

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



Організація виробництва в закладах харчування

Конспект лекцій
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2025

УДК 338.488.2:640.43
О-64

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 28.08.2025р., протокол №1.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
А.С Сидоркін– власник OasisBar, м.Миколаїв

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2025

ЗМІСТ

ВСТУП

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Основи організації виробництва закладів харчування

Тема 1. Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства

Тема 2. Класифікація закладів харчування

Тема 3. Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування

Тема 4. Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення закладів харчування

Тема 5. Організація складського господарства в закладах харчування

Тема 6. Організація тарного господарства в закладах харчування

Тема 7. Структура виробництва та основні напрямки її організації

Тема 8. Наукова організація праці в закладах харчування

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема 9. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

Тема 10. Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств

Тема 11. Характеристика меню

Тема 12. Нормативна і технологічна документація. ТК,ТТК,стандарти

Тема 13. Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини.

Тема 14. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах

Тема 15. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва

Тема 16. Організація роботи гарячого цеху

Тема 17. Організація роботи холодного цеху

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ВСТУП

Мета дисципліни “ Організація виробництва в закладах харчування ” – є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Основи організації виробництва закладів харчування

Тема 1. Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства

1. Значення дисципліни у системі професійної підготовки
2. Предмет та завдання дисципліни
3. Сучасний стан організації харчування та перспективи розвитку

1. Значення дисципліни у системі професійної підготовки

Дисципліна «Організація виробництва в закладах харчування» є ключовою складовою професійної підготовки фахівців у галузі ресторанного господарства, кулінарії, готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій. Її значення полягає у формуванні комплексу знань, умінь та навичок, необхідних для ефективного управління виробничими процесами на підприємствах харчування.

Дисципліна має фундаментальне значення для формування професійних знань і навичок у студентів, які готуються працювати в сфері ресторанного господарства, харчових технологій, готельно-ресторанного бізнесу та суміжних галузях.

Основні причини важливості дисципліни: забезпечує ґрунтовне розуміння структури та функціонування виробничих процесів у закладах харчування; формує здатність організовувати ефективну роботу виробничих підрозділів; вивчає реальні умови праці на підприємствах, способи раціонального використання ресурсів, оптимізацію виробничих процесів. Дисципліна дає можливість застосовувати теоретичні знання в майбутній професійній діяльності; сприяє впровадженню стандартів якості, санітарії, безпеки продукції.

У сучасних умовах розвиток сфери харчування визначається кількома ключовими тенденціями:

- Цифровізація (використання ІТ-технологій для автоматизації замовлень, обліку, аналізу клієнтської поведінки).
- Сталий розвиток і екологічність (впровадження принципів "зеленої кухні", мінімізація харчових відходів).
- Індивідуалізація харчування (попит на персоналізовані меню: веганські, безглютенові, для людей із дієтичними потребами).
- Доставка їжі та dark kitchen (активний розвиток кухонь без залу для споживачів).

- Безпека та якість продуктів (посилення контролю, сертифікація, впровадження HACCP).

2. Предмет та завдання дисципліни

Метою дисципліни є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах харчування, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Предметом дисципліни є організація харчування населення, що включає вивчення принципів, методів і форм забезпечення якісного, безпечного, раціонального харчування в різних соціально-економічних умовах.

Основні завдання:

- Формування знань про сучасну систему громадського харчування.
- Вивчення особливостей організації харчування в різних типах підприємств (ресторани, кафе, їдальні тощо).
- Організація постачання на підприємствах харчування;
- Організація складського і тарного господарства;
- Організація праці на підприємствах харчування.

3. Сучасний стан організації харчування та перспективи розвитку

Ресторанний бізнес стикається з неочікуваними викликами як в останні кілька років, так і зараз. Нестабільність економічної та політичної ситуації в Україні, пандемічні обмеження та військові атаки противника негативно впливають на предметний розвиток та функціональну динаміку ресторанного господарства. На початку 2022 року ситуація загострилася, оскільки військова атака ворога зробила ресторанний бізнес майже неефективним. Проте з метою забезпечення суб'єктивного розвитку та ефективного функціонування ресторанного бізнесу в державі за підтримки міжнародних організацій реалізуються програми та проєкти підтримки господарської діяльності в цьому секторі.

Багато підприємств ресторанного господарства опинилися в зонах активних бойових дій і були змушені евакуюватися в безпечніші регіони. Окрім цього, ці суб'єкти господарювання сьогодні страждають від логістичних проблем і нестачі сировини.

Станом на завершення третього місяця війни в Україні працювали лише 68% закладів громадського харчування. Тим часом у західних і деяких центральних областях країни кількість нових вакансій і доходи підприємств громадського харчування, що належать до ресторанного бізнесу, вже досягли довоєнного рівня.

Зараз ресторанний бізнес намагається адаптуватися до нових реалій. Є такі проблеми, як різке зростання цін на продукти харчування, вузький асортимент імпорту та зменшення кількості клієнтів.

Тема 2. Класифікація закладів харчування

- 1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них**
- 2. Класифікація закладів ресторанного господарства**
- 3. Типи закладів ресторанного господарства**

1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них

Підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції:

- виробництво кулінарної продукції,
- реалізація
- організація її споживання.

Відповідно до ГОСТ 30523-97 "Послуги громадського харчування. Загальні вимоги" послуга громадського харчування - це результат діяльності підприємств і громадян-підприємців по задоволенню потреб споживача в харчуванні та проведенні дозвілля.

Процес обслуговування є сукупністю операцій, які здійснюються виконавцем при безпосередньому контакті зі споживачем послуг при реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Якість послуг повинна задовольняти встановленим або передбачуваним потребам споживачів.

Послуги закладів ресторанного господарства мають відповідати вимогам безпеки і екологічності, цільовому призначенню і надаватися за умов, які відповідають вимогам діючих нормативних документів. У процесі обслуговування споживачів комплекс послуг повинен відповідати типу підприємства і його класу. При їх наданні має враховуватися вимога ергономічності, тобто відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним потребам споживачів. А дотримання цих вимог забезпечує комфортність обслуговування.

Послуга, що надається, повинна відповідати вимогам естетичності. Естетичність характеризується гармонійністю архітектурно-планувального вирішення приміщень підприємства, а також умовами обслуговування, зокрема зовнішнім виглядом персоналу, сервірівкою столу, оформленням і подачею кулінарної продукції. Споживач має отримувати повне, достовірне і своєчасне інформування про послугу, що надається.

Основна послуга закладів ресторанного господарства - послуга харчування

- складається з послуг виготовлення кулінарної продукції та створення умов для її реалізації і споживання відповідно до типу і класу закладу.

За видами виділяють:

- послуга харчування ресторану;
- послуга харчування бару;
- послуга харчування кафе;
- послуга харчування їдальнею;
- послуга харчування закусконою.

Так, наприклад, послуга харчування ресторану 1 це послуги з виготовлення, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного приготування з різних видів сировини, винногорілчанних виробів та інших товарів, а послуга харчування закусконою є послугою з виготовлення, реалізації та споживання обмеженого асортименту страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів.

Послуги з організації споживання продукції і обслуговування включають:

- організацію та обслуговування торжеств, ритуальних заходів;
- організацію харчування та обслуговування учасників конференцій, нарад, культурно-масових заходів і т.ін.;
- послугу офіціанта, бармена з обслуговування вдома;
- доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів і обслуговування споживачів в офісах та вдома;
- обслуговування споживачів у дорозі, на пасажирському транспорті;
- обслуговування в номерах готелів;
- організацію раціонального комплексного харчування і т.ін.

У ресторанах та барах велика увага приділяється організації послуги дозвілля. Послуги з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте та ін.

Культура обслуговування один із основних критеріїв в оцінці діяльності працівників закладів ресторанного господарства.

До основних чинників, що визначають культуру обслуговування, належать:

- наявність сучасної матеріально-технічної бази;
- види і характер послуг, що надаються;
- асортимент і якість продукції, що випускається;
- впровадження прогресивних форм обслуговування;
- рівень рекламно-інформаційної роботи;
- професійна майстерність працівників закладів ресторанного господарства.

Культура обслуговування на високому рівні підвищує конкурентоспроможність підприємства, що дуже важливі в умовах ринкових відносин.

2. Класифікація закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства (згідно стандарту України ДСТУ 4281 : 2004) базується на комплексі вимог до асортименту продукції, рівня обслуговування і послуг, які надаються. Заклади ресторанного господарства класифікують за різними ознаками.(рис. 1-9)



