження ресурсозберігаючих технологій як додаткового джерела сировини та матеріалів;

виробництво якісної конкурентоспроможної продукції, що відповідає досягненням науки, техніко-економічним, екологічним, естетичним та іншим споживчим вимогам;

- ефективне використання основних фондів, збільшення обсягу випуску продукції з кожної одиниці обладнання чи метра виробничої площі;
- удосконалення інноваційного процесу, що складається з комплексу послідовно пов’язаних наукових, проектно- конструкторських, технологічних та виробничо-господарських робіт зі створення та освоєння нових видів продукції, нових технологій та техніки;
- ефективне використання науково-технічного потенціалу, перетворення науки на безпосередньо виробничу силу;
- високі вимоги до загальної та професійної спеціальної освіти, що пов’язано з удосконаленням діючої системи підготовки та підвищення кваліфікації фахівців.

Науково-технічний прогрес покликаний забезпечувати всебічну інтенсифікацію виробництва, переорієнтування підприємств на використання якісних чинників економічного зростання, перехід до економіки високої організації та досконалого господарського механізму.

2. Основні напрями науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.

Специфічні особливості організації виготовлення кулінарної продукції та

обслуговування населення, низький рівень механізації виробництва та значна частка ручної праці зумовили основні напрями НТП у ресторанному господарстві.

Створення комплексної системи обслуговування населення. Передбачає розвиток інфраструктури в межах окремого регіону (району). Основою формування комплексної системи обслуговування є стан матеріально-технічної бази, що розвивається з урахуванням системи розселення та перспективи розвитку населених пунктів; загальної чисельності населення; розвитку аграрно-промислового комплексу; рекомендованих нормативів розвитку мережі закладів ресторанного господарства загальнодоступних і таких, що здійснюють обслуговування за місцем роботи, навчання, наявності підприємств харчової промисловості, заготівельно-переробних підприємств.

До ***основних завдань*** створення комплексних систем обслуговування належать:

- розроблення раціональних схем розміщення підприємств ресторанного господарства регіону з максимальним використанням діючої мережі;
- забезпечення ефективного використання діючої мережі підприємств усіх форм власності;
- створення багатофункціональних підприємств, що поєднуватимуть кілька вузькоспеціалізованих підприємств;
- організація сезонних та пересувних підприємств для обслуговування різних контингентів, будівництво підприємств з використанням полегшених складних конструкцій та модульних елементів;
- встановлення інтеграційних зв'язків з підрозділами АПК, заготівельно-переробними підприємствами споживчої кооперації;
- розширення виготовлення та реалізації кулінарної продукції через відділи та магазини кулінарних виробів, роз- дрібну торговельну мережу, впровадження попередніх замовлень, доставляння продукції додому.

2.1.Впровадження прогресивних ресурсозберігаючих технологій.

Однією з функцій ресторанного господарства є виробництво кулінарної продукції, прогресивність якої залежить від використання ресурсозберігаючих технологій. Традиційним технологіям притаманне використання високого рівня ручної праці, малораціональне використання ресурсів. Такі технології малоефективні, стримують впровадження нової техніки, використання нетрадиційних та нових видів сировини. Нові прогресивні технології повинні базуватись на досягненнях науки про збалансованість раціонів і рецептур, раціональному використанні сировини за рахунок скорочення вмісту цукру, жиру, зниження калорійності страв, зменшення використання ручної праці.

Використання прогресивних технологій передбачає:

- розроблення науково обґрунтованих раціонів харчування для основних контингентів та груп населення з урахуванням професійних, вікових і національних особливостей;
- перегляд діючих нормативно-технічних документів, у тому числі збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів;
- впровадження у практику роботи закладів ресторанного господарства плодоовочевої консервованої продукції, напівфабрикатів високого ступеня готовності;
- перехід до ресурсозберігаючих, мало- та безвідходних технологій;
- забезпечення потреби в дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні зі створенням для цього оптимальних умов виробництва та споживання;
- удосконалення системи оцінювання якості продукції шляхом впровадження експрес-методів, спеціальних приладів для об'єктивного оцінювання вмісту шкідливих речовин (на- приклад, нітритів, нітратів, радіоактивних речовин);
- розширення асортименту обсягу виробництва заморожених напівфабрикатів з плодів, фруктів, овочів та інших видів сировини, а також готових страв і виробів.

3.Сучасний стан та основні напрями розвитку ресторанного господарства.

Ресторанна індустрія – одна з найдинамічніших галузей національної економіки, високорентабельний вид господарської діяльності, що потребує значних інвестицій. Щороку в Україні відкриваються тисячі закладів ресторанного господарства, здійснюються технічне переоснащення та реконструкція діючих. Ресторанне господарство належить до специфічних галузей господарської діяльності.

Ресторанне господарство– це сукупність закладів ресторанного господарства, об'єднаних характером виробництва продукції, однорідністю сировини, яку використовують для приготування страв та кулінарних виробів, спільністю виробничих процесів, матеріально-технічної бази, форм обслуговування населення.

Ресторанне господарство виконує три функції: *виробничу*, що пов'язана з виготовленням кулінарної продукції; *реалізації* – обмін товарів на грошові доходи населення та *організації споживання* страв і кулінарних виробів у спеціальних приміщеннях – торговельних залах.

Внаслідок здійснення виробничої діяльності виявляються спільні ознаки закладів ресторанного господарства та харчової і переробної галузей промисловості – забезпечення умов для коротко- чи довготривалого зберігання сировини; механічної та інших способів кулінарного оброблення продуктів і сировини з використанням різного технологічного обладнання.

Спільною функцією закладів ресторанного господарства та роздрібної торгівлі є реалізація продукції.

Разом з тим діяльність закладів ресторанного господарства має певні особливості.

Організаційно-економічні

• Виконання трьох взаємопов'язаних функцій: виробництво продукції, її реалізація та організація споживання;

• вплив сезонних чинників на асортимент продукції;

• забезпечення належного контролю за якістю сировини;

• нерівномірне завантаження виробництва і торговельних залів в окремі години роботи підприємства;

• необхідність суворого дотримання працівниками закла- дів ресторанного господарства санітарно-гігієнічних вимог.

Соціальні

• Значні зміни попиту на кулінарну продукцію залежно від часу доби, днів тижня, пори року;

• залежність режиму роботи закладів ресторанного господарства від режиму роботи установ, навчальних закладів, які він обслуговує;

• залежність асортименту продукції від контингенту відвідувачів, їх віку, національності та інших чинників;

• залежність рівня доходів населення та цін на кулінарну продукцію і послуги закладів ресторанного господарства;

• залежність типу, потужності та місцезнаходження закладу ресторанного господарства, наявності інших закладів ресторанного господарства, продовольчих магазинів.

Основні напрями розвитку ресторанного господарства:

- *спеціалізація* мережі закладів ресторанного господарства, підвищення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;
- *удосконалення* реалізовуваного асортименту продукції;
- *підвищення* якості продукції та культури обслуговування;

- *збільшення* обсягу випуску продукції власного виробництва в роздрібну торговельну мережу;
- *освоєння* виробництва нових видів продукції – хліба, соленої риби, копчених продуктів, макаронних виробів та ін.;
- *удосконалення* матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- *надання* додаткових послуг.

4.Класифікація закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексами продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяють на такі:

- які продають їжу та напої, як правило, призначені для споживання на місці з показом розважальних вистав або без них;
- які продають напої та обмежений асортимент страв до них, як правило, призначені для споживання на місці з показом розважальних вистав або без них;
- які продають їжу та напої переважно за зниженими цінами для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
- які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях.

До першої групи входять ресторани, кафе, кафетерії, закусочні, до другої – бари, до третьої – їдальні та буфети, до четвертої – фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні, ресторани за спеціальними замовленнями (*catering*).

За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяють на дві групи:

-які реалізують продукцію і організовують її споживання в торговельній залі (наприклад, ресторани, бари, кафе);

-які реалізують продукцію для споживання за межами (наприклад, фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні).

За виробничою ознакою заклади ресторанного господарства поділяють на такі, що мають власне виробництво та не мають його.

Заклади, що мають власне виробництво, у свою чергу, поділяють на три групи:

1.які виготовляють кулінарну продукцію (наприклад, фабрики-кухні, фабрики-заготівельні), тобто переробляють сировину індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання прикріплених до них малих та середніх закладів ресторанного господарства;

2.які поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, причому працюють на сировині й можуть частково використовувати напівфабрикати. Наприклад, на сировині працюють великі їдальні та ресторани. Для них характерний завершений виробничо-торговий цикл: виготовлену продукцію вони реалізують та організовують її споживання у власному торговельній залі;

3.які працюють на напівфабрикатах та готовій продукції (наприклад, їдальні-доготівельні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування із доготівельними цехами, де

напівфабрикати піддають подальшому обробленню, доводячи до готовності), продукцію реалізують споживачам у власних торговельних залах; можуть реалізовувати також готові вироби: наприклад, борошняні кондитерські та кулінарні.

До закладів без власного виробництва належать їдальні- роздавальні, буфети, де

реалізують холодні та гарячі страви, напої та ін. Вони здійснюють короткотермінове зберігання, розігрівання та реалізацію готових страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів, які постачають підприємства з власним виробництвом.

За комплексами продукції і послуг розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані та комплексні.

До закладів ***основного типу*** належать ресторан, кафе, закусочні, їдальні, бари, кафетерії, буфети, фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні, ресторани за спеціальними замовленнями.

До ***спеціалізованих*** закладів зараховують ресторани, кафе, закусочні, що відпускають та реалізують специфічний асортимент страв, напоїв та купованих товарів (наприклад, ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерські, пиріжкові, млинцеві, піцерії; бари пивний, винний).

Комбінований заклад – це об'єднання кількох закладів різних типів в одній будівлі. Вони надають споживачу можливість вибору в одному місці кількох видів послуг: які надають ресторани та бари, більярдні клуби, кафе-бари та ін.

На певній території компактно може розміщуватись ***комплекс*** закладів ресторанного господарства. У ДСТУ 4281:2004 введено поняття «***майдан харчування»***. Це комплекс закладів ресторанного господарства із загальною торговельною залою.

За сезонністю розрізняють *постійно діючі* заклади ресторанного господарства, що працюють цілий рік, та *сезонні,* що працюють у весняно-літній період. Заклади ресторанного господарства можуть бути стаціонарними та пересувними, наприклад, автоїдальні, автобуфети, вагони-ресторани.

За потужністю заклади різного типу характеризуються кількістю місць або обсягом виробництва продукції.

За характером обслуговуваного контингенту розріз- няють такі заклади ресторанного господарства:

- загальнодоступні, продукцію та послуги яких може одержати будь-який споживач;
- закриті, продукцію та послуги яких може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання (наприклад, харчування особистого складу збройних сил, на підприємствах, будівництві, в установах, навчальних закладах);
- які обслуговують певний контингент споживачів, наприклад, мешканців готелів, мотелів, глядачів та відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах, тобто в основному пов'язані з обслуговуванням певного контингенту споживачів.

Іноді послугами закладів ресторанного господарства при готелях користується населення міста.

Заклади ресторанного господарства розрізняють також ***за методами обслуговування***. Так, ресторани поділяють на дві групи: з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням. До першої групи входять загальнодоступні ресторани класів
«люкс» та вищого, до другої – ресторани при установах для організації сніданків, обідів, вечерь. Ресторани із самообслуговуванням можуть мати широкий та вузький асортименти страв. За рівнем послуг вони належать до першого класу.

Запитання для самоконтролю

1.Дайте визначення поняттям «Ресторанне господарство», «Заклад ресторанного господарства», «Підприємство ресторанного господарства».
2.Які основні напрями розвитку ресторанного господарства?

3.Розвиток мереж закладів ресторанного господарства.
4.Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual?
5.Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast- food?

Самостійна робота
підготувати презентацію на тему:
«*Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності України»*

Тема3: Організація постачання сировини та продукції на підприємства РГ

План лекції
1.Завдання організації постачання підприємств харчування в умовах ринку.
2.Організація договірних відносин з постачальниками. (с/р)
3.Організаційні форми постачання.
4.Приймання продукції та формування товарного запасу.
5.Джерела постачання сировини і продуктів.
6.Організація матеріально – технічного постачання.
7.Управління транспортними засобами на підприємствах харчування.

1. Завдання організації постачання підприємств харчування в умовах ринку.

Безперебійна та ритмічна робота закладів ресторанного господарства значною мірою залежить від регулярного забезпечення їх сировиною, напівфабрикатами, предметами матеріально-технічного оснащення, тобто від раціональної організації постачання підприємств.

Для відпрацьованого механізму постачання велике значення мають заходи, що передбачають:

-забезпечення широкого асортименту товарів у достатній кількості й високої якості протягом року незалежно від сезону, а також матеріалів, інвентарю й обладнання;

-своєчасність і ритмічність завозу товарів при дотриманні графіків доставляння;

-ведення до мінімуму трудових і матеріальних витрат при організації постачання та раціональне використання транспорту;

-своєчасність укладення договорів із постачальниками й автотранспортними підприємствами.

Згідно з "Правилами роботи підприємств ресторанного господарства", підприємства самостійно вирішують питання щодо організації постачання їх сировиною, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного забезпечення та вишукують найдешевші джерела постачання.

Для забезпечення своєчасного виконання комплексу робіт необхідно:

• розробляти оперативно-календарні плани роботи складського господарства;
• складати графіки прийому і видачі товарів зі складу протягом робочого дня;
• чітко дотримуватися графіка прийому і видачі товарів зі складу;
• постійно здійснювати облік і контроль руху матеріальних потоків через склад;
• своєчасно перевіряти ваговимірювальні прилади;
•аналізувати ефективність роботи складського господарства, розробляти і впроваджувати пропозиції щодо покращання їх роботи;
• впроваджувати автоматизовану систему обліку товарно-матеріальних цінностей на складі.

2. Організація договірних відносин з постачальниками

Договір постачання є основним документом, що визначає права і обов'язки сторін по постачаннях всіх видів продукції. При складанні договорів необхідно керуватися Цивільним кодексом, законами і іншими законодавчими актами. При намірі укласти договір слідує чітко знати, які цілі необхідно досягти при його реалізації, і уточнити найбільш важливі моменти, пов'язані з його оформленням, підписанням і виконання.

Договір, як правило, має чотири розділи:

•Преамбула (або ввідна частина).

•Предмет договору.

•Додаткові умови договору.

•Інші умови договору.

Разом з дуже короткими договорами, що містять мінімум умов, незрідка полягають багатосторінкові, дуже детальні договори, що передбачають значне число додаткових умов При складанні договору необхідно передбачати головні питання майбутньої роботи, а потім, переходячи від загального до частному, скласти зразкову поетапну схему роботи і продумати, що і як повинно бути зроблено на кожному етапі, які для цього буде потрібно дії, прикинути можливість риски.

Проект майбутнього договору бажано розробити найзацікавленішій організації, а не отримувати проект від протилежної сторони. При складанні формулювань умов договору краще залучити фахівців відповідного профілю.Якщо пропозиція про висновок договору поступає від невідомої організації, необхідно якомога більше отримати про неї інформації. Слід переконатися, що організація дійсно існує. Для цього треба ознайомитися з її засновницькими документами і свідоцтвом реєстрації. Рекомендується звернути увагу на те, хто є її засновниками, який розмір статутного фонду; фінансове положення організації.

Приступаючи до роботи по формулюванню умов договору, не можна допускати двозначності, нечіткості фраз.

На потужних підприємствах ресторанного господарства незалежно від виду власності створюються відділи постачання, на невеликих підприємствах призначається працівник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи свої певні функції, що забезпечують проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання - виробництво - збут.

Логістика - це планування, організація і контроль всіх видів діяльності по переміщенню матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високої міри узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логістичної організації підприємства в цілому.

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити наступні завдання:

•укласти договір;

•проконтролювати виконання договору;

•організувати доставку;

•організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється і доповнюється.

Складений перелік постачальників аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Частенько при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, що поставляється, а також надійністю постачань.

До інших критеріїв, що беруться до уваги при виборі постачальника, відносять наступні:

•віддаленість постачальника від споживача;

•терміни виконання замовлень;

•організацію управління якістю у постачальника;

•фінансове положення постачальника, його кредитоспроможність і ін.

Кожне підприємство повинне підвищувати ефективність руху товару (рух матеріального потоку).

3. Організаційні форми постачання.

Чітка організація постачання закладів ресторанного господарства залежить від своєчасного регулярного доставлення для них сировини, товарів і напівфабрикатів.

Залежно від обсягу доставлення, наявності складських приміщень і характеру сировини розрізняють транзитну та складську форми організації постачання.

Транзитна форма постачання пропонує прямі зв'язки "постачальник - заклад ресторанного господарства", обминаючи бази ресторанного господарства. Вона прискорює просування товарів, звільняє від необхідності в додаткових витратах на вантажно-розвантажувальні роботи, укладання та зберігання продуктів, скорочує товарні втрати, дозволяє краще зберегти якість товарів.

Складська форма постачання пропонує наявність проміжної ланки - галузевих баз, і рух товарів проходить за схемою "постачальник - галузева база - заклад ресторанного господарства ". Для продуктів, що швидко псуються, рекомендується транзитна форма постачання, а для решти - складська.

Доставлення продуктів ведеться централізованим і децентралізованим способами.

При ***централізованому доставленні*** продукти й товари завозяться постачальниками та базами постачання безпосередньо на підприємства ресторанного господарства. Централізоване завезення дає можливість використовувати найбільш економічне кільцеве доставлення товарів і маятникове (лінійне) - при доставленні великої партії продуктів за один рейс на одне підприємство ресторанного господарства. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використати вантажопідйомність автотранспорту, тому що на одній машині товар доставляється на декілька підприємств по кільцю відповідно до графіку та розробленого маршруту.

При ***децентралізованому доставленні*** вивезення товарів від постачальників організовується самим підприємством ресторанного господарства, його власним транспортом. Децентралізований спосіб доставлення менш ефективний, тому що приводить до нераціонального використання транспорту і при цьому способі доставлення використовуються лише маятникові маршрути, які також менш ефективні.

Перевезення вантажів здійснюється спеціалізованими автотранспортними організаціями, з якими підприємство ресторанного господарства укладає договори. Автотранспортні організації мають спеціалізований транспорт для перевезення різних товарів: автомобілі зі спеціальними кузовами (для хлібопродуктів, борошна, ізотермічні з внутрішнім охолодженням, закриті, відкриті тощо), авторефрежератори. Основними вимогами до використання транспорту є повне завантаження автомобіля у два кінці поїздки, постійний контроль за технічним і санітарним станом автомобіля, зменшення простоїв під час навантаження та розвантаження.

4.Приймання продукції та формування товарного запасу.

Приймання товарів на підприємствах ресторанного господарства є важливою складовою частиною технологічного процесу. Приймання проводять в два етапи. Продукти отримують відповідно замовленій кількості і якості.

Перший етап - попередній. Приймання продукції ***за кількістю*** проводиться за товарно-транспортних накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахунку тарних місць, зважування і тому подібне Якщо товар поступив в несправній тарі, окрім

перевірки ваги брутто, підприємство має право на вимогу відкрити тару і перевірити масу нетто.

Другий етап - остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з відкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувна продукція - не пізніше 24 год. з моменту приймання товарів. Маса тари перевіряється одночасно з прийманням товару. В разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом на зважування тари, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик з вказівкою дати, години виготовлення і кінцевого терміну реалізації.

При виявленні недостачі складається ***акт про відхилення за кількістю та якістю***. Цей товар зберігається окремо, забезпечується його збереження і викликається постачальник по швидкопсувних товарах негайно після виявлення недостачі, по останніх - не пізніше 24 ч. Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом 4 ч після виклику, по останніх - не пізніше чим наступного дня. Після завершення остаточного приймання складається акт в 3 екземплярах.

Одночасно з прийманням товарів по кількості товар приймається також і ***за якістю.*** Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів - 24 год., для нешвидкопсувних - 10 днів. Приймання товарів за якістю здійснюють за органолептичними показниками (вигляд, запах, смак, консистенція, колір, тощо). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати або посвідчення якості, де вказані дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (з вказівкою допустимих і фактичних рівнів важких металів).

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» і санітарних норм і правил товар має бути безпечним для здоров'я споживачів

Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного свідоцтва;
- сільськогосподарську птицю і яйця без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гнилі;
- гриби солоні, мариновані, сушені без наявності документу про якість;
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

В разі виявлення невідповідності якості складається акт у присутності постачальника про кількість недоброякісної продукції.Для забезпечення безперебійної роботи виробництв і реалізації продукції в достатньому асортименті з врахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Для підприємств ресторанного господарства рекомендуються наступні норми товарних запасів за нормальних умов зберігання:

- *продукти* тривалого зберігання (мука, цукор, крупа) - 8-10 днів;
- *швидкопсувні продукти* (м'ясо, риба, птиця і ін.) - 2-5 днів;
- *запаси хліба, молока* не повинні перевищувати одноденну реалізацію.

Наднормативні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, захаращують складські приміщення, при цьому погіршуються умови зберігання.

5.Джерела постачання сировини і продуктів

Джерелами продовольчого постачання закладів ресторанного господарства можуть бути підприємства харчової промисловості (м'ясокомбінати, молокозаводи,

рибопереробні комбінати тощо), оптові бази, склади державної та кооперативної торгівлі.

Підприємства ресторанного господарства можуть вести закупівлю м'яса, птиці, молока, яєць, картоплі, овочів на колективних сільськогосподарських підприємствах, у підсобних господарствах і пунктах для відгодовування худоби, на ринку й у приватному секторі.

Потреба в сировині визначається залежно від виробничої програми. На першому етапі планування виробництва складається план-меню, на основі якого для всього підприємства визначають план випуску продукції виробничими цехами та кількість сировини й продуктів, необхідних для приготування страв.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва, реалізації продукції та товарів у достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів на підприємствах ресторанного господарства слід створювати певні товарні запаси. їх норми визначаються для кожного підприємства окремо й мають бути правильно обґрунтовані, тобто враховувати тип підприємства, віддаленість підприємства від джерел постачання, умови постачання та зберігання продуктів.

Товарні запаси не повинні перебільшувати рекомендовані нормативи. Наднормативні товарні запаси збільшують втрати під час зберігання, затримують оборотність товарів, захаращують складські приміщення, ускладнюють облік. Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. В закладах ресторанного господарства за нормальних умов організації постачання величина запасів продуктів із тривалим терміном зберігання (цукор, борошно, крупи) не повинна перебільшувати 8 - 10-денної реалізації, а продуктів, що швидко псуються (м'ясо, риба тощо), - 2 - 5-денної реалізації. Тут ще можуть створюватися сезонні запаси окремих видів сировини й товарів на тривалий період (наприклад, картоплі й овочів на зимовий період тощо).

Для отримання сировини та напівфабрикатів госпрозрахункове підприємство ресторанного господарства укладає договори з постачальниками.

6.Організація матеріально-технічного постачання

Організація постачання матеріально-технічних засобів призначена для забезпечення підприємств ресторанного господарства обладнанням усіх видів, посудом, інвентарем тощо. Правильно організоване матеріально-технічне забезпечення має велике значення для нормального функціонування підприємства, виконання виробничої програми та високої культури обслуговування споживачів.

До організації постачання засобів матеріально-технічного оснащення ставляться такі вимоги:

- своєчасність і комплектність доставлення;
- безперебійність і висока його якість, тобто відповідність діючим стандартам і умовам;
- економічність, яка передбачає правильний вибір форми постачання, тощо.

До предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства належать: технологічне, холодильне, торговельне обладнання й обладнання для переміщення вантажу; кухонний посуд, технологічний та господарський інвентар, спеціалізована тара; столовий посуд, прибори, білизна, спецодяг і формений одяг, меблі, нестандартне обладнання, мийні засоби та засоби для дезінфекції, папір, паперові вироби, рекламний інвентар, будівельні матеріали, паливо.

Потреба закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного забезпечення визначається залежно від їх потужності на основі нормативів на одне підприємство, місце чи одного працівника.

Залежно від призначення розрізняють норми витрат, оснащення й експлуатаційні норми. Норми витрат установлюються для матеріалів і предметів

одноразового використання. Вони повинні передбачати забезпечення необхідних санітарно-гігієнічних умов на підприємствах (мийні засоби, папір, паперовий посуд тощо).

Норми оснащення встановлюються для визначення кількості інвентарю й обладнання багаторазового використання.

Експлуатаційні норми визначають мінімальні та максимальні терміни зносу, норми амортизації залежно від навантаження, умов експлуатації обладнання, інвентарю.

Норми розробляються для різних груп інвентарю залежно від типу підприємства, потужності й умов роботи. Розрахунок потреби в матеріально-технічних засобах *(Р)* проводиться за формулою

$$P = P_{\phi} \cdot K_{в} \cdot K_{е},$$

де P_{ϕ} – фактичні витрати за минулий період, грн,

$K_{в}$ – коефіцієнт зміни обсягу виробництва,

$K_{е}$ – коефіцієнт економії.

Потреба в столовому посуді, приборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за ***нормами оснащення*** підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем. При визначенні потреби підприємств у столовому посуді та приборах враховуються тип підприємства, кількість місць у залах, кількість страв, що реалізуються.

Потреба нового підприємства в порцеляно-фаянсовому та скляному посуді визначається як добуток норми кожного виду посуду на кількість місць у залі.

Потреба в санітарному одязі визначається відповідно до ***санітарних норм*** із розрахунку три комплекти для кожного працівника (кухаря, кондитера, буфетника, кухонного працівника, офіціанта) на рік. Наприклад, до комплекту кухаря входять: біла куртка чи халат, білий фартух, косинка чи ковпак. Термін носіння одягу - чотири місяці. Для директорів (завідувачів), їхніх замісників, адміністратора залу, завідувачів виробництва, начальників цехів та їхніх замісників термін служби халату -півроку, білої шапочки й фартуха - чотири місяці.

Обладнання та предмети технічного оснащення закладів ресторанного господарства приймають за кількістю та якістю. Під час приймання обладнання мають бути присутні представники постачальників для перевірки комплектності і його справності. У разі виявлення заводських дефектів необхідно своєчасно пред'явити претензії до постачальників неякісного обладнання. Крім того, під час приймання обладнання перевіряються супровідні документи, наявність технічної документації.

При отриманні посуду, інвентарю, столової білизни їх оглядають на підприємствах і перераховують.

Основними завданнями з удосконалення організації продовольчого та матеріально-технічного постачання є:

- правильне визначення потреби в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах, обладнанні, паливі, інвентарі;
- розробляння оптимальних схем постачання підприємств;
- своєчасне укладення договорів з постачальниками й автотранспортними підприємствами;
- здійснення контролю за реалізацією товарів і виконанням договірних обов'язків;
- забезпечення безперебійного своєчасного та комплектного постачання підприємств продуктами й матеріалами, меблями, інвентарем і обладнанням;
- економні витрати сировини і матеріалів за рахунок кращого їх транспортування, зберігання, перероблення тощо;
- своєчасне кількісне та якісне приймання й відпускання матеріально відповідальними особами.

7.Управління транспортними засобами на підприємствах харчування.

Транспортне господарство створюється для доставки на підприємство різних вантажів відповідно до умов договору, у встановлені терміни, за оптимальними маршрутами. Основним критерієм функціонування транспортного господарства є якісне і своєчасне виконання послуги за мінімально можливою ціною.