Рисунок 1.8. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою

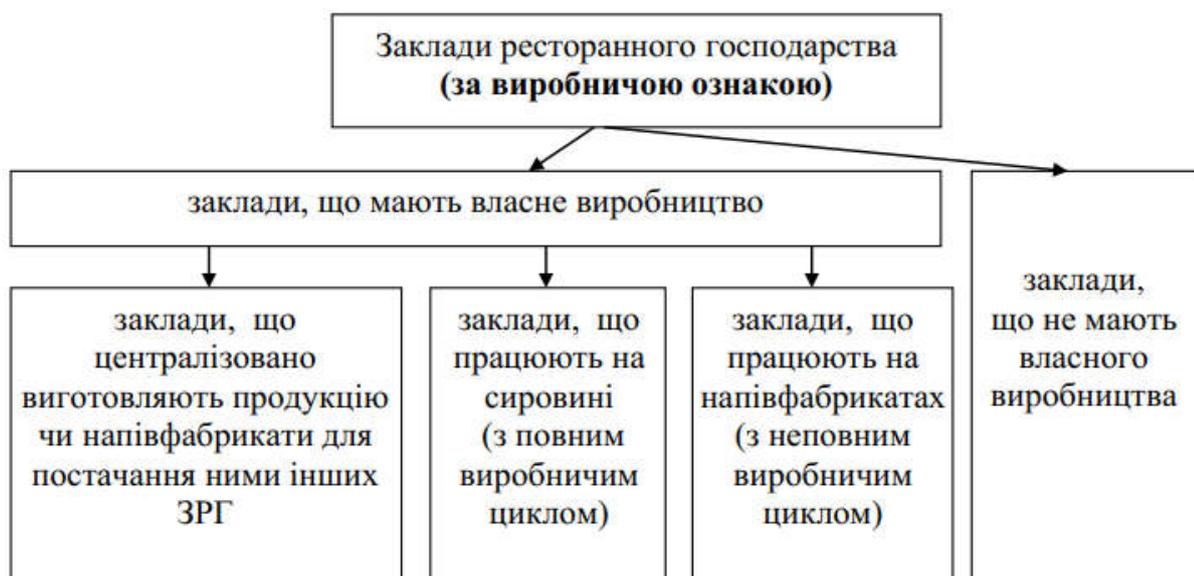


Рисунок 1. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою



Рисунок 2 Класифікація ЗРГ за видами економічної діяльності

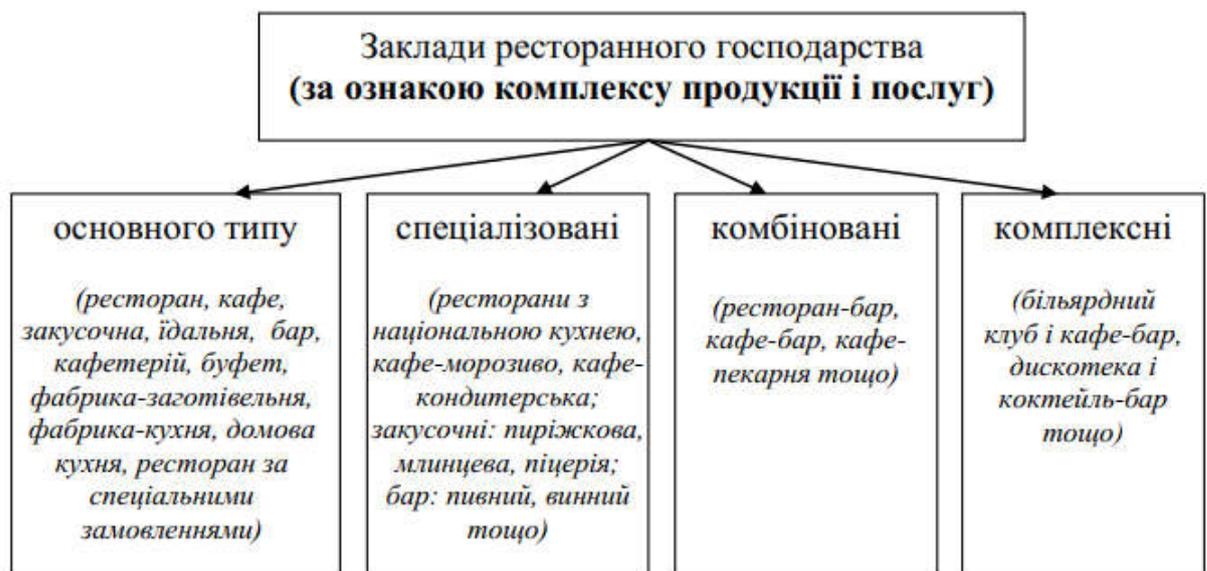


Рисунок 3 Класифікація ЗРГ за ознакою комплексу продукції і послуг

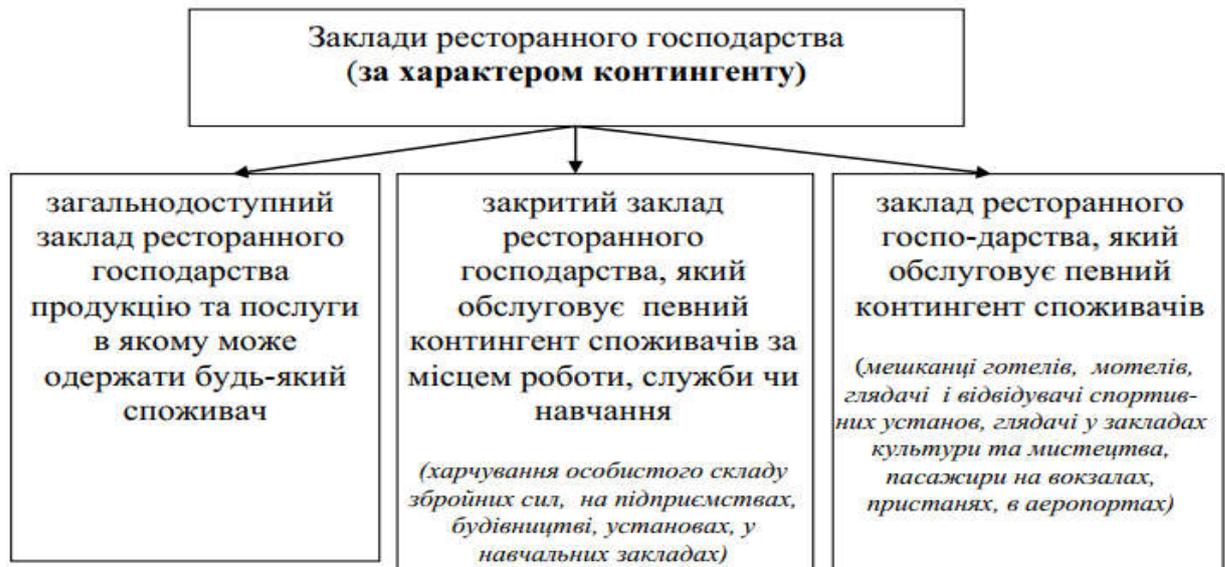


Рисунок 4 Класифікація ЗРГ за характером контингенту



Рисунок 5. Класифікація ЗРГ залежно від часу функціонування або за сезонністю

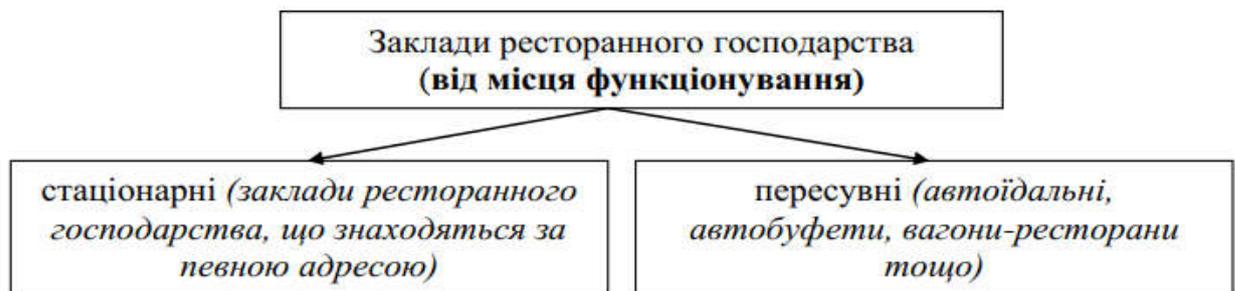


Рисунок 6. Класифікація ЗРГ залежно від місця функціонування

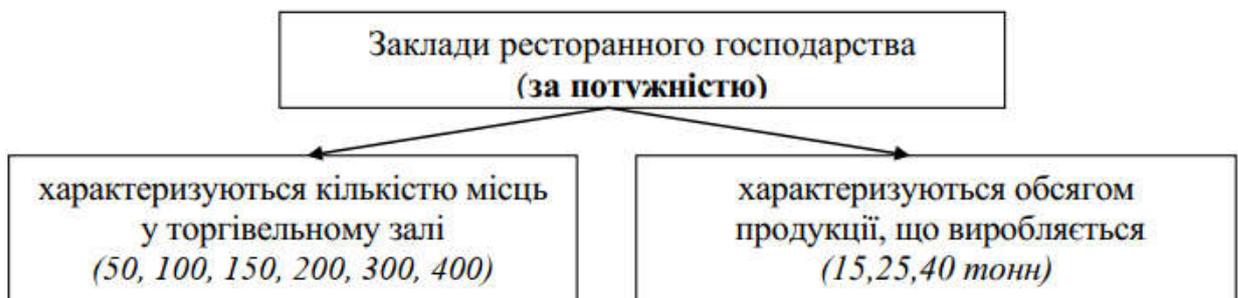


Рисунок 7. Класифікація ЗРГ за потужністю

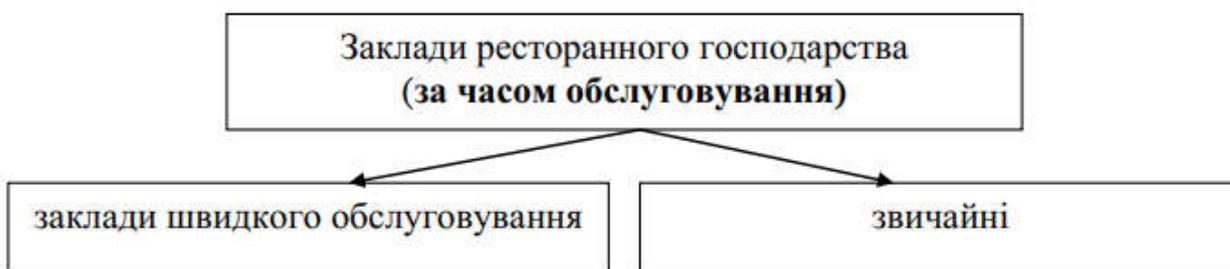


Рисунок 8. Класифікація ЗРГ за часом обслуговування

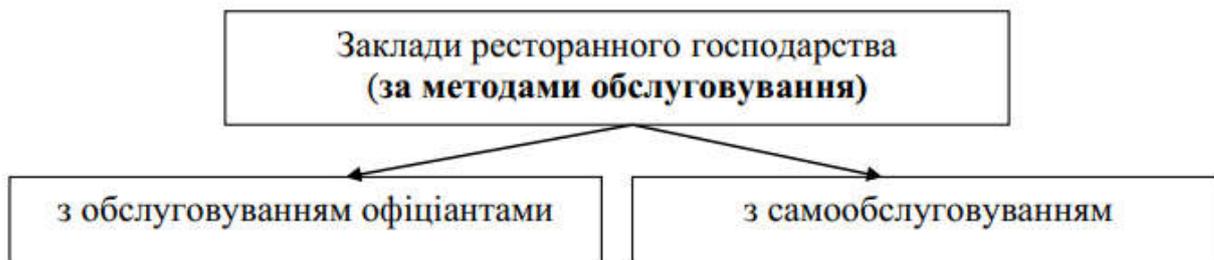


Рисунок 9. Класифікація ЗРГ за методами обслуговування

3. Типи закладів ресторанного господарства

Тип закладу ресторанного господарства визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності: асортиментом продукції, рівнем обслуговування, номенклатурою надаваних послуг, рівнем матеріально-технічної бази та ін. Визначення типу закладу ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

Основні терміни

Ресторан	це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.
Повносервісний ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.
Спеціалізований ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами, що спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

На класи діляться тільки ресторани та бари. Клас – це сукупність відмінних ознак підприємства певного типу, що характеризує якість надаваних послуг, рівень та умови обслуговування.

Різновиди ресторану

Ресторан-бар	це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
Ресторан за спеціальним замовленням (catering)	це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.
Ресторан-їдальня (commissary restaurants)	це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.
Вагон-ресторан	це різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.
Ресторан тейк-аут	це різновид ресторану, у якому в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.
Ресторан кері-аут	це різновид ресторану, у якому передбачається доставка їжі в інші місця.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани поділяють на три класи: **люкс, вищий та перший**. Умовно ресторанный бізнес України можна поділити на три основні напрямки: фастфуд, заклади середнього цінового рівня та ресторани вищого цінового рівня, так звані de-lux або преміум-клас.

Ресторани класів люкс і вищий розміщуються в громадських, адміністративних, видовищних комплексах, при готельних комплексах, на курортах, у великих аеровокзалах, в місцях історичних і архітектурних пам'яток. Питома вага замовних і фірмових страв у ресторанах класу люкс має бути 100 відсотків, в ресторанах вищого класу не менше 70%. Ресторани організують обслуговування урочистих і офіційних прийомів, конференцій, з'їздів, проводять вечори відпочинку з музичними та естрадними програмами, тематичні вечори.

Ресторани першого класу розташовуються найчастіше на магістралях, в зонах відпочинку, в комплексах торгових центрів. У меню ресторанів 1 класу має бути не менше 50 відсотків фірмових і замовних страв. У денний час можлива реалізація експрес обідів, яких повинно бути не менше 2-х варіантів.

Крім страв, закусок, виробів в ресторанах реалізуються різні міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. При таких підприємствах організуються також кондитерські цехи, які випускають широкий асортимент виробів і забезпечують ними головне підприємство та його філії. Разом з меню споживачам необхідно пропонувати преїскурант і карту вин. До окремої групи належать ресторани, які спеціалізуються на приготуванні національних страв і страв з певних видів продуктів. У ресторанах обслуговуючий персонал для роботи повинен забезпечуватися спеціальним одягом і взуттям. Обслуговування офіціантами здійснюється під наглядом адміністратора залу або метрдотеля. Для ресторанів, які обслуговують

іноземців, обслуговуючий персонал повинен володіти міжнародною іноземною мовою в обсязі, необхідному для спілкування. Ресторани за своїм призначенням повинні забезпечувати високий рівень комфорту шляхом оснащення торгових приміщень і приміщень для споживачів зручними меблями, створювати сприятливого для відпочинку мікроклімату. Споживачам в ресторанах пропонується широкий перелік послуг. Зали ресторанів обладнуються спеціальними комфортними меблями, столами 2-х, 4-х місцевими (круглої, квадратної або прямокутної форми). Обслуговування здійснюється на скатертинах або індивідуальних серветках (в залежності від класу підприємства).

Класифікація ресторанів за різними ознаками наведена на рис. 10.



Рисунок 10 Класифікація ресторанів

За контингентом, що обслуговується ресторани поділяють на **загальнодоступні** (продукцію та послуги може одержати будь-який споживач) та **закриті** (продукцію та послуги може одержати певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо).

За часом обслуговування ресторани класифікують на звичайні та ресторани з швидким обслуговуванням. За методами обслуговування ресторани бувають з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням. Ресторан може бути **повносервісним** (з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва) або **спеціалізованим** (спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції).

Основні терміни

Кафе	це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.
-------------	--

Різновиди кафе

Кав'ярня	це різновид кафе, у якому реалізують широкий асортимент кави із супутніми товарами.
Кафе-бар	це різновид кафе, особливістю якого є наявність барної стійки в торговельному залі кафе або торговельному залі бару, суміжного з торговельним залом кафе.
Кафе-пекарня	це різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж булочних і борошняних кондитерських виробів на місці.
Чайний салон	це різновид кафе у якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.
Таверна	це різновид кафе, відмінною ознакою, якої є наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.
Кафетерій	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

Залежно від контингенту споживачів, в кафе обслуговування здійснюється офіціантами або використовується метод самообслуговування. У кафе з концертно-естрадними програмами зі споживачів можуть потребувати додаткової оплати в розмірі, що покриває витрати підприємства на організацію цього заходу. Музичне обслуговування організується з використанням стереофонічної радіоапаратури, допускається виступ оркестру або ансамблю. Залежно від використовуваного методу обслуговування споживачів, оплата за продукцію і послуги в кафе здійснюється за готівковий розрахунок за запропонованим офіціантом рахунку або за картками, за

розрахунковими касовими чеками при самообслуговуванні через лінію роздачі. Класифікація кафе представлена на рис. 2.



Рисунок 11. Класифікація кафе

Зали кафе обладнуються 2-х, 4-х місцевими столами (круглої, овальної, квадратної або прямокутної форми). До них підбираються відповідної форми стільці, крісла. Столи накриваються скатертинуми, або обслуговування здійснюється на індивідуальних серветках або за столами з гігієнічним покриттям. Як і ресторан, кафе призначене не тільки для організації харчування населення, а й для організації їхнього дозвілля, тобто об'єднується організація прийому їжі і відпочинок. Кафе розміщують на центральних вулицях міста, при готельних комплексах, на вокзалах, в зонах відпочинку і т.п.

Кафе може бути **повносервісним** або **спеціалізованим**. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафепіца, кафе-варенична, кафе-пельменна, кафе дитяче, кафе молодіжне і т.п.

Основні терміни

Бар	це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.
Закусочна, шинок	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Різновиди бару

Нічний клуб	це різновид бару або ресторану, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.
Пивний зал	це різновид бару або ресторану, де продають і організують споживання широкого асортименту пива з супутньою продукцією.
Пивні-садки (brasseries, beer gardens)	це різновид бару, що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
Пивна (pub)	це різновид бару, що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.
Пивоварний бар (brew pub)	це різновид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.
Бар-закусочна (snack bar)	це різновид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Бари класу люкс відрізняються дуже високим рівнем комфорту. Будуються тільки за індивідуальними проектами. Меблі, освітлювальна апаратура виконуються за спеціальними замовленнями. Посуд і столова білизна також має спеціальне оформлення, виконане на замовлення підприємства (символіка цього підприємства, монограма або щось інше).

Обслуговування споживачів в барах здійснюється барменом за стійкою і офіціантами за столиками, або тільки барменом, що визначається класом підприємства. На кожне місце в барах за барною стійкою передбачається не менше 0,8 м (клас люкс і вищий) і 0,6 м (клас перший). Кількість місць за барною стійкою має становити близько 50% від числа місць за столами для класу люкс, не менше 25% для барів вищого класу і 20% – першого класу.

Особливістю більшості барів є те, що майже весь процес приготування продукції здійснюється в присутності споживача барменом за барною стійкою.

Особлива увага приділяється оформленню інтер'єру, організації природного і штучного освітлення, музичній програмі. Для споживачів в барах встановлюються телевізори, передбачається місце для танців. Розрізняють

спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Режим роботи бару залежить від його спеціалізації. Бари можуть бути денними і нічними. Молочний і вітамінні, пивні і гриль – це денні бари. Винні, коктейль-бари або коктейль-холи – це, як правило, нічні підприємства.

Бари можуть організовуватися як самостійні підприємства (бути юридичними особами) або в комплексі з іншими типами підприємств ресторанного господарства (ресторанами, кафе, їдальнями, ін.).

Основні терміни

Їдальня	це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
Буфет	це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Різновидом їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування є дієтична їдальня. Класифікація їдалень та буфетів представлена на рис. 1

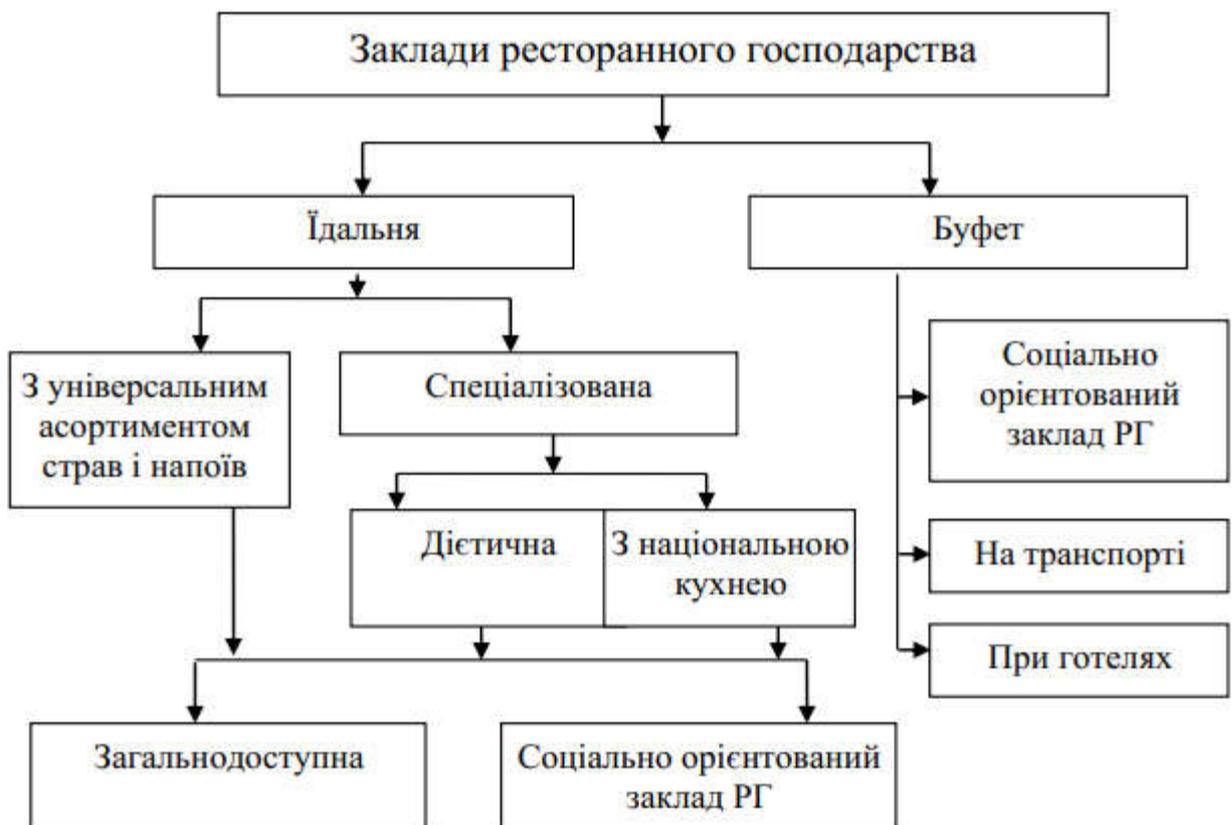


Рисунок 12. Класифікація їдалень, буфетів

Основні терміни

Фабрика-заготівельня	це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.
Фабрика-кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях: у авіакомпаніях, у пунктах „їжа на колесах”, буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.
Домова кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

Запитання для самоконтролю:

1. За якими критеріями класифікують підприємства харчування туристичної індустрії?
2. Як залежно від місця розташування розрізняють ресторани?
3. Що таке асортимент продукції?
4. Як поділяються за формами обслуговування підприємства харчування?
5. Як поділяються за рівнем обслуговування підприємства харчування?

Тема 3. Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування

- 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.**
- 2. Організація продовольчого постачання.**

1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства

Раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

Сьогодні навколо великих міст організовані і працюють спеціалізовані господарства з виробництва овочів, фруктів, ягід, теплично-парникові комбінати; функціонує мережа м'ясо-, молочно- і рибопереробних підприємств. Немає проблем з постачаннями гречки, рису, проса, бобів,

кукурудзи. Достатньо ефективно працюють консервні заводи, що поряд з імпортними постачаннями забезпечують підприємства ресторанного господарства широким асортиментом нових продуктів харчування, замороженими кулінарними виробами, найрізноманітнішою консервною продукцією.

До організації продовольчого постачання підприємств ресторанного господарства висувуються такі вимоги: забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів.

Розрізняють такі види постачання підприємств ресторанного господарства: продовольче і матеріально-технічне.

Зклади ресторанного господарства самостійно вирішують питання щодо організації постачання їх сировиною, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного забезпечення і вишукують найдешевші джерела постачання.

Джерелами продовольчого постачання закладів ресторанного господарства можуть бути підприємства харчової промисловості (м'ясокомбінати, молокозаводи, рибопереробні комбінати тощо), оптові магазини, бази, склади. Заклади ресторанного господарства можуть вести закупівлю м'яса, птиці, молока, яєць, картоплі, овочів у фермерських господарствах, приватному секторі.

Потреба в сировині визначається в залежності від виробничої програми. На першому етапі планування виробництва складається план-меню, на підставі якого визначають план випускання продукції виробничими цехами і кількість сировини і продуктів, що необхідні для приготування страв.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва, реалізації продукції і товарів у достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів у закладах ресторанного господарства необхідно створювати певні товарні запаси. Норми запасів визначаються для кожного закладу окремо і повинні бути правильно обґрунтовані, тобто враховувати тип закладу, віддаленість його від джерел постачання, умови постачання і зберігання продуктів.

Товарні запаси не повинні перебільшувати рекомендовані нормативи. Наднормативні товарні запаси збільшують втрати при зберіганні, затримують оборотність товарів, загромождають складські приміщення, ускладнюють облік. Товарні запаси повинні бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи закладу. У закладах ресторанного господарства при нормальних умовах організації постачання, кількість запасів продуктів з 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. В окремих закладах ресторанного господарства також можуть створюватися сезонні запаси окремих видів сировини і товарів (наприклад, картоплі і овочів на зимовий період тощо).

Для отримання сировини та напівфабрикатів заклад ресторанного господарства укладає договір з постачальниками. Договір є основним документом, що визначає права та обов'язки сторін з постачання продовольчих товарів. У цьому документі вказується кількість і якість товарів, що постачаються, їхній асортимент, термін та спосіб постачання, порядок приймання та повернення тари, розрахунки також передбачається відповідальність сторін за невиконання умов договору.

За терміном дії розрізняють довготривалі (на 5 років), короткотривалі (річні), сезонні договори і договори разового постачання.

Договір укладається між двома сторонами - постачальником та закладом ресторанного господарства. Протягом терміну дії постачальник зобов'язується виготовити і доставити, а заклад ресторанного господарства - прийняти і сплатити кошти за сировину або товари в кількості й асортименті і за термінами відповідно до узгодженої сторонами специфікації. Загальна сума постачання визначається на основі щорічно узгоджених специфікацій і діючих цін.

Взаємовідносини сторін, що вказуються в договорах, регулюються Положенням про постачання товарів народного споживання, особливими умовами постачання, інструкціями про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю і якістю та іншими діючими нормативними актами.

Невід'ємними частинами договору є специфікація продовольчих товарів і сировини (звіряється щорічно), графік завезення і калькуляція вартості автопослуг (при доставлянні транспортом постачальника).

У кінці договору вказуються юридичні адреси сторін. Договір складається у двох примірниках і скріплюється підписами та печатками.

2. Організація продовольчого постачання

Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел. Основними є підприємства-виробники.

Підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції: колишні колгоспи, багато з яких перетворилися в акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються самозаготівлянням (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

Багато видів продуктів надходять на підприємства через посередників - оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами; оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією; оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен взяти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

У залежності від обсягу доставляння, наявності складських приміщень і характеру сировини розрізняється транзитна і складська форми організації постачання.

Транзитна форма постачання пропонує прямі зв'язки "постачальник - заклад 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 зберігати 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.

Доставляння продуктів ведеться централізованим і децентралізованим способами.

При централізованому доставлянні продукти і товари завозяться постачальниками і базами постачання безпосередньо в закладах ресторанного господарства. Централізоване завезення дає можливість використовувати найбільш економічне кільцеве доставляння товарів і маятникове (лінійне) - при доставлянні великої партії продуктів за один рейс в один заклад ресторанного господарства. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використати вантажопідйомність автотранспорту, тому що на одній машині товар доставляється в декілька закладів по кільцю у відповідності до графіку та розробленого маршруту.

При *децентралізованому доставлянні* вивіз товарів від постачальників організується самим закладом ресторанного господарства власним транспортом. Децентралізований спосіб доставляння менш ефективний, тому що приводить до нераціонального використання транспорту і при цьому способі доставляння використовуються лише маятникові маршрути, які також менш ефективні.

На великих фірмах та 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 певні функції. При логічному підході до роботи підприємства служба постачання є елементом системи, яка забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання: виробництво - збут.

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

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити такі завдання: що закупити; скільки закупити; у кого закупити; на яких умовах закупити. Крім того, необхідно: укласти договір; проконтролювати його виконання; організувати доставку; організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється. Цей перелік аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Часто при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, а також надійністю постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять наступні: віддаленість постачальника від споживача; терміни виконання замовлень; організацію управління якістю у постачальника; фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Перевезення вантажів здійснюється спеціалізованими автотранспортними організаціями, з якими заклад ресторанного господарства заключає договори. Такі організації мають спеціалізований транспорт для перевезення різних товарів: автомобілі зі спеціальними кузовами (для хлібопродуктів, борошна, ізотермічні з внутрішнім охолодженням, закриті, відкриті тощо), авторефрижератори.

Основними вимогами до використання транспорту є повне завантаження автомобіля в два кінці поїздки, постійний контроль за технічним і санітарним станом автомобіля, зменшення простоїв при навантаженні та розвантаженні.

При транспортуванні сировини, напівфабрикатів, товарів слід дотримуватись встановлених санітарних правил, правил товарного сусідства (можливості передавання запаху, вологи тощо), а також послідовності розвантаження товарів при кільцевому доставлянні їх у заклади ресторанного господарства.

Організація приймання продовольчих товарів проводиться за кількістю і якістю відповідно до діючих інструкцій. При прийманні продовольчих товарів перевіряють кількість місць, масу брутто (нетто), справність тари, пломб, маркування, правильність оформлення транспортних і супровідних документів, їхня відповідність фактичній наявності товару.

Приймання продовольчих товарів за кількістю проводиться за товарно-транспортними накладними (рахунками-фактурами) шляхом перерахунку, зважування. Маса тари перевіряється одночасно з прийманням товарів. Приймання продовольчої сировини, що входить до складу Переліку продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації, проводять при наявності сертифікату відповідності. Продукція з децентралізованих джерел повинна відповідати показникам якості стандартів.

При централізованому завезенні сировини і продукти приймаються від водія-експедитора завідувачем складу, завідувачем виробництвом, кухарем-бригадиром, буфетником. Якщо при прийманні товару було виявлено нестачу або надлишок товару, то в основних супровідних документах (рахунках-

фактурах, накладних) робиться відмітка і складається акт, який підписується експедитором і працівником закладу, що приймає товар.

Приймання продуктів за якістю - це визначення відповідності сортності і кондиції сировини та напівфабрикатів вимогам діючих стандартів і технічних умов. Кожна партія сировини, що швидко псується, повинна супроводжуватись накладною (сертифікатом), де зазначені дата, а для напівфабрикатів - час виготовлення, час відправлення, а також допустимі терміни зберігання продуктів до реалізації.

Тема 4. Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення закладів харчування

Постачання обладнанням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом, столовою білизною є одним з найважливіших завдань будь-якого підприємства.

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально-технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників вони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать: сервісне обслуговування обладнання; ціна; гарантійне обслуговування; терміни доставки обладнання і умови оплати. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній - на гарантійний і післягарантійний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж обладнання, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки. Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів обладнання, гарантійний ремонт. Післягарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

Ціна - це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника обладнання. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості обладнання і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, - це гарантійне обслуговування обладнання. Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт обладнання, наявність запасних частин і т. д.

Терміни доставки обладнання та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні обладнання, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що

засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають у постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (обладнання, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Ресторани і постачальники, проводячи спільні маркетингові та рекламні кампанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, сірники, запальнички, проспекти, пакувальні матеріали - сумки, пакети, рекламні ролики, відео-, аудіокасети), які реалізуватимуться або безкоштовно роздаватимуться на виставках, презентаціях, у вестибюлях ресторанів.

Більш ефективною і організованою є ярмаркова форма закупівлі. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонує постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни укладання договорів, оперативно розглядаються замовлення покупця на поставку товарів, знаходиться взаємовигідне рішення.

Аукціонна торгівля - спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

Лізинг - надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють обладнання, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години до місяця) - транспортні засоби,

приміщення; середньостроковий - обладнання здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача обладнання в оренду на термін понад один рік.

Кількість матеріальних засобів розраховується на основі норм витрати, оснащення, експлуатаційних норм. Норми встановлюються для визначення потреби в предметах одноразового використання. Наприклад, одноразовий посуд та інші матеріали, повністю використані в процесі торгово-виробничої діяльності. Норми оснащення встановлюються для визначення потреби в предметах багаторазового використання.

Кількість необхідного обладнання для нових підприємств і переобладнаних при реконструкції визначається нормами оснащення торгово-технологічним та холодильним обладнанням і розраховується за «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування» від 3 січня 2003 р., затвердженими наказом Міністерства економіки України № 2. Норми оснащення обладнанням залежать від типу підприємства, його потужності. Потреба в столовому посуді, столових приборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за «Нормами оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем». Наприклад, в розділі «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним і металевим посудом, столовими приборами» наводиться весь перелік асортименту посуду і приборів, який має бути на підприємствах залежно від його типу, і для кожного виду посуду пропонується норма на одне посадочне місце. Щоб визначити потребу в столовому посуді і приборах, норму по кожному виду множать на кількість місць в торговому залі. Норми складені з розрахунку 3-3,5 комплектів на одне місце в залі, що передбачається як заповнення убутку при експлуатації.