У підприємствах РГ використовуються різні види транспортних засобів:

• за радіусом обслуговування - засоби міжцехового і внутрішньо цехового транспорту; зовнішній транспорт власника або орендований;

• залежно від режиму роботи - транспортні засоби безперервної (конвеєрні системи) і періодичної дії (автомашини);

• за напрямом руху - транспортні засоби для горизонтального, вертикального (ліфти, елеватори) і змішаного переміщення (крани);

• за рівнем автоматизації - автоматичні, механізовані, ручні.

Важливе значення має оптимізація маршрутів доставки товарів, напівфабрикатів на підприємство. Тим самим визначаються найбільш короткі шляхи руху транспорту, що має важливе значення як для своєчасної доставки товарів споживачам, так і для економії коштів.

При використанні внутрішніх транспортних засобів необхідно проаналізувати виробничу структуру підприємства, розробити і впровадити заходи щодо її удосконалення (з точки зору раціональності транспортних схем, забезпечення прямоточності, пропорційності, безперервності і ритмічності виробничих процесів).

При використанні зовнішніх транспортних засобів враховується можливість доставки товарів у декілька підприємств централізовано по кільцю. Розробка оптимальних маршрутів може базуватися на економіко-математичних методах (теорії графів).

Для забезпечення ефективного використання транспортних засобів в часі необхідно:

• здійснювати оперативно-календарне планування транспортних операцій;

• розробляти чіткі графіки вантажопотоків протягом доби;

• забезпечувати диспетчеризацію роботи транспорту підприємства;

• аналізувати рівень завантаженості і використання транспортних засобів у часі і за їх вантажопідйомністю;

• здійснювати постійний облік і контроль за роботою транспортного господарства;

• забезпечувати мотивацію високоякісної ефективної роботи транспортного господарства.

Питання самоконтролю

1. В чому полягає суть правильно організованої системи постачання?
2. Децентралізована форма постачання.
3. За яких умов доцільно використовувати централізовану форму постачання?
4. Вкажіть основні етапи приймання продукції?
5. Розкрийте основні принципи формування товарних запасів в закладах РГ.
6. Основні завдання матеріально-технічного постачання?
7. Як визначити необхідну кількість форменого одягу для працівників ресторану?
8. Які види транспортних засобів використовують на підприємствах РГ?

Тема 4: Організація комірно-тарного господарства на підприємствах РГ

План лекції

1. Організація комірного господарства.
2.Функціонально-технологічні і санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень
3. Класифікація тари та її призначення
4.Забезпечення умов зберігання продукції та сировина на ПРГ

1.Організація комірного господарства.

Комірно-тарне господарство є важливою і невід'ємною частиною кожного підприємства, адже його завдання – це збереження запасів сировини, матеріалів і готової продукції.

Через склади (комори) підприємства проходить вся кількість сировини, матеріалів, обладнання, інвентаря, інструментів, спецодягу і інших виробів, а також готової продукції, напівфабрикатів та відходів в-ва.

Комірне господарство – це сполучна ланка між службою матеріально-технічного забезпечення і виробничими підрозділами, між цехами, які випускають продукцію і збутовими органами, а також між структурними підрозділами підприємства.

Комірне господарство виконує функції:

- прийом сировини, продукції та матеріальних цінностей за їх кількісною і якісною перевіркою, включаючи перевірку тари і упаковки, облік і оформлення документів;
- створення необхідних умов для зберігання грузів, розвантаження, перетарювання, переміщення і розміщення в коморах;
- підготовка комірних приміщень і площадок, внутрішнє переміщення вантажів з метою більш раціонального використання площ;
- прийом від виробничих підрозділів готової продукції по кількості, асортименту і сортах, оформлення документів, розміщення в коморах продукції і забезпечення її збереження, підготовка продукції до відпуску споживачам продукції за номенклатурою, асортиментом та якістю.

Комірні приміщення поділяються на:

- неопалювані (*зовнішні складські приміщення*),
- опалювані (*комори для сухих продуктів, тари, інвентарю, для білизни, сервізна*)
- охолоджувані (*холодильні й морозильні камери*).

Комірні приміщення та їх площі визначаються типом і потужністю підприємств харчування. До комірних приміщень *заготівельних підприємств* і тих, що працюють на сировині, належать охолоджувальні камери для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономічних товарів, замороженого й охолодженого м'яса, птиці, субпродуктів, риби, фруктів, зелені, напоїв, камера харчових відходів і комори для зберігання картоплі й овочів, сухих продуктів, тари, інвентарю, пакувальних матеріалів, приміщення комірника, завантажувальний майданчик.

До комірних приміщень заготівельних підприємств належать також експедиція, яка призначена для приймання, короткочасного зберігання й відпускання доготівельним підприємствам напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. У функції експедиції входять також приймання, миття й зберігання експедиційної тари та засобів її пересування.

Експедиція повинна мати такі приміщення: охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, комору для борошняних виробів,

приміщення для комплектування замовлень, приймання та миття експедиційної тари, комору для чистої тари, приміщення експедитора, завантажувальний майданчик.

Доготівельні підприємства, що працюють на напівфабрикатах, обладнуються камерами для зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів. На невеликих підприємствах харчування (менше 50 місць) дозволяється сумісне зберігання продуктів, що швидко псуються (в 1 - 2 камерах за умови обов'язкового розмежування місць зберігання). Сухі продукти зберігаються у 2 - 3 коморах. На великих підприємствах передбачаються приміщення для окремого зберігання м'ясних, рибних, молочних і гастрономічних товарів, сухих продуктів, овочів і фруктів.

На комбінатах харчування додатково відводиться приміщення для зберігання хліба, безалкогольних напоїв, фруктів, а також для добового запасу товарів, що відпущені для виробництва. Крім того, тут обладнується ізольована охолоджувальна камера для харчових відходів. До складської групи приміщень на великих підприємствах ресторанного господарства входять також завантажувальний майданчик, тамбури.

Коморні приміщення розташовуються єдиним блоком у підвальних або напівпідвальних (цокольних) приміщеннях, а деякі з них (для зберігання хліба, добового запасу продуктів та ін.) - на одному поверсі з виробничими цехами та залою.

2.Функціонально-технологічні і санітарно-гігієнічні вимоги до комірних приміщень

Внутрішнє планування комірних приміщень повинне відповідати наступним вимогам:

- забезпечувати вживання найбільш раціональних способів розміщення і укладання товарів;
- виключати негативний вплив одних товарів на інших при зберіганні;
- не допускати зустрічних, перехресних рухів товарів;
- забезпечувати можливість вживання засобів механізації, сучасній технології.

Для забезпечення чіткої роботи комор до складських приміщень підприємств РГ прийняті відповідні функціонально-технологічні і санітарно-гігієнічні вимоги.

Функціонально-технологічні вимоги:

- повинні мати зручний зв'язок із господарським подвір'ям, виробничими цехами, умови для механізації вантажно-розвантажувальних робіт;
- підтримувати відповідні температурні режими, вологість та повітряний обмін з допомогою природної чи штучної системи й вентилювання;
- висота приміщень має бути не менше 2,8 м.
- розміри дверних прорізів залежать від призначення приміщення й транспортних засобів, що застосовуються, і становлять 0,85 - 2,2 м завширшки та 2,2 - 3 м - заввишки.
- підлога приміщень повинна бути міцною, рівною - без шпарин, порогів, легко митися й не пропускати вологу.
- стіни мають бути захищені від проникнення гризунів, з гладенькою поверхнею, щоб їх можна було легко очищувати від пилу, а стіни холодильних камер - обкладені глазурованим кахлем;
- ширина коридорів для складських приміщень становить від 1,3 до 1,5 м.
- необхідно дотримувати товарне сусідство, забезпечувати зручний підхід до продуктів, потрібну відстань від стін, застосовувати раціональні засоби складання товарів, ефективно використовувати місткість складських приміщень.
- розташовувати продукти слід на відстані не менше 0,2 м від стін і підлоги, а від приборів опалювання, водопровідних труб і охолоджувальних батарей - не менш. 0,5 м.
- головні проходи повинні бути шириною 1 - 1,2 м, бокові - 0,5 - 0,7 м. при складанні продуктів штабелем висота укладки встановлюється виходячи з фізико-хімічних властивостей, місткості тари та допустимого навантаження на 1 м^2 корисної

площі підлоги, але не більше 1,5 м. Щільність складування не повинна перешкоджати циркуляції повітря.

Санітарно-гігієнічні вимоги:

•для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях мають бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані масляною фарбою, а стіни охолоджуваних камер фанеровані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;

•освітлення в коморах овочів і охолоджуваних камерах має бути лише штучним, в інших складських приміщеннях освітлення окрім штучного може бути і природним; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон до площі підлоги), норма штучного освітлення - 20 Вт на 1 м2;

вентиляція в складських приміщеннях має бути природною і механічною (витяжний);

підлоги повинні забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів.

3.Класифікація тари та її призначення

Тара - це товарна упаковка, вживана при перевезенні і зберіганні товарів. Вона призначена для забезпечення збереження кількості, якості товарів, оберігає їх від зовнішніх дій, втрат і псування. Всі товари і продукти, які переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі. Різні физико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання всіляких видів тари.

Класифікація тари виробляється по чотирьох основних ознаках:

за видом матеріалу тара ділиться на дерев'яну, скляну, металеву, тканинну, картонно-паперову, пластмасову, різну;

за мірою жорсткості, тобто здатності чинити опір механічним діям, - на жорстку, напівжорстку, м'яку;

за спеціалізацією - на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;

за кратністю використання тара буває одноборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово). Багатооборотна тара у свою чергу ділиться на інвентарну, таку, що належить певному підприємству-постачальникові і що має його інвентарний номер, і тару загального користування, що поступає від різних постачальників; вживання багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що знаходиться в звороті.

В даний час все ширше отримує вживання багатооборотна тара - тароустаткування, яка є як тарою, так і устаткуванням. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу і устаткування складів. Найбільш поширений на підприємствах ресторанного господарства уніфікований контейнер у вигляді ємкостей і засобів їх переміщення. Ці ємкості призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від підприємств заготівок і промислових на підприємства ресторанного господарства, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари пред'являються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги.

До технічних вимог відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцність, надійність, що забезпечують повне збереження продукції і багатократне використання тари.

Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упаковки, розпаковування, приймання, перевезення, хропіння, продажу товарів.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезенфекції.

Екологічність тари - її нешкідливість, можливість при утилізації тари виключити забруднення довкілля.

4.Забезпечення умов зберігання продукції та сировина на ПРГ

Прийняті на зберігання продукти перекладають у чисту, промарковану відповідно до виду продукту виробничу тару або зберігають у тарі постачальника (бочки, ящики, фляги, бідони та ін.), дотримуватися вимог, що пред'являються до зберігання продуктів, які запобігають їх псуванню. Відповідальність за зберігання сировини та продуктів несе завідуючий складом (Додаток В)

Способи зберігання і укладання сировини і продуктів

1) Стелажний - (на полицях у шафах, вина в бутилках, продукти в ящика на стелажах)
2) *Штабельний* - (продукти зберігаються на підтоварниках, в тарі яку можна складати в гору, для прикладу мішки з цукром, мукою - не більше 6 мішків в гору)
3) *Ящичний – (* в ящиках овочі, яйця)
4) *Насипний* – (контейнерах, бункерах – коренеплоди, картоплю)
5) *Підвісний* – (спеціальні крюки у виді s і б для підвішування туш м’яса, риби)

Холодильні камери розміщуються єдиним блоком. Підлога, стеля, зовнішні стіни покриваються тепло- й гідроізоляційними матеріалами. їх розміри у плані повинні бути не менше 2,1 х 2,4 м. З метою зниження втрат холоду перед входом до камер робиться тамбур з найменшою глибиною 1,6 м. Двері камер і тамбуру оббиваються теплоізоляційними матеріалами і приробляється затвор, що добре притискує двері. Холодильні агрегати ставляться окремо від холодильних камер у спеціальному машинному відділенні.

Складські приміщення не повинні розташовуватися під мийними, санітарними вузлами, виробничими приміщеннями з трапами, поряд з котельними та душовими.

Холодильні камери, комори для овочів і напоїв повинні мати тільки штучне освітлення. В інших комірних приміщеннях може бути як штучне, так і природне освітлення. У холодильних камерах установлюються підтоварники, пересувні стелажі, полиці у вигляді решіток, металеві гаки; у коморах для зберігання картоплі й овочів - підтоварники, пересувні контейнери. Сухі продукти зберігаються на підтоварни-ках, стелажах, у шафах.

З метою полегшення праці робітників, підвищення її продуктивності, прискорення внутрішньо-складського переміщення вантажів застосовують різні *підйомно-транспортні механізми*: вантажні візки, нахили, пандуси, підвісні колії, на великих підприємствах харчування використовують вантажні ліфти, підйомники.

Ручні вантажні візки бувають дво-, три- й чотириколісними. Вони мають вантажопідйомність 100 - 1000 кг. Нахили застосовуються для завантаження овочів, картоплі чи вантажів у тарі в складські приміщення, розташовані в підвалах або напівпідвалах. Кут нахилу становить 30 - 40°. Поруч зі спуском встановлюються східці.

Нахили закриваються спеціальним дахом. Підвісні колії призначені для транспортування м'ясних туш від завантажувального майданчика до холодильної камери.

У комірних приміщеннях повинні бути також інструменти для приймання, відпускання продуктів і розкривання тари, обладнання для зважування товарів та інвентар для прибирання приміщень.

Сировина й товари, що надходять в заклади ресторанного господарства, після перевірки їх якості й кількості направляються для зберігання у комори. Остигле й охолоджене м'ясо зберігають підвішеним на гаках, морожене - складують штабелями. Напівфабрикати, субпродукти, птиця зберігаються у функціональних місткостях або у тарі на стелажах.

Риба й рибопродукти в промисловій упаковці розташовуються залежно від її розмірів на стелажах або підтоварниках. Велика риба підвішується на гаках.

Молоко й кисломолочні продукти (сир, сметана, кефір тощо) зберігаються на підтоварниках, масло вершкове - на полицях, стелажах у тарі або загорнутими у пергамент. На полицях зберігаються також сири тверді без тари. Ковбасні, м'ясні копчені вироби, сосиски підвішуються у холодильних камерах на гаках.

Свіжі фрукти, овочі, зелень розташовуються на нижніх полицях стелажа чи на підтоварниках в ящиках, лотках, корзинах та іншій тарі. Ягоди зберігаються у корзинах на решітчастих полицях стелажів або на підтоварниках. Соки, охолоджувальні напої зберігаються у заводській упаковці - банках і пляшках ящиками чи у поліетиленовій упаковці, встановленими на підтоварники.

Санітарними правилами в закладах ресторанного господарства заборонено зберігання сировини разом із готовими виробами.

Комори для зберігання борошна, крупи, макаронних виробів, цукру, кави, какао розташовуються у сухих прохолодних приміщеннях з природним освітленням і гарною вентиляцією. Більшість цих продуктів зберігається у фабричній упаковці на підтоварниках, стелажах, полицях, у шафах.

Мінеральна вода, безалкогольні напої зберігаються у пляшках у поліетиленовій упаковці на стелажах або штабелем на підтоварниках. Порядок і графік відпуску продуктів із комор визначається і затверджується керівником закладу. Товари матеріально відповідальним особам комірник відпускає за накладними.

Питання самоконтролю

1. Основні функції комірно-тарного господарства.
2. Види комірних приміщень.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до комірних приміщень.
4. Які функціонально-технологічні вимоги висувають до комірних приміщень?
5. Класифікація тари.
6. Вкажіть основні способи зберігання продукції.
7. Для якого виду продукції призначений стелажний спосіб зберігання?

Тема: Оперативне планування виробництва, технологічна документація

План

1.Розробка виробничої стратегії в закладах ресторанного господарства
2.Оперативне планування виробництва
3.Технологічна документація в галузі.

4.Порядок складання рецептур на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби ресторанного господарства
5.Характеристика різних видів меню
6.Основні функції, правила та принципи розробки і затвердження меню, прейскуранту, карти вин.

1. Розробка виробничої стратегії в закладах ресторанного господарства

У кожного заклади ресторанного господарства повинен бути затверджений план товарообороту на місяць, на підставі цього плану складається виробнича програма на день.

Загальний випуск продукції ЗРГ визначається виробничою програмою та передбачає виготовлення кулінарних виробів, страв, змішаних і гарячих напоїв, борошняних і кондитерських виробів, тобто продукції власного виробництва.

Продукція власного виробництва є найважливішою часткою виробничо-торговельної діяльності закладу, її частка складає 2/3 загального обсягу товарообігу. Водночас слід пам’ятати, що обсяг власного виробництва продукції диференціюється відповідно до типів закладу РГ. Так, у ресторанах її частка складає – 45-60%, у барах і кафе – 70-75%, в їдальнях -90%

В ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порційні страви, тому наперед планувати кількість випущених страв важко, але, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск певної кількості напівфабрикатів (при обробці м'яса, птаха, риби) і скільки необхідно отримати продуктів в день із складських приміщень

Чітка організація роботи підприємств ресторанного господарства, своєчасне та якісне виготовлення кулінарної продукції значною мірою залежать від оперативного планування виробництва.

2.Оперативне планування виробництва

Управління виробничим процесом здійснюється шляхом оперативного планування завдань для кожного цеху, відділення із врахуванням комплексної реалізації продукції й оптимального використання потужності закладу, його технічного оснащення, рекомендованого асортименту страв для конкретних типів підприємств, можливостей системи постачання сировини, контингенту відвідувачів і попиту на окремі страви.

Сутність оперативного планування полягає у складанні виробничої програми підприємства. Питанням планування виробничої програми займаються завідувач виробництвом (заступники), начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії.

Оперативне планування виробництва передбачає:

• складання планового меню на тиждень, декаду або циклічного меню на місяць, розробляння на його основі денної виробничої програми;

• розробляння нарядів-замовлень виробничим цехам і доведення завдань бригадам кухарів відповідно до затвердженого меню;

• розрахунок кількості сировини, необхідної для виконання виробничої програми;

• оформлення замовлення на отримання сировини зі складу і розподіл її між цехами та бригадами.

В підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів: їдальні при рекреаційно – туристичних комплексах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т, д. можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

Оперативне планування роботи виробництва включає наступні елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню)
- формування плану-меню, що відображає денну виробничу програму закладу;
- складання і затвердження меню;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених планом - меню, і складання вимоги на сировину;
- оформлення накладної на відпуск продуктів з комори на виробництві і отримання сировини;
- розподіл сировини між цехами і визначення завдань кухарям відповідно до плану-меню.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню. Наявність планового меню дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень одних і тих же страв, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, своєчасно направляючи заявки на оптові бази, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування їжі і працю працівників виробництва.

В плановому меню указується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність та технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню. План-меню складається завідуючим виробництвом напередодні планованого дня (не пізніше 15 год) і затверджується директором закладу.

В ньому приводяться найменування, номери рецептур і кількість страв з вказівкою термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживацького попиту.

До основних чинників, які необхідно враховувати при складанні меню, відносяться: примірний асортимент продукції, що випускається, рекомендований для закладів ресторанного господарства залежно від його типу і виду раціону, що надається, наявність сировини і його сезонність.

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини в коморах і його сезонність. Страви, закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як по видах сировини, так і за способами теплової обробки, враховуються також кваліфікаційний склад працівників, потужність виробництва і оснащеність його торгово-технологічним устаткуванням, а також трудомісткість страв, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Затверджуючи план-меню, директор і завідуючий виробництвом несуть відповідальність за те, щоб страви, які включаються в меню, були наявні у продажі протягом всього робочого часу закладу.

Взірець Плану-меню

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник

_____

посада

_____ _____

підпис розшифровка підпису

«____» _____

Номер документа	Дата складання

ПЛАН-МЕНЮ

на «___» _____ р.

№ п/п	Страви і гарнір				Кількість	Ціна продажу, грн. коп.	Сума, грн.. коп.
	Найменування коротка характеристика	код	Номер страви за збірником рецептур, ТТК, СТК	Вихід однієї страви, г			
1	2	3	4	5	6	7	8

Завідуючий виробництвом _____ _____

(підпис) (розшифровка підпису)

Взірець Меню-замовлення

Ресторан_____

МЕНЮ – ЗАМОВЛЕННЯ №_____на_____чол.

(є розрахунковим документом)

Замовник_____
Організація чи приватна особа, прізвище, ім’я, по-батькові, адреса
Назва залу_____
Дата і час обслуговування_____
Меню – замовлення склав: З умовами замовлення згоден:
Метрдотель_____
Замовник_____

№ п/п	Назва страв і напоїв	Одиниця виміру	Ціна	Замовлено		Факт. відпущено	
				К-ть	Сума	К-ть	Сума
1. Кулінарна продукція							
1							
2							
3							
Разом по кухні:							
2. Закупні (буфетні) товари							
1							
2							
3							

Разом по буфету:						
ВСЬОГО:						

5% за високу культуру обслуговування

Ціни і сума перевірені

_____Аванс № _____ від _____грн._____коп.

Доплата № _____ від _____грн._____коп.

В тому числі за квіти _____грн._____коп.

„ ___” _____200_ р. Отримано всього _____грн._____коп.

Видав касир: _____ Отримав офіціант:_____

_____Заміна у зв’язку з відсутністю окремих видів продукції та зміни цін в межах загальної суми замовлення

Виключити з меню-замовлення				Включити до меню-замовлення			
Назва	К-ть	Ціна	Сума	Назва	К-ть	Ціна	Сума
Всього				Всього			

Замовлення виконано повністю:

Метрдотель:

Замовник:

Сплачено: Касир

Обслуговування проводили:

Прізвище, ім’я, по-батькові	Посада	Примітка

Відповідальний за обслуговування_____

На підприємствах ресторанного господарства з вільним вибором страв оперативне планування починається із складання плану-меню на один день відповідно до товарообороту.

Планування асортименту продукції - це безперервний процес оновлення, удосконалення структури асортименту і приведення споживчих властивостей і характеристик продукції у відповідність до вимог покупців. Якщо дослідження маркетингу дозволяють отримати необхідну інформацію про особливості ринку, потреби і переваги покупців, то планування асортименту продукції перетворює цю інформацію з урахуванням вимог сегменту виробничих потужностей, технології, що застосовується на підприємстві, наявних матеріально-технічних, трудових та фінансових ресурсів, планових витрат та прибутку в необхідну для споживачів продукцію. Цей процес повинен здійснюватись безперервно на протязі всього періоду господарчої діяльності підприємства.

Виділяють етапи процесу планування асортименту продукції:

1. Визначення існуючих і потенційних потреб покупців.
2. Оцінка конкурентоспроможності продукції підприємства. Аналіз структури асортименту продукції підприємства і конкурентів.
3. Визначення того, які послуги та продукцію необхідно додати до асортименту продукції та послуг, або виключити з нього з причини недостатньої рентабельності, зниження конкурентоспроможності.
4. Розробка пропозицій про засвоєння нових технологій, удосконалення випускаємої продукції за рахунок використання нової сировини, про застосування нових видів послуг
5. Вивчення можливостей виробництва нових та удосконалених страв, включаючи питання ціни, собівартості та рентабельності.
6. Проведення пробних продаж.
7. Розробка спеціальних рекомендацій для виробників продукції щодо її якості, оформлення, додержання технології приготування.
8. Підготовка рекомендацій щодо збуту продукції, включаючи час і графік виходу на ринок удосконаленого виробу, масштаби початкової фази реалізації продукції, програми проведення рекламних та інших заходів по стимулюванню збуту.
9. Оцінка досягнутих результатів.

Планування асортименту продукції повинно постійно враховувати інформацію про стан життєвих циклів продукції та послуг, які пропонує підприємство. Це необхідно для складання об'єктивної оцінки відносно конкурентоспроможності асортиментної політики не тільки в теперішньому періоді, а і на подальшу перспективу.

Оцінка асортименту продукції з точки зору стану життєвого циклу товару передбачає проведення аналізу за напрямками:

- визначення стадій життєвих циклів різноманітних виробів, що входять до торгового асортименту підприємства;
- виділення переліку страв та товарів, які знаходяться на стадії спаду та прийняття рішень відносно їх подальшої модернізації або зняття з виробництва;

- визначення потенціалу продукції, яка знаходиться на стадії росту і зрілості для забезпечення необхідних об’ємів продаж і отримання встановлених сум та норм прибутку;

- визначення переліку нової продукції і строків включення їх в асортимент продукції для підтримки його відповідності вимогам споживачів.

Діяльність, що направлена на удосконалення структури асортименту продукції, повинна здійснюватись постійно. Різноманітні складові цієї роботи - дослідження ринку, попиту споживачів, дослідження і розробка самої продукції, розробка політики цін, планування реклами і заходів по стимулюванню продажу товарів підлягають постійному контролю і регулюванню у відповідності з їх значенням на різних стадіях життєвого циклу продукції.

Це необхідно для встановлення правильних пріоритетів і знаходження ефективного співвідношення складових елементів маркетингу, які відповідають певним умовам, з якими пов’язана ринкова діяльність підприємства. Концепція життєвого циклу обумовлює необхідність проведення систематичної роботи по плануванню асортименту і розробці нової продукції.

3. **Технологічна документація**

Технологічна документація - сукупність документів, які визначають технологічний процес виготовлення виробів (регламентує та описує проведення технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів), споживання яких безпечне для життя й здоров'я людини.

До нормативних документів, що містять рецептури й технологічні інструкції , належать

1. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом МЗЕЗторгу від 06.07.99 р. №484;
2. Сборник рецептур страв и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР від 12.12.80 р. №310;
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, який був надрукований у листі Міністерства торгівлі СРСР від 30.12.83 р. №0176-75;
4. Сборник "Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты" (М.: Пищевая промышленность, 1978, ч. I, II, III) та актами контрольного виготовлення фірмових страв та виробів, іншими нормативними документами, затвердженими в установленому порядку.
5. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства Зареєстрований у Мін'юсті України 12.10.2000 р. за №705/4926;
6. галузеві стандарти (ГСТУ), технічні умови і технологічні інструкції (ТУ, ТІ), стандарти підприємств (СОУ), техніко-технологічні карти (ТТК)

Під час розробки рецептур, суб’єктам господарської діяльності дозволяється змінювати не основні складові страв і кулінарних виробів, або додавати їх у незначній кількості, забезпечуючи основні смакові властивості виробу. Обов’язково дотримуватися санітарних правил та технологічного режиму виготовлення продукції, забезпечувати якісні властивості виробів. При внесенні будь-яких змін перевіряти відповідність технологічної та калькуляційної карт. Зміни та доповнення до рецептур в обов'язковому порядку вносяться до калькуляційних та технологічних карток без погодження з територіальною санітарно-епідеміологічною службою.

При виготовленні продукції власного виробництва повинні додержуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і

булочних виробів, затвердженими в установленому порядку), державними стандартами, технічними умовами, а також санітарними правилами.

Галузеві стандарти на кулінарну продукцію розробляються технологами відповідних галузей харчової промисловості: мясної, птахопереробної, рибної та консервної.

ТУ і ТІ зазвичай розробляються на продукцію ресторанного господарства, що виготовляє великими партіями централізовано та призначені для використання на підприємстві-виробнику, а також для постачання інших підприємств ресторанного господарства і роздрібної торгової мережі.