Кількість і номенклатуру кухонного інвентарю визначають залежно від типу підприємства і кількості місць.

Тема 5. Організація складського господарства в закладах харчування

- 1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства**
- 2. Організація зберігання сировини і продуктів**
- 3. Організація тарного господарства**

1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства

Складське господарство це комплекс складів, допоміжних пристроїв та обслуговуючих підрозділів, що здійснює приймання матеріальних ресурсів, їх розміщення, зберігання, облік, перевірку стану, підготовку до виробничого споживання та відпускання споживачу.

Складське господарство в закладах ресторанного господарства призначено для безперервного забезпечення основного виробництва сировиною, інвентарем, матеріалами та ін.

До основних функцій складського господарства в закладах ресторанного господарства відносяться:

- кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ), що надходять на зберігання;
- забезпечення оптимальних умов збереження ТМЦ;
- прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;
- облік ТМЦ. Прийом ТМЦ відбувається за кількістю і якістю.

Подальше зберігання ТМЦ здійснюють в складських приміщеннях. За температурним режимом всі складські приміщення можна поділити на не опалювальні (можуть бути зовнішніми) та ті, які охолоджуються. Перелік складських приміщень та їх площі визначаються типом і потужністю підприємства. Заклади ресторанного господарства можуть працювати як на сировині (з повним виробничим циклом), так і на напівфабрикатах (з неповним виробничим циклом). Відповідно до видів сировини організуються і відповідні складські приміщення.

Так, до складу приміщень для прийому та зберігання продуктів в закладах, які працюють з неповним виробничим циклом входять: холодильні камери (для зберігання напівфабрикатів; для зберігання молочножирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв;) для зберігання відходів; комори інвентарю, сухих продуктів, комора і мийна тари; завантажувальна площадка.

Для закладів, які працюють з повним виробничим циклом, відрізняється склад охолоджувальних камер: для зберігання м'яса, для зберігання риби; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв. А для овочів – передбачена комора овочів. У закладах ресторанного господарства які мають ліцензію на реалізацію винногорілчаних виробів передбачають комору для зберігання винно-горілчаних виробів. У закладах ресторанного господарства, які реалізують іншим їдальням, кафе, закусточним напівфабрикати і готові кулінарні вироби додатково передбачають експедиції, до складу яких можуть входити камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т.д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Розрахунок площі складських приміщень можна здійснювати 2 способами: 1) за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги; 2) за коефіцієнтом використання площі. Норми навантаження (кг/м) встановлено з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізикохімічних властивостей продуктів (наприклад, м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150- 200; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100;

гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250 і т.д.). Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1-1,2 м і без візків 0,6-1 м. За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Підлога в складських приміщеннях і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства має забезпечувати повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей, оптимальний режим зберігання, раціональну організацію виконання складських операцій та нормальні умови праці.

До складських приміщень закладів ресторанного господарства висуваються певні вимоги. Так, усі приміщення не повинні бути прохідними. Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Зазвичай складські приміщення розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді їх передбачають в підвальних або напівпідвальних приміщеннях.

В одноповерховому приміщенні без підвалу камеру для зберігання м'яса (комору для зберігання овочів) доцільно розташовувати поряд з м'ясним (овочевим) цехом. У багатоповерховому будинку складські приміщення доцільно розміщувати під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомнотранспортними механізмами.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачаються. З метою перешкоджання псування стін під час перевезення продуктів на вантажних візках уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі. Завантажувальні майданчики повинні бути передбачені з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту. Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності закладу, нормативів товарних запасів. Складські приміщення обладнують стелажми і підтоварниками, підвісними гаками (камерах для зберігання м'яса), ваговимірним, підйомно-транспортним і холодильним обладнанням.

Для установки холодильних агрегатів передбачають спеціальне приміщення – охолоджувальний блок. Конфігурація охолоджувального блоку повинна бути прямокутною, без виступів, щоб уникнути нераціонального використання площі та запобігти втрат холоду. Охолоджувальний блок камер повинен бути об'єднаний тамбуром. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо гарячим цехом), мийними кухонного і столового посуду, душовими. Охолоджувальну камеру для зберігання харчових відходів рекомендується розміщувати на першому поверсі з виходом через тамбур назовні та у коридор закладу. Шлюз

камери відходів обладнується мийкою для бачків. При організації охолоджувальних камер на декількох поверхах блоки камер доцільно розміщувати один під одним. Забороняється функціонування водопровідних, каналізаційних, газових труб, повітроводів загальної вентиляції та труб опалювальної системи усередині охолоджувальних камер.

В охолоджувальних камерах рекомендується передбачати тільки штучне освітлення, у неохолоджуваних приміщеннях – природне і штучне освітлення. Вікна рекомендується розміщувати уздовж стін, які звернені на північ, на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

Комору овочів рекомендується розміщати не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству. Комору сухих продуктів не рекомендується розміщати в підвальному приміщенні, а також поруч із приміщеннями з підвищеною вологістю. Комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення й опалення для підтримки визначеної температури й вологості повітря.

Приміщення експедиції рекомендується розміщати поруч з виробничими цехами. Для доставки готової продукції і сировини в цеха та експедицію доцільно передбачати роздільні ліфти.

Мийну напівфабрикатної тари і мийну для кулінарних та кондитерських виробів рекомендується передбачати роздільно. В мийній експедиційної тари передбачають ванни для замочування ємностей; машини для миття, бактерицидної обробки і сушіння функціональних ємностей; пересувні стелажі для збереження ємностей до передачі їх до цеху.

Складські приміщення обладнують і пристосовують для зберігання певних видів продуктів, а також створюють і постійно підтримують необхідні умови (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції, спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство і т.д.).

Для визначення оптимальних параметрів зберігання сировини і продуктів враховують також специфічні особливості кожного виду товару (гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрікнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д.)

2. Організація зберігання сировини і продуктів

Організація зберігання сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства повинна здійснюватись відповідно до СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил покладена на керівника підприємства.

Для запобігання втрат і псування сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства велике значення мають наступні фактори:

– правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів,

- можливість застосування механізмів,
- забезпечення безпеки роботи персоналу,
- забезпечення оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Важливе значення для зберігання сировини і продуктів має забезпечення їх оптимального режиму зберігання (температура, швидкість руху повітря, відносна вологість) та дотримання термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Наприклад, крупнокускові напівфабрикати з м'яса рекомендується зберігати 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні напівфабрикати (без панірування) – 36 год.; порціонні напівфабрикати (паніровані) – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; рибу охолоджену – 48 год. при температурі 0-2°C; рибу заморожену – 24 год.; молочнокислу продукцію – не більше 36 год. при температурі 2-6°C.

Способи зберігання й укладання сировини та продуктів

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна скласти в стійкий штабель висотою не більше 2 м.

Ящиківий – продукція зберігається у ящиках.

Насипний – продукти зберігають навалом (у ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10—20 см для вільного доступу повітря)

Підвісний – застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані.

Харчові продукти забороняється зберігати поза складськими приміщеннями (у коридорах або на розвантажувальному майданчику). Готові кулінарні вироби забороняється зберігати поруч з сировою продукцією, продукцію, яка легко поглинає запахи – поруч з гостропахнучою продукцією, продукцію – поруч з тарою, яка звільнилася. Порушення правил і режимів зберігання, а також транспортування і відпуску сировини та продуктів може викликати **товарні втрати**. Підставою для відпуску продукції є вимога (заявка) завідувача виробництва, що попередньо затверджується директором підприємства. Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Товарні втрати (виникають через порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів. **Нормовані втрати** перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізикохімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача.

До ненормованих втрат належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

При одержанні сировини або іншої продукції обов'язково необхідно переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. У випадку виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, повинні сповістити адміністрацію підприємства. З метою скорочення товарних втрат, які пов'язані із зберіганням, перевезенням, переміщенням та відпуском продукції працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складського приміщення режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої. Тривалому зберіганню високої якості продуктів і скороченню втрат також сприяє використання бактерицидних ламп для знезараження повітря в складських приміщеннях і приладів для відлякування гризунів.

Тема 6. Організація тарного господарства в закладах харчування

1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства

2. Організація зберігання сировини і продуктів

3. Організація тарного господарства

Складське господарство це комплекс складів, допоміжних пристроїв та обслуговуючих підрозділів, що здійснює приймання матеріальних ресурсів, їх розміщення, зберігання, облік, перевірку стану, підготовку до виробничого споживання та відпускання споживачу.

Складське господарство в закладах ресторанного господарства призначено для безперебійного забезпечення основного виробництва сировиною, інвентарем, матеріалами та ін.

До основних функцій складського господарства в закладах ресторанного господарства відносяться:

– кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ), що надходять на зберігання;

– забезпечення оптимальних умов збереження ТМЦ;

– прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск ТМЦ;

– контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;

– облік ТМЦ. Прийом ТМЦ відбувається за кількістю і якістю.

Подальше зберігання ТМЦ здійснюють в складських приміщеннях. За температурним режимом всі складські приміщення можна поділити на не опалювальні (можуть бути зовнішніми) та ті, які охолоджуються. Перелік складських приміщень та їх площі визначаються типом і потужністю підприємства. Заклади ресторанного господарства можуть працювати як на сировині (з повним виробничим циклом), так і на напівфабрикатах (з неповним

виробничим циклом). Відповідно до видів сировини організуються і відповідні складські приміщення.

Так, до складу приміщень для прийому та зберігання продуктів в закладах, які працюють з неповним виробничим циклом входять: холодильні камери (для зберігання напівфабрикатів; для зберігання молочножирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв;) для зберігання відходів; комори інвентарю, сухих продуктів, комора і мийна тари; завантажувальна площадка.

Для закладів, які працюють з повним виробничим циклом, відрізняється склад охолоджувальних камер: для зберігання м'яса, для зберігання риби; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв. А для овочів – передбачена комора овочів. У закладах ресторанного господарства які мають ліцензію на реалізацію винногорілчаних виробів передбачають комору для зберігання винно-горілчаних виробів. У закладах ресторанного господарства, які реалізують іншим їдальням, кафе, закусточним напівфабрикати і готові кулінарні вироби додатково передбачають експедиції, до складу яких можуть входити камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т.д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Розрахунок площі складських приміщень можна здійснювати 2 способами: 1) за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги; 2) за коефіцієнтом використання площі. Норми навантаження (кг/м) встановлено з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізикохімічних властивостей продуктів (наприклад, м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150- 200; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250 і т.д.). Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1-1,2 м і без візків 0,6-1 м. За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Підлога в складських приміщеннях і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства має забезпечувати повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей, оптимальний режим зберігання, раціональну організацію виконання складських операцій та нормальні умови праці.

До складських приміщень закладів ресторанного господарства висуваються певні вимоги. Так, усі приміщення не повинні бути прохідними. Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Зазвичай складські приміщення розміщують на

одному поверсі з виробничими цехами, іноді їх передбачають в підвальних або напівпідвальних приміщеннях.

В одноповерховому приміщенні без підвалу камеру для зберігання мяса (комору для зберігання овочів) доцільно розташовувати поряд з м'ясним (овочевим) цехом. У багатоповерховому будинку складські приміщення доцільно розміщувати під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомнотранспортними механізмами.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачаються. З метою перешкоджання псування стін під час перевезення продуктів на вантажних візках уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі. Завантажувальні майданчики повинні бути передбачені з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту. Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності закладу, нормативів товарних запасів. Складські приміщення обладнують стелажми і підтоварниками, підвісними гаками (камерах для зберігання мяса), ваговимірним, підйомно-транспортним і холодильним обладнанням.

Для установки холодильних агрегатів передбачають спеціальне приміщення – охолоджувальний блок. Конфігурація охолоджувального блоку повинна бути прямокутною, без виступів, щоб уникнути нераціонального використання площі та запобігти втрат холоду. Охолоджувальний блок камер повинен бути об'єднаний тамбуром. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо гарячим цехом), мийними кухонного і столового посуду, душовими. Охолоджувальну камеру для зберігання харчових відходів рекомендується розміщувати на першому поверсі з виходом через тамбур назовні та у коридор закладу. Шлюз камери відходів обладнується мийкою для бачків. При організації охолоджувальних камер на декількох поверхах блоки камер доцільно розміщувати один під одним. Забороняється функціонування водопровідних, каналізаційних, газових труб, повітроводів загальної вентиляції та труб опалювальної системи усередині охолоджувальних камер.

В охолоджувальних камерах рекомендується передбачати тільки штучне освітлення, у неоохолоджуваних приміщеннях – природне і штучне освітлення. Вікна рекомендується розміщувати уздовж стін, які звернені на північ, на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

Комору овочів рекомендується розміщати не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству. Комору сухих продуктів не рекомендується розміщати в підвальному приміщенні, а також поруч із приміщеннями з підвищеною вологістю. Комора сухих продуктів повинна мати природне

освітлення й опалення для підтримки визначеної температури й вологості повітря.

Приміщення експедиції рекомендується розміщати поруч з виробничими цехами. Для доставки готової продукції і сировини в цеха та експедицію доцільно передбачати роздільні ліфти.

Мийну напівфабрикатної тари і мийну для кулінарних та кондитерських виробів рекомендується передбачати роздільно. В мийній експедиційної тари передбачають ванни для замочування ємностей; машини для миття, бактерицидної обробки і сушіння функціональних ємностей; пересувні стелажі для збереження ємностей до передачі їх до цеху.

Складські приміщення обладнують і пристосовують для зберігання певних видів продуктів, а також створюють і постійно підтримують необхідні умови (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції, спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство і т.д.).

Для визначення оптимальних параметрів зберігання сировини і продуктів враховують також специфічні особливості кожного виду товару (гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрікнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д.)

2. Організація зберігання сировини і продуктів

Організація зберігання сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства повинна здійснюватись відповідно до СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил покладена на керівника підприємства.