СОУ – стандарти організацій України розробляють на кулінарні вироби, що готуються із застосуванням нетрадиційних способів холодної і теплової обробки продуктів, а також на нові торгово-технологічні процеси.

Належна якість готової продукції складається з багатьох чинників, одне з них — дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.

4. Порядок складання рецептур на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби ресторанного господарства

Порядок визначає стандартизовані вимоги розробки (оформлення) технологічних карт, як обов'язкового нормативно-технологічного документу на фірмову страву. ***Структура технолого-технологічної карти:***

- Рецептура сировини (перелік продуктів і сировини);
- Технологічні вимоги до якості сировини (ГОСТ, ДСТУ, ТУ, або інший нормативний документ який визначає вимоги до якості);
- Норми закладки продуктів, норм виходу напівфабрикатів і готового виробу (керуватись нормами відходів і витрат при холодній і тепловій обробці сировини і продуктів, які визначені таблицями діючих Збірників рецептур);
- Технологічний процес приготування (поетапне виконання технологічних операцій);
- Вимоги до сервування і подачі страв, умов і терміну зберігання;
- Показники якості – органолептичні показники та бактеріологічні показники за лабораторними дослідженнями регіональних санітарно-технологічних лабораторій СЕС МОЗ.

Порядок передбачає використання імпортних продуктів і сировини для приготування продуктів можливе за умов відповідності вимогам Законів України „Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції", „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини." Норми закладки, норми витрат при холодній та тепловій обробці сировини на імпортовану продукцію відсутні в таблицях Збірників рецептур, тому їх установлюють шляхом контрольних випробувань. Результати контрольних випробувань на сумісність продуктів та визначення норм витрат при технологічній обробці, норми виходу напівфабрикатів і готової продукції оформляються спеціальним актом, який затверджується керівником підприємства.

Кухарі і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами. Ці карти складаються на кожну страву, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, що використовується на даному підприємстві.

Технологічні карти розробляють за спеціальним зразком на страви за Збірником рецептур страв. В таких картках повинно бути вказано № рецептури вказаної страви, асортимент продуктів, норми закладки – брутто і нетто, вимоги до сировини, вихід напівфабрикату та вихід готової страви, технологія приготування, вимоги до готового кулінарного виробу за органолептичними показниками. Такі картки повинні бути підписані завідуючим виробництвом, бухгалтером (калькулятором) та затверджені директором підприємства.В картах також приводиться короткий опис технологічного

процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви. Коефіцієнти трудомісткості враховують витрати праці кухаря на приготування даної страви. Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідуючим виробництвом і калькулятором і зберігаються в картотеці завідуючою виробництвом.

В дієтичних їдальнях і відділеннях застосовується Збірник рецептур страв і дієтичного харчування для підприємств дієтичного харчування 1988р.

Суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти та затверджувати фірмові страви та вироби з урахуванням вимог нормативно-правових актів. Як, відомо ф***ірмова страва*** – страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі РГ за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності.Відповідно до чинного Порядку розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби в ЗРГ, з погодженням головного державного санітарного лікаря. В ДОДАТКУ В подано взірець технологічних карт на фірмові страви та вироби.

Відповідно до класифікації ЗРГ фірмові страви мають виготовляти ресторани та бари класу люкс та перший.

5. Характеристика різних видів меню

Меню почали використовувати у Франції на королівських прийомах з 1541 року, де гостям почали пропонувати деталізований опис всіх страв, які буде подано до столу. Раніше у практиці організації прийомів кожну чергову страву оголошував шеф-кухар, а скільки буде всього подано і в якому порядку ніхто (крім кухаря) не знав. Історики відносять появу першого ресторанного меню до 1784 року. У Відні в ресторані „Зелене яблуко" було введено меню Ruchet-zeddel - карту всіх страв, які міг би обрати кожен гість. Карти меню оформлювались вишукано і багато, тому нерідко були витворами мистецтва. Деякі з них, що виготовлені великими майстрами, зайняли своє місце у великих музейних колекціях. Меню ресторану, який користується світовою славою, - відмінний, а іноді і безцінний, сувенір для туриста, особливо якщо там є автограф шеф-кухаря або господаря ресторану.

Сьогодні меню (для буфетів, закусочних – прейскурант) є обов'язковим предметом для всіх закладів ресторанного господарства. Порядок розробки та затвердження якого теж встановлений.

Меню – систематизований перелік страв - кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах РГ, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

Прейскурант – систематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах РГ з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту.

Меню і прейскурант повинні бути підписані керівником, бухгалтером і матеріально відповідальною особою (зав. виробництвом, бригадир, буфетник, бармен) і скріплені печаткою суб'єкта господарської діяльності. В меню і прейскуранті вказують код страви чи напою за касовим апаратом, в меню вказують калорійність страв, в меню дієтичного харчування вказують номер дієти.

Згідно ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства. Класифікація" - в ресторанах та барах всіх класів меню і карта вин або меню і прейскурант художньо оформлені, викладені на двох іноземних мовах, а в ресторанах та барах класу люкс – на декількох іноземних мовах.

Залежно від типу підприємства і контингенту споживачів застосовують різні види меню: з вільним вибором страв; комплексних обідів; денного раціону; дієтичного і дитячого харчування; банкетне.

Меню з вільним вибором страв складається в загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства (ресторанах, барах, їдальнях, кафе, закусочних). Воно представляє перелік страв, записаних в певному порядку із вказанням виходу страв, гарніру, основного продукту і ціни. Для перших страв в меню, як правило, приводиться ціна порції і напівпорції.

В кафе меню рекомендується починати з гарячих (не менше 10 найменувань) і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів.

В спеціалізованих підприємствах меню слід починати з характерних для них страв: в чайних — з чаю, в чебуреках — з чебуреків, в шашличних — з шашликів; в пельменних — з пельменів.

Меню комплексних обідів (сніданків, вечерь) є набором страв на певну вартість, при поєднанні яких забезпечується комплекс необхідних для організму білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей і вітамінів.

В меню комплексного сніданку, обіду або вечері указується не тільки ціна кожної страви, але і загальна вартість. Цей вид меню застосовується в основному в підприємствах з постійним контингентом, що харчуються в їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах; комплексні обіди можуть застосовуватися і в ресторанах в денний час для швидкості обслуговування.

При організації харчування за абонементами, які продаються на тиждень, декаду, місяць, в меню включають страви, загальна вартість яких відповідає вартості абонемента. При складанні меню комплексних обідів вони повинні бути різноманітними по днях тижня, слід передбачати широкий набір продуктів, використовувати різні прийоми їх теплової обробки. Щоб забезпечити в раціоні потрібні білки, необхідно частіше включати в меню рибні страви, а також страви з сиру і молочних продуктів. Для підвищення вмісту вітаміну С в раціони рекомендується включати салати з сирих овочів і фруктів. Як гарніри можна використовувати овочі тушковані, овочеві рагу, овочеві пюре.

Як правило, в обідньому залі реалізується два варіанти комплексних сніданків, обідів, вечерь, різних по складу, але однакових по вартості.

Меню денного раціону застосовується для харчування туристів в будинках відпочинку, санаторіях, інтернатах, дитячих таборах, військових частинах. Його складають також для учасників з'їздів, конференцій, нарад, які харчуються в ресторанах *2—3* рази на день. Меню денного раціону складається одночасно для сніданку, обіду і вечері, враховуючи фізіологічні потреби людини. Воно може бути з вільним вибором або наперед скомплектованим.

В будинках відпочинку і санаторіях відвідувачі можуть замовити страви наступного дня відповідно до запропонованого меню.

Меню дієтичного харчування складається в дієтичних їдальнях з урахуванням 5 –6 основних дієт (1,2,5,7/10,9). Для кожної дієти складається певний набір страв. В складанні меню бере участь дієтична сестра або лікар – дієтолог. В дієтичних їдальнях або відділеннях при промислових підприємствах, учбових закладах кількість дієт встановлюється залежно від обслуговуваного контингенту. При складанні меню слід керуватися Збірником рецептур «Дієтичне харчування в їдальнях».

Меню дитячого харчування складається на основі фізіологічних норм харчування дітей і підлітків. В меню шкільних їдалень включаються рибні, м'ясні, овочеві, яєчні, сирні і молочні страви, солодкі страви (киселі, компоти і ін.) і напої. В шкільних їдальнях різноманітність страв досягається складанням циклічного меню на два тижні. Меню складається одне для різних вікових груп: 7—10 років; 11—13 років; 14 —17 років з різним виходом порцій.

При складанні меню шкільних їдалень необхідне забезпечення раціональне харчування, що виключає використання кісткових бульйонів, оцту, Перші страви слід готувати вегетаріанськими або з м'ясом, рибою, птицею. Замість оцту можна використовувати лимонну кислоту. Другі м'ясні страви можна включати в меню комплексного обіду з будь-яким гарніром: картоплею відварною, смаженою на рослинній олії, картопляним пюре, капустою тушкованою і ін. До рибних страв рекомендуються гарніри з картоплі. Як додатковий гарнір слід включати огірки, помідори, салат із свіжої капусти.

Бенкетне меню складається з урахуванням характеру банкету. В меню бенкету включають декілька холодних страв і закусок, які можна замовляти з розрахунку 1/2 і 1/3 порції. В меню включають гарячі закуски, другі гарячі страви одного - з риби, м'яса, птиці, десертна страва, гарячі напої (кава, чай), борошняні кондитерські вироби. Для бенкетного меню характерні страви складного приготування, страви спеціального замовлення. Звичайно, слід розробляти бенкетні меню відповідно до виду: фуршет, обід, чай, тощо.

Сьогодні у практиці інформативного забезпечення споживачів набули популярності карти меню.

Види с*пеціальних карт меню:*

- карта фірмових страв;
- карта десертів, сирів, морозива;
- карта бізнес-ланчу;
- карта денного раціону (за фізіологічними нормами);
- дієтичні карти;
- вегетаріанські карти;
- сезонні карти;
- тематичні карти;
- карта дегустаційного меню;
- дитяча карта

У міжнародній практиці використовують наступні типи меню:

- ***a la carte (а ля карт)*** вказує порційні страви з індивідуальною ціною за кожну з них;
- ***table d'hote (табль д'от)*** пропонує вибір одного чи декількох варіантів кожної страви за фіксованою ціною; такий тип найчастіше використовується в готельних ресторанах і його вважають економічним, що й оцінюється як найголовніша перевага.
- ***du jour (дю жур)*** включає чергові денні страви;
- ***tourist menu (туристичне меню)*** складається таким чином, щоб привернути увагу туристів, акцентуючи поживність та дешевизну набору страв — суттєва інформація для туриста;
- ***California menu (каліфорнійське меню)*** отримало свою назву тому, що в деяких каліфорнійських ресторанах можна отримати будь-яку страву в будь-який час доби;

бізнес-ланч *– легкий обід підвищеної категорії цін для бізнесменів;*
дієт-меню *– дієтичні страви;*
гала-меню *– святкові страви, делікатеси;*
дитяче меню *– страви на дитячий смак;*
без калорійне меню *– без калорійна їжа;*
ланч-провізія *- упакована їжа для виїзду;*
квік-ланч *– недорога їжа швидкого приготування;*
*„**Сеньйора-меню**” – легкі страви для людей старшого віку;*
меню-сюрприз *– страви-сюрпризи від шеф-кухаря в межах встановленої ціни;*
вегетаріанське меню *– страви без м'яса;*
повне (класичне) меню *- повноцінне харчування;*

меню для персоналу *– повноцінне, якісне харчування на будь-який смак;*

- ***cycle menu (циклічне меню)*** повторюється через певний період часу. Як правило, меню включає: від 6 до 8 холодних закусок - hors-de'oeuvres або starter; від 2 до 4 типів супу — soup. *Частина ІІ. Сервісне забезпечення тур продукту* - декілька салатів (як закусок так і гарніру до основних страв) — ***alad,*** від 8 до 16 видів гарячих страв — ***entree;*** від 4 до 16 видів десерту — ***desert.***

Лише у випадку, коли управління ресторанним підприємством спирається на професійне та кваліфіковане осмислення концепції закладу, враховує взаємозв'язок з певним ринковим сегментом, зважає на фактори ефективного функціонування та сучасні тенденції попиту, відвідування його залишає приємні враження і формує уподобання попиту щодо ресторанів певного типу і категорії.

Меню сніданків:

Простий сніданок : кава або чай, какао, шоколад; булочка або рогалик, круасан (Франція).

Складний сніданок : кава, чай, какао, шоколад, молоко; вершкове масло, мармелад, мед або джем; печиво або булочка.

Доповнений сніданок : фруктовий або овочевий сік; закуски із м'яса або сир; гаряча страва із яєць; йогурт, вівсяні пластівці, вироби із сиру.

Континентальний сніданок : кава або чай, какао; вершкове масло, мармелад, мед або джем; тости, булочки або рогалики.

Доповнений континентальний сніданок : фруктові або овочеві соки; кукурудзяні, вівсяні або пшеничні пластівці; вівсяна або манна каша; страви із яєць; холодні закуски з риби, м'яса, овочів; гарячі закуски з риби, м'яса, овочів.

Біосніданок (вегетаріанський) : страви та напої натурального походження: свіжі соки із фруктів, овочів; свіжі або сушені фрукти і горіхи; зернові або борошняні вироби: каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний, із насіння льону; молоко і кисломолочні продукти; джем і мед; гарячі напої - чай.

6.Основні функції, правила та принципи розробки і затвердження меню, прейскуранту, карти вин.

До основних функцій меню можна віднести наступні:

Інформаційна – джерело інформації для гостей про страви, що пропонуються для реалізації, про очікувану вартість послуги; засіб спілкування; способи приготування страв, основні інгредієнти страв і напоїв, відомості про вагу порцій; історія ресторану.

Індикаторна – синтезує основну діяльність підприємства за видами послуг, кулінарну майстерність та рівень сервісного обслуговування.

Аналітична – вивчення споживчого попиту, установлення взаємозв'язку між запропонованими послугами і реальними потребами споживача, аналіз продаж.

Стимулююча – формує процес мотивації через потреби гостя, рейтинг страви – оцінка з позиції гостя, співвідношення: ціна – якість.

Маркетингова – засіб поширення популярності підприємства серед потенціальних клієнтів.

Соціально-культурна – технічна естетика папки-меню, спосіб технологічної думки формування ритуалу приготування, сервіровки та вживання їжі.

Меню – універсальний представник іміджу ресторану або ресторанної мережі, є початком будь-якої ресторанної концепції.

Зміст меню і прейскурантів відповідає типу, класу підприємства та виду ресторанних послуг. За термінологічним визначенням зміст меню формується кулінарною продукцією власного виробництва, а прейскурант включає закупні товари.

Всі страви в меню записують в послідовності, що відповідає порядку прийому та подачі їжі. Фірмові страви виділяють в окремий розділ. Структура меню повинна

відповідати асортиментному мінімуму страв – певній кількості страв і напоїв, які щоденно повинні бути в реалізації підприємства в залежності від типу і класу.

Аспекти, що враховуються при складанні меню:

- смаки та побажання споживачів, тобто врахувати попит;
- поживну цінність продуктів відповідно до вікових категорій основного контингенту відвідувачів;
- кваліфікацію кухарів та персоналу з обслуговування;
- наявне обладнання, устаткування та потужності;
- ціни та цінову стратегію (собівартість та прибутковість);
- оптимальні обсяги асортименту різних груп страв та кондитерських виробів;
- вид сировини: рибні страви, м'ясні, овочеві, із яєць, молочних продуктів:
- технологічний режим приготування: припущені, відварені, жарені, тушковані, запечені;
- смакові властивості: менш гострі, більш гострі.
- якісний аналіз меню;
- зовнішнє оформлення меню.

У процесі формування меню є рекомендована ***послідовність запису страв, закусок та напоїв***.

Фірмові закуски, страви, напої*

Холодні страви і закуски:

Ікра зернова, паюсна
Риба малосольна (сьомга, кета, балик)
Риба відварна
Риба заливна
Риба фарширована
Риба під маринадом
Риба під майонезом
Рибна гастрономія (риба холодного та гарячого копчення)
Закусочні рибні консерви
Оселедець натуральний, з гарніром, рублений
Нерибні морепродукти
Салати рибні
М'ясо відварене, заливне
М'ясо фаршироване, шпиговане
М'ясо смажене
М'ясна гастрономія
Домашня птиця і дичина холодні
Свіжі овочі натуральні
Салати і вінегрети
Закуски із овочів і грибів
Кисломолочні продукти

Гарячі закуски:

Рибні та із нерибних продуктів моря
М'ясні
Із субпродуктів
Із домашньої птиці та дичини
Яєчні і мучні

Супи:прозорі, заправ очні, пюреподібні, молочні, холодні, солодкі.

Другі страви:

Риба відварна і припущена
Риба смажена, фарширована
Риба тушкована та запечена

Страви із котлетної маси (з риби)
М’ясо відварене, припущене
М’ясо смажене
М’ясо тушковане і запечене
Страви із рубленого м’яса і котлетної маси
Птиця відварена, припущена
Птиця тушкована
Страви із рубленої птиці
Страви із овочів (відварених, припущених, жарених, тушкованих, запечених)
Страви із круп, бобових, макаронних виробів, мучні
Страви із яєць і сиру
Солодкі страви:
Гарячі (суфле, пудинги тощо)
Холодні (компоти, киселі, желе тощо)
Заморожені (морозиво, сорбет тощо)
Гарячі напої:
Чай
Кава
Какао і шоколад
Холодні напої і соки.
Борошняні кондитерські вироби.

У деяких закладах фірмові закуски, страви та напої з приміткою „фірмовий” розміщують на початку кожної групи страв.

Безалкогольні напої: мінеральні води, лимонади, соки.

Структура прейскуранту:

Міцні алкогольні напої: горілка, гіркі настоянки, настоянки солодкі і наливки.
Вина: міцні, столові білі і червоні, напівсолодкі, десертні, шампанські вина.
Коньяки
Лікери
Пиво
Мінеральні і фруктові води
Соки, фрукти, кондитерські вироби
Тютюнові вироби

Структура карти вин:

Вина: вітчизняні білі, червоні; імпортні білі, червоні; шипучі ігристі.
Аперитиви: білий вермут, червоний вермут, гіркий аперитив, анісовий тощо.
Міцні алкогольні напої і лікери: горілка, віскі, джин, ром, бренді, коньяк.
Пиво: вітчизняне, імпортне.
Змішані напої: коктейлі.

Основні класичні стилі дизайну меню:

Готика і класицизм - два стилі старої Європи, що шліфувалися століттями, ніколи не втратять своєї сили і привабливості. Суть готики - вираження могутності. Основні риси готики: простір, масштабність, складний декор. Стиль є химерним і романтичним. До класицизму властиві велична простота і строгість, симетрія і рівновага частин. Стриманий декор - природна особливість класичного стилю.

Модерн - самий революційний із стилів. Елементом декору в модерне, як і класицизмі, зведений до мінімуму. Колірна гамма - приглушені тони, забарвлення без відтінків. Лінії гнучкі, плавні і текучі. Основні теми - хвилі, підводний світ, квіти, красиві тварини і птиці.

Арт-деко - одна з варіацій модерна. Переважають хвилясті лінії, але вже химернішої форми. Зображення тварин і птиць від екзотичних до фантастичних.

Васнецовський стиль - меню в такому стилі доречні як в корчмах, так і в дорогих ресторанах. Є яскравим прикладом старорусского стилю.

Соцарт - це потужний і химерний сплав декількох суперечливих тенденцій. У нім легко можна розпізнати риси середньовічного мистецтва, бароко, класицизму, романтизму і революційного.

Мінімалізм - створення образу простим набором засобів, які в ідеалі мають бути багатозначними. Мінімалізм називають стилем порожнечі, повітря і світла. Він дозволяє відпочити людині, утомленій від ритму сучасного життя. Відсутність декору є характерною рисою цього стилю.

Хай-тек - це ультра сучасний стиль, підлеглий принципу функціональності. Колірні рішення - металік, срібло, білий, чорний. На відміну від мінімалізму простота хай-тека без загадок, ідеї відкриті і ясно оформлені.

Ампір - завершуючий розвиток класицизму. Стиль перших трьох десятиліть 19 століть, для нього характерна парадна пишність, строгість.

Кантрі - сучасний напрям, що характеризується сільською стилізацією, простотою рішення.

Питання самоконтролю

1.Суть оперативного планування виробництва.
2. Структура товарообігу закладів ресторанного господарства різних типів.
3. Пояснити значення меню і прейскурантів в організації технологічних процесів.
4. Структура та зміст меню і прейскурантів.
5. Визначити види меню сніданків, їх характеристика.
6. Вкажіть основні види технологічної документації.
7. Розкрийте основні вимоги розробки технологічної документації на фірмові страви та вироби.
8. Дати порівняльну характеристику меню різних видів.
9. Пояснити значення термінів: табльдот, а ля карт.
10.Правила користування основними нормативно-технологічними документами – Збірником рецептур страв.

Тема 5-6: Організація виробничої діяльності на підприємствах ресторанного господарства

План

1.Суть основних принципів організації виробництва
2. Виробнича потужність підприємств РГ.
3.Структура виробничих приміщень ПРГ
4. Організація роботи заготівельних цехів.
5.Організація роботи доготівельних та допоміжних цехів.
6.Організація роботи мийної кухонного посуду
7.Організація роздавалень.

1.Суть основних принципів організації виробництва

Основними принципами організації виробництва є: пропорційність, паралельність, потоковість, ритмічність, сумісництво професій.

Пропорційність виробництва полягає в оптимальному співвідношенні виробничих потужностей і площ між окремими цехами, ланками, робочими місцями.

Пропорційність виробництва не допускає перевантаження одних і недовантаження інших структурних підрозділів, забезпечує безперебійну та рівномірну роботу протягом усього виробничого циклу.

Паралельність проявляється в одночасному виконанні складових виробничого процесу, веде до збільшення фронту виконуваної роботи, ущільнення виробничого циклу та підвищення неперервності виробництва.

Потоковість відображає оптимальний шлях проходження виробів на всіх стадіях та операціях виробничого процесу: підготовка сировини, виробництво напівфабрикатів, випуск готової продукції, доставка до місця реалізації. Потоковість характеризується такими ознаками:

- розподіл процесу виробництва на складові операції та закріплення їх за відповідними робочими місцями;
- чітке визначення та розміщення робочих місць за ходом технологічного процесу;
- широке використання механізації та автоматизації процесів виробництва.

Найбільш чітко потоковість проявляється на великих підприємствах.

Ритмічність означає повторення через рівні проміжки часу виробничих процесів, здійснення на кожному робочому місці за рівні проміжки часу однакового обсягу робіт. Організація ритмічної роботи є найбільш передовим та ефективним методом організації рівномірної роботи.

Сумісництво професій забезпечує повне завантаження робітника протягом усього робочого дня й направлене на раціональне використання робочого часу, більш повне й ефективне використання матеріально-технічної бази, підвищення продуктивності праці та збільшення фондовіддачі.

2. Виробнича потужність підприємств РГ

Виробнича потужність підприємства — це максимально можливий випуск продукції необхідної якості в передбаченій номенклатурі, за певний час (зміну, добу, місяць, рік) при повному завантаженні обладнання та виробничих площ у прийнятому режимі роботи з урахуванням застосування передової технології, організації виробництва і праці.

Розрізняють наступні види потужності: перспективну, проектну, ефективну, резервну та поточну (фактично досягнуту, діючу).

Перспективна виробнича потужність відображає очікувані зміни номенклатури продукції, технології й організації виробництва, закладені в плановому періоді (в перспективі).

Проектна виробнича потужність являє собою величину можливого випуску продукції умовної номенклатури за одиницю часу, задану при проектуванні чи реконструкції виробничої одиниці. Вона є фіксованою величиною, тому що розрахована на постійну умовну номенклатуру і постійний режим роботи. За період проектування (1-2 роки), будівництва (2-5 років) і освоєння потужності (1-2 роки) значно змінюється номенклатура продукції, що випускається, а також ряд технологічних характеристик устаткування. Тому в певний час проектна потужність перестає відображати дійсні можливості підприємства. Вона буде оптимальною за умови, що обсяг, склад і структура запроектованої продукції відповідають обсягу, складу та структурі попиту на цю продукцію.

Ефективна виробнича потужність характеризується тим, що в конкурентних реальних умовах може забезпечити отримання максимального прибутку. Вона менша або дорівнює проектній. Наприклад, на підприємстві є технологічна лінія з випуску продукції, яка не користується попитом. В цій ситуації таку технологічну лінію краще не включати в роботу, тоді підприємство отримає певну економію матеріальних, трудових та фінансових ресурсів.

Резервна виробнича потужність створюється у певних галузях національної економіки (газовій, транспортній, харчовій тощо) для виконання цільових завдань в екстремальних ситуаціях для покриття так званих "пікових" та сезонних навантажень.

Поточна (фактично досягнута, діюча) потужність підприємства (цеху, лінії, агрегату) визначається періодично у зв'язку зі зміною умов виробництва (номенклатури і структури трудомісткості продукції) або перевищенням проектних показників.

Отже, вона має динамічний характер і змінюється відповідно до організаційно-технічного розвитку виробництва. Тому її характеризують такі показники.

- потужність на початок розрахункового періоду (вхідна);
- потужність на кінець розрахункового періоду (вихідна);
- середньорічна потужність.

При визначенні вхідної виробничої потужності враховуються:

- проведення заходів щодо ліквідації "вузьких місць" протягом планового року;
- збільшення кількості устаткування чи заміна його на більш продуктивне;
- перерозподіл робіт між окремими групами устаткування та між виробничими підрозділами;
- можливість збільшення змінності роботи устаткування чи ділянок, що лімітують випуск продукції.

Під "вузьким місцем" розуміють невідповідність потужностей окремих цехів, дільниць, груп устаткування потужностям відповідних підрозділів, тобто це підрозділи, чи групи устаткування, пропускна спроможність яких найменша в порівнянні з виробничими можливостями інших ланок технологічного процесу.

Вихідна потужність підприємства визначається з урахуванням:

- намічених при визначенні вхідної потужності заходів щодо ліквідації "вузьких місць";
- введення в дію нових потужностей, у тому числі за рахунок розширення, реконструкції, модернізації, автоматизації, а також за рахунок здійснення заходів щодо підвищення ефективності виробництва.

Вихідна виробнича потужність у вартісному виразі ($Вп_{вих}$), обчислюється за формулою:

$$\mathbf{Вп_{вих} = Вп_{вх} + Вп_{вв} - Вп_{вив},} \qquad (1.)$$

де $Вп_{вх}$ — виробнича потужність на початок періоду, грн;

$Вп_{вв}$ — введена в календарному періоді виробнича потужність, грн;

$Вп_{вив}$ — виведена за календарний період виробнича потужність, грн.

Середньорічна виробнича потужність ($Вп_{сер.р.}$) підприємства (цеху) обчислюється за формулою:

$$\mathbf{Вп_{сер.р.} = Вп_{вх} + Вп_{вв}} \times \frac{к}{12} \mathbf{ - Вп_{вих}} \times \frac{12-к}{12}\mathbf{,} \qquad (2.)$$

де к — кількість місяців експлуатації обладнання з певною потужністю протягом року.

При формуванні виробничої потужності приймаються до уваги наступні чинники:

- номенклатура, асортимент та якість продукції, що виготовляється;
- структура і обсяг основних засобів;
- якісний склад обладнання, рівень фізичного і морального зносу;
- передові технічні нормативи продуктивності обладнання, використання площ, трудомісткість виробів, вихід продукції із сировини;
- прогресивність технологічних процесів;
- режим роботи підприємства;
- ступінь спеціалізації;
- рівень організації виробництва та праці;
- якість сировини і ритмічність поставок;

- фонд робочого часу обладнання.

Виробничі підрозділи, які за виробничою потужністю нижчі від рівня провідних підрозділів, повинні розглядатися як "вузькі місця", за якими необхідно розробити й впровадити технічні й організаційні заходи, які дадуть змогу довести їх пропускну спроможність до рівня провідних підрозділів підприємства. Може бути вжито заходів щодо заміни устаткування, технології, збільшення змінності роботи на окремих дільницях.

До розрахунків виробничої потужності підприємства входять як встановлене, так і невстановлене устаткування, яке є на підприємстві (крім резервного). Крім того, виробнича потужність розраховується виходячи із максимально можливого річного часу роботи устаткування та використання виробничих площ.

Розрізняють календарний, режимний (номінальний) і плановий (ефективний, корисний) фонди часу.

Календарний фонд часу ($Ф_к$) виробничого обладнання є базою для розрахунку інших видів фонду робочого часу і визначається як добуток числа днів у певному календарному періоді ($Д_к$) на число годин роботи на добу (t).

$$Ф_к = Д_к \text{ x} \qquad (3.)$$

Розрізняють проектну і фактичну виробничі потужності підприємства. Перша характеризується кількістю продукції власного виробництва, що закладена в проекті, друга— кількістю продукції, що випускається фактично.

Взаємозв'язок фактичної потужності (Пф) із проектною (П„р) описується такою формулою:

$$П_ф = К \cdot П_{пр}, \qquad (4.)$$

де К — коефіцієнт, що враховує рівень використання проектної потужності підприємства.

Звідси

$$\mathbf{K} = \frac{П_ф}{П_{пр}} \qquad (5.).$$

При значенні коефіцієнта К менше за одиницю проектна потужність підприємства використовується не повністю і є резерви для збільшення випуску продукції, а при значенні коефіцієнта К, яке дорівнює одиниці, підприємство працює ефективно, тобто фактична потужність відповідає проектній.

Розрізняють також вхідну ($П_{вх}$) і вихідну ($П_{вих}$) виробничі потужності. Вхідна потужність — це потужність на початок планового періоду (або до реконструкції), а вихідна — на кінець планового періоду (або після реконструкції).

При визначенні вихідної потужності необхідно враховувати можливе її збільшення за рахунок розширення виробничих площ, модернізації обладнання і технологічних процесів. Вихідна виробнича потужність може бути розрахована за такою формулою:

$$П_{вих} = П_{вх} + (П_р + П_м) – П_{зн}, \qquad (6.)$$

де $П_р$ — зменшення потужності за рахунок розширення виробництва;

$П_м$ — збільшення потужності за рахунок модернізації обладнання, покращання технології та інших чинників;

$П_{зн}$ — можливе зниження потужності.

Як видно з наведеної формули, виробнича потужність — це динамічний показник, що змінюється в міру розширення і покращання організації виробництва, запровадження нової техніки і технології, прогресивних методів обслуговування тощо.

Потужність кухні з випуску перших страв може бути визначена за такою формулою:

$$П = \frac{(Ч - В_п) \cdot V_{заг} \cdot K}{Ц \cdot V_{стр}}, \qquad (7.)$$

де П — потужність кухні (кількість перших страв);
Ч — тривалість роботи кухні, хв;
В,, — організаційно-технологічні простої за зміну, хв;
Ц — тривалість циклу (однієї варки), хв;
$V_{заг}$ *— загальна місткість котлів та іншого посуду, л;*
К — коефіцієнт заповнення котлів та іншого посуду;
$V_{стр}$ *— місткість однієї першої страви.*

Підвищення коефіцієнта використання потужності кухні має важливе значення для збільшення випуску і реалізації продукції, покращання всіх економічних показників підприємства.

3.Структура виробничих приміщень ПРГ

В закладах РГ технологічний процес виробництва кулінарної продукції можна поділити на дві стадії: *механічна обробка продуктів*, яке включає операції з приготування напівфабрикатів, і теплова обробка, при якій напівфабрикати доводяться до готовності.

Для приготування кулінарної продукції в закладах РГ виділяються спеціальні виробничі приміщення - заготівельні, доготівельні та допоміжні.

Основною ланкою підприємства є ***цех*** - відокремлена складова частина, де здійснюється випуск продукції відповідно до виробничої програми. Залежно від потужності цеху в ньому можуть бути виробничі відділення, технологічні та потокові лінії, які включають спеціалізовані та універсальні робочі місця.

Виробнича ланка - це частина підприємства чи цеху, визначена відповідно до вимог технологічного проектування та наукової організації праці і характеризується закінченим виробничим циклом.

Потокова лінія - система робочих місць, які розташовані відповідно до ходу технологічного процесу з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

Робоче місце - відведена площа приміщення, що укомплектована засобами та предметами праці для виконання відповідних операцій, окремих стадій виробничого процесу.

Виробнича структура підприємства розглядається як комплекс цехів і приміщень, що знаходяться в технологічному взаємозв'язку, характеризуються відповідними співвідношеннями та розміщенням. На рис. 3.1., 3.2., 3.3. наведено схеми виробничої структури підприємств ресторанного господарства.

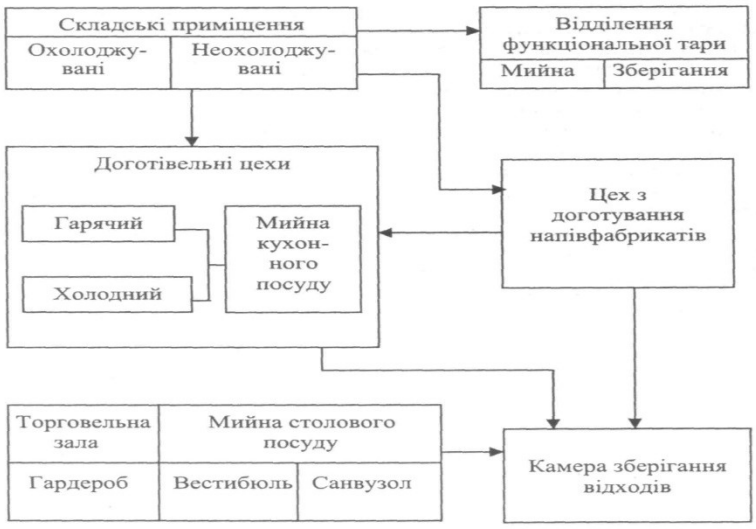


Рис.3.1. Виробнича структура доготівельного ПРГ

Рис.3.2. Виробнича структура заготівельного ПРГ

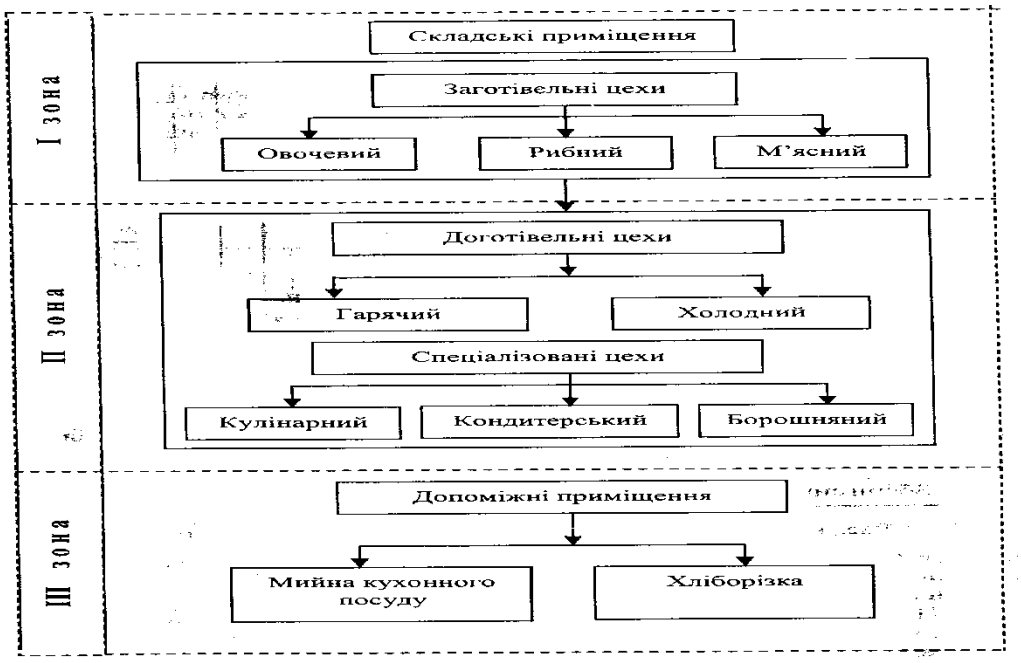


Рис.3.3. Виробнича структура універсального ПРГ

Цехову структуру доречно застосовувати на великих підприємствах ресторанного господарства. Вона дозволяє впроваджувати спеціалізацію не тільки окремих дільниць виробництва, а й робітників, які виконують відповідні операції з випуску кулінарної продукції. При цьому можливе більш раціональне використання

праці кваліфікованих працівників, створюються передумови для впровадження досягнень науково-технічного прогресу. У нових умовах господарювання такі цехи можуть працювати на госпрозрахунку, застосовувати науково обґрунтовані норми виробітку, прогресивні форми організації та оплати праці.

Безцехова структура виробництва застосовується на тих підприємствах, де немає можливості для створення окремих цехів. Характерним для цих підприємств є повний виробничий цикл випуску продукції. На них не передбачаються окремі лінії обробляння сировини та приготування напівфабрикатів, а створюються універсальні робочі місця. При безцеховій структурі виробництва відсутня чітка диференціація

У зв'язку з наявністю безлічі функцій, пов'язаних із процесом готування страв, їхньою реалізацією й організацією споживання, підприємства ресторанного господарства мають функціональне зонування приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень і їхній взаємозв'язок, що повинна забезпечити:

· потоковість технологічного процесу - від надходження продуктів до готування і відпустку кулінарної продукції;

· мінімальну довжину технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працюючих;

· дотримання правил охорони праці і санітарно-гігієнічних норм і правил.

Організація праці на виробництві має будуватися на дотриманні внутрішнього розпорядку, трудової та технологічної дисципліни. Підбір кваліфікованого складу бригад і розташування робітників необхідно здійснювати з урахуванням асортименту продукції, складності й трудомісткості виробничого процесу.

Змістовність праці та психофізичні вимоги до її умов у цехах повинні бути враховані на стадії технологічного проектування на основі наукової організації праці та формування трудових процесів за рахунок сумісництва професій, раціональної організації робочих місць, застосування передових прийомів і методів праці, дотримання режимів праці та
відпочинку.

Згідно з будівельними нормами, виробничі приміщення на підприємствах ресторанного господарства необхідно розташовувати в наземних поверхах будівлі. Висота приміщень повинна бути не менше 3,3 м. Кольорове оздоблення поверхні стін виробничих приміщень і технологічного обладнання має відповідати санітарним нормам.

Інтер'єр повинен враховувати вимоги безпеки праці, проти пожежної безпеки. Підлога має бути вологонепроникною, з нахилом до трапу не менше 0,015 м. її викладають кахлем або роблять мозаїчну стяжку. Двері виробничих приміщень повинні бути двостулковими з шириною не менше 1,4 м і висотою 2,3 м.

Розташування технологічного обладнання має відповідати ходу технологічного процесу й забезпечувати раціональний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції. При плануванні робочого місця необхідно чітко дотримуватися санітарно-технічних норм і правил, вимог безпеки праці тощо.

Санітарно-гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість руху повітря у робочій зоні встановлюються відповідно до санітарних норм проектування підприємств "Штучне освітлення. Норми проектування", а також "Опалення, вентиляція і кондиціювання повітря".

Умови комфорту у приміщеннях створюються за рахунок оснащення припливно-витяжною вентиляцією. З метою підтримання в цехах оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні установки для кондиціювання повітря.

Площа виробничих приміщень ***повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.*** Площа складається *з корисної,* зайнятої під різне технологічне устаткування, а також *площі проходів.*

Площа виробничих приміщень розраховується по формулі:

$$Sзпц \equiv \frac{Sпу}{Кквп} \quad (1.)$$

де $Sзпц$ *- загальна площа цеху, м²;*

$Sпу$ *- корисна площа цеху, зайнята під обладнання та устаткування,м2;*

$Кквп$ *- коефіцієнт використання площі, враховуючи проходи між обладнанням.*

Для орієнтовного розрахунку використовують наступні коефіцієнти використання площі: для горячого цеху – 0,25-0,3; для холодного – 0,35-0,4; для заготівельних цехів – 0,35.

Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працівника розраховують за формулою

$$Sзпц = N \cdot n \quad (2.)$$

де, $Sзпц$ *- загальна площа цеху, м²;*

N- кількість працівників в цеху

n- норма площі на одного працівника, м2

Норма площі підприємств, м2: для гарячого цеху – 7-10; для холодного – 6-8; для заготівельних цехів – 4-6.

Висота виробничих приміщень має бути не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовували керамічною плиткою, остання частина покривається світлою клейовою фарбою.

У сучасних приміщеннях стіни облицьовувалися світлою керамічною плиткою на всю висоту, що покращує умови санітарної обробки.

Підлоги мають бути водонепроникними, мати невеликий ухил до трапа. Вони покриваються плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях має бути створений ***оптимальний мікроклімат.*** До чинників мікроклімату відносяться температура, вологість і швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь устаткування. Відкрита поверхня розжареної плити виділяє промені, які можуть викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівках і холодному цехах має бути в межах 16-18°С, в гарячому і кондитерському цехах - 23-25°С. Відносна вологість повітря в цехах - 60-70 %.

4.Організація роботи заготівельних цехів

В овочевому цеху проводиться механічне обробляння коренеплодів, зелені, грибів, квашеної капусти тощо. Виробництво овочевих напівфабрикатів здійснюється централізовано на заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах при овочевих базах заготконтор, а також у цехах підприємств ресторанного господарства, які мають повний виробничий цикл.

Овочевий цех розміщується, як правило, поряд з коморою овочів. Подавання сировини в цех повинне бути максимально механізованим. При цьому використовуються підйомники, ліфти, вантажні візки. Калібрування, сортування та зважування сировини здійснюється на завантажувальних майданчиках складської групи приміщень.

Асортимент напівфабрикатів овочевого цеху включає: картоплю сиру очищену; буряк, моркву, цибулю ріпчасту очищену; капусту свіжу білокачанну зачищену; цибулю зелену, салат зелений, пастернак, петрушку оброблені. Обсяг виробництва продукції

визначається на основі замовлень, що надходять від доготівельних підприємств або цехів.

Сировина для приготування напівфабрикатів одержується завідувачем виробництва чи начальником цеху. Вони відповідають за своєчасне та якісне виконання замовлень, складає звіт про рух сировини й напівфабрикатів, розміри незавершеного виробництва, витрати сировини.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху складається із сортування продуктів за якістю й розмірами, з миття, очищення, дочищання, сульфітації (картоплі), нарізання (коренеплодів, капусти), розфасування, пакування, маркування, транспортування в експедицію.

В овочевому цеху невеликої та середньої потужності виділяються, як правило, ***дві технологічні лінії***- обробляння картоплі та коренеплодів і обробляння капусти, цибулі, зелені, фруктів, квашених овочів. Планування робочого місця з приготування овочевих н/ф здійснюється у відповідності до технологічних схем їх виготовлення (додаток Є)

На лінії обробляння картоплі та коренеплодів здійснюються сортування, миття, чищення, дочищання, нарізання коренеплодів, розфасування.

Організація роботи м'ясного цеху .У цехах великої потужності розморожування м'ясопродуктів, які надійшли у замороженому стані, проводиться протягом трьох днів у спеціальних камерах - дефростерах з температурою 4 - 6 °С і відносною вологістю 85%. Місткість дефростерів повинна бути розрахована на триденну кількість сировини.

Після дефростації м'ясо по колії надходить у відділення обмивання. Перед цим із туш зрізуються тавро, забруднені місця, згустки крові. Обмите м'ясо обсушується.Обвалювання, зачищення та жилкування м'яса, виділення велико-шматкових напівфабрикатів проводиться вручну спеціальним ножем для обвалювання на виробничому столі шириною не менше 1 м.

Відповідно до правил безпеки праці обвалювальники та жилкувальники працюють у кольчужних рукавицях. Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку. Обвалювання здійснюється на обробних дошках, маркованих буквами "МС", які фіксують на кришці столу. В шухлядах столів зберігаються ножі, мусати для їх правки. У великих цехах робітники можуть спеціалізуватися на обвалюванні окремих частин туш. Після цього частини туш надходять на робочі місця жилкувальників, де зачищається м'ясо від плівок і відділяються сухожилля. З допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати направляються до місця нарізання та фасування.

Кістки зачищаються спеціальним ножем і направляються на розпил у суміжне із м'ясним цехом відділення. Робоче місце розпилювальника кісток повинно бути обладнане дисковою електропилкою, контейнерами для кісток, товарними вагами та стелажами.

Для виробництва м'ясних порційних і дрібношматкових напівфабрикатів створюються окремі робочі місця, які оснащуються виробничими столами зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, циферблатними вагами, розпушувачем м'яса, технологічними картками та іншою нормативно-технічною документацією. Поряд з робочим місцем установлюється пересувний стелаж із функціональними ємностями.

Виробництво січених напівфабрикатів організовується відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачаються два робочих місця - для приготування фаршу та дозування й формування напівфабрикатів. Робоче місце для приготування котлетної маси повинно бути оснащене м'ясорубкою, фаршемішалкою, ємностями для замочування хліба, навісними шухлядами для зберігання спецій і солі. Подрібнене м'ясо та наповнювачі для приготування котлетної маси перемішуються з допомогою фаршемішалки. Формування виробів проводиться на котлетоформувальній машині чи вручну.

Готові вироби поміщаються у функціональні ємності і транспортуються в експедицію. М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджуваних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Залежно від потужності робота м'ясного цеху організовується в одну чи дві зміни. Загальна організація роботи покладається на начальника чи бригадира цеху, який відповідає за виконання виробничої програми. У цеху можуть бути створені бригади чи ланки обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів.

Птахоголинний цех. У цьому цеху переробляються кури, курчата, качки, гуси, індики, субпродукти. Птиця надходить у свіжому та замороженому вигляді (потрошена чи напівпотрошена). Технологічна схема обробляння птиці включає її розморожування, обсмалювання, потрошіння, розробляння тушок і приготування напівфабрикатів, обробляння потрухів.

Розморожується птиця в дефростерах при температурі 4 - 6 °С і відносній вологості 85% протягом 10 - 12 год. Для обсмалювання тушки натираються борошном крупного помелу (висівками) і підвішуються на вішала конвеєру, який проходить через обсмалювальний горн. Обсмалювання проводиться не більше 30 с. Пеньки, які залишилися, видаляються вручну. Далі тушки по конвеєру надходять до дискових пилок, де видаляються голови, шиї, ноги.

Для потрошіння й обробляння тушки надходять на виробничі столи з ваннами, оснащені обробними дошками, ножами.

Асортимент напівфабрикатів із птиці включає: тушки курячі (качок), підготовлені до кулінарного обробляння (заправлені в "кишеню"); філе куряче з кісточкою; стегенце куряче (качаче); набір для бульйону курячий (качачий); набір для супу курячий (качачий); січені напівфабрикати.

На великих підприємствах для обробляння субпродуктів створюється спеціальна лінія, на якій відводяться робочі місця з обробляння голів і ніг, печінки, нирок, язиків, мозку тощо. Субпродукти розморожують у дефростерах. Для обсмалювання голів і ніг використовується обсмалювальний горн. Після обсмалювання вони промиваються у мийних ваннах. Подальше обробляння субпродуктів проводиться на виробничому столі. Печінка, язики, нирки надходять на робоче місце в металевих контейнерах. Вони миються у ваннах і відправляються для подальшого обробляння, після чого фасуються у функціональні ємності і направляються в експедицію.

Рибний цех. У рибний цех надходять: риба жива, охолоджена, морожена, солена та нерибні продукти моря.

Обробляння риби з кістковим скелетом і приготування з неї напівфабрикатів здійснюється за схемою, яка включає такі операції: розморожування, вимочування, чищення; потрошіння, відрізання голів, плавців, хвостів; промивання; приготування напівфабрикатів.

У рибних цехах великої потужності створюється дві технологічні лінії-обробляння риби з кістковим скелетом (луската і безлуска) і обробляння риби з хрящовим скелетом (осетрова риба).

Для розморожування риби (брикети) поміщається в сітчасті контейнери і занурюється на 2 - 3 год у ванни з розчином повареної солі (7 - 10 г солі на 1 л води) при температурі 18 °С.

Солона риба вимочується у холодній воді протягом 4-6 год у ваннах або інших ємностях, в яких періодично замінюється вода (через 1-2 год), або в проточній воді. Чищення риби здійснюється ручним (ножами, тертушками, скребками) або механічним способом із застосуванням механізму чи машини для очищення риби на спеціальних виробничих столах із бортиками.

Потрошіння риби проводиться на спеціальних столах із нахилом поверхні до центру, де зроблено отвір для збирання відходів. Це виключає забруднення тушок технічними відходами. Відходи сортуються на харчові й технічні. Плавці відрізаються з

допомогою плавцерізки чи ножем. У великих цехах процес відрізання голів і хвостів механізовано.

Тушки риби та харчові залишки інтенсивно промиваються у ваннах з двома відділами з допомогою щіток. Для зниження втрат соку і зменшення мікрофлори розроблена риба "фіксується" зануренням на 4 - 5 хв у 15%-ний розчин солі при температурі 4 - 6 °С.

Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів повинно бути укомплектоване виробничими столами, обробними дошками, ножами, вагами, спеціями, сіллю.

Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів із січеної маси організовується аналогічно м'ясному цеху.

Дефростація риб осетрових порід (нерибних продуктів моря) проводиться на стелажах при кімнатній температурі. Робоче місце при цьому обладнується виробничими столами, ванною, кип'ятильником, інструментами та інвентарем.

По закінченні дефростації у риби відтинається ножем рубаком голова, зрізаються жучки, видаляється визига. Після цього вона пластується на ланки. Ланки ошпарюються в ємностях з водою температурою 85 - 90 °С. Потім вони зачищаються, промиваються й обсушуються.

Готові напівфабрикати охолоджуються у холодильних камерах при температурі 1 - З °С протягом 2-4 год. Товщина шару напівфабрикатів повинна бути не більше 15 см. Після цього рибні напівфабрикати викладаються у функціональні ємності й відправляються в експедицію.

Зберігаються рибні напівфабрикати при температурі не вище 5 °С протягом 24 год, січені - 6 год. Рибні харчові відходи (голови, кістки, визига, плавці) використовують для приготування бульйонів, маринадів; ікру та молоки - для приготування запіканки.

М'ясо-рибний цех. На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на сировині, можуть бути створені м'ясо-рибні цехи. У таких цехах організовуються спеціальні робочі місця (дільниці) з обробляння та виготовлення напівфабрикатів із м'ясопродуктів, риби, птиці та субпродуктів. При цьому необхідно забезпечити роздільне обробляння й зберігання напівфабрикатів із м'яса та риби.

Обов'язковими умовами організації роботи м'ясо-рибного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів сировини.

На лінії обробляння м'ясопродуктів у певній послідовності виконуються наступні операції: розмороження, обмивання, розруб туш, обвалювання, зачищання м'яса та виділення великошматкових напівфабрикатів, приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів, виготовлення напівфабрикатів із січеної маси. Відповідно до цього на лінії обробляння м'яса встановлюються столи, м'ясорубка, формувальна машина і т. ін. Робочі місця оснащуються необхідним інвентарем та інструментом. Для короткочасного зберігання напівфабрикатів установлюється холодильна шафа чи виробничий стіл з охолодженням.

Планування робочих місць з виробництва м'ясних напівфабрикатів аналогічне організації робочих місць у м'ясному цеху . У цехах малої потужності допускається виконання всіх операцій з виробництва м'ясних напівфабрикатів на одному робочому місці.

Робоче місце для обробляння птиці обладнується пересувними стелажем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обсмалювання. Планування робочого місця наведено на рис. 8. На цьому самому робочому місці після його відповідної санітарної обробки можна обробляти субпродукти.

На лінії обробляння риби встановлюються ванни для дефростації та вимочування солоної риби, виробничі столи із вмурованими ваннами, пристрої для механічного

обробляння риби, холодильна шафа, інструменти, інвентар. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащується виробничим столом з полицями для спецій, солі, сухарів, вагами. Планування робочого місця наведено на рис. 9.

Готові напівфабрикати укладаються у функціональні ємності й доставляються у доготівельні цехи чи експедицію.