Для запобігання втрат і псування сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства велике значення мають наступні фактори:

- правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів,
- можливість застосування механізмів,
- забезпечення безпеки роботи персоналу,
- забезпечення оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Важливе значення для зберігання сировини і продуктів має забезпечення їх оптимального режиму зберігання (температура, швидкість руху повітря, відносна вологість) та дотримання термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Наприклад, крупнокускові напівфабрикати з м'яса рекомендується зберігати 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні напівфабрикати (без панірування) – 36 год.; порціонні напівфабрикати (паніровані) – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; рибу охолоджену – 48 год. при температурі 0-2°C; рибу заморожену – 24 год.; молочнокислу продукцію – не більше 36 год. при температурі 2-6°C.

Способи зберігання й укладання сировини та продуктів

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна скласти в стійкий штабель висотою не більше 2 м.

Ящиковий – продукція зберігається у ящиках.

Насипний – продукти зберігають навалом (у ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10—20 см для вільного доступу повітря)

Підвісний – застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані.

Харчові продукти забороняється зберігати поза складськими приміщеннями (у коридорах або на розвантажувальному майданчику). Готові кулінарні вироби забороняється зберігати поруч з сировою продукцією, продукцію, яка легко поглинає запахи – поруч з гостропахнучою продукцією, продукцію – поруч з тарою, яка звільнилася. Порушення правил і режимів зберігання, а також транспортування і відпуску сировини та продуктів може викликати **товарні втрати**. Підставою для відпуску продукції є вимога (заявка) завідувача виробництва, що попередньо затверджується директором підприємства. Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Товарні втрати (виникають через порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів. **Нормовані втрати** перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізикохімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача.

До ненормованих втрат належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

При одержанні сировини або іншої продукції обов'язково необхідно переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. У випадку виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, повинні сповістити адміністрацію підприємства. З метою скорочення товарних втрат, які пов'язані із зберіганням, перевезенням, переміщенням та відпуском продукції працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складського приміщення режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої. Тривалому зберіганню високої якості продуктів і скороченню втрат також сприяє використання бактерицидних ламп для знезараження повітря в складських приміщеннях і приладів для відлякування гризунів.

3. Організація тарного господарства

Продовольчі товари надходять в заклади ресторанного господарства в тарі, що передбачена для збереження їх цілісності під час перевезення та зберігання, полегшення процесу транспортування, раціональному проведенню вантажнорозвантажувальних робіт та ін. **Класифікація тари**

1. За видами матеріалу :дерев'яна (шухляди, бочки), скляна (пляшки, банки, балони), металева (бочки, фляги, банки), пластмасова (шухляди, лотки). з тканини (мішки), картонно-паперова
2. За ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам: жорстка, напівжорстка, м'яка
3. За ступенем спеціалізації: універсальна, спеціалізована
4. За кратністю використання: однооборотна, багатооборотна: інвентарна, яка належить певному підприємству-постачальнику і має його інвентарний номер; тару спільного користування, що надходить від різних постачальників

На сьогоднішній день широкою популярністю користується багатооборотна тара, зокрема уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. До тари висувається ряд вимог:

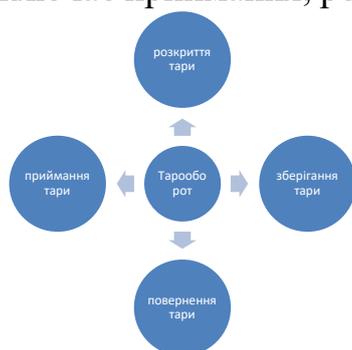
Технічні вимоги вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги передбачають зручність пакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів

Санітарногігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції.

Екологічні вимоги передбачають нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

Тарооборот рис включає приймання, розкриття, зберігання і повернення тари



Тару, яка надходить з товаром, приймає матеріально-відповідальна особа за відповідними нормативними документами та умовами договору постачання. При прийманні тари необхідно звертати увагу на правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При відповідності фактичної кількості, якості, ціни і маркування тари даним супровідних документів матеріально відповідальна особа повинна

розписатися в одержанні, поставити штамп приймання і оприбуткувати тару розпечатування тари має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість зберігається тара в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо.

при виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів необхідно призупинити приймання і скласти акт, порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі:

- Якщо вартість тари включена в ціну товару, вартість тари понад ціну товару не оплачується, при цьому вона підлягає поверненню тароремонтним підприємствам за договірними цінами як тароматеріал.
- Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути
- При зниженні якості тари, що повертається, товароодержувачем ціна приймається за нижчими цінами або він сплачує штраф. Всі запитання щодо оплати тари повинні обумовлюватися в договорах

Тема 7. Структура виробництва та основні напрямки її організації

1. Сутність та економічний зміст виробничої структури підприємства.
2. Особливості виробничої структури підприємств ресторанного господарства.
3. Основні елементи виробничої структури закладів харчування.
4. Основні напрямки організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства.
5. Сучасні тенденції організації виробництва в умовах цифровізації та кризових викликів.

1. Сутність та економічний зміст виробничої структури підприємства

Виробнича діяльність є основою функціонування підприємств ресторанного господарства, оскільки саме в процесі виробництва створюється кулінарна продукція, що реалізується споживачам.

Виробнича структура підприємства — це сукупність виробничих підрозділів підприємства, їх взаємозв'язок, склад та співвідношення, які забезпечують процес виготовлення продукції та надання послуг.

Виробнича структура визначає:

- організацію технологічних процесів;
- ефективність використання трудових ресурсів;
- раціональність використання обладнання;
- швидкість обслуговування споживачів;
- економічні результати діяльності підприємства.

Формування виробничої структури залежить від:

- типу закладу ресторанного господарства;
- обсягів виробництва;
- асортименту продукції;
- рівня механізації та автоматизації;
- форм обслуговування.

Раціонально організована структура виробництва забезпечує безперервність технологічного процесу, оптимізацію витрат та підвищення якості продукції.

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень

На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробництва - це більш крупні порівняно з цехами підрозділи, які створюються на великих підприємствах, де необхідно об'єднати кілька однорідних або взаємозалежних цехів.

У свою чергу основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Цех - відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

Виробнича ділянка - частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

Відділення - виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

Робоче місце - частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою.

Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясорибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.

Безцехова структура виробництва організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СНiПами. У них виділяються такі основні групи приміщень:

- *складська група* для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і неохолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання;

- *виробнича група* для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);

- *торговельна група* для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними та буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами та ін.);

- *адміністративно-побутова група* для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами і санвузлами)

2. Особливості виробничої структури підприємств ресторанного господарства

На відміну від промислових підприємств, виробництво у ресторанному господарстві має низку специфічних особливостей:

1. Поєднання виробництва і реалізації продукції

Продукція виготовляється і реалізується безпосередньо на підприємстві.

2. Швидкопливний характер продукції

Страви готуються безпосередньо перед реалізацією.

3. Велика різноманітність асортименту

Меню може включати десятки і навіть сотні позицій.

4. Залежність від попиту споживачів

Обсяг виробництва змінюється залежно від часу доби, сезону, дня тижня.

5. Значна роль ручної праці

Незважаючи на автоматизацію, кулінарне виробництво значною мірою базується на професійних навичках кухарів.

3. Основні елементи виробничої структури закладів харчування

До виробничої структури підприємств ресторанного господарства входять виробничі підрозділи, що забезпечують технологічний процес приготування страв.

1. Заготівельні цехи

Призначені для первинної обробки сировини.

До них належать:

Овочевий цех

- миття та очищення овочів
- нарізання
- підготовка напівфабрикатів

М'ясний цех

- обробка м'яса
- жилування
- приготування фаршу

Рибний цех

- обробка риби
- розділення на порції
- підготовка напівфабрикатів

2. Доготівельні цехи

Виконують завершальний етап приготування страв.

Гарячий цех

- приготування супів
- основних страв
- соусів
- гарнірів

Холодний цех

- приготування салатів
- холодних закусок
- бутербродів
- десертів

Кондитерський цех

- виготовлення кондитерських виробів
- випікання
- оформлення десертів

3. Допоміжні підрозділи

Забезпечують функціонування виробництва.

До них належать:

- складські приміщення
- мийні відділення
- комори
- холодильні камери
- підсобні приміщення

4. Основні напрямки організації виробництва

Раціональна організація виробництва передбачає систему заходів, спрямованих на ефективне використання ресурсів підприємства.

1. Раціональна виробнича структура

Передбачає правильне розміщення цехів і обладнання відповідно до технологічного процесу.

Це дозволяє:

- скоротити переміщення сировини;
- підвищити продуктивність праці;
- зменшити витрати часу.

2. Спеціалізація виробництва

Передбачає розподіл виробничих процесів між окремими підрозділами або працівниками.

Розрізняють:

- технологічну спеціалізацію;
- предметну спеціалізацію.

Спеціалізація підвищує якість продукції та продуктивність праці.

3. Кооперація виробництва

Передбачає взаємодію між різними підрозділами підприємства.

Наприклад:

- заготівельні цехи забезпечують напівфабрикати;
- доготівельні цехи завершують процес приготування.

4. Механізація та автоматизація

Використання сучасного обладнання дозволяє:

- скоротити трудомісткість виробництва;
- підвищити продуктивність праці;
- покращити якість продукції.

Приклади обладнання:

- пароконвектомати;
- вакуумні пакувальники;
- кухонні комбайни;
- системи автоматизації кухні.

5. Стандартизація та контроль якості

Передбачає використання:

- технологічних карт;
- стандартів приготування страв;
- системи контролю якості.

Це забезпечує стабільну якість продукції.

5. Сучасні тенденції організації виробництва

Сучасний розвиток ресторанного бізнесу характеризується впровадженням нових підходів до організації виробництва.

1. Цифровізація виробничих процесів

Використання автоматизованих систем управління:

- POS-систем;
- систем управління кухнею;
- програм обліку запасів.

2. Оптимізація виробничих витрат

Контроль фудкосту та ефективне управління запасами.

3. Гнучкі формати виробництва

Розвиток:

- dark kitchen;

- доставки їжі;
- кейтерингових послуг.

4. Підвищення енергоефективності

Використання енергозберігаючого обладнання.

5. Адаптація до кризових умов

В умовах економічної нестабільності та воєнних викликів підприємства ресторанного господарства змушені:

- оптимізувати виробничі процеси;
- скорочувати витрати;
- диверсифікувати послуги

Тема 8. Наукова організація праці в закладах харчування

1. Кадровий склад персоналу ресторанного підприємства
2. Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства
3. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства
4. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці
5. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства

1. Кадровий склад персоналу ресторанного підприємства

Шеф-кухар та його команда.

Бар-менеджер, бармен і сомельє.

Обслуговуючий персонал

Хостес

Офіціанти.

Управляючий та команда топ-менеджерів.

Служба охорони та інші співробітники закладу.

2. Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства

Раціональна організація праці – це праця, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності та збереження здоров'я.

Завдання раціональної організації праці в ресторанному господарстві (рис. 1) пов'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі.

Напрями раціональної організації праці:

- розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації й 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;
- удосконалення нормування праці.

Розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці є одним із головних напрямів організації праці.



Рисунок 1 Основні завдання раціональної організації праці в ресторанному господарстві

Розподіл праці в закладах ресторанного господарства може бути **функціональним** (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), **технологічним** (за видами робіт), **поопераційним** (рис. 2).



Рисунок 2. Розподіл праці в закладах ресторанного господарства

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має кооперація праці. Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства — **створення виробничих бригад**

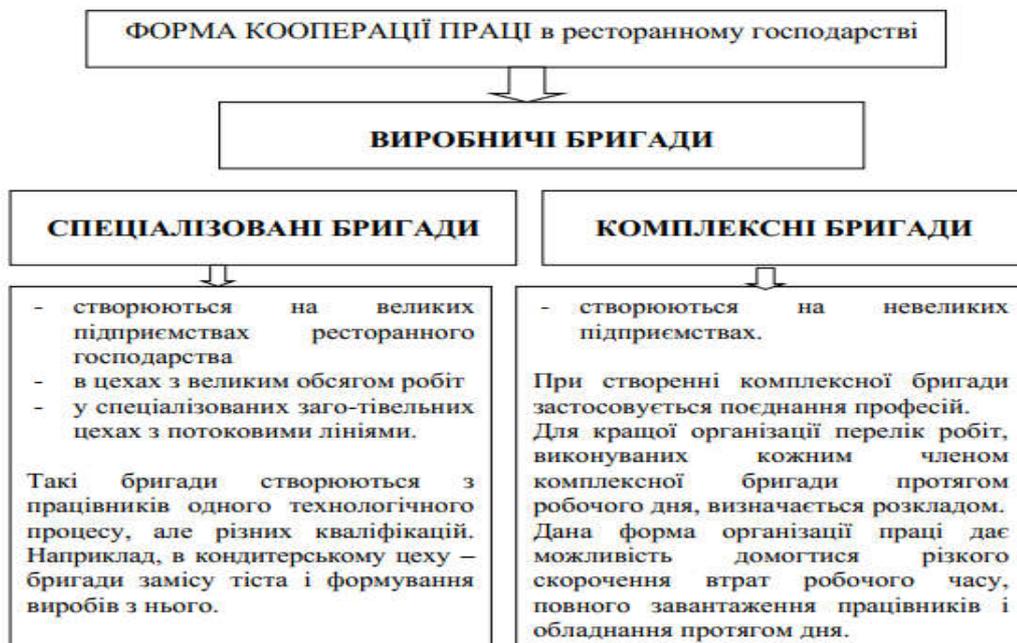


Рисунок 3. Характеристика виробничих бригад

3. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства

Ефективна організація виробництва передбачає раціональну організацію робочих місць.

Робоче місце - це ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентарю та створення безпечних умов праці. Для прискорення переміщення напівфабрикатів і готової продукції від одного робочого місця до іншого необхідно забезпечити зручний зв'язок між робочими місцями. У цехах (залежно від їх конфігурації) може бути передбачене лінійне, рівнобіжне, Г-, П-подібне, кругове розміщення робочих місць.

Рекомендації щодо розміщення інструменту та інвентарю, сировини та напівфабрикатів на робочих місцях:

- перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва;

- ножі, інвентар, спеції – справа або перед собою;

- все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря;

- порівняно рідко використовуване – на віддаленій ділянці робочого місця;

- зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу;

- якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, передбачають шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

З метою створення комфортних умов праці значна увага приділяється розміру виробничих столів, полиць, стендів, стелажів. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін. Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків (використання захисних екранів, огорожень, запобіжних пристроїв, попереджувальної сигналізації).

4. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці

Важливим напрямом організації праці є поліпшення організації й обслуговування робочих місць. Правильна організація робочого місця передбачає забезпечення його раціонального планування, оснащення інструментами, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створення сприятливих санітарно-гігієнічних та естетичних умов праці. При організації робочих місць необхідно враховувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання, ступінь розподілу праці. Робочі місця призначені для виконання слідуєчих одна за одною операцій, тобто створення потокових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці. На доготовочних підприємствах передбачають **комбіновані робочі місця** (для виконання декількох технологічних операцій), які забезпечують необхідним набором інструментів, посуду, інвентарю. Універсальні робочі місця забезпечують інструментом необхідним лише для виконання поточної операції, а для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнують висувні ящики або полиці.

На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується встановленням пересувного обладнання. З метою зростання продуктивності праці в закладах ресторанного господарства **проводять атестацію робочих місць** (рис.4)



Рисунок 4. Атестація робочих місць в закладах ресторанного господарства

Висновок про відповідність або невідповідність робочого місця нормативним вимогам робиться з урахуванням ряду критеріїв:

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підймально-транспортних засобів;
- відповідність обладнання раціональному використанню виробничої площі;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість.

З урахуванням вищенаведених критеріїв атестаційна комісія робить висновок про відповідність або невідповідність робочого місця нормативним вимогам. У разі невідповідності робочого місця нормативним вимогам розробляються організаційно-технічні заходи щодо його раціоналізації.

Одним із обов'язкових напрямів організації праці є поліпшення умов. Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу у закладах ресторанного господарства мають бути створені комфортні умови праці. Відомо, що частка ручної праці в закладах ресторанного господарства повинна складати 70–75%, тому для її скорочення доцільно проводити механізацію та автоматизацію процесів (наприклад, використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підймально-транспортне обладнання і засоби малої механізації). У закладах ресторанного господарства мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення

оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

5. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства

Виробничий персонал закладу ресторанного господарства – це працівники, які зайняті виробництвом кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів (завідувач виробництва, начальник цеху, кухар, кондитер, пекар, кулінар борошняних виробів, обвалювач м'яса і т.д.). Вимоги, що висуваються до виробничого персоналу регламентуються ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».

До виробничого персоналу підприємств усіх типів і класів висуваються такі вимоги:

- отримання фахової освіти або проходження професійної підготовки на виробництві для оволодіння знаннями, навичками і кваліфікацією для виконання конкретних функцій;

- знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних контингентів споживачів, у тому числі лікувально-профілактичного і дієтичного харчування, правил і техніки обслуговування клієнтів (відповідно до займаної посади з урахуванням специфіки підприємства);

- дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку споживачів підприємства;

- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;

- знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;

- дотримання культури й етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;

- знання раціональної організації праці на робочому місці та уміння чітко планувати роботу;

- систематичне удосконалення своїх знань, кваліфікації і професійної майстерності на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації.

Запитання для самоконтролю:

1. Вкажіть параметри оптимального мікроклімату в закладах ресторанного господарства.
2. Сутність раціональної організації робочого місця.
3. Дайте характеристику функціонального розподілу праці.
4. Дайте характеристику технологічного розподілу праці.
5. Дайте характеристику поопераційного розподілу праці.
6. Назвіть форми кооперації в бригади і дайте їх характеристику.
7. Назвіть основні напрямки раціональної організації праці.
8. Дайте характеристику наукової організації праці.

9. Назвіть основні напрямки наукової організації праці.
10. Перелічіть фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.
11. Назвіть основні види розподілу та кооперації праці.
12. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці? Назвіть напрямки їх удосконалення.
13. Назвіть принципи управління персоналом.
14. Запропонуйте шляхи удосконалення підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
15. Охарактеризуйте основні показники тривалості робочого часу.
16. Назвіть та охарактеризуйте основні принципи складання графіків виходу на роботу

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема 9. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

- 1. Сутність та значення оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства.**
- 2. Особливості діяльності заготівельних підприємств.**
- 3. Основні завдання оперативного планування виробництва.**
- 4. Документація та етапи оперативного планування.**
- 5. Організація контролю виконання виробничих планів.**

1. Сутність та значення оперативного планування

Ефективна діяльність підприємств ресторанного господарства значною мірою залежить від раціональної організації виробничих процесів. Важливим елементом управління виробництвом є **оперативне планування**, яке забезпечує узгодженість усіх виробничих підрозділів підприємства.

Оперативне планування — це система короткострокових планів, що визначають обсяг виробництва продукції, порядок використання ресурсів і організацію роботи виробничих підрозділів на певний період (день, зміну, тиждень).

Основними цілями оперативного планування є:

- забезпечення безперервності виробничого процесу;
- раціональне використання сировини, обладнання та трудових ресурсів;
- своєчасне забезпечення підприємств напівфабрикатами;
- підвищення ефективності виробництва.

Оперативне планування має велике значення для підприємств ресторанного господарства, оскільки виробництво продукції пов'язане зі швидкопливною сировиною, сезонністю попиту та необхідністю оперативного реагування на зміни споживчого попиту.

Оперативне планування виробництва — це процес організації щоденної діяльності на харчовому підприємстві з метою забезпечення безперервного та ефективного приготування страв відповідно до попиту, ресурсів і встановленого меню. Його основна мета — забезпечити раціональну організацію процесу приготування та подачі страв відповідно до очікуваного попиту, матеріальних ресурсів, персоналу й встановленого меню.

Оперативне планування роботи виробництва включає в себе наступні елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробку плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених планом меню, і складання вимоги на сировину;
- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів із комори на виробництво і отримання сировини;
- розподіл сировини між цехами і визначення завдань кухарям у відповідності з планом-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. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовані на даному підприємстві за днями тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировиною і сезонність сировини, технічне оснащення підприємства.

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

У ньому наводяться найменування страв, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, відносяться: примірний асортимент продукції, що випускається, рекомендований для підприємств громадського харчування залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і його сезонність.

2. Особливості діяльності заготівельних підприємств

Заготівельні підприємства — це спеціалізовані підприємства ресторанного господарства, що здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для постачання іншим підприємствам (ресторанам, кафе, їдальням).

До заготівельних підприємств належать:

- фабрики-заготівельні;
- кулінарні фабрики;
- централізовані кухні;
- підприємства з виробництва напівфабрикатів.

Особливості їх діяльності:

- великі обсяги виробництва;
- вузька спеціалізація;
- централізоване постачання сировини;
- механізація виробничих процесів;
- тісний зв'язок із доготівельними підприємствами.

Завдяки функціонуванню заготівельних підприємств підвищується ефективність виробництва, скорочуються витрати праці та часу на приготування страв у закладах харчування.

3. Основні завдання оперативного планування

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств спрямоване на вирішення таких завдань:

1. Визначення обсягів виробництва напівфабрикатів.

Планування здійснюється відповідно до потреб доготівельних підприємств.

2. Раціональне використання виробничих потужностей.

Забезпечується рівномірне завантаження обладнання та виробничих цехів.

3. Організація роботи персоналу.

Планується чисельність працівників та їх розподіл по робочих місцях.

4. Раціональне використання сировини.

Планування здійснюється з урахуванням норм витрат продуктів.

5. Контроль виконання виробничих завдань.

Забезпечується своєчасне постачання продукції споживачам.

4. Документація та етапи оперативного планування

Оперативне планування здійснюється на основі системи виробничої документації.

Основні документи оперативного планування

- 1. Виробнича програма підприємства**
Визначає обсяг виробництва продукції на певний період.
- 2. Меню або асортиментний перелік продукції**
Містить перелік продукції, що виготовляється.
- 3. Заявки підприємств-споживачів**
Містять інформацію про потребу в напівфабрикатах.
- 4. Технологічні карти**
Визначають рецептуру та технологію приготування продукції.
- 5. План-меню або виробниче завдання цехам**

Етапи оперативного планування

- 1. Аналіз попиту та заявок**
Визначаються потреби підприємств-споживачів у продукції.
 - 2. Розрахунок виробничої програми**
Визначається обсяг виробництва кожного виду напівфабрикатів.
 - 3. Планування потреби у сировині**
Розраховується кількість необхідних продуктів.
 - 4. Планування роботи персоналу**
Визначається чисельність працівників та графік їх роботи.
 - 5. Розподіл виробничих завдань між цехами**
-
- 5. Організація контролю виконання виробничих планів**
Контроль виконання оперативних планів є важливим елементом управління виробництвом.
Контроль включає:
 - 1. Контроль обсягів виробництва**
Перевірка відповідності фактичного обсягу продукції плановим показникам.
 - 2. Контроль якості продукції**
Здійснюється відповідно до технологічних карт і стандартів.
 - 3. Контроль використання сировини**
Аналіз витрат продуктів та дотримання норм.
 - 4. Контроль термінів виконання замовлень**
Забезпечення своєчасної доставки продукції підприємствам.

Тема 10. Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств

- 1. Загальна характеристика оперативного планування**
- 2. Загальні принципи складання меню**
 - 1. Загальна характеристика оперативного планування**

Основою діяльності закладів ресторанного господарства є виробничий процес, управління яким здійснюється за допомогою оперативного планування

Виробничий процес - це сукупність процесів праці, що перетворюють вихідну сировину на готову продукцію

Основою оперативного планування є виробнича програма, що визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності. Розробляють виробничу програму на тиждень, 2-3 тижні, на квартал, на рік

На підприємстві ресторанного господарства має бути затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страви, тому заздалегідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

На підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (ідалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т. д.) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

Оперативне планування містить такі елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробка плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;

- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених меню, і складання вимоги на сировину;

- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі складу на виробництві та одержання сировини;

- розподіл сировини між цехами і визначення завдань для кухарів відповідно до меню.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників.

У плановому меню вказується 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, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

При складанні меню необхідно враховувати такі фактори:

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Пропонована нижче система організації інформації в меню – це один з допустимих варіантів.

ОБКЛАДИНКА МЕНЮ РЕСТОРАНА

Найменування ресторана – звичайно у вигляді логотипу і фірмового знака. Внутрішня сторона обкладинки. Традиційно не містить ніякої інформації, або з неї відразу починається меню (це найчастіше зустрічається, якщо меню зроблено у вигляді буклету).

ПЕРША ТА ДРУГА СТОРІНКИ

На цих сторінках може відразу починатися меню, але також їх можна застосовувати для вкладишів з наступною інформацією:

- легенда ресторана;
- історія виникнення східної кухні і особливості європейської кухні;
- особливі меню (фірмове, банкетне, дитяче, сезонне і т.д.);
- інформація про проведення в ресторані заходів (банкетів, корпоративних заходів, презентацій);
- інформація про знижки та інші програми стимулювання.

ІНШІ СТОРІНКИ МЕНЮ

Частина інформації, яка розміщується на перших 2-х сторінках, може бути перенесена на внутрішні сторінки (скажімо, якщо є знижки на спиртні напої – то невимушено в цю категорію, спеціальне дитяче меню може бути вміщено в кінці основного меню або взагалі в самому кінці). Застосовувати

під додаткову інформацію більше 2-х сторінок недоцільно, оскільки це починає нервувати відвідувачів.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) - це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т. д.).

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини на складах і її сезонність. Страви і закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як за видами сировини, так і за способами теплової обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховуються також потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість страв, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Затверджуючи план-меню, директор і завідувач виробництва несуть відповідальність за те, щоб страви, які включаються в меню, були в продажі протягом усього дня торгівлі підприємства.

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

Приклад. Скласти меню їдальні з вільним вибором страв, в якій у середньому за день харчується 1000 чоловік, період осінньо-літній.

1. Загальна кількість страв, запланованих до випуску, визначається за формулою:

$$n = N \cdot m$$

де n - кількість страв, реалізованих за день;

N - кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем на підприємствах ресторанного господарства різних типів.

Для загальнодоступної їдальні $m = 2,5$. При кількості відвідувачів 1000 чоловік кількість страв складе 2500 ($1000 \cdot 2,5$).

2. Після розрахунку загальної кількості страв, що реалізуються за день, їх розподіляють по групах (холодні, перші, другі та солодкі). Коефіцієнт споживання страв m - це сума коефіцієнтів споживання окремих видів.

а підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні наряди-замовлення за спеціальною формою № 76.

Наряд-замовлення це денна виробнича програма цеху.

Наряд-замовлення є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання враховують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потребу дотівельних підприємств ресторанного господарства з урахуванням попиту споживачів на певні види продукції. Нарядзамовлення є підставою для отримання сировини з комори,

встановлення виробничого завдання, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунку заробітної платні.

2. Загальні принципи складання меню

Меню - це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню - це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства".

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, яєчня, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

У ресторані меню складає завідувач виробництва за участі метрдотеля, потім розраховуються продажні ціни на страви і передається меню директору для затвердження.

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі.

У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

На першій сторінці меню наводиться спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв даного дня, потім перелік *фірмових страв*, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:

- фірмові страви;

- холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві);
- супи (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправочні і сезонні);
- рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соусні, рублені);
- страви з птиці;
- овочеві, борошняні і яєчні страви;
- солодкі страви (чай, кава і т. ін.);
- кондитерські вироби, фрукти.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін.

Тема 11. Характеристика меню

- 1. Класифікація меню**
- 2. Порядок розробки меню**
- 3. Оформлення меню.**
- 4. Електронне меню**

1.Класифікація меню

Успіх закладів ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. *Меню* (від франц. menu) - це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Цей термін як короткий і найзручніший широко використовується у вітчизняних закладах ресторанного господарства. В інших країнах застосовується термін "карта". Його перейняли також вітчизняні заклади ресторанного господарства: карта вин, карта сигар, карта кальянів тощо

Меню є візитною карткою закладу, тому папка з меню має бути красиво і доботно оформлена. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства. Оскільки концепція базується на очікуваннях споживачів, то меню повинно не тільки задовольнити, а навіть перевершити їх очікування

До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про наявність страв та напоїв, а й спонукатиме до більшого замовлення, тобто впливатиме на прийняття рішення про покупку, перетворюючись таким чином на елемент реклами закладу ресторанного господарства.

Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства. Залежно від контингенту споживачів, типу і потужності закладу ресторанного господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню: вільного вибору, скомплектоване, бенкетне, комбіноване

Меню **вільного вибору** дає можливість споживачам вибирати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самостійно скласти для себе меню сніданку, обіду чи вечері. Залежно від можливості

внесення змін у меню воно поділяється на статичне й динамічне. У підгрупу статичного включають меню порційних страв (a la carte) і обмежене меню (limited).

В групу **скомплектованого** меню входять меню комплексного обіду (сніданку, вечері, полуденка), які передбачають включення до його складу як основних, так і додаткових страв, загальна вартість яких чітко фіксована. Це дає можливість організувати харчування за абонементом в соціально орієнтованих підприємствах, чи з попередньою оплатою раціону харчування в ресторані готелю (в основному туристів), чи реалізувати страви не тільки із меню вільного вибору, а й комплексного обіду в закладі швидкого обслуговування. Як правило, комплексний обід в цьому закладі коштує дешевше, ніж такий же набір страв, вибраний споживачем із меню вільного вибору, що підвищує його привабливість.

Бенкетне меню - це меню святкового сніданку, обіду або вечері. Підбір страв і напоїв здійснюється з урахуванням виду та характеру заходу, сезону тощо. Сумарна вага страв коливається від 0,6 до 1,2 кг на одну особу.

Бенкетне меню може бути складовою частиною комбінованого, якщо в одному закладі використовують декілька його видів: меню порційних страв, меню окремого дня, бенкетне меню.

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та побажаннями замовників. Якщо бенкет проходить за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи $\frac{1}{3}$ порції на одну особу. Для бенкету-обіду можна запропонувати закуску, бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатися з 1- 2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави. Співвідношення між основними продуктами, включеними в бенкетне меню приблизно таке: м'ясо - 60 %, птиця - 25 %, риба - 15 %.

2. Порядок розробки меню

Відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв. При розробці меню враховують також контингент споживачів, наявність продуктів, сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність обладнання, посуду, інвентарю, вартість харчування тощо.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У дієтичній їдальні до цієї роботи залучається лікар-дієтолог. У формуванні асортименту страв та напоїв можуть брати участь шеф-кухар, інженер-технолог. Розроблене меню підписують директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

У меню вільного вибору вказують повну назву страви або напою та ціну. В соціально орієнтованих закладах зазначають також вихід однієї порції. Страви в меню записують у такій послідовності:

1. Холодні страви та закуски

- 1.1. Рибні із гастрономічних продуктів
- 1.2. Рибні власного приготування
- 1.3. Із нерибних продуктів моря
- 1.4. Овочі натуральні
- 1.5. Салати
 - 1.5.1. *Рибні*
 - 1.5.2. *М'ясні*
 - 1.5.3. *Овочеві*
- 1.6. М'ясні з гастрономічних продуктів
- 1.7. М'ясні власного приготування
- 1.8. Із птиці (гастрономія, консерви)
- 1.9. Із птиці власного приготування
- 1.10. Із субпродуктів (гастрономія, консерви)
- 1.11. Із субпродуктів власного приготування
- 1.12. З овочів (консерви)
- 1.13. З овочів власного приготування
- 1.14. Грибні
- 1.15. Із яєць
- 1.16. Сири
- 1.17. Масло вершкове
- 1.18. Із кисломолочних продуктів

2. Гарячі закуски

- 2.1. Рибні
- 2.2. М'ясні
- 2.3. Із птиці
- 2.4. Із субпродуктів
- 2.5. Овочеві, грибні
- 2.6. Яєчні
- 2.7. Борошняні

3. Перші страви

- 3.1. Прозорі
- 3.2. Заправлені
 - 3.2.1. *Рибні*
 - 3.2.2. *М'ясні*
 - 3.2.3. *Овочеві*
- 3.3. Пюреподібні
- 3.4. Молочні
- 3.5. Холодні
- 3.6. Солодкі

4. Другі страви

- 4.1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 4.2. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 4.3. Із птиці (відварені, припущені, смажені, продукти)
- 4.4. Із субпродуктів
- 4.5. Овочеві
- 4.6. Борошняні
- 4.7. Круп'яні
- 4.8. Яєчні
- 4.9. Із сиру селянського

5. Солодкі страви вироби

- 5.1. Гарячі (пудинг, суфле, каша гуріївська)

- 5.2. Желе, муси
- 5.3. Компоти
- 5.3. Киселі
- 5.4. Креми, збиті вершки
- 5.5. Морозиво
- 5.6. Плоди та ягоди свіжі

6. Напої

- 6.1. Чай
- 6.2. Кава
- 6.3. Какао, шоколад
- 6.4. Молоко та кисломолочні
- 6.5. Холодні напої та соки

7. Гарніри

- 7.1. Овочеві
- 7.2. Круп'яні
- 7.3. Із макаронних виробів

8. Кондитерські та хлібобулочні

- 8.1. Булочки
- 8.2. Пиріжки
- 8.3. Тістечка
- 8.4. Пісочні
- 8.5. Заварні
- 8.6. Листові
- 8.7. Кекси

Спочатку записують м'ясні страви та страви із птиці, приготовані з тушок, порційних та дрібнокускових напівфабрикатів, а потім - із січеного м'яса та котлетної маси.

В їдальні у меню вільного вибору включають невеликий асортимент усіх перерахованих вище груп страв. У ресторані реалізують широкий асортимент страв, до складу яких входять вищеназвані групи. При складанні меню слід проаналізувати кількість реалізованих страв певних найменувань за минулі дні з тим, щоб виявити ті, що не користуються попитом, та замінити їх.

3.Оформлення меню

Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку.

Тип меню, його склад і ціни мають відповідати також рівню обслуговування, атмосфері залу, часу виконання замовлення тощо.

При створенні меню важливою є розробка концепції, дизайну, тексту, що потребує творчого підходу. Своїм оформленням меню підкреслює стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень даного закладу. Професійно та грамотно підібрані страви, якісно оформлений друкований текст меню, вишукана обкладинка свідчать про елітність ресторану. В ресторанах з помірними цінами витрати на оформлення меню можуть бути скромнішими, проте змістовна частина повинна відповідати всім необхідним вимогам, у тому числі передбаченим Правилами роботи закладів ресторанного господарства.

Меню містить перелік страв у певній послідовності, їх вихід (у соціально орієнтованих закладах) та ціну. Бажано, щоб кожний пункт ресторанного

меню не тільки називав конкретну страву, а й надавав додаткову інформацію про її інгредієнти.

Для того щоб переконати споживачів придбати ті чи інші страви та напої, поряд зі звичайним меню використовують меню-газету. При описі тієї чи іншої страви можна не тільки розкрити суть її приготування, а також дати історичну довідку, розповісти анекдот, назвати імена відомих людей, які віддавали їй перевагу.

При описі вина можна вказати місцевість, де вирощувався виноград для нього, рік врожаю, смакові якості, назвати ім'я першого виробника, дати рекомендації щодо подавання вина до певних страв.

Особливо слушно використати меню-газету в готелі, де є можливість більш широко й комплексно представити все, що можуть запропонувати ресторани, кафе, клуби, казино тощо. Така форма меню дає додаткову можливість ресторану презентувати страви, вина та послуги закладів ресторанного господарства.

Технологічною документацією на страви, що входять до меню вільного вибору або інших меню, розглянутих вище, є рецептура, що міститься у Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів. При створенні технологічної документації на фірмові страви також користуються Збірником рецептур для визначення норм відходів і втрат при механічній та тепловій кулінарній обробці сировини і продуктів. Якщо вони відсутні на нові та імпортні види сировини, їх встановлюють дослідним шляхом.

Фірмові страви - це страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря.

Розробка страв і затвердження документації здійснюються в три етапи. На першому етапі на кожну страву (напій, кондитерський чи кулінарний виріб) розробляють технологічну карту, якій присвоюється порядковий номер.

На другому етапі проводиться контрольна перевірка якісних показників запропонованої страви, уточнюється технологія її приготування, складаються акти контрольного приготування фірмових страв.

На третьому етапі рецептура затверджується керівником підприємства ресторанного господарства та погоджується з Головним державним санітарним лікарем.

Відповідним чином оформлені фірмові страви включаються в меню.

4.Електронне меню

У деяких сучасних закладах ресторанного господарства для того, щоб споживач міг ознайомитися з меню та зробити замовлення, використовують комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням. Намагаючись мінімізувати витрати часу на обслуговування, ці заклади запровадили так звані е-Menu (тобто електронні меню).

Електронне меню (e-Menu) - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки. Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість:

- візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви;
- робити замовлення, не викликаючи офіціанта;
- викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;
- отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з е-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика і т. су.

Завдяки запровадженню в закладах ресторанного господарства е-Menu споживачам не треба чекати офіціанта, можна одразу зробити замовлення. Кожен самостійно та швидко може отримати додаткову інформацію про страви: склад інгредієнтів, рецепт, енергетична цінність, спосіб приготування тощо. Під час очікування замовлення можна пограти в різні ігри, почитати новини, анекдоти, замовити музику або подивитися відео. Новизна цих послуг приваблює молодь. Водночас, як свідчить практичний досвід, сенсорні екранні меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів.

Завдяки е-Menu в закладах ресторанного господарства відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення. Відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

Постачальники електронної техніки забезпечують якісне сервісне її обслуговування, проводять всі роботи з інтеграції та художнього оформлення е-Menu в інтер'єрі ресторану, кафе чи бару, що створює умови для активного впровадження нової прогресивної технології планування та рекламування закладу ресторанного господарства на практиці.

Тема 12. Нормативна і технологічна документація. ТК,ТТК, ДСТУ

- 1. Поняття та значення нормативної і технологічної документації.**
- 2. Основні види нормативної документації у ресторанному господарстві.**
- 3. Технологічна карта (ТК): сутність, структура та призначення.**
- 4. Техніко-технологічна карта (ТТК): зміст та особливості використання.**
- 5. Державні стандарти (ДСТУ) у сфері ресторанного господарства.**
- 6. Роль нормативної документації у забезпеченні якості продукції.**

1. Поняття та значення нормативної і технологічної документації

Ефективна організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства неможлива без використання нормативної та технологічної документації. Вона регламентує процеси приготування страв, встановлює вимоги до якості продукції, визначає норми витрат сировини та правила організації виробництва.

Нормативна документація — це сукупність документів, що встановлюють правила, вимоги та стандарти до виробництва продукції, технологічних процесів і якості продукції.

Технологічна документація — це система документів, що регламентує технологію приготування страв, склад сировини, порядок виконання виробничих операцій і вимоги до якості готової продукції.

Основними завданнями нормативної документації є:

- забезпечення стабільної якості продукції;
- дотримання стандартів безпеки харчових продуктів;
- уніфікація технологічних процесів;
- контроль витрат сировини;
- забезпечення ефективної організації виробництва.

2. Основні види нормативної документації у ресторанному господарстві

На підприємствах ресторанного господарства використовують різні види нормативних документів, які регулюють виробничу діяльність.

До них належать:

1. Державні стандарти (ДСТУ) Встановлюють загальні вимоги до якості продукції, методів контролю, технологічних процесів.

2. Санітарні норми і правила. Регламентують умови виробництва та безпеку харчових продуктів.

3. Збірники рецептур страв. Містять рецептури, норми витрат сировини, технологію приготування.

4. Технологічні карти (ТК)

5. Техніко-технологічні карти (ТТК)

Використання нормативної документації дозволяє стандартизувати виробництво продукції на підприємствах ресторанного господарства.

3. Технологічна карта (ТК)

Технологічна карта — це основний виробничий документ підприємства ресторанного господарства, який містить повну інформацію про процес приготування конкретної страви.

Технологічна карта складається на кожну страву або кулінарний виріб.

Основні елементи технологічної карти

1. Назва страви.
2. Перелік сировини.
3. Норми закладки продуктів (брутто і нетто).

4. Вихід готової продукції.
5. Технологія приготування.
6. Вимоги до оформлення та подачі.
7. Показники якості страви.

Значення технологічної карти

Технологічна карта дозволяє:

- стандартизувати технологію приготування;
- контролювати витрати сировини;
- забезпечити стабільну якість продукції;
- організувати роботу кухарів.

4. Техніко-технологічна карта (ТТК)

Техніко-технологічна карта (ТТК) — це розширений документ, який розробляється для нових або фірмових страв, що не входять до збірників рецептур.

ТТК затверджується керівником підприємства та використовується у виробничій діяльності.

Основні розділи ТТК

1. Назва страви.
2. Сфера застосування.
3. Перелік сировини та вимоги до її якості.
4. Норми закладки продуктів.
5. Технологічний процес приготування.
6. Вимоги до оформлення та подачі.
7. Показники якості та безпеки продукції.
8. Умови та терміни зберігання.

Особливості ТТК

- розробляється для авторських або фірмових страв;
- містить більш детальний опис технологічного процесу;
- використовується для стандартизації нової продукції.

5. Державні стандарти (ДСТУ)

ДСТУ (Державний стандарт України) — це нормативний документ, який встановлює вимоги до продукції, технологічних процесів, методів контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Основні функції ДСТУ:

- встановлення єдиних стандартів якості;
- регулювання виробництва харчової продукції;
- забезпечення безпеки споживачів;
- гармонізація українських стандартів із міжнародними.

ДСТУ визначають:

- вимоги до сировини;
- показники якості продукції;
- методи контролю;
- правила маркування та зберігання продукції.

6. Роль нормативної документації у забезпеченні якості продукції

Використання нормативної та технологічної документації відіграє важливу роль у забезпеченні стабільної роботи підприємств ресторанного господарства.

Основні переваги використання нормативної документації:

- стандартизація технологічних процесів;
- контроль витрат сировини;
- забезпечення стабільної якості страв;
- підвищення ефективності виробництва;
- забезпечення безпеки харчових продуктів.

Крім того, нормативна документація є важливим інструментом контролю діяльності підприємств з боку державних органів.