М'ясо-рибний цех повинен бути зручно розміщений по відношенню до охолоджуваного блоку складської групи приміщень і гарячого цеху. На рис. 10 зображено ізотермічний вид м'ясо-рибного цеху

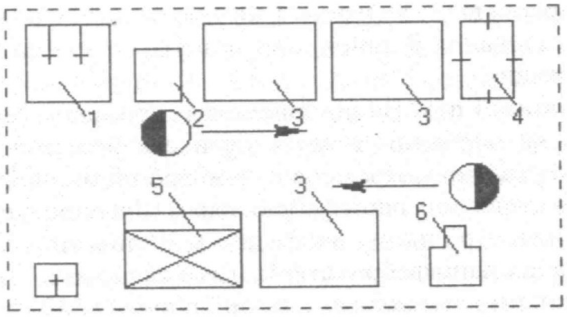


Рис. 7. Приклад організації робочих місць у м'ясному цеху:
1 – ванна мийна; *2* – розрубний стілець; *3* – стіл виробничий;
4 – стелаж виробничий пересувний; *5* – шафа холодильна;
6 – привід універсальний

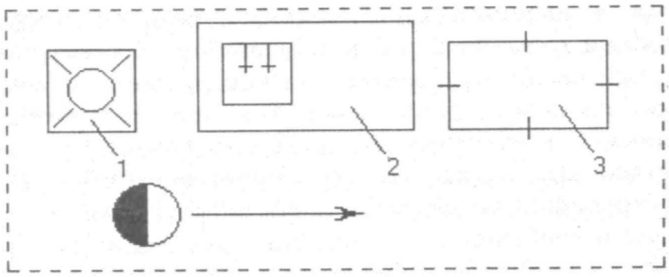


Рис. 8. Приклад організації робочого місця для обробляння птиці:
1 – пристрій для обсмалювання; *2* – стіл з мийною ванною;
3 – стелаж виробничий пересувний

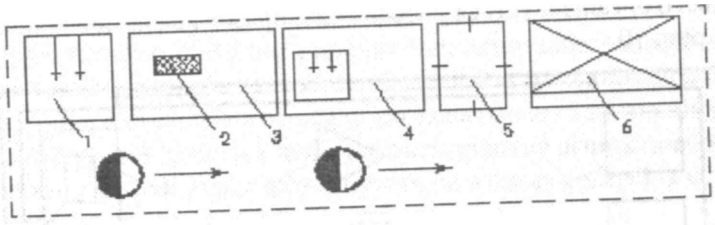


Рис. 9. Приклад організації робочих місць для обробляння риби:
1 – ванна мийна; *2* – пристрій для обробляння риби; *3* – стіл виробничий;
4 – стіл з ванною; *5* – стелаж виробничий пересувний;
6 – шафа холодильна

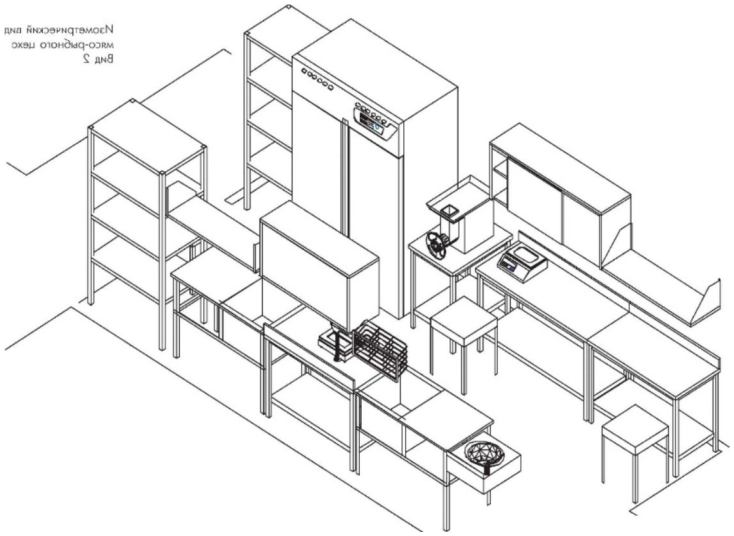


Рис. 10. Ізотермічний вид м'ясо-рибного цеху

Таблиця 4.1

Характеристика обладнання м'ясо-рибного цеху

№ п/п	Назва	Модель	Кіль-ть
1	Ванна мойка з столом	ВМС-1260/630Н КАРА (Россия)	1
2	Холодильна шафа	СМВ14 ОЕЗМОМ (Италия	1
3	Стіл виробничий з полкою і бортом	СОП-15/6БН КАРА (Россия)	3
4	Ваги електронні	АО-5 САЗ(Корея)	1
5	Полка-купе закрита	ПК-12/4Н РАОА (Россия)	1
6	Полка настінна	ПС-12/4Н КАРА (Россия)	2
7	Полка для дошок	ПД-6/2Н КАРА (Россия)	1
8	Полка-купе закрита	ПК-15/4Н РАОА (Россия	1
9	Стелаж кухонний	СК-10/6Н	1
10	Підставка універсальна	РАОА (Россия ППК45/45/50Н	3
11	Стіл виробничий з полкою	РАОА (Россия СОП-8/6Н	1
12	Настільні ваги	1.Р-15Р САЗ(Корея)	1
13	Стелаж кухонний	РАОА (Россия СК-8/6Н	1
14	Раковина для митя рук	РАОА (Россия Рукомойник02	1

5.Організація роботи доготівельних та допоміжних цехів.

В групу доготівельних цехів входять: ***гарячий і холодний***, та спеціалізовані – ***кулінарний, кондитерський, борошняний.***

Цехи доготування напівфабрикатів і обробляння зелені створюють на доготівельних підприємствах, які отримують напівфабрикати низького ступеня приготування, а також ранні овочі й зелень. У зв'язку з невеликим обсягом виробництва в цеху передбачають дві або три лінії: для обробляння напівфабрикатів із м'яса птиці, субпродуктів та риби; для підготування овочевих напівфабрикатів, зелені, квашених овочів. На кожній лінії створюють спеціалізовані чи універсальні робочі місця.

На першій лінії відводять робочі місця з приготування м'ясних порційних, січених напівфабрикатів і птиці. Тут обробляють також субпродукти, напівфабрикати з риби. На цій лінії встановлюють холодильну шафу, пересувні ванни, виробничі столи, ваги, універсальний привід.

На другій лінії відводять робочі місця для підготування овочевих напівфабрикатів і зелені.

Для овочевих напівфабрикатів використовують ванну для промивання сульфітованої картоплі, виробничий стіл, овочерізку і т. ін.

Робоче місце для обробляння зелені повинно бути оснащене ванною, виробничим столом з охолоджувальною шафою, овочерізкою і т. ін.

На дільниці обробляння риби не допускається приготування напівфабрикатів з інших видів сировини.

Незначні завантаженість і тривалість виробничого процесу в цеху зумовлюються найбільш доцільним застосуванням роботи кухарів за сумісництвом професій.

Гарячий цех є основним цехом підприємства ресторанного господарства, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, вариво бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виробляється теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. *Крім того, в цеху готуються* гарячі напої і випікаються борошняні вироби (пиріжки, розтягаї, кулеб'яки і ін.) для прозорих бульйонів. *З гарячого цеху готові страва поступають безпосередньо в роздавальних для реалізації споживачеві.*

Гарячий цех займає на підприємстві ресторанного господарства центральне місце. У тому випадку, коли гарячий цех обслуговує декілька торгівельних залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розташувати на одному поверсі з торгівельним залом, що має найбільше число посадочних місць. На всіх інших поверхах мають бути роздавальні з плитою для смаження порційних страв і мармітом. Постачання цих роздавальних готовою продукцією забезпечується за допомогою підйомників.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок з цехами заготівок, із складськими приміщеннями і зручний взаємозв'язок з холодним цехом, роздавальною і торгівельним залом, мийного кухонного посуду.

Страви гарячого цеху повинні відповідати вимогам технологічної документації, стандартів галузі і підприємств, збірників рецептур страв і кулінарних виробів, технічних умов і вироблятися по технологічних інструкціях і картах, техніко-технологічним картам при дотриманні санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізовуються через торгівельний зал, асортименту кулінарної продукції, що реалізовується через буфети і підприємства роздрібної мережі (магазини кулінарії, лотки).

Мікроклімат гарячого цеху. Температура по вимогах організації праці не повинна перевищувати 23°С, тому потужнішою має бути припливно-витяжна вентиляція (швидкість руху повітря - 1-2 м/с); відносна вологість - 60-70 %. Аби зменшити дію інфрачервоних променів, що виділяються нагрітими жарильними поверхнями, площа плити має бути менше в 45-50 разів площі підлоги.

Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи підприємства (торгівельного залу) і форм відпуску готової продукції. Працівники гарячого цеху, аби успішно впоратися з виробничою програмою, повинні починати роботу не пізніше чим за 2 ч до відкриття торгівельного залу.

Устаткування для гарячого цеху підбирають по нормах оснащення торгово-технологічним і холодильним устаткуванням відповідно до типа і кількості посадочних місць на підприємстві, режимом його роботи, максимальним завантаженням торгівельного залу в години списів, а також формам обслуговування. Так, наприклад, в ресторанах, де перші страва готують невеликими партіями, менше потрібний

стаціонарних харчоварильних казанів, чим в їдальнях, що мають стільки ж посадочних місць.

Гарячий цех має бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним і немеханічним: плитами, жарильними шафами, пищеварочными казанами, пароконвектоматами, електросковородами, електрофритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами і стелажами.

Залежно від типа і потужності передбачається вживання в гарячому цеху механічного устаткування (універсальний привід П-Н, машина для приготування картопляного пюре).

У гарячому цеху для зручності організації процесів приготування гарячих страв доцільно використовувати секційне модульоване устаткування, яке можна встановлювати острівним способом, або організовувати декілька технологічних ліній - для приготування бульйонів і перших, других страв, гарнірів і соусів.

Секційне модульоване устаткування економить виробничу площу на 5-7 %, підвищує ефективність використання устаткування, знижує стомлюваність працівників, підвищує їх працездатність. Воно забезпечене індивідуальним витяжним пристроєм, що видаляє з цеху шкідливі гази, що утворюються при жарінні продуктів, що сприяє створенню сприятливого мікроклімату в цеху і поліпшенню умов праці.

Для раціональної організації робочого місця кухаря слід застосовувати також секційні модульовані виробничі столи і інше немеханічне устаткування. Це устаткування може застосовуватися у всіх доготівельних цехах.

Секція-стіл з охолоджуваною шафою і горою СОЕСМ-3 застосовується для приготування порційних перших страв (у ємкостях гори набір підготовлених необхідних продуктів); цей стіл призначений також для холодних цехів.

Секція-стіл з охолоджуваною шафою СОЕСМ-2 служить для оформлення страв, зберігання напівфабрикатів, зелені в охолоджуваній шафі ємкістю 0,28 м3.

Секція-стіл зі вбудованою мийною ванною СМВСМ призначений для доопрацювання напівфабрикатів і зелені.

Секція-стіл для установки засобів малою механізація СММСМ *має розетки підключеної електроенергії.*

Секції-вставки до теплового устаткування ВСМ-210 є підсобними елементами в технологічних лініях секційного модульованого устаткування. Довжина секції - 210 і 420 мм.

Секції-вставки до теплового устаткування з краном-змішувачем ВКСМ встановлюються в технологічних лініях для заповнення водою харчових наплитних казанів.

Гарячий цех ділять на два спеціалізовані відділення - *супове і соусне.* У суповому готують бульйони і перші страва, в соусному - другі страва, гарніри, соуси, гарячі напої.

Кількість кухарів в кожному відділенні визначається співвідношенням 1:2, тобто в суповому відділенні кухарів удвічі менше. У гарячих цехах малої потужності такого ділення, як правило, немає

Організація роботи супового відділення гарячого цеху

Технологічний процес приготування перших страв складається з двох стадій: *приготування бульйону і приготування супів.* У їдальнях великої потужності, де асортимент перших страв невеликий (2-3 найменування), супи готують великими партіями, тому потрібно багато бульйону. На робочому місці кухаря, що готує бульйони, встановлюють в лінію стаціонарні казани - електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні казани КПЗ-100, КПЗ-160, КПЕ-250 місткістю 100, 160, 250 л або КЕ-100, КЕ-160 з функціональними ємкостями. Над стаціонарними казанами доцільно встановлювати місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасольок, приєднану

до загальної системи витяжної вентиляції гарячого цеху для створення нормального мікроклімату.

У ресторані готують бульйони в невеликій кількості і тому для варива бульйону встановлюють казани КЕ-100 або секційний модульований казан КПЕСМ-60 що перевертається місткістю 100 і 60 л. До харчоварильних казанів підводиться холодна і гаряча вода. Кількість казанів і їх місткість залежать від потужності підприємства. Поблизу казанів для зручності роботи встановлюють в лінію виробничі столи, призначені для виконання допоміжних операцій.

У гарячому цеху готують кістковий, м'ясо-кістковий, курячий, рибний і грибний бульйони. Найбільша тривалість варива - кісткового і м'ясо-кісткового бульйонів (4-6 год). Їх готують заздалегідь, зазвичай напередодні поточного дня.

У ресторані, де бульйони готують в невеликих кількостях, для їх варива використовують наплитні казани 50 і 40 л.

Окрім стаціонарних харчоварильних казанів, робоче місце для приготування супів включає лінію теплового устаткування і лінію немеханічного устаткування. Відстань між лініями - 1,5 м.

Лінія теплового устаткування складається з електричних (газових) плит, електросковороди. Плита використовується для приготування в казанах перших страв невеликими партіями, гасіння, пасерування овочів і так далі Електросковороду використовують для пасерування овочів. Секції-вставки до теплового устаткування застосовують як додаткові елементи в лініях секційного модульованого устаткування, створюють додаткові зручності для роботи кухаря.

Лінії немеханічного устаткування включають секційні модульовані столи і пересувну ванну для промивання гарнірів до прозорих бульйонів. На робочому місці кухаря, що готує перші страва, використовуються: стіл з вмонтованою ванною, стіл для малої механізації, стіл з охолоджуваною горою і шафою для зберігання запасу продуктів.

Технологічний процес приготування супів організовується таким чином. Напередодні кухаря знайомляться з планом-меню, де вказані кількість і асортимент перших страв наступного дня. Бульйони кістковий і м'ясо-кістковий варить концентровані або нормальній концентрації також напередодні.

На початку робочого дня кухаря відповідно до завдання і технологічних карт отримують необхідну кількість продуктів масою нетто, готують робоче місце - підбирають посуд, інвентар, інструменти. При чіткій організації виробництва на підготовку робочого місця і здобуття продуктів повинно витрачатися не більше 15 хв. робочого часу кухаря. Останні операції, які виконують кухаря, залежать від асортименту перших страв. Спочатку кухарі проціджують (для чого використовують сито, марлю) бульйон, ставлять варити м'ясо, птицю, шинкують овочі, гасять буряк для борщу, пасерують овочі і томат-пюре, перебирають крупи і ін.

Для варива супів використовують наплитні казани 50, 40, 30 і 20 л і стаціонарні казани. Послідовність варива супів визначається з врахуванням трудомісткості страв, що готуються, і тривалості теплової обробки продуктів.

У ресторанах, де перші страва готують невеликими партіями, *в гарячому цеху встановлюють марміт,* що забезпечує збереження температури і смакових якостей супів. Перші страва повинні відпускатися з температурою не нижче 75 °С, тривалість реалізації перших страв при масовому приготуванні - не більше 2-3 год.

Для приготування супів-пюре продукти протирають і подрібнюють, використовуючи універсальний привід П-П із змінними механізмами, кухонну універсальну машину УКМ із змінними механізмами.

До прозорих бульйонів готуються борошняні кулінарні вироби (пиріжки, ватрушки, розтягаї). Для їх виготовлення організовують додаткові робочі місця. Замішують тісто в наплитних казанах, обробляють на виробничому столі з дерев'яним покриттям, використовуючи качалки, ручні тістоміси, різці.

Організація роботи соусного відділення гарячого цеху

Соусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів і соусів. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і всіляким посудом, інструментом, інвентарем.

Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні плити, пароконвектомати, жарильні шафи, електросковороди, фритюрниці, а також харчоварильні казани, універсальний привід. Стаціонарні харчоварильні казани застосовуються в соусному відділенні в крупних цехах для варива овочевих і круп'яних гарнірів.

У гарячих цехах спеціалізованих підприємств і в ресторанах встановлюються шашликові печі. На підприємствах застосовують сосиско варки, яйцеварки, кавоварки і ін.

Прискорення теплової обробки їжі може бути досягнуте вживанням надвисокочастотних апаратів. У СВЧ-аппаратах прогрівання напівфабрикатів здійснюється за всім обсягом продукту завдяки властивостям електромагнітних хвиль проникати всередину виробу на значну глибину.

Для приготування дієтичних страв в соусному відділенні встановлюється парова шафа.

Устаткування соусного відділення можна згрупувати в 2-3 технологічних лінії.

Перша лінія призначена для теплової обробки і приготування страв з м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів, а також для приготування гарнірів і соусів в наплитной посуді. Лінія складається з секційного модульованого устаткування і включає жарильну шафу, плити, пароконвектомат, електросковороди, фритюрниці. У ресторанах в цю лінію встановлюють також марміт, призначений для короткочасного зберігання других страв в гарячому стані.

Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і включає секційні модульовані столи: стіл зі вбудованою мийною ванною, стіл для установки засобів малої механізації, стіл з охолоджуваною горою і шафою (у ресторанах).

На виробничих столах готують до теплової обробки м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати. Виробничий стіл з охолоджуваною горою і шафою використовується в ресторанах для порціонирования і оформлень страв.

Третя лінія організовується в крупних гарячих цехах, де для варива гарнірів використовують стаціонарні харчоварильні казани. Ця лінія включає секційні модульовані казани з функціональними ємкостями, робочі столи для підготовки продуктів для варива (перегородка крупи, макаронних виробів і ін.), ванну для промивання гарнірів. У ресторанах, де в основному готують складні гарніри в невеликих кількостях, *замість стаціонарних харчоварильних казанів використовують наплитную посуд.* Для смаження картоплі (фри, пай і ін.) використовують фритюрниці типа ФЕСМ-20, ФЕ-20.

Робота кухарів соусного відділення починається з ознайомлення з виробничою програмою (планом-меню), підбіркою технологічних карт, уточнення кількості продуктів, необхідних для приготування страв. Потім кухарі отримують продукти, напівфабрикати, підбирають посуд. У ресторані страва смажені, запечені готуються лише за замовленням відвідувачів; трудомісткі страва, які вимагають багато часу на приготування, готують невеликими партіями. На інших підприємствах при масовому виготовленні, який би об'єм продукції не готувався, необхідно враховувати, що смажені другі страва (котлети, біфштекси, антрекоти і ін.) мають бути реалізовані протягом 1 год; другі страва відварені, припущенные, тушковані -2 год, овочеві гарніри - 2 год, каші розсипчасті, капуста тушкована -6 год, гарячі напої - 2 год. У виняткових випадках, відповідно до вимог санітарних правил, вимушеного зберігання їжі, що залишилася, її необхідно охолодити і зберігати при температурі 2-6°С не більше 18 год. Перед реалізацією охолоджена їжа перевіряється і дегустується завідуючим виробництвом,

після чого обов'язково піддається тепловій обробці (кип'ячення, смаження на плиті або в жарильній шафі).Термін реалізації їжі після цієї теплової обробки не повинен перевищувати 1 год.

Забороняється змішувати залишки їжі від попереднього дня.

Забороняється залишати на наступний день ***в соусному відділенні гарячого цеху:***

•млинчики з м'ясом і сиром, рубані вироби з м'яса, птиці, риби;

соуси;

•омлети;

•картопляне пюре, відварені макаронні вироби.

У сировині і харчових продуктах, використовуваних для приготування страв, вміст потенційний небезпечних для здоров'я речовин хімічного і біологічного походження (токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів, патогенних мікроорганізмів і ін.) не повинно перевищувати норми, встановлені медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продуктів харчування. Ця вимога вказана в ГОСТ Р 50763-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізовується населенню. Загальні технічні умови».

З **посуду** в соусному відділенні застосовуються:

•наплитні казани ємкістю 20, 30, 40, 50 л для варива і гасіння страв з м'яса, овочів; казани для варива і припускання риби цілком і шматками;

•казани для варива дієтичних страв на пару;

•каструлі ємкістю 1, 5, 2, 4, 5, 8 і 10 л. для приготування невеликої кількості порцій відварених, тушкованих других страв, соусів;

•сотейники ємкістю 2, 4, 6, 8 і 10 л для пасерування овочів, томату-пюре. На відміну від казанів сотейники мають потовщене дно;

•дека металеві і великі чавунні сковороди для обсмажування напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці;

•сковороди малі і середні чавунні з ручкою для смаження млинців, млинчиків, приготування омлетів;

•сковороди з 5, 7 і 9 вічками для приготування яєчні-яєчні в масовій кількості;

•сковороди чавунні з пресом для смаження курчат - табака і ін.

З **інвентаря** застосовують: вінчики, виделки поварські (великі і малі); лопатки для млинців, котлет, риби; пристосування для проціджування бульйону, сита різні, черпаки, шумівки, тощо.

У соусному відділенні організовують робочі місця в основному по вигляду теплової обробки. Наприклад: перше - робоче місце для смаження і пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге - для варива, гасіння і припускання продуктів; третє - для приготування гарнірів і каш.

На робочому місці кухаря для смаження і пасерування продуктів використовують кухонні плити, жарочні шафи, виробничі столи і пересувні стелажі. У ресторанах, де асортимент страв різноманітний, і готують страви, жаренні у фритюрі (котлети по-київски, риба фрі і ін.), на відкритому вогні (осетрина гриль, птиця гриль і ін.), в теплову лінію включають електрогриль, фритюрницю. Підготовлені напівфабрикати в сітці занурюють у фритюрницю з розігрітим жиром, потім готові вироби разом з сіткою або шумівкою перекладають в друшляк, встановлений на сотейнику, для стікання зайвого жиру. Якщо в асортимент страв входять шашлики, то організовують спеціалізоване робоче місце, що складається з виробничого столу і шашликової печі. Робочі місця для варива, гасіння, припускання і запікання продуктів організовуються з врахуванням виконання кухарями декількох операцій одночасно. З цією метою теплове устаткування (кухонні плити, пароконвектомати, жарильні шафи, електросковороди) групують з розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої. Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, встановлених паралельно тепловій лінії. Теплове устаткування можна ставити не лише в лінію, але і острівним способом. Каші і макаронні

вироби для запечених страв варять в наплитних казанах. Підготовлену для запікання масу укладають на дека і ставлять в жарильні шафи, де вона доводиться до готовності. Гасять продукти в наплитних казанах або електросковородах.

На робочому місці кухаря, що готує гарніри з овочів, круп і макаронних *виробів,* технологічний процес складається з наступних операцій: крупи перебирають на виробничому столі, промивають, потім варять їх в стаціонарних або наплитных казанах.

Для варива і швидкого видалення із стаціонарних казанів готового продукту застосовують сітки-вкладиші з неіржавіючої сталі. Відварені макарони відкидають на друшляк і промивають. Підбір наплитних казанів певної місткості для *варива каш* різної консистенції виробляється виходячи з об'єму, займаного 1 кг крупи разом з водою. Для приготування соусів на робочому місці використовують харчоварильні казани, коли треба приготувати великий об'єм соусів або каструлі різної ємкості - при приготуванні невеликої кількості соусів. Для протирання овочів і проціджування бульйонів використовують сита різної форми або цідилки. Основні соуси (червоний і білий), як правило, готують на цілий день, а похідні соуси - на 2-3 год реалізації страв в торгівельному залі.

Організація роботи холодного цеху. Холодний цех організовується на підприємствах з цеховою структурою виробництва (у ресторанах, їдальні, кафе і ін.). На спеціалізованих підприємствах і в підприємствах невеликої потужності, що реалізовують невеликий асортимент холодних закусок, що мають безцехову структуру, для приготування холодних страв відводиться окреме робоче місце загалом виробничому приміщенні. Холодний цех призначений для приготування, порційних і оформлення холодних страв і закусок. *Асортимент холодних страв залежить від типу підприємства, його класу.* Так, в ресторані 1-го класу в асортимент холодних страв щодня повинно включатися не менше 10 страв, вищого класу - 15 страв.

У асортимент продукції холодного цеху *входять:*

•холодні закуски;

•вироби гастрономів (м'ясні, рибні);

•холодні страва (відварені, смажені, фаршировані, холодці і ін.);

•молочнокисла продукція;

•холодні солодкі страва (желе, муси, самбуки, киселі, компоти і ін.);

•холодні напої;

•холодні супи.

Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізовуються через торгівельний зал, магазини кулінарії, а також що відправляються в буфети і інші філії. Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ або північний захід. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де виробляється теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздачею і мийного столового посуду. При організації холодного цеху необхідно враховувати його особливості: продукція цеху після виготовлення і порціювання не піддається повторно тепловій обробці, тому необхідно строго дотримувати санітарні правила при організації виробничого процесу, а кухарям - правила особистої гігієни; холодні страва повинні виготовлятися в такій кількості, яка може бути реалізоване в короткий термін. Салати і вінегрети в незаправленому вигляді зберігають в холодильних шафах при температурі 2-6°С не більше 6 год. Заправляти салати і вінегрети слід безпосередньо перед відпусткою, не допускаються до реалізації вироби, що залишилися від попереднього дня: салати, вінегрети, холодці, заливні страва і інші особливо швидкопсувні холодні страва, а також компоти і напої власного виробництва.

Холодні страви відпускаються після охолоджування в холодильних шафах і повинні мати температуру 10-14 °С, тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування. Враховуючи, що в холодному цеху виготовляється

продукція з продуктів, які вже пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв з сирих і варених овочів, з риби і м'яса.

На невеликих підприємствах організовуються універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страва відповідно до виробничої програми, *в крупних холодних цехах - спеціалізовані робочі місця.*

У холодних цехах використовується механічне устаткування: універсальні приводи П-П, ПХ-06 із змінними механізмами (для нарізки сирих, парених овочів; для перемішування салатів і вінегретів, для збивання мусів, самбук, вершків, сметани; для вичавлювання соків з фруктів); машина для нарізки варених овочів МРОВ. Ці машини виконують всілякі операції: нарізують сирі і варені овочі, перемішують салати і вінегрети (коли їх готують у великій кількості), збивають, протирають, вичавлюють соки. У невеликих цехах ці операції в основному виконують уручну.

Крім того, в цеху при великому асортименті виробів гастрономів, бутербродів використовують засоби малої механізації: машину для нарізки виробів гастрономів МРГУ-370 (для нарізки і укладання в лотки шинки, ковбаси, сиру); хліборізку МРХ; ручний травні доділите чи РДМ.

Холодний цех має бути оснащений достатньою кількістю холодильного устаткування. Для зберігання продуктів і готових виробів встановлюють холодильні шафи (ШХ-0.4, ШХ-0.8, ШХ-1,2), виробничі столи СОЕСМ-2 з охолоджуваною шафою, СО-ЕСМ-3 з охолоджуваною шафою, горою і ємкістю для салату, низькотемпературний прилавок для зберігання і відпустки морозива. У ресторанах і барах застосовують льодогенератори для здобуття льоду, який використовується при приготуванні коктейлів, холодних напоїв. Підбір холодильного устаткування залежить від потужності холодного цеху, кількості продуктів і готових виробів, що підлягають зберіганню.

Підбір виробничих столів залежить від кількості працівників, що одночасно працюють в цеху, з розрахунку, що робоча площа на кожного працівника повинна складати не менше 1,5 м2. Промивання овочів, зелені, фруктів відбувається в стаціонарних або пересувних ваннах або для цієї мети використовують секційний модульований стіл зі вбудованою мийною ванною СМВСМ. У холодних цехах великих їдалень застосовують пересувні стелажі для короткочасного зберігання страв перед відправкою їх на реалізацію. У ресторанах холодний цех має роздавальний прилавок.

У холодному цеху використовуються всілякі інструменти, інвентар, пристосування: ножі поварської трійки, ножі гастрономи (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ніж-вилка), томаторізки, яйцерізки, пристосування для нарізки сиру, скребок для масла, обробні дошки, ручні соковижималки, прилади для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів.

Організація робочих місць в холодному цеху. У холодних цехах ресторанів і інших підприємств з широким асортиментом холодних страв і закусок виділяють технологічні лінії приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв. На цих лініях організовуються роздільні робочі місця для приготування салатів і вінегретів; нарізки м'ясних і рибних продуктів гастрономів; порціонування і оформлення страв; для приготування заливних страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв.

На робочому місці для приготування салатів і вінегретів використовують ванни або стіл зі вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів, зелені. Нарізують сирі і варені овочі на різних обробних дошках з маркуванням «ОС» або «ОВ», застосовуючи ножі поварської трійки. Для механізації нарізки овочів встановлюють універсальний привід ПХ-0,6 із змінними механізмами.

Раціональна організація робочого місця складається з двох виробничих столів:

• на одному столі нарізують овочі, змішують компоненты і заправляють салати і вінегрети (це може бути стіл секційний модульований для малої механізації СММСМ або звичайний виробничий стіл)

•на іншому столі порціонують і оформляють салати і вінегрети перед відпусткою в торгівельний зал, для цієї операції застосовують секційні модульовані столи з охолоджуваною шафою і горою СОЕСМ-2 або СОЕСМ-3. На столі коштують настільні ваги ВНЦ-2, справа ставлять посуд з готовим салатом і мірний інвентар для його порцювання (ложки, лопатки, салатні прилади), зліва - столовий посуд (салатники, закусочні тарілки). Тут же виробляють оформлення страв. Перед оформленням салатів готують продукти, використовувані як прикраси (роблять прикраси з овочів, нарізують відварені яйця, помідори, зелень петрушки, карбонат, лимони і т. д.). Нарізка виробляється спеціальними інструментами і пристосуваннями. Підготовлені продукти зберігають в секціях охолоджування.

На робочому місці для приготування закусок з продуктів гастрономів нарізують, порціонують і оформляють страва з м'ясних і рибних продуктів (асорті рибне, м'ясне; ковбаси, шинка, балики, сир і ін.). На робочому місці ставлять столи для малої механізації (машина МРГУ-370 для нарізки продуктів гастрономів). Для нарізки продуктів уручну використовують ножі гастрономів. Для контролю за масою порцій продуктів гастрономів використовують ваги ВНЦ-2.

Якщо в асортимент холодних страв включені заливні страва, то для їх приготування рекомендується організовувати спеціалізоване робоче місце. Нарізують відварені і м'ясні продукти на виробничих столах СП-1050, СП-1470, обладнаних вагами ВНЦ-2 для зважування порцій продуктів, ножами поварської трійки, обробними дошками з маркуваням «МВ» або «РВ», лотками для укладання зважених продуктів. Перед оформленням заливних страв готують продукти і прикрашають їх, використовуючи наступний інвентар: ножі для карбування і фігурного різання овочів, виїмки різної форми і ін. Порції м'яса або риби укладають в підготовлені лотки (місткістю 30-50 порцій), страва, форми; прикрашають продуктами, що знаходяться в горі; заливають використовуючи розливальну ложку, і поміщають в холодильну шафу або використовують для цього стіл з охолоджуваною шафою СОЕСМ-2 або СОЕСМ-3. Якщо заливні страви готують в лотках, то при відпустці їх нарізують на порції і перекладають в столовий посуд (лотки, закусочні тарілки) за допомогою спеціальних лопаток.

Бутерброди - найбільш поширена закуска, особливо в місцях масового відпочинку, в шкільних, студентських їдальнях, в буфетах при видовищних підприємствах і так далі Готують бутерброди з хліба з маслом, різними продуктами гастрономів і кулінарними виробами. В більшості випадків готують звичайні відкриті бутерброди, але на підприємствах, обслуговуючих пасажирів різних видів транспорту, роблять бутерброди дорожні (закриті); при обслуговуванні банкетів, прийомів готують закусочні бутерброди (канапе). Основний процес приготування бутербродів - різання хліба і продуктів на порції. Крім того, бутерброди прикрашають овочами, зеленню, лимонами, маслинами і ін. При невеликій кількості бутербродів, що реалізовуються, хліб і продукти нарізують ручним способом, використовуючи, сирних, хлібних ножі гастрономів, спеціальні пристосування для різання яєць і тому подібне При виготовленні бутербродів у великій кількості необхідно встановити на робочому місці хліборізку МРХ, машину гастронома. Для прискорення процесу дозування масла на порції встановлюють ручний маслоделитель типа РДМ. Якщо маслу для бутербродів необхідно додати особливе оформлення (у вигляді трояндочки, пелюстки і т. д.), то його нарізують спеціальним формувальним скребком. При обробленні і нарізці продуктів на робочому місці кухаря окрім ріжучого інструменту мають бути обробні дошки, маркіровані відповідно до оброблюваного продукту. Продукти, призначені для бутербродів, нарізують не раніше чим за 30-40 мін до реалізації і зберігають в холодильній шафі. Закусочні бутерброди (канапе) вимагають великих витрат праці і подаються вони у вигляді закуски переважно на банкетах, прийомах, де є фуршетные столи. Для прискорення процесу приготування канапе використовують різні виїмки.

У теплу пору року великий попит мають ***холодні супи*** (окрошки, борщі, ботвиньи, фруктові супи). Холодні супи готують з овочів і інших продуктів на хлібному квасі, відварі буряка, а також з фруктів. Холодні супи відпускають охолодженими до температури 12-14°С. При відпустці їх для підтримки відповідної температури використовують харчовий лід, що виробляється льодогенератором. Овочі, м'ясні і інші продукти для холодних супів варять в гарячому цеху. Потім овочі охолоджують і нарізують дрібними кубиками або соломкою на машині для різання варених овочів або ручним способом за допомогою ножів поварської трійки. Зелену цибулю шинкують ножем, розтирають дерев'яним товкачем з невеликою кількістю солі до появи соку. Свіжі огірки очищають від шкірки і нарізують машинним або ручним способом.

Солодкі супи готують на фруктових відварах. Основою для солодких супів є свіжі або сушені плоди або ягоди. Перед варивом їх перебирають і ретельно промивають, використовуючи друшляк або сітчасті вкладиші. Ягоди для приготування супів використовують цілими, свіжі яблука, груші нарізують за допомогою овочерізки, заздалегідь спеціальним приладом виймають насінні гнізда. Фруктові відвари і гарніри до солодких супів готують в гарячому цеху. Відпускають супи з відвареним рисом, макаронними виробами і ін.

З ***солодких страв*** в холодному цеху готують компоти, киселі, желе, муси, самбуки і ін. На робочому місці кухаря для приготування солодких страв встановлюють ванну, виробничий стіл з охолоджуваною шафою, настільні ваги ВНЦ-2 і використовують різний інвентар, інструменти, форми, столовий посуд. Для виконання багатьох операцій застосовують універсальний привід із змінними механізмами для протирання фруктів, ягід, збивання вершків, муси, самбуків.

Фрукти, що поступають в цех, і ягоди перебирають, промивають в проточній воді через друшляк. Фрукти і ягоди відпускають в натуральному вигляді з цукром, молоком, вершками.

Для жельованих солодких страв з ягід і фруктів вичавлюють сік, використовуючи соковижималки. Варять сиропи в гарячому цеху. Підготовлений сироп розливають у форми, лотки. Сироп для мусу збивають за допомогою змінного механізму до універсального приводу. Відпускають солодкі страва (муси, желе) в скляних креманках або десертні тарілки.

Компоти і напої власного виробництва (лимонний, журавлинний, з шипшини і ін.) готують в гарячому цеху, потім охолоджують і порціонують в стакани. Для компотів зі свіжих яблук використовують пристосування для нарізки яблук, яке вирізує насінне гніздо і одночасно розрізає яблуко на 6-8 часточок.

На великих підприємствах для приготування ***м'ягкого морозива*** встановлюють фризер. Для короткочасного зберігання і відпустки мороженого промислового виробництва використовують низькотемпературний прилавок ПХН-1-0,4 або низькотемпературну секцію СН-0,15. Морозиво відпускають в металевих креманках в натуральному вигляді або з різними наповнювачами. Для порционирования морозива використовують спеціальні ложки

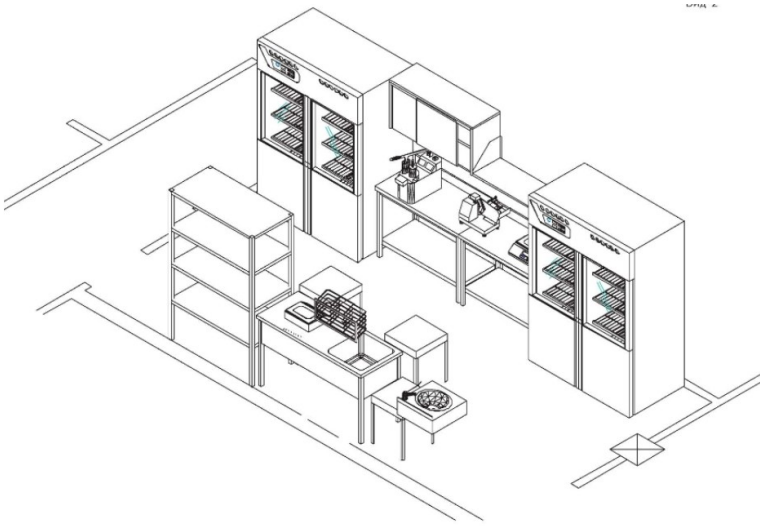


Рис. 11. Ізометричний вид холодного цеху

Таблиця 4.2

Характеристика обладнання холодного цеху

№ п/п	Назва	Модель	Кі-ть
1	Ванна мийна	ВВ1/553Л-15/6Н РАйА (Россия	1
2	Холодильна шафа	ОМ14/2025 ОЕЗМОМ (Италия	2
3	Ваги електронні	АО-5 САЗ(Корея)	2
4	Стіл виробничий з полкою і бортом	СОП-12/6БН КАРА (Россия	2
5	Овочерізка	1_а ГСотадпо1а 2000 р|таг (Италия)	1
6	Стелаж кухонний	СК-12/6Н Г САОА (Россия)	1
7	Попка-купе закритая	ПК-12/4Н КАРА (Россия)	1
8	Полка настінна	ПС-12/4Н КАРА (Россия)	1
9	Полка для разробних дошок	ПД-6/2Н ВАйА (Россия)	1
10	Підставка універсальна	ППК45/45/50Н ГСАйА (Россия)	3
11	Слайсер	РА250 СЕ1.МЕ	1
12	Раковина для миття рук	Рукомойник02 КАРА (Россия	1

Організація роботи кулінарного цеху

Кулінарні цехи, організовувані на *підприємствах заготівок,* випускають широкий асортимент кулінарної продукції, яка відпускається по заздалегідь складених договорах на доготівельних підприємствах, в магазинах кулінарії, на підприємства роздрібної мережі.

У *ресторанах* також можна організувати кулінарний цех меншої потужності.У кулінарному цеху при підприємстві заготівки виробництво засноване на використанні напівфабрикатів, що отримуються з м'ясного, птицегольевого, рибного і овочевого цехів. Кулінарні цехи можуть бути ***спеціалізованими,*** тобто готують продукцію з одного вигляду сировини. Такі кулінарні цехи організовуються при овочевому, рибному цеху. Але частіше організовуються ***універсальні*** кулінарні цехи.

Для забезпечення послідовності технологічного процесу у складі приміщень кулінарного цеху передбачають: гаряче, холодне, охолоджувальне відділення, комору, холодильну камеру добового запасу напівфабрикатів, холодильну камеру для зберігання готової продукції, експедицію, мойна посуду і інвентарю і приміщення начальника цеху. Холодне і гарячіше за відділення кулінарного цеху розміщуються в суміжних приміщеннях, охолоджувальне відділення - поряд з гарячимо; має бути зручний зв'язок з експедицією, мийного посуду і інвентарю.

Кулінарні цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням, потоковими механізованими лініями, а також спеціалізованим устаткуванням (фритюрницями, електросковородами, електроказанами і ін.), що значно підвищує продуктивність праці, полегшує працю працівників.

У холодному відділенні кулінарного цеху організовуються робочі місця для виготовлення заливних страв, салатів і вінегретів. У відділенні встановлюють секційне модульоване устаткування з охолоджуваними шафами, для засобів малої механізації і др.; універсальний привід ПХ-0,6, мийні ванни, пересувні стелажі.

Технологічний процес приготування виробів аналогічний процесу в холодному цеху, описаному вище.

У холодному відділенні кулінарного цеху виготовляють ***наступний асортимент*** виробів відповідно до розробленої технологічної документації (технічними умовами), що забезпечує безпеку продукції: оселедець рубану; рибу і м'ясо холодці; холодець; паштет з печінки; маринад овочевий; салати і вінегрети.

Теплову обробку продуктів проводять в гарячому відділенні цехи. Нарізують продукти спеціальними інструментами і пристосуваннями, які використовуються в холодному цеху.

У гарячому відділенні кулінарного цеху **виготовляють** *наступний асортимент* кулінарних виробів:

•*з овочів:* овочі варені, котлети овочеві; перець, кабачки фаршировані; голубці;

•*з м'яса, птиці, субпродуктів:* мова, серце, м'ясо, птиця відварені; м'ясо, птиця, печінка смажені;

•*з риби:* риба смажена, котлети рибні;

•*з сиру:* сирники, млинчики з сиром, запіканки;

•*з борошняних кулінарних виробів:* вареники, млинчики з м'ясом і іншими начинками.

Робочі місця в гарячому відділені кулінарного цеху організовують залежно від способів обробки і вигляду продукції, що виготовляється. Теплове устаткування застосовується таке ж, як і в гарячому цеху: харчоварильні казани, електроплити, електросковороди, фритюрниці, жарильні шафи.

Для виконання допоміжних операцій використовують виробничі столи, мийні ванни, пересувні стелажі.

Для виготовлення виробів з сиру застосовують універсальний привід із змінним механізмом для протирання сиру.

Багато підприємств ресторанного господарства (кафе, ресторани, спеціалізовані закусочні) виготовляють пельмені, вареники для реалізації через торгівельні зали, а також через підприємства роздрібної мережі. Якщо на підприємстві є машини тістомісилка, м'ясорубка, холодильник. Для приготування пельменів можна використовувати маленькі тістомісилки МТМ-20, малогабаритний швидкоморозильний апарат марки ОАС-01 (Фірма «НОРД-ІС») для підморожування пельменів, вареників.

Організація роботи кондитерського та борошняного цехів

Кондитерський цех здійснює виробництво широкого асортименту борошняних кондитерських і здобно-булочних виробів, які реалізуються через роздавальні й доготівельні заклади ресторанного господарства, мережу магазинів кулінарних виробів, буфетів. Цех приймає також індивідуальні замовлення від населення. Крім того, кондитерські цехи ***виробляють різні напівфабрикати***: тісто, заготовки для тортів та інші вироби для реалізації через магазини кулінарних виробів. Робота кондитерських цехів дає можливість збільшити реалізацію продукції власного виробництва, покращити обслуговування населення. Виробництво борошняних кондитерських виробів високорентабельне, що позитивно впливає на кінцеві результати виробничо-торговельної діяльності ресторанного господарства в цілому.

Кондитерські цехи можуть входити до складу окремих підприємств, комбінатів або працювати самостійно. Виробнича потужність цеху визначається кількістю виготовлених виробів протягом робочого дня чи зміни. Кондитерські цехи залежно від потужності поділяються на малі (до 1 тис. виробів), середні (до 3 тис.) і великі (більше 3 тис).

На великих підприємствах передбачаються такі ***приміщення:*** комора добового запасу; приміщення для обробляння яєць; приміщення для просіювання борошна, замісу та бродіння тіста; приміщення для розробляння, розтачування та випікання кондитерських виробів; приміщення для приготування напівфабрикатів для оздоблення; приміщення для оздоблення кондитерських виробів; приміщення для миття посуду та інвентарю; експедиція; комора пакувальних матеріалів; мийна тари; кімнати відпочинку та начальника цеху.

Основним обладнанням кондитерського цеху є тістомісильна, тісторозкачувальна машини, агрегат для просіювання борошна, універсальний привід з комплектом змінних механізмів, електроплити, пекарські шафи, виробничі столи, ванни. Крім того, у кондитерському цеху повинен бути відповідний інвентар: кондитерські мішечки, різці для тіста, лопатки, ножі, форми кондитерські тощо.

Виробнича програма кондитерського цеху складається на основі нарядів-замовлень доготівельних підприємств з урахуванням споживчого попиту населення.
Організація робочих місць, їх оснащення необхідним інвентарем і посудом, транспортними засобами протягом зміни повинні відповідати вимогам наукової організації праці й технологічним схемам виробництва.

Робоче місце для просіювання та дозування борошна призначене для видалення сторонніх домішок із борошна та насичування його киснем повітря. У цехах невеликої потужності таке робоче місце створюється у відділенні замішування тіста, формування та випікання виробів. На великих підприємствах створюються окремі відділення.

На робочому місці для просіювання борошна повинен бути настільний електричний просіювач або машина для просіювання борошна, електричне вібросито. Для скорочення непродуктивних витрат борошно можна просіювати в діжу, що призначена для замішування тіста. При дозуванні борошна потрібно використовувати ваги. Запас борошна зберігається на підтоварниках. При завантаженні борошна в бункер просіювання використовуються засоби малої механізації.

Робоче місце для підготовки окремих видів сировини призначається для механічного обробляння компонентів, які входять у рецептуру кондитерських виробів (розведення дріжджів, підготовка розчинів цукру, солі, миття родзинок, маку,

подрібнення горіхів тощо). Воно оснащується виробничими столами із вбудованими ваннами, холодильною шафою, універсальним приводом.
Інвентар повинен мати відповідне маркування. Після використання він ретельно обробляється і зберігається в спеціально призначеному місці.

Робоче місце для обробляння яєць організовується в ізольованому від основного виробництва приміщенні. Яйця зберігаються в ящиках на підтоварниках. Після розпакування вони перевіряються на свіжість з допомогою овоскопа й направляються на санітарне обробляння. Для цього встановлюються чотири ванни. Яйця укладаються в сітчасті касети й поміщаються у першу ванну з теплою водою на 8 - 10 хв. У другій ванні з 2%-ним розчином хлорного вапна яйця витримуються протягом 5 хв. У третій ванні яйця обробляються 2%-ним розчином питної соди, у четвертій - споліскуються проточною холодною водою. У цьому приміщенні може бути передбачене перероблянння розбитих яєць (розділення білків і жовтків).

Робоче місце для приготування дріжджового тіста й напівфабрикатів із нього оснащується тістомісильною машиною, виробничими столами, стелажами, тісторозподільниками, а також різним інвентарем. Виробничий процес приготування тіста включає: замішування тіста, його бродіння, поділ, розтачування. Для зручності виконання проміжних операцій біля тістомісильної машини встановлюються кип'ятильник, виробничі раковини з подачею холодної та гарячої води, товарні ваги. Для бродіння й достигання тіста необхідна температура 30 - 35 °С, тому діжі ставляться в тепле місце або поміщаються в спеціальні термостатні камери. Готове тісто розділяється з допомогою тістоділильника на відповідні порції.

Робоче місце для формування виробів обладнується виробничим столом з висувними шухлядами для зберігання борошна (для підсипки), інвентарем (качалки, різці) і вагами. Норма довжини столу на одне робоче місце становить 1,25 м. Плануючи робоче місце, доцільно зліва від

Робоче місце для приготування бісквітного, заварного тіста й напівфабрикатів із них оснащується електричною плитою, збивальною машиною, виробничими столами, пересувними стелажами та необхідним інвентарем. Технологічний процес приготування бісквітного й заварного тіста потребує теплового обробляння окремих компонентів з наступним збиванням.

Робоче місце для випікання виробів обладнується спеціальними кондитерськими чи пекарськими шафами, печами. У наш час випускаються різні хлібопекарські агрегати для випікання виробів. Після випікання вироби надходять в охолоджувальне відділення, після чого залежно від призначення направляються для оздоблення чи в експедицію. кондитера поставити діжу, праворуч - пересувний стелаж із кондитерськими листами.
Для ефективного використання тістомісильного обладнання рекомендується спочатку замішувати пісочне та листкове тісто (виробничий цикл ЗО - 40 хв), а потім дріжджове, яке має довший виробничий цикл (опарне - 6 год, безопарне - 3 год).

Робоче місце для приготування листкового та пісочного тіста й напівфабрикатів із нього потрібно розміщувати поруч із робочим місцем для дріжджового тіста. Лінія приготування листкового тіста повинна бути укомплектована тісторозкачувальною машиною, охолоджувальним столом, а також качалками, виїмками й мірним посудом, вагами

На робочому місці з підготування напівфабрикатів для оздоблення передбачається приготування сиропів для просочування виробів, помадки, карамелевої маси, цукатів, кремів. Відповідно до технологічних процесів це робоче місце обладнується електроплитою, збивальною машиною, універсальним приводом, виробничими столами, дозаторами крему тощо.

Приготування помадки, вершкового крему, заварного тіста та інших напівфабрикатів, що потребують теплової обробки, охолодження, збивання, можна

здійснювати на універсальній кондитерській машині. її продуктивність при приготуванні заварного тіста становить 40 кг/год, помадки та сиропу - 15 - 30 кг/год.

Робоче місце для оздоблення виробів оснащується виробничими столами, холодильними шафами, пересувними стелажами. Тут усі операції виконуються переважно вручну. Для полегшення праці кондитерів використовуються засоби малої механізації: пристрої для пластування й нарізання бісквіту на порції, шаблони для нарізання бісквіту чи пісочного напівфабрикату, кондитерські мішечки тощо. Готові вироби укладаються на лотки і на пересувних стелажах доставляються до місця реалізації чи в експедицію. Кондитерські вироби з кремовим і фруктовим оздобленням зберігаються в охолоджувальному приміщенні (холодильних камерах або шафах) при температурі не більше 6 - 8 °С. Вироби без крему зберігаються при температурі не вище 10 °С і відносній вологості повітря 70 - 75%. Термін реалізації виробів з вершковим кремом не більше 36 год, із заварним - 6 год, із фруктовою начинкою - 72 год.

Обробляння виробничого інвентарю й посуду здійснюється в мийному відділенні. Для цього встановлюється ванна з двома відділеннями, шафи, стелажі. Кондитерські мішечки споліскуються у ванні з гарячою водою, а потім обробляються в стерилізаторі. Після обробки інвентар просушується та зберігається в шафах. Роботу цеху доцільно організовувати за бригадним методом або використовувати стрічковий, чи лінійний (змінний) графік. Режим роботи кондитерів повинен відповідати графіку виготовлення продукції.

У кондитерських цехах невеликої потужності створюються, як правило, два робочих місця: приготування дріжджового та бісквітного тіста, а також приготування пісочного й листкового тіста. Залежно від виробничої потужності й асортименту виробів ці робочі місця можуть бути універсальними. На підприємствах малої та середньої потужності борошняні вироби випускаються в гарячому цеху.

Організація роботи експедиції. На заготівельних підприємствах, у кондитерських і кулінарних цехах великої потужності передбачається експедиВція. В її функції входять: отримання замовлень на напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби від доготівельних підприємств, магазинів кулінарних виробів і підприємств роздрібної торгівлі, складання узагальнених замовлень з окремих видів продукції та передача їх на виробництво, прийняття від виробничих цехів готової продукції, комплектування замовлень, пакування продукції в експедиційну тару, маркування, тимчасове зберігання, оформлення товарно-транспортних накладних і відправлення її замовникам за встановленими маршрутами, обробляння тари.

До складу експедиції можуть входити такі відділення: прийняття замовлень, комплектації продукції відповідно до замовлень, короткочасного зберігання з використанням холоду, мийна експедиційної тари, зберігання експедиційної тари, пакувальних матеріалів. Керівництво всією роботою з організації доставляння напівфабрикатів і виробів підприємствам-доготівельним здійснює диспетчерська служба чи працівники експедиції. Замовлення на виготовлення продукції приймаються в письмовій формі чи за телефоном напередодні їх відправлення.

Для оперативного керівництва експедиційними процесами (прийняття замовлень, складання узагальнених замовлень, графіків і маршрутів доставляння та ін.) рекомендується вести таку документацію: журнал реєстрації замовлень, журнал обліку відпуску продукції, графіки та маршрути завозу напівфабрикатів підприємствам-доготівельним; журнал роботи автотранспорту.

Для доставляння напівфабрикатів і продукції використовується автотранспорт, у т. ч. спеціалізований, який повинен забезпечити при транспортуванні збереження початкової якості напівфабрикатів, їх кількості і зовнішнього вигляду, підтримання в різних кліматичних умовах необхідної температури і вологи, мати на борту маркування "Продуктова"; забезпечити безпечність вантажних робіт, відповідати санітарним вимогам до перевезення харчових продуктів, мати санітарний паспорт, виданий

санітарно-епідеміологічною службою. У паспорті вказується: номер машини, прізвище, ім'я та по батькові відповідального за санітарний стан транспорту; наявність санітарного одягу.

6.Організація роботи мийної кухонного посуду

Мийна кухонного посуду розміщається поруч із гарячим цехом. Вона повинна мати природне освітлення, вологостійкі стіни та підлогу. У мийній встановлюються підтоварники для посуду, мийні ванни з двома відділами, стелажі для зберігання чистого посуду та інвентарю, спеціальна тара для залишків їжі.

В інвентар мийної входять дерев'яні лопатки для видалення з котлів залишків страв і механічні щітки. У першому відділенні ванни посуд обмивається з використанням засобів для знежирення при температурі води 45 - 50 °С, у другому - прополіскується водою температурою 60 - 65 °С. Для цього використовуються гнучкі шланги з душовими насадками. Після прополіскування посуд складається на стелажі для просушування.

Деталі машин і апаратів, інвентар та інструменти після промивання з добавленням мийних засобів прополіскуються та стерилізуються. Перелік дезінфікуючих розчинів для обробки посуду та кухонного інвентарю затвердженно санітарними правилами.

Організація роботи хліборізки.

На підприємствах ресторанного господарства хлібобулочні вироби реалізують через роздавальну і буфети. Для зберігання, нарізки і відпустки хліба і хлібобулочних виробів на великих і середніх підприємствах передбачається спеціальне приміщення - хліборізка, яка повинна мати зручний зв'язок з торговельним залом, роздавальною, буфетом і розташовуватися далеко від мийних.

У приміщенні необхідно підтримувати температуру повітря не вище 18 °С і відносну вологість до 70 %. У ресторанах з обслуговуванням офіціантами хліборізку розміщують поблизу торгівельного залу.

На невеликих підприємствах біля роздавальної виділяється невелика ділянка для нарізки хліба і його реалізації. У приміщенні хліборізки встановлюють два виробничі столи, шафу для зберігання добового запасу хліба і стелаж для лотків з нарізаним хлібом. На одному із столів розміщують машину для нарізки хліба МХР- 200.

Робоче місце для арізання хліба забезпечується вагами для контролю за виходом порцій хліба, обробними дошками, за відсутності машини - хлібними ножами, лотками, щипцями, вилками для хліба, а також щітками для прибирання столів.

Хліб нарізують у міру потреби в кількості, необхідній для реалізації протягом 1 години.

7. Організація роботи роздавалень

Роздавальна на підприємствах ресторанного господарства виконує функцію реалізації готових страв. Від роботи роздавальної багато в чому залежить швидке обслуговування відвідувачів, а відповідно, підвищення пропускної спроможності торгівельного залу і збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальна - важлива ділянка виробництва, оскільки саме тут при видачі готової продукції завершується процес виробництва. Нечітка робота роздавальної може привести до зниження якості готових страв і погіршення обслуговування відвідувачів.

Роздавальні повинні мати зручний зв'язок гарячимо і холодним цехами, торгівельним залом, хліборізкою і мийного столового посуду, *а в ресторані* - з сервізною, буфетами, барною стійкою.

По своєму розташуванню роздавальна може бути продовженням гарячого цеху, знаходячись з ним в одному приміщенні.

У ресторанах, на дрібних і середніх підприємствах роздачу готової продукції доручають кухарям, що готували її. Це підвищує їх відповідальність за якість, оформлення і правильний вихід страв. На підприємствах з самообслуговуванням, коли торгівельний зал працює тривалий час, страва відпускають роздавальники.

Класифікація ліній роздачі здійснюється за трьома ознаками:

•конструктивними особливостям використовуваного устаткування;

•асортиментом продукції, що реалізовується;

•способом її реалізації споживачам.

Відповідно до першої ознаки роздачі діляться на немеханізовані, механізовані і автоматизовані;

за другою ознакою вони поділяються на роздачі, що реалізовують страва по меню з вільним вибором страв, і з комплексними видами харчування;

по третьому - на спеціалізованих, універсальних і комбінованих.

Застосування кожної з них залежить від планування торговельного залу, потужності підприємства, інтенсивності потоку відвідувачів, а також форм обслуговування.

Немеханізовані роздачі оснащені лініями прилавків самообслуговування (ЛПС і ЛС), лініями самообслуговування для реалізації комплексних обідів (ЛРКО).

Механізовані роздавальні призначені для комплектації і відпустки комплексних обідів.

Автоматизовані лінії роздачі оснащені автоматами для відпустки холодних закусок, напоїв, борошняних кондитерських виробів (наприклад, закусочні-автомати при палацах спорту).

Спеціалізовані роздавальні здійснюють реалізацію з прилавків холодних закусок, перших, других, солодких страв, гарячих напоїв. Ці прилавки встановлюють в лінію в певній послідовності. Спеціалізовані роздавальні (лінійні) застосовуються при самообслуговуванні.

В даний час широко використовуються на підприємствах ресторанного господарства роздавальні ***лінії ЛПС,*** які комплектуються з прилавків для підносів і приладів, охолоджуваного прилавка-вітрини для холодних закусок, прилавка-марміту для перших страв, прилавка-марміту для других страв, прилавка для гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавка для хліба і борошняних кондитерських виробів, касового апарату і бар'єру. У лінію доцільно встановлювати візки з вичавним пристроєм для тарілок, стаканів.

Прилавок для підносів і приладів виконаний у вигляді столу, в якому є гнізда з шістьма конусними стаканами для столових приладів. Прилавок-вітрина для холодних закусок призначений для викладення, короткочасного зберігання і вибору відвідувачами холодних закусок і молочнокислих продуктів. Прилавок-марміт для перших страв є мармитную плитою з конфорками, на які встановлюються наплитные казани або каструлі. Прилавок-марміт для других страв складається з водяної лазні, в якій встановлюються мармитницы для других страв, гарнірів, соусів. Прилавок для гарячих напоїв призначений для установки термостатів з напоями, прилавок для відпустки борошняних кондитерських виробів має дві-три полиці для установки лотків з нарізаним хлібом і кондитерськими виробами. Кількість секцій в лінії ЛПС залежить від типа підприємстві ресторанного господарства і його потужності.

Лінія ЛРКО призначена для відпустки комплексних обідів у великих їдальнях при промислових підприємствах, учбових закладах. У комплект лінії входить марміт чотирьох типів ємкістю 6, 20, 35 і 60 л, візки з вичавними пристроями для стаканів, підносів, тарілок. Роздавальне устаткування пересувне, його можна використовувати безпосередньо в торгівельному залі незалежно від розташування кухні. Лінія ЛРКО дозволяє організувати острівну роздачу, що дуже важливе для підприємств, де кухня віддалена від торгівельного залу.

Обслуговують немеханізовані лінії один або два кухар-роздавальники III розряду. Основні робочі місця організовуються за прилавками для реалізації перших і других страв. Уздовж лінії з боку споживачів є ті, що направляють для підносів. На відстані 1 м від лінії передбачається бар'єр.

На підприємствах, де використовується сучасне секційне модульоване устаткування з функціональними ємкостями, встановлюється *роздавальна* ***лінія самообслуговування ЛС,*** що випускається в чотирьох варіантах: ЛС-а, ЛС-б, ЛС-в, ЛС-г. Вони розрізняються габаритами функціональних ємкостей. До складу лінії входять пересувні прилавки для холодних, других страв, напоїв і казани пересувні для перших страв. Пересувне устаткування можна поміняти місцями. Для підключення пересувного марміту до електромережі усередині відсіків передбачені розетки

У наш час серійно випускають, та широко використовують у закладах ресторанного господарства роздавальні лінії, які комплектуються із прилавків для таць і приборів, охолоджуваного прилавка-вітрини для холодних закусок, прилавка-марміта для супів, прилавка-марміта для гарячих страв, прилавка для гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавка для хліба й борошняних кондитерських виробів, касового апарата і бар'єра. У лінію доцільно встановлювати візок з вижимним пристроєм для тарілок, склянок.

Прилавок для таць і приборів виконаний у вигляді стола, в якому є гнізда із шістьома конусними склянками для столових приборів. Прилавок-вітрина для холодних закусок призначений для викладення, короткочасного зберігання й вибору відвідувачами холодних закусок і молочнокислих продуктів. Прила- вок-марміт для супів являє собою мармітну плиту з конфорками, на які встановлюються наплитні казани або каструлі. Прилавок-марміт для гарячих страв складається з водяної бані, в якій установлюються мармітниці для гарячих страв, гарнірів, соусів. Прилавок для гарячих напоїв призначений для установки термостатів з напоями, прилавок для відпуску борошняних кондитерських виробів має дві-три полки для установки лотків з нарізаним хлібом і кондитерськими виробами. Кількість секцій у лінії залежить від типу підприємства і його потужності.

Рис. 7.1. - Роздавальна лінія для закладів ресторанного господарства з самообслуговуванням

Інша роздавальна лінія призначена для відпуску комплексних обідів у великих їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів. У комплект лінії входять марміти чотирьох типів ємністю 6, 20, 35 і 60 л, візок з витискним пристроєм для склянок, таць, тарілок. Роздавальне встаткування пересувне, його можна використовувати безпосередньо в торговельному залі незалежно від розташування кухні. Ця лінія дозволяє організувати острівну роздачу, що дуже важливо для підприємств, де кухня далеко від зали.

Обслуговують немеханізовані лінії один або два кухарі-роздавальники III розряду. Основні робочі місця організуються за прилавками для реалізації супів і гарячих страв. Уздовж лінії з боку споживачів є направляючі для таць. На відстані 1 м від лінії передбачається бар'єр.

На підприємствах, де використається сучасне модульне устаткування з функціональними ємкостями, установлюється роздавальна лінія самообслуговування.

Вони розрізняються габаритами функціональних ємкостей. До складу лінії входять: пересувні прилавки для холодних, других страв, напоїв і казани пересувні для супів. Пересувне устаткування можна поміняти місцями. Для підключення пересувних мармітів до електромережі усередині відсіків передбачені розетки.

Універсальна роздавальна (рис.7.2) застосовується в ресторанах та закладах самообслуговування з вузьким асортиментом страв (закусочні, вузькос- пеціалізовані закусочні). Універсальна роздавальна може організовуватися і при відпуску комплексних обідів. Обслуговується універсальна роздавальна одним роздавальником.

При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче +75°С, гарячі страви і гарніри - не нижче +65°С; холодні супи, напої - +10-+14°С; замовлені порціонні страви - +85-+90°С. Готові супи й другі страви можуть перебувати на марміти не більше 2-3 год., холодні страви виставляють в міру реалізації.

Рис. 7.2. - Універсальне роздавальне обладнання для ресторанів

Комбіновані роздавальні представляють сполучення роздавальних різного типу. Наприклад, у їдальні при установі для реалізації страв за меню з вільним вибором організовують спеціалізовану (багатосекційну) роздавальню, а для відпустки скомплектованих обідів - універсальну.

Залежно від характеру потоку споживачів і потужності підприємства можуть застосовуватися механізовані лінії комплектації й відпуску обідів безперервної та періодичної дії (рис. 7.3).

В їдальнях з безперервним потоком відвідувачів доцільно використовувати конвеєрні лінії з безпосереднім виходом в обідню залу. Ці механізовані лінії комплектують і відпускають один варіант комплексного обіду, до складу якого входять: холодна закуска, перша й гаряча страва, солодка страва й напій.

На деяких підприємствах установлені механізовані лінії для роздачі їжі й механізованого збору використаного посуду.

Ефективне використання механізованих роздавальних у їдальнях навиробничих підприємствах і в навчальних закладах досягається шляхом правильної організації робочих місць комплектувальників; своєчасною доставкою таць до місць комплектування обідів, столового посуду і наборів, готової їжі; чіткої роботи ділянки комплектації обідів, виробництва й мийної столового посуду тощо.

Початком роботи повністю комплектується на увесь час роботи для роздачі тацями, столовими наборами, хлібом, чистими склянками для напоїв і готових страв.

Рис. 7.3. - Сучасна механізована лінія для роздачі їжі

Організація праці кухарів-роздавальників. На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства з самообслуговуванням (їдалень, кафе) на роздачі, як правило, працюють кухарі IV розряду. У їдальнях при промислових підприємствах, учбових закладах, графік роботи яких погоджений з графіком перерв обслуговуваного контингенту, відпустка страв, як правило, виробляється кухарями, що готували їх.

Кухарі-роздавальники зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До ***основних*** відносяться порционирование продукції, її оформлення і відпустка споживачам, до ***допоміжних*** - підготовка робочого місця (устаткування, інвентаря, посуду), здобуття готової продукції і ін.

На робочому місці роздавальника, зліва від нього, ставляться стопками столовий посуд або візки з вичавним пристроєм для тарілок. Прилавок-марміт з готовою кулінарною продукцією повинні знаходитися праворуч від роздавальника або перед ним.

Вживання комплекту теплового устаткування і функціональних ємкостей для приготування, транспортування і відпустки їжі сприяє скороченню часу на підготовчі роботи.

Для відпустки страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: мірні ложки для порционирования перших страв ємкістю 0,5 і 0,25 л, сметани - 10, 20 і 30 г, соусів - 50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і в'язких каш, картопляного пюре - 150, 200 г, а також мірні ложки для порционирования жирів. Для відпустки готових виробів використовуються лопатки, щипці, вилки із зкидачем для сосисок котлет і ін. При відпустці солодких страв і напоїв застосовуються розливальні ложки ємкістю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру і ін.

Питання самоконтролю

1. В чому полягає принцип пропорційності та паралельності?
2. Виробнича потужність ЗРГ характеризує?
3. Дайте визначення поняття виробнича ланка?
4. У яких випадках є доцільною безцехова структура виробництва?
5. Організація роботи заготівельних цехів.
6. Технологічні лінії гарячого цеху.
7. Організація роботи супового відділення.
8. Основні види спеціалізованих робочих місць холодного цеху.
9. Організація роботи мийної посуду та хліборізки.
10. Охарактеризуйте основні види роздавалень.

Тема 8: Організація та нормування праці на ПРГ

План

1.Суть і завдання раціональної організації праці
2.Основні напрями організації праці на виробництві
3. Раціоналізація режимів праці і відпочинку
4.Визначення чисельності працівників
5.Методи вивчення витрат робочого часу

1. Суть і завдання раціональної організації праці

Раціональною вважається така організація праці, яка, грунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє з'єднати техніку і людей в єдиному виробничому процесі і при найменших витратах матеріальних і трудових ресурсів отримати найкращі результати, добиваючись при цьому підвищення продуктивності праці, збереження здоров'я.

Раціональна організація праці передбачає науково обгрунтовані зміни в організації праці на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду, який накопичений у даній галузі виробництва і інших галузях народного господарства, і повинна сприяти підвищенню якості продукції, що випускається, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

Як і в інших галузях народного господарства, раціональна організація праці в ресторанному господарствіповинна вирішити три основні завдання: *економічну, психофізіологічну і соціальну.*

Рішення **економічної задачі** передбачає якнайповніше використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці.

У ресторанному господарствіпри вирішенні економічних завдань особливого значення набувають технічне оснащення підприємств, комплексна механізація технологічних процесів, скорочення втрат робочого часу, раціональніше використання робочої сили з врахуванням кваліфікації і повноти завантаження працівників, вживання прогресивних форм обслуговування.

Рішення **психофізіологічної задачі** передбачає створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, сприяючих збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності.

Рішення **соціальної задачі** забезпечує всесторонній розвиток людини, сприяє перетворенню праці на життєву необхідність, виховує у працівника велику відповідальність за результати своєї праці.

Ці завдання зв'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі. Без вирішення психофізіологічних і соціальних завдань не будуть вирішені економічні завдання.

Завдання і зміст раціональної організації визначають наступні основні напрямки:

• розробка і впровадження раціональних форм розділення і кооперації праці;

• вдосконалення організації і обслуговування робочих місць;

• впровадження передових прийомів і методів праці;

• поліпшення умов праці;

• підготовка і підвищення кваліфікації кадрів;

• раціоналізація режимів праці і відпочинку;

• зміцнення дисципліни праці;

• вдосконалення нормування праці.

2. Основні напрями організації праці на виробництві

Одним з головних напрямів організації праці є *розробка раціональних форм розділення і кооперації праці,* які в найбільшій мірі відповідали б сучасній техніці, збільшеному культурному і технічному рівню працівників.

Стосовно підприємств ресторанного господарства розподіл праці усередині галузі - це розділення між заготівельрими і доготівельними підприємствами, виділення спеціалізованих і вузькоспеціалізованих підприємств ресторанного господарства; усередині підприємства - це розподіл праці між працівниками.

Розподіл праці усередині підприємств ресторанного господарства може бути *функціональним* (наприклад, розподіл праці між працівниками виробництва і торгівельного залу), *технологічним (по видах робіт), кваліфікаційним, післяопераційним.* У зв'язку з тим, що на підприємствах ресторанного господарства одночасно здійснюються функції по приготуванню продукції, її реалізації і організації вжитку, структура штатів підприємств ресторанного господарства включає групи працівників виробництва, торгівельного залу, адміністративно-обслуговуючий персонал. Кожна з перерахованих груп виконує певні функції.

Функціональний розподіл праці на підприємствах ресторанного господарства залежить від об'єму робіт на виробництві, в торгівельному залі, від тривалості роботи торгівельного залу підприємства протягом дня.

Технологічний розподіл праці виробляється залежно від характеру виробничого процесу. На підприємствах ресторанного господарства міра диференціації технологічних процесів може бути більшою або меншою залежно від конкретних організаційно-технічних умов, потужності підприємства. Наприклад, первинна обробка сировини; теплова обробка продуктів; приготування холодних страв.

При технологічному розподілі праці залежно від складності виконуваних робіт використовується кваліфікаційне розділення, коли роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації. Так, працівники високої кваліфікації виконують складніші операції, що вимагають великого навику в роботі, менш складні виконують працівники нижчої кваліфікації.

Так, в обов'язку кухарів VI і V розрядів входить приготування фірмових, замовлених і порційних страв, тоді як кухарі III розряду допомагають в підготовці продуктів, здійснюють первинну обробку сировини.

Відділення кваліфікованої роботи від некваліфікованої поєднується з операційним розподілом праці, тобто розчленовуванням процесу приготування продукції на окремі операції. Післяопераційний розподіл праці між працівниками найчастіше виробляється на крупних підприємствах, де працівники зайняті протягом всього робочого дня однорідною роботою. Наприклад, в крупному м'ясному цеху виробляється розподіл праці по видах операцій: обвалка м'яса, зачистка, нарізка м'ясних напівфабрикатів, приготування м'ясного вирубування і виробів з неї. У невеликих цехах працівник, як правило, виконує послідовно декілька операцій, але порушення технологічного процесу не допускається.

Для підвищення продуктивності праці працівників ресторанного господарства велике значення має відділення основної роботи від допоміжної. Основну роботу виконують працівники вищої кваліфікації (кухарі). Допоміжні роботи (перенесення вантажу, прибирання приміщень, заточування ножів і ін.) повинні виконувати робітники, прибиральниці і ін.

Проте розподіл праці є доцільним лише при забезпеченні повного завантаження працівників виробництва протягом всієї зміни на підприємствах з великим об'ємом роботи.

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має не лише розподіл праці, але і його кооперація. ***Формою кооперації праці в ресторанному господарстві*** є *створення крупних підприємств, об'єднань* (комбінат живлення), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського живлення); кооперація усередині підприємства - *створення виробничих бригад.*

При організації бригади враховують можливості випуску продукту в певному асортименті і хорошої якості шляхом раціонального використання робочого часу. Склад бригади і режим її роботи визначається у кожному конкретному випадку. Існує два види виробничих бригад - спеціалізовані і комплексні.

Спеціалізовані бригади створюються на крупних підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим об'ємом роботи, в спеціалізованих цехах заготівок з потоковими лініями. Такі бригади утворюються з працівників одного технологічного процесу, але різних кваліфікацій. Наприклад, можуть створюватися бригади обвалки і жиловки м'яса або в кондитерському цеху - бригади замісу тесту і формування виробів з нього і ін.

На дрібних підприємствах до 10 чоловік створюється ***комплексна бригада,*** в якій застосовується поєднання професій. Для кращої організації праці перелік робіт, що виконуються кожним членом комплексної бригади протягом робочого дня, визначається розкладом робіт.

Досвід роботи комплексних бригад на підприємствах ресторанного господарства показує, що ця форма організації праці дозволяє добиватися різкого скорочення втрат робочого часу, повного завантаження працівників і устаткування протягом дня

3.Раціоналізація режимів праці і відпочинку

Науково обгрунтований режим праці і відпочинку сприяє збереженню здоров'я працівників, підвищенню їх працездатності. Працездатність - це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня. На працездатність людини роблять вплив такі чинники, як величина навантаження і її тривалість, організація і умови праці, кваліфікація, вік працівника, правильне чергування режимів праці і відпочинку. Робочий день чергується періодами, що відрізняються по мірі працездатності виконавця. У першій половині дня - період врабаты- ваемости, за яким слідує період максимальної стійкої працездатності, а за ним - період появи і наростання стомлення. Після обідньої перерви працездатність спочатку декілька знижується, а потім підвищується. До кінця дня знов спостерігається спад працездатності і зростає стомлюваність.

Основним часом відпочинку протягом робочого дня є обідня перерва. Фізіологічно встановлено, що при 7-8-вартовому робочому дні обідню перерву слід встановлювати через 3-4 год після початку роботи. Неправильна організація праці і відпочинку може привести до перевтоми працівника, що негайно позначиться на його працездатності.

Правильно розроблений і дотримуваний на підприємстві режим праці і відпочинку забезпечує підвищення продуктивності праці, поліпшення якості продукції, що випускається, знижує виробничий травматизм. В цілях встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. Розрізняють денні,

місячні і річні графіки. У денних графіках відбиваються тривалість робочого дня, його початок і закінчення, час і тривалість обідньої перерви. У місячних графіках вказуються загальна кількість годинника за місяць, чергування робочих днів і днів відпочинку.

Відповідно до трудового законодавства робочий тиждень - 40 ч. Неповний робочий день встановлюється за угодою між робітниками і адміністрацією і для неповнолітніх.

Ненормований робочий день встановлюється для тих працівників ресторанного господарства, праця яких не піддається обліку за часом, але кількість робочого годинника, відпрацьованого за місяць, повинна відповідати трудовому законодавству або як компенсація надається додаткова відпустка.

При виборі і складанні графіків враховують режим роботи підприємства, графік завантаження торгівельного залу. На підприємствах ресторанного господарства застосовуються наступні графіки виходу на роботу: лінійний, стрічковий (ступінчастий або ковзаючий), підсумовуваного обліку робочого часу, двохбригадний, комбінований.

Лінійний графік передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва. Цей графік застосовується у тому випадку, коли об'єм роботи повністю виконується за 7-8 год, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Перевага цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми. Але при тривалому режимі роботи торгівельного залу використання лінійного графіка недоцільне.

Стрічковий (ступінчастий, або що ковзає) **графік** передбачає вихід працівників виробництва в різний час групами або поодинці відповідно до завантаження торгівельного залу, кожен працівник відпрацьовує 7 або 8 год.

Недолік - відсутність чіткої побудови бригад, ускладнення планерування робочого часу, контролю за виходом на роботу, зниження відповідальності деяких членів бригади за виконання виробничої програми.

Графік підсумовуваного обліку робочого часу застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, коли неможливо встановити робочий день нормальної тривалості. При підсумовуваному графіку допускається різна тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год 30 хв з подальшим наданням дня відпочинку при обов'язковому відробітку за місяць встановленої норми робочого часу.

Двобригадний графік є різновидом графіка підсумовуваного обліку робочого часу. При цьому графіку організовуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють по 11 год 30 хв, змінявшись через день. Перевага цього графіка в тому, що склад бригади протягом дня постійний, це підвищує відповідальність працівників за виконання виробничого завдання. Недоліком є нерівномірна завантаженість працівників, велика тривалість робочого дня, яка викликає їх стомлюваність і може привести до погіршення якості вироблюваної продукції, до зниження продуктивності праці.

Комбінований графік передбачає поєднання різних графіків і застосовується на підприємствах з подовженим робітником вдень. Такий графік часто використовується в ресторанах, де робота в цілому будується по двохбригадному графіку виходу на роботу, але з врахуванням технологічного процесу приготування страв і завантаженості торгівельного залу деякі працівники виходять на роботу по стрічковому графіку.

Для обліку робочого часу кожного працівника ведеться табель обліку робочого часу, який підписує директор. Табель є документом для нарахування заробітної плати.

4.Визначення чисельності працівників

Найважливішим завданням нормування праці є визначення чисельності працівників. Розрізняють наступні основні методу визначення необхідної кількості працівників: *по нормах вироблення, нормах часу, робочих місцях на підставі* норм обслуговування.

Чисельність працівників підприємств ресторанного господарства безпосередньо залежить від об'єму товарообігу, випуску продукції, форм обслуговування, міри механізації виробничих процесів. Всіх працівників підприємств ресторанного господарства можна розділити залежно від виконуваної функції на наступні групи: *виробничу, торгівельну, адміністративну і працівників торгівельного залу.* Для визначення ***чисельності працівників виробництва і торгівельного залу,*** де встановлені норми вироблення, запланований обсяг випуску продукції або товарообігу ділять на встановлену для одного працівника денну норму вироблення в рублях товарообігу або умовних стравах і кількість днів, яку повинен відпрацювати працівник в планований період.

Розрахунок кількості працівників виробництва і торговельного залу виконують за формулою:

$$N = \frac{Q}{aT} \qquad (4.1.)$$

де N - кількість працівників виробництва або торговельного залу;
Q - об'єм товарообігу або випуску продукції;
а - норма виробітку в одиницю часу;
Т - фонд робочого часу на одного працівника.

Ефективний фонд робочого часу дорівнює номінальному фонду (тобто календарному фонду мінус вихідні і святкові дні*)* за вирахуванням невиходів, пов'язаних з черговими відпустками, хворобами і іншими невиходами, передбаченими законодавством. Наприклад, календарний фонд робочого часу на підприємстві склав 365 днів. Вихідні і святкові дні при 5-денному робочому тижню - 112 днів. Кількість невиходів у зв'язку з відпустками, хворобами і іншими причинами - 28 днів. Номінальний фонд робочого часу складе 253 дні (365 днів - 112 днів). Ефективний фонд робочого часу - 225 днів (253 дні - 28 днів).

Визначити чисельність працівників гарячого і холодного цехів можна з врахуванням норм часу на приготування одного страва

Таблиця.4.1

Норми затрат часу на виконання виробничої програми

Назва приготовлених страв	***Кількість страв, шт.***	***Норма часу на одиницю, хв.***	***Затрат часу на всю кіл-сть, хв.***
<u>Холодні страви і закуски:</u>			
Салат з крабами.	150	10	1 500
Салат із свіжих помідорів і огірків.	120	8	960
Яйця під майонезом.	100	12	1 200
<u>Солодкі страви:</u>			

1. Салат фруктовий.	150	9	1 350

Визначити ***чисельність офіціантів*** можна на підставі плану товарообігу, встановленої норми вироблення в рублях і ефективного фонду робочого часу, а також виходячи з кількості посадочних місць, закріплених за одним офіціантом, з врахуванням форм обслуговування, умов праці, розподілу праці.

Чисельність буфетників визначається на підставі встановленого товарообігу для буфета і норм вироблення на одного працівника в день.

Чисельність касирів, працівників роздрібної торгівлі визначається з врахуванням встановленого товарообігу, кількості робочих місць і тривалості роботи.

Чисельність адміністративно-управлінського апарату визначається типовими штатами відповідно до розміру середньомісячного звороту підприємств по річному плану.

5.Методи вивчення витрат робочого часу

Найважливішим елементом нормування праці є вивчення фактичних витрат робочого часу на виконання операцій і процесів.

Залежно від призначення, міри обхвату і вмісту витрат часу спостереження, що вивчаються, підрозділяються на *фотографії робочого часу і хронометраж.*

Фотографією робочого часу називаються вивчення і виміри всіх без виключення витрат робочого часу протягом певного періоду. Фотографія робочого часу здійснюється в цілях виявлення і усунення втрат робочого часу; встановлення величини його витрат по окремих видах; здобуття матеріалу для планерування найбільш раціональної організації праці; визначення чисельності працівників; розробки організаційно-технічних заходів, поліпшуючих умови праці; розрахунку норми часу і вироблення.

Залежно від цільової установки фотографія робочого часу може бути індивідуальною, груповою, маршрутною.

Фотографією робочого дня називається проведення всіх вимірів витрат часу протягом зміни або робочого дня.

Фотографія робочого часу, частина робочого дня, що охоплює лише, називається цільовою фотографією.

Цільові фотографії проводяться для встановлення норм оперативного часу на одиницю продукції.

Фотографія робочого дня окрім нормувальника може проводитися завідуючим виробництвом, технологом, а також самим працівником - самофотография, яка проводиться з метою встановлення причин втрати робочого часу.

Маршрутна фотографія робочого часу застосовується у тому випадку, коли по характеру роботи виконавець знаходиться в русі. Вона допоможе виявити недоліки в розставлянні устаткування.

Незалежно від вигляду фотографії робочого часу цей процес складається з наступних операцій:

- підготовка до спостереження;
- проведення спостереження;
- обробка фотокарт;
- складання балансу витрат робочого часу;
- розробка плану організаційно-технічних заходів, що забезпечують поліпшення організації праці.

Підготовка до спостереження включає вивчення об'єкту спостереження, інструктивних матеріалів, знайомство з підприємством, підготовку робочого місця для спостереження.

Процес фотографування спостереження і записів має бути безперервним. Головною умовою при спостереженні є увага, чіткий запис дій і поточного часу в годиннику, хвилинах.

Для запису спостережень використовуються спеціальні карти фотографії робочого часу.

Питання самоконтролю

1. Основні завдання раціональної організації праці.
2. Функціональний та технологічний розподіл праці на виробництві.
3. Охарактеризуйте основні види графіки режимів роботи.
4. Визначте доцільність застосування лінійного графіку.
5. Як визначити кількість працівників виробничих цехів?
6. Вкажіть методи визначення витрат робочого часу?

Тема 9:Елементи проектування закладів ресторанного господарства

План

1. Характеристика груп приміщень для організації виробничо-торговельної діяльності в закладах ресторанного господарства різних типів.
2. Виробнича інфрастукрура та взаємозвязок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.
3. Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів
4. Поняття компановки приміщень, її види.

1. Характеристика груп приміщень для організації виробничо-торговельної діяльності в закладах ресторанного господарства різних типів.

Просторова структура ЗРГ орієнтована на забезпечення необхідних та сприятливих умов здійснення виробничо-торговельної діяльності. Визначають наступні групи приміщень для діяльності в закладах ресторанного господарства різних типів:

- ***Складська група*** приміщень включає охолоджувані камери для збереження сировини і відходів, комори для збереження картоплі й овочів, сухих продуктів, тари, пакувальних матеріалів і виробничого інвентарю, розвантажувальну платформу з боксами і приміщення комірника.
- ***Виробничі приміщення*** заготівельні цехи, що випускає усі види напівфабрикатів і готових виробів- м'ясний, рибний, овочевий, птахоголинний, кулінарний і кондитерський цехи, доготівельні цехи - гарячий, холодний, кулінарний, обробки зелені; мийні їдальні, кухонного посуду і напівфабрикатної тари; приміщення для різання хліба; роздавальне, сервізне і приміщення завідувача виробництвом. У цю групу входять кондитерський цех і приміщення для готування борошняних виробів.
- ***Група приміщень для споживачів включає***: вестибуль (у тому числі гардероб, умивальні і туалети); зали з роздавальними і буфетом (на підприємствах із самообслуговуванням); аванзал, зали без роздавальних, банкетні зали (на підприємствах з обслуговуванням офіціантами); зимові сади і літні веранди; зал магазина кулінарії з кафетерієм; кімнату відпочинку і кабінет лікаря (дієтсестри) у дієтичних їдальнях; приміщення для організації дозвілля по тематичних програмах у спеціалізованих підприємствах; відділи (бюро) замовлень.
- ***Група службових і побутових приміщень складається***: з адміністративних приміщень дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу; гардероба для персоналу; душових, кабін особистої гігієни жінок; туалетів для персоналу; білизняна.
- ***У групу підсобних*** входять: приміщення для збереження збирального інвентарю, комора для сухого сміття, ремонтно-механічна майстерня, а також технічні приміщення

(зарядна, трансформаторна підстанція, тепловий пункт, вентиляційні камери і камери кондиціонування, машинні відділення холодильних камер і ліфтів, радіовузол і АТС).

- ***До експедиції*** відносяться: приміщення для завантаження, приймання і комплектації продукції; охолоджувані камери для збереження готової продукції; комора кондитерських виробів; приміщення для прийому, розбору, мийки, сушіння і збереження експедиційної тари, мийки, сушіння і збереження контейнерів і стелажів, завантажувальна платформа експедиції з боксами, приміщення експедитора.

2. Виробнича інфрастукрура та взаємозвязо торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.

Звичайне здійснення будь-якої функції РГ супроводжується виконанням декількох інших функцій, що мають допоміжний характер. Так, загальний технологічний процес виробництва страв на підприємствах РГ складається з окремих процесів - прийому продуктів, їхнього збереження, кулінарної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів, а також теплової обробки страв. Крім того, у загальний процес включають ще ряд допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових страв. Сюди відносяться мийка посуду й ємностей, обробка тари, видалення харчових відходів, а також інженерні пристрої - приточна і витяжна вентиляція, опалення, енергопостачання і т.п..

Таким чином, характер виконуваних функцій впливає на формування груп приміщень у загальній виробничо-торговій структурі підприємства, на яку, у свою чергу, впливають наступні фактори: асортимент кулінарної продукції, напівфабрикатів, ступінь їхньої готовності, обсяг виробництва і реалізації, місткість залів, наявність відділень для дієтичного харчування й ін., що і визначають характер технологічного процесу - основи проектування будь-якого виробничого підприємства, у тому числі підприємства ресторанного господарства.

У зв'язку з наявністю ряду вказаних функцій, пов'язаних із процесом приготування продукції, її реалізацією й організацією споживання, підприємства РГ мають функціональне зонування приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень і їхній взаємозв'язок, що повинна забезпечити:

- потоковість технологічного процесу - від надходження продуктів до готування і відпустку кулінарної продукції;
- мінімальну довжину технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працюючих;
- дотримання правил охорони праці і санітарно-гігієнічних норм і правил;
- технічні вимоги - враховують рівень інженерного устаткування, зручність сполучення приміщень проектованого підприємства, розташовуваних на різних поверхах, якість зовнішньої і внутрішньої обробки стін, стель і підлог; створення сприятливих температурних умов, у тому числі систем опалення, вентиляції і кондиціонування повітря; умови нормального природного і штучного освітлення приміщень;
- *архітектурно-художні задачі* - створення художнього образа споруди відповідно до його місця розташування в умовах міської забудови і необхідністю створення єдиної архітектурної композиції;
- *до економічних вимог* проектування відносять ефективне використання площі й обсягу будинку, скорочення площі комунікаційних, технічних і інших допоміжних приміщень, економію витрат праці, матеріалів і енергії при зведенні й устаткуванні будинку, скорочення термінів будівництва й експлуатаційних витрат.

З урахуванням вимог технологічного проектування ***заготівельних*** підприємств, що здійснюють функцію виробництва, мають у своєму складі наступні групи приміщень: ***складські, виробничі,, адміністративно-побутові, підсобні, експедиція***

З урахуванням вимог технологічного проектування ***доготівельних*** підприємств, що здійснюють функцію виробництва та реалізації продукції і обслуговування, мають у

своєму складі наступні групи приміщень: ***складські, виробничі, торговельні, адміністративно-побутові, підсобні .***

3.Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів

Проектування закладів ресторанннго господарства передбачає створення необхідних умов для здійснення виробничої та торговельної діяльності. Це вимагає організації різних видів приміщень. Чинні вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів передбачають обовязкові та рекомендовані види приміщень (табл. 3.1.)

Таблиця 3.1.

Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів

Приміщення для споживачів	Типи закладів РГ								
	Ресторан			Бар			Кафе	Їдальня	Закусочна, кафетерій
	Клас								
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший			
Вестибюль	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Гардероб	О	О	НО	О	НО	НО	НО*	НО	НО
Облаштоване місце для зберігання верхнього одягу	–	–	О	–	О	О	О	О	О
Зала	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетна зала	О	НО	НО	НО	–	–	НО	–	–
Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Туалетна кімната з при-міщенням для миття рук	–	–	–	–	–	О	О	–	О

Примітка:

О – наявність приміщення обов’язково

НО – наявність приміщення не обов’язково

– – згідно з нормами наявність приміщення не передбачено у закладі РГ даного типу і класу, але не заборонено

* – У закладах РГ типу “кафе”, де застосовано метод обслуговування офіціантами, наявність приміщення обов’язкова

У закладах РГ інших типів незалежно від місткості наявність туалетів обов’язкова.

У закладах РГ, місткістю до 50 місць, можлива наявність в одному приміщенні чоловічого і жіночого туалетів. У разі дотримання санітарно-гігієнічних норм дозволено користуватися туалетом персоналові і споживачам

4. Поняття компаноки приміщень, її види.

Усі групи приміщень повинні бути функціонально пов'язані між собою, що дозволяє раціонально органузувати виробничо-торговельну діяльність.

Раціональне розміщення приміщень з метою забезпечення оптимальних зв'язків між ними називається *компонуванням.*

До більш розповсюджених способів компонування приміщень підприємств ресторанного господарства відносять: центричний, фронтальний, глибинний та кутовий(рис.4.1).

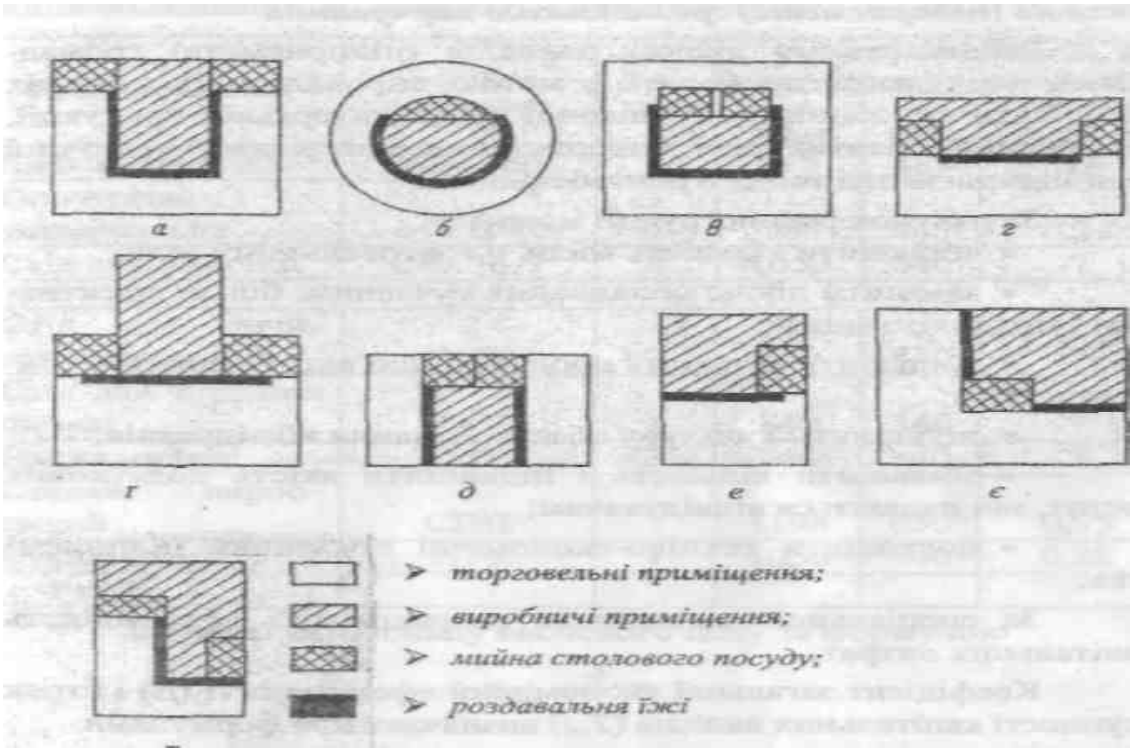


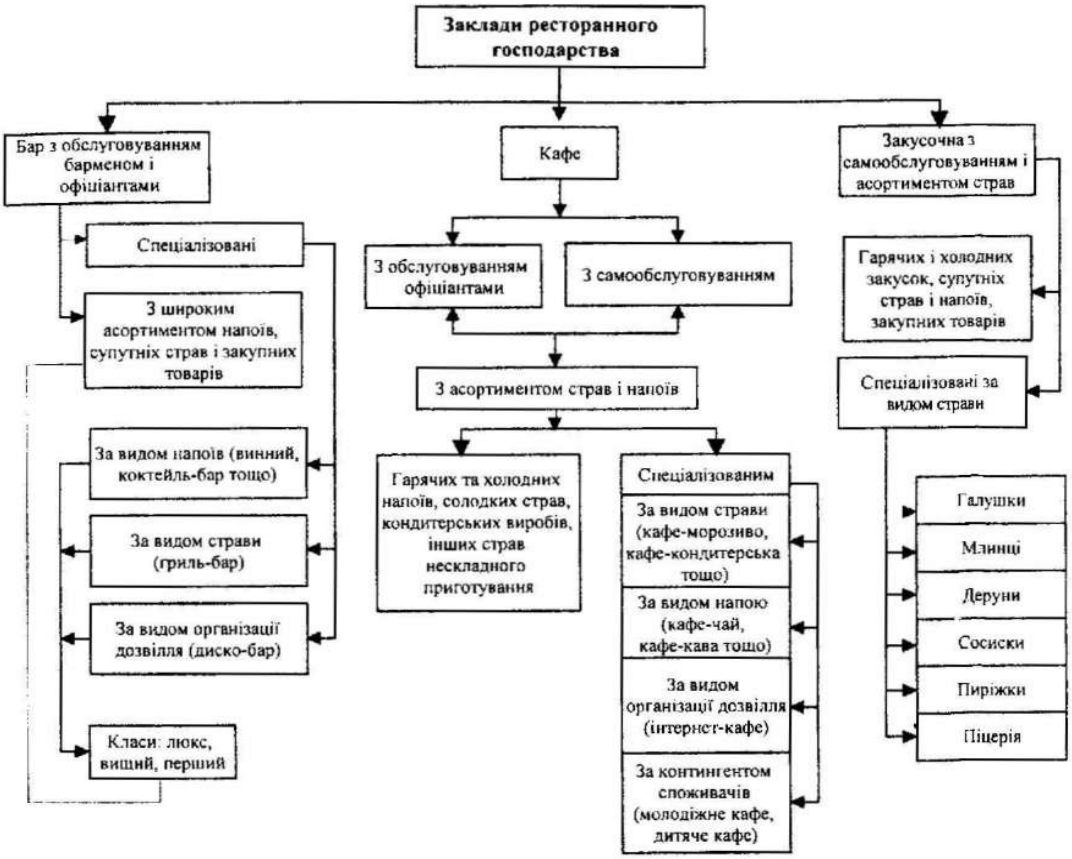
Рис.4.1. Варіанти компонувальних схем підприємств ресторанного господарства

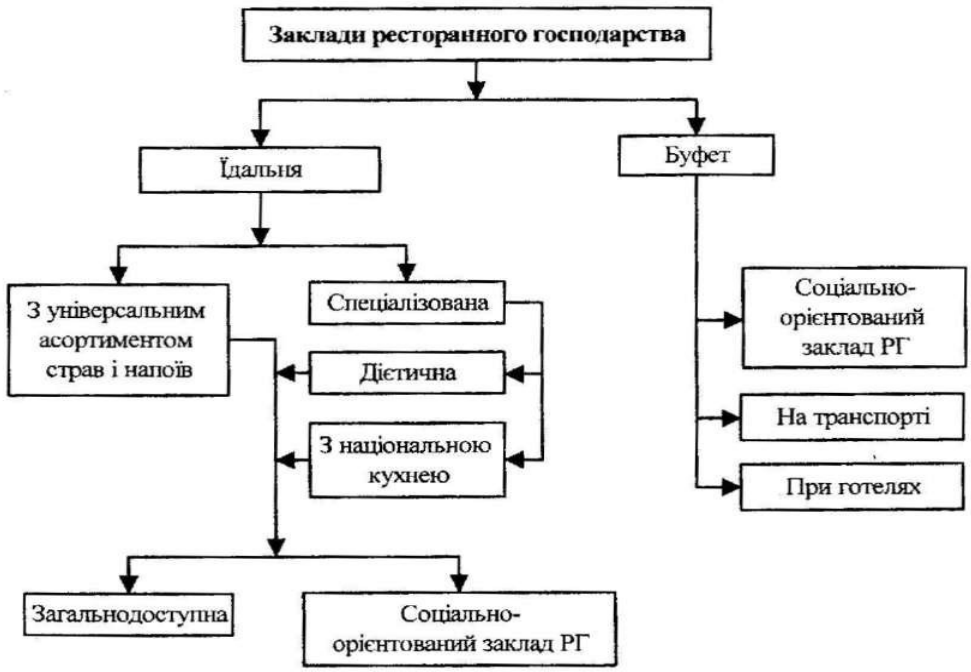
а, б, в- центрична; г- фронтальна; ґ- фронтальна Т-подібна;д - фронтальна з двостороннім розміщенням торговельних залів;є - глибинна; с, ж- кутова

Компонування всіх приміщень повинно відповідати вимогам БНіП, санітарним і протипожежним правилам.

Усі виробничі та складські приміщення повинні бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень - з господарського двору, а до торговельних приміщень - з вулиці.

Додаток 1.


Заклади ресторанного господарства
Бар з обслуговуванням барменом і офіціантами
Кафе
Закусочна з самообслуговуванням і асортиментом страв
Спеціалізовані
З широким асортиментом напоїв, супутніх страв і закупних товарів
За видом напоїв (винний, коктейль-бар тощо)
За видом страви (гриль-бар)
За видом організації дозвілля (диско-бар)
Класи: люкс, вищий, перший
З обслуговуванням офіціантами
З самообслуговуванням
З асортиментом страв і напоїв
Гарячих та холодних напоїв, солодких страв, кондитерських виробів, інших страв нескладного приготування
Спеціалізованим
За видом страви (кафе-морозиво, кафе-кондитерська тощо)
За видом напою (кафе-чай, кафе-кава тощо)
За видом організації дозвілля (інтернет-кафе)
За контингентом споживачів (молодіжне кафе, дитяче кафе)
Гарячих і холодних закусок, супутніх страв і напоїв, закупних товарів
Спеціалізовані за видом страви
Галушки
Млинці
Деруни
Сосиски
Пиріжки
Піцерія


Заклади ресторанного господарства
Їдальня
Буфет
З універсальним асортиментом страв і напоїв
Спеціалізована
Дієтична
З національною кухнею
Соціально-орієнтований заклад РГ
На транспорті
При готелях
Загальнодоступна
Соціально-орієнтований заклад РГ

Додаток А

РЕКОМЕНДОВАНІ ВІДМІННІ ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОСНОВНИХ ТИПІВ І КЛАСІВ

Показники, що характеризують заклади ресторанного господарства	Тип закладу РГ										
	Ресторан			Бар			К кафе	К кафе-терій	З закусо-чна	Ї їдаль-ня	Б буфет
	л люкс	в ви-щий	п пер-ший	л люкс	в ви-щий	п пер-ший					
1	2 2	3 3	4 4	5 5	6 6	7 7	8 8	9 9	1 10	1 11	1 12
1 Місцезнаходження закладу і стану прилеглої території:											
самостійна будівля або будівля, яка належить до складу торговельного центру, готелю тощо, побудована чи реконст-руйована за індивідуальним проектом	х	х		х							
будівля побудована чи реконструйована за повторним або типовим проектом			х		х	х	х	х	х	х	
під'їзні шляхи, підходи до входу в заклад зручні, забезпечені довідково-інформаційними покажчиками, вся прилегла територія впорядкована, декоративно оформлена, озеленена, добре обладнана, ввечері штучно освітлена [1]	х	х	х	х	х		х				
крита під охороною стоянка для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування поряд із закладом	х			х							
стоянка для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування розташована поряд із закладом		х			х						

паркування легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом			х			х	х		х	х	
можливості для паркування автомобілів на незначній відстані від закладу								х			х
2 Виду, типу та особливостей будівлі:											
капітальна будівля	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	
капітальна або некапітальна будівля											х
будівля має унікальне сучасне або оригінальне архітектурно-планувальне рішення	х	х		х	х						
3 Комфортність, внутрішнього і зовнішнього дизайну приміщень:											
над входом вивіска з оригінальними декоративними елементами оформлення, з емблемою закладу, вказівкою типу і назви закладу	х	х		х	х						
центральний вхід забезпечує одночасний рух зустрічних потоків відвідувачів і має повітряно-тепловий захист	х	х	х	х	х	х	х	х			
кондиціювання повітря з автоматичним підтримуванням оптимальних режимів температури та вологості [1]	х	х		х	х		х				
системи вентилювання			х			х	х	х	х	х	х
архітектурно-художнє оформлення приміщень закладу	х	х	х	х	х	х	х		х	х	
унікальний внутрішній і зовнішній дизайн приміщення	х			х							
високо функційні торговельні та виробничі приміщення	х	х	х	х							

створення зручностей і затишку на основі виділення окремих зон за допомогою архітектурно-конструкторських і декоративних елементів інтер'єру	х	х		х	х						
створення атмосфери, сприятливої для дозвілля і відпочинку за допомогою декоративного озеленення, художніх композицій, кольорової гами, освітлювання тощо	х	х	х	х	х	х	х				
наявність естрадного (або) танцювального майданчика	х	х	х	х							
екоративне озеленення									х	х	
4 Оснащеність закладу устаткованням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною:											
автоматизована система управління закладом	х			х							
сучасне технологічне устаткування	х	х		х	х						
меблі з вишуканим дизайном	х			х							
меблі підвищеної комфортності, відповідають інтер'єру приміщення	х	х		х	х						
меблі стандартні та зручні, відповідають інтер'єру приміщень			х			х	х	х	х	х	х
високоякісні столовий посуд і прибори	х	х		х	х						
столова білизна (скатерки і серветки) виготовлена на замовлення	х	х		х	х						
5 Процесу обслуговування:											
обслуговування офіціантами [2]	х	х	х	х	х	х	х			х	
самообслуговування			х			х	х	х	х	х	х
накривання столів за попереднім замовленням [3]	х	х	х	х			х				
чітке дотримування стильової єдності сервування столів	х	х		х							

впровадження дисконтних, передоплатних пластикових карт, Інтернет-технології	х	х		х	х						
рівень сервісу:											
“відмінний”	х			х							
вище “доброго”		х			х		х				
“добрий”			х			х	х	х	х	х	х
наявність живої музики	х			х							
7 Асортимент продукції та вимог до оформлення меню, прейскуранту і карти вин:											
асортимент широкий, різноманітний	х	х									
асортимент обмежений, специфічний									х		х
меню і карта вин або меню і прейскурант художньо оформлені [1]	х	х	х	х	х		х				
меню складено:											
українською та декількома іноземними мовами	х			х							
українською та англійською мовами [1]		х			х		х				
українською або українською і російською мовами			х			х	х	х	х	х	х
наявність карти вин [4]	х	х		х	х						
8 Освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу:											
досконале володіння правилами і технікою обслуговування	х	х		х	х						
знання порядку розрахунку за кредитними картками та з іноземною валютою	х			х							

знання і дотримування правил міжнарод-ного етикету, техніки і специфіки обслуго-вування іноземних споживачів, володіння декількома іноземними мовами в обсягах, необхідних для виконування своїх обов'язків	х			х							
знання особливостей технології готування, оформлювання та подавання національних, фірмових і замовних страв іноземних кухонь	х	х		х	х						

Примітки: [1] У тих закладах РГ типу «кафе», де застосовують метод обслуговування офіціантами.
[2] Обслуговування офіціантами може здійснюватися у закладах РГ типу «їдальня» для офіцерського складу збройних сил, професорсько-викладацьких колективів у вищих навчальних закладах тощо.
[3] У тих ресторанах першого класу і кафе, де застосовують метод обслуговування офіціантами.
[4] У закладах РГ, що продають і організують споживання алкогольних напоїв.

Додаток Б

ДОГОВІР ПОСТАВКИ

“___”_____20__р.

Підприємство _____

назване у подальшому «Постачальник», в особі _____

_____

(посада, прізвище, ім'я по батькові)

що діє на підставі _____ з однієї сторони, і

_____

(назва підприємства)

назване у подальшому «Покупець», в особі_____

_____

(посада, прізвище, ім'я по батькові)

що діє на підставі _____ з другої сторони.

уклали цей Договір про подане нижче.

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. Постачальник зобов'язується виготовити і поставити продукцію, а Покупець — прийняти її і оплатити в строк, зазначений у доданій до цього Договору специфікації, яка є невід'ємною частиною Договору.

2. ЯКІСТЬ І КОМПЛЕКТНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

2.1. Якість продукції, що підлягає постачанню, має відповідати державним стандартам і технічним умовам.

2.2. Постачальник зобов'язаний на кожну партію продукції, що постачається, видати сертифікат, який посвідчує відповідність продукції вимогам стандарту або технічних умов.

2.3. Продукція, що постачається, підлягає обов'язковому маркіруванню згідно з вимогами стандарту або технічними умовами.

3. ТАРА І ПАКУВАННЯ

3.1. Продукція, що постачається, пакується у тару відповідно до вимог стандартів або технічних умов, зазначених у доданій до Договору специфікації.

3.2. Кожне упаковане місце повинне мати маркірування на тарі, упаковці або бірці згідно з державним стандартом або технічними умовами.

4. ЦІНА ПРОДУКЦІЇ І УМОВИ ФРАНКО

4.1. Постачальник відвантажує продукцію на адресу Покупця за цінами, передбаченими діючими прейскурантами. Дослідні зразки продукції оплачуються Покупцем за калькуляцією, розробленою Постачальником і погодженою з Покупцем.

4.2. Продукція, виготовлена за цим Договором, відвантажується на адресу Покупця на умовах франко-станція призначення.

5. ТЕРМІН І ПОРЯДОК ВІДВАНТАЖЕННЯ ПРОДУЦІЇ

5.1. Продукція, що постачається за цим Договором, відвантажується на адресу Покупця щоквартально однаковими партіями.

6. УМОВИ РОЗРАХУНКУ

6.1. Розрахунок за цим Договором між Постачальником і Покупцем провадиться виставленням рахунку на інкасо, тобто із застосуванням акцептованої форми розрахунків.

6.2. У випадку зміни Покупцем рознарядки на постачання продукції і зазначення іншого вантажоодержувача Постачальникові надається право вимагати у нього виставлення акредитиву для попередньої оплати вартості продукції, що підлягає відвантаженню на його адресу.

7. ПОРЯДОК КІЛЬКІСНОГО І ЯКІСНОГО ПРИЙМАННЯ

Приймання продукції за кількістю і якістю провадиться Покупцем відповідно до Інструкцій про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення, затверджених Державним арбітражем.

8. ДОДАТКОВІ УМОВИ ДОГОВОРУ

Після відвантаження Постачальником продукції за рознарядками Покупця на адресу організацій, розташованих за межами України, ця продукція підлягає відправленню в особливо міцній тарі, що виключає псування і ушкодження вантажу на шляху руху.

9. МАЙНОВА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

9.1. Майнова відповідальність сторін регулюється нормативними актами, встановленими діючим законодавством.

9.2. Кількість продукції, недопоставленої Постачальником в один здавальний період (квартал), додається до іншого здавального періоду. У цьому разі Покупець має право накласти на Постачальника штрафні санкції за загальну кількість недопоставленої продукції у межах шестимісячного строку давності.

10. ПОРЯДОК РОЗГЛЯДАННЯ СПОРІВ І ПІДСУДНІСТЬ СТОРІН

10.1. Усі спори з цього Договору розглядаються в органах арбітражу: стосовно кількості — за місцем знаходження Постачальника, стосовно якості — за місцем знаходження Покупця.

11. СУМА ДОГОВОРУ

11.1. Загальна вартість продукції, що підлягає постачанню, визначається у розмірі

_____грн.

(сума цифрами і прописом)

ПРИМІТКА. У випадку зміни ціни на продукцію, що поставляється, відповідно змінюється сума Договору, що оформлюється додатковою угодою між сторонами.

12. ТЕРМІН ДІЇ ДОГОВОРУ

12.1.Термін дії Договору встановлюється з 1 січня до ЗІ грудня 200__р.

ЮРИДИЧНІ АДРЕСИ СТОРІН

Покупець: Постачальник:

_____ _____

(підпис) (підпис)

м.п м.п.

Додаток В

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний

_____

лікар _____

(назва адміністративної території)

_____ (фамилие, имя и отчество)

_____ (підпис)

«___» _____ 200__ р.

М. П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта господарювання

у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«___» _____ 200__ р.

М. П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № _____

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

_____

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ п/п	**Найменування сировини**	**Норма вмісту в готовій страві або виробі**	**Технологічні вимоги до якості сировини**
	Маса готової страви або кулінарного виробу		

Технологія приготування

_____

_____

_____

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд _____

Консистенція _____

Запах та смак _____

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

_____

_____

_____

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

_____

_____

_____

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____ _____ _____

(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)

Додаток Д

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний

_____

лікар _____

(назва адміністративної території)

_____ (фамилие, имя и отчество)

_____ (підпис)

«___» _____ 200__ р.

М. П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта господарювання

у сфері ресторанного господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

«___» _____ 200__ р.

М. П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № _____

ФІРМОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ

_____

(найменування виробу)

№ п/п	**Найменування сировини**	**Норма вмісту в готовій страві або виробі**	**Технологічні вимоги до якості сировини**
	Маса готової страви або кулінарного виробу		

Технологія приготування

_____

_____

_____

Характеристика готової страви або виробу

Форма _____

Поверхня _____

Колір _____ _

Структура та вид на зламі _____

Запах та смак _____

Пакування, маркування,

транспортування та зберігання _____

Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються

_____

_____

_____

Фізико-хімічні показники готового виробу, які нормуються

_____

_____

_____

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____ _____ _____

(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)