Нормативна і технологічна документація є основою організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Використання технологічних карт, техніко-технологічних карт та державних стандартів забезпечує стабільну якість продукції, раціональне використання сировини та ефективну організацію виробничих процесів.

Дотримання вимог нормативної документації сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу та забезпечує безпеку харчових продуктів для споживачів.

Тема 14. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах

- 1. Організація обробки овочів**
- 2. Організація обробки м'ясопродуктів**
- 3. Організація обробки риби**
- 4.**

1. Організація обробки овочів

Виробництво овочевих напівфабрикатів (в основному це картопля і коренеплоди) для централізованого постачання підприємств ресторанного господарства організовується в цехах при великих овочевих базах або складах, в овочевих цехах на комбінатах напівфабрикатів та в їдальнях-заготовочних.

Процес обробки картоплі і коренеплодів складається з таких операцій: *сортування за якістю і розмірами, миття, очищення, доочищення, сульфитації (картоплі), промивання, нарізання*. Нарізання роблять на дотготовочних підприємствах. Процес обробки інших видів овочів здійснюється в основному вручну. Операції з обробки цибульних і капустяних овочів зводяться до очищення, промивання і нарізання. Помідори, огірки, редиска, баклажани, салати і зелень спочатку перебирають, а потім очищують, промивають і нарізають.

Технологічні процеси обробки картоплі, коренеплодів та овочів інших видів потребують застосування в овочевих цехах різного обладнання. На великих підприємствах, де переробляється багато овочів, організуються окремі лінії обробки овочів.

Механізація *сортування за розміром* здійснюється в сортувальних (калібрувальних) машинах. Для миття картоплі і коренеплодів застосовуються мийні або мийно-очисні машини. Невеликі підприємства ресторанного господарства використовують картоплечистки з гладеньким диском. Вони мають невеликі розміри і достатню продуктивність.

Очищення картоплі і коренеплодів від шкірки поділяється на дві операції: перше (попереднє) очищення здійснюється за допомогою спеціальних машин і апаратів, друге (остаточне або доочистка) - вручну.

Попереднє (машинне) очищення здійснюється двома способами: механічним і термічним. *Механічний спосіб* - це зрізання шкірки за допомогою застосування картоплечисток переривної (невеликої потужності) або безперервної дії. Машини безперервної дії встановлюються у великих цехах при організації поточкових ліній обробки картоплі та коренеплодів.

Термічне очищення картоплі здійснюється вогневим і паровим способом. При першому способі картоплю чистять у печі, в якій підтримується температура 1200°C за допомогою газового або рідкого палива. Шкірка картоплі та інших овочів (коренеплодів, ріпчастої цибулі) протягом 0,5-2 с згоряє. Картопля після виходу з печі промивається водою і йде на доочистку. При другому способі вона пропарюється паром високого тиску, після чого шкірка розм'якшується і потім знімається сильним струменем холодної води. Картопля йде на доочистку.

Термічне очищення має кілька переваг: картопля не так швидко темніє, краще очищується, тому скорочується час, необхідний для ручної доочистки. При термічному очищенні менше відходів, ніж при механічному (на 3-7%).

Після механічного очищення на картоплі залишаються вічка і шкірка в заглибленнях, які очищуються вручну. У великих цехах для цього встановлюють конвеєр, уздовж якого з двох боків організують робочі місця. Довжина конвеєра визначається з розрахунку 70-80 см на робоче місце. На невеликих підприємствах доочистку картоплі роблять корінщиці на спеціальних столах. Стіл має два отвори: один - для відходів (над ним корінщиці обробляють овочі), другий - для очищених овочів, які по трубі або жолобу надходять у тару, що стоїть під столом. Робітниця робить мінімальну кількість рухів.

За відсутності спеціального столу робоче місце корінщиці організовується в такий спосіб: зліва на підставці встановлюють тару з неочищеними овочами, перед робітницею на підставці ставлять тару для відходів, а справа - тару для очищених овочів.

Для ручної доочистки овочів і картоплі використовують спеціальні ножі. Форма і якість їх мають велике значення для продуктивності праці і скорочення відходів. Найбільш досконалими вважаються такі ножі: з коротким лезом довжиною 6-7 см і шириною 2-2,5 см, зі скошеним кінцем;

жолобковий з гострим кінцем і виступом посередині; ніж-шкребок - короткий, широкий, жолобкової форми з округлозрізаним гострим кінцем. При роботі жолобковим ножом виходить найменше відходів.

Далі очищена картопля й овочі надходять в експедицію для відправки. Для цього овочі укладають в спеціальну тару, причому в сертифікаті вказується якість і час відправлення напівфабрикатів.

На підприємствах, які працюють на овочевих напівфабрикатах, організують цех з обробки зелені, у цьому обробляють салатно-шпинатні овочі, зелену цибулю, свіжі огірки, помідори, кабачки, перець, баклажани та ін.

Для перебирання зелені, очищення кабачків і перцю можна використовувати стіл з отворами для відходів і напівфабрикатів такої ж конструкції, як і для доочистки картоплі, а для очищення хрону, зеленої цибулі, часнику - стіл з отворами і витяжним пристроєм.

Нарізають овочі в цехах, де здійснюється їх теплова обробка. Форма нарізки може бути різною залежно від страви. Від форми залежать зовнішній вигляд страви, рівномірність теплової обробки, а в деяких випадках і його назва.

Нарізка здійснюється машинним і ручним способами. При *машинному* використовуються овочерізки, які нарізають картоплю й овочі у вигляді соломки, брусочків, скибочок. Фігурну нарізку здійснюють *ручним* способом, ручну - за допомогою малого і середнього ножів; кухарської трійки", карбовочних ножів, виїмок та інших пристроїв.

Капусту, огірки, кабачки обробляють в основному вручну. Для видалення качана з капусти можна використовувати пристрої, що являють собою сталеву трубку.

2. Організація обробки м'ясопродуктів

М'ясну сировину, що надійшла в цех, обмивають теплою водою (25°C) у спеціальному приміщенні за допомогою щітки-душу, перед цим підвішуючи туші на гаках. Середні і невеликі підприємства миють м'ясо у ваннах. Звичайно ванна має такі розміри (мм): довжина- 1000, ширина-750, висота- 900, глибина- 450. Обсушують м'ясо за допомогою вентиляторів або чистої сухої тканини.

Розрубання туші на частини роблять за допомогою стрічкової або циркулярної пилки. Невеликі підприємства використовують для цього розрубний стілець, що являє собою круглу колоду з твердих порід дерева (дуба, клена, берези) діаметром 500- 650 мм і висотою 800 мм, та м'ясницьку сокиру, ножі-сікачі (великий і малий). Великим ножем-сікачем користуються для рубання кісток, баранини і птиці, малим - для рубання дрібних кісток і м'яса для рагу.

Робоче місце для приготування м'ясних напівфабрикатів являє собою виробничий стіл, на який укладають дошку. З лівого боку розміщують сировину, з правого - необхідний інструмент і тару для напівфабрикатів. За дошкою встановлюють ящик з сіллю та спеціями і настільні циферблатні або

електронні ваги. Якщо під кришкою столу є полка, на ній розміщують інструменти.

Столи можуть мати різну конструкцію, з ящиками для інструментів і полицкою для Спецій та панірувальної крошки. Нижня частина може мати охолоджувальну шафу для зберігання м'яса і льезона.

Біля робочого столу встановлюють пересувні стелажі з листами або лотками для транспортування підготовлених напівфабрикатів в експедицію або гарячий цех.

Щоб використати шматки м'яса, що залишилися після нарізання порціонних напівфабрикатів, застосовують машину, яка січе й одночасно з'єднує в один кілька (до трьох) шматків. Машину встановлюють на столі, поряд з робочим місцем для нарізання м'яса на порції.

Охолоджене м'ясо легше піддається обробці, особливо на розпушувачі, втрачає менше соку і краще зберігає свої смакові якості та харчову цінність.

Для виробництва напівфабрикатів з птиці, голя і субпродуктів на комбінатах напівфабрикатів організують птицеголові цехи або відводять спеціальне місце в м'ясному цеху.

Птиця, що надходить до птицеголевих цехів, або субпродукти укладають для розмороження на стелажі. Птицю, що надходить у пері, ошпарюють у спеціальній ванні, після чого обципують на столі й обсмалюють в обсмалювальному горні. Потрошать і обробляють на виробничих столах, потім промивають у ваннах. За необхідності розрубання голя або птиці використовують розрубні стільці. Для перевезення напівфабрикатів з птиці і дичини в цеху є спеціальний візок. До відправки з цеху напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Харчові відходи, отримані в результаті обробки птиці і дичини, промивають і направляють у доготовочні підприємства або в гарячий цех.

При визначенні режиму роботи цеху враховуються ступінь його механізації, кількість перероблюваної сировини, порядок роботи гарячого цеху і час відпуску продукції на інші підприємства.

Все обладнання в такому цеху встановлюють так, щоб, по-перше, забезпечити послідовність технологічного процесу обробки сировини і, по-друге, відокремити робочі місця, призначені для обробки сировини, від ділянок, де виготовляються напівфабрикати.

Зберігання напівфабрикатів. Напівфабрикати з м'яса є швидкопсувною продукцією, тому їх слід готувати невеликими партіями і зберігати при відповідній температурі.

Санітарними правилами встановлені певні терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів, якщо вони були піддані охолодженню після їх приготування до температури не вище 6°C. При цій температурі порціонні шматки м'яса (не паніровані) можна зберігати 36 годин, паніровані - 24 години, кістки рубані - 10 годин м'ясний фарш - 6 годин, котлети - до 12 годин. Напівфабрикати із субпродуктів та дрібні шматки м'яса (для гуляшу рагу та ш.) зберігають не більше 12 годин.

1. Організація обробки риби

Організація рибного цеху повинна забезпечувати виконання таких операцій: розморожування риби або вимочування солоної, очищення від луски, патрання, обробку, приготування напівфабрикатів та їх зберігання.

Фронт роботи в рибному цеху для сортування риби складає 2,5 м, для ручного очищення і розбирання - 1,5 м, нарізання на порції і пластування - 1,25 м. Якщо всі операції за обробки риби виконує один працівник, фронт роботи повинен бути в межах 1,5 м. Глибина робочого місця має бути 0,8 м, а відстань між виробничими столами з урахуванням проходу - 2,3 м.

Звичайно риба надходить живою, заснулою, охолодженою, свіжозамороженою, солоною. Розморожують свіжоморожену рибу у налитій у ванну воді. У рибних цехах невеликих і середніх підприємств звичайно встановлюють одну ванну. Великі підприємства підбирають ванни залежно від кількості одночасно розморожуваної риби.

При розрахунку необхідного розміру ванн для розморожування риби враховується обсяг, який займає риба, кількість води, необхідної для відтавання, і коефіцієнт заповнення ванни. На 1 кг риби потрібно 2 л води. Обсяг риби визначається за кількістю й об'ємною вагою.

Рекомендується застосовувати ванни з дюралюмінію та вуглеводної сталі, луджені усередині. Звичайно ванна має два відділення. Виймають рибу з ванни за допомогою дротових черпаків.

Щоб полегшити кулінарну обробку риби, окремі її види (камбала, лин, осетрові) ошпарюють. Тому до ванн підводиться не тільки холодна, а й гаряча вода. Для ошпарювання риби у ваннах потрібна решітка (вкладиш) з ручками.

Для розморожування (відтавання) великих осетрових риб встановлюють металевий стелаж з піддоном на нижній полиці.

Очищують рибу від луски за допомогою механізованого пристрою, використовують також лускоочищувальну машину.

За відсутності механізованого пристрою застосовують ручний шкребок, що складається з металевої тертки і ремінця, які надягаються на руку під час роботи. Можна також скористатися звичайною терткою. Чистити рибу ножом треба обережно, щоб не пошкодити шкіру.

Патрання, обрубання голів, хвостів, плавців виконують на спеціальних столах з жолобом, спинкою і бортами. Поверхня столу має нахил до жолоба для стікання рідини, яка виділяється з риби, а також для скидання відходів. Під жолобом встановлюють тару, в яку збирають харчові відходи.

Потрошать рибу вручну, за допомогою малого ножа з комплексу ";кухарської трійки";. Для видалення плавців (спинних, черевних, анальних) рекомендується використовувати плавникорізку. Цей механізм забезпечує чистий зріз плавців без пошкодження риби. Обрубання голів здійснюється механізовано.

При ручній обробці голови і хвосту відрубуються середнім поварським ножом, а плавці зазвичай ножицями. Після потрошіння рибу промивають у ванні з двома відділеннями - спочатку в одному, потім у другому, звідки її викладають на борти ванни для стікання води.

Наступний технологічний процес - приготування напівфабрикатів. На виробничому столі, де їх готують, має знаходитися комплект ножів ";кухарської трійки";, обробні дошки, набір спецій і приправ та ваги. Тарою для напівфабрикатів служать листи. Листи з напівфабрикатами розміщують на стелажах і в холодильних шафах.

Для приготування рибного фаршу в невеликих обсягах підприємства використовують м'ясорубку, у великих - універсальний привід з м'ясорубкою, фаршемішалкою і розмелювальною машиною, а для формування котлет- ті ж машини, що й у м'ясному цеху.

Під час роботи інструмент розкладають на столі і використовують за потреби. Зберігають його в спеціальному ящику. Для зберігання напівфабрикатів використовують холодильну шафу.

З рибної луски після відповідної обробки готують желе для заливних страв.

Робота в рибному цеху організована так само, як і в м'ясному.

Тема 15. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва

Тема 16. Організація роботи гарячого цеху

Цехом, який завершує технологічний процес приготування страв, є гарячий цех, або кухня. Гарячий цех займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри. Невеликі підприємства, які не мають кондитерського цеху, у гарячому цеху роблять також випічку кондитерських виробів, крім того, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху.

До гарячого цеху напівфабрикати надходять із заготівельних цехів, тому він повинен бути зв'язаний з групою заготівельних і складських приміщень, а також з роздавальною, яка входить до торговельного залу, і розташований поблизу від холодного цеху.

Якщо відпуск готової продукції здійснюється безпосередньо з гарячого цеху, з плити, то при кухні повинні бути приміщення для миття посуду. Не можна допускати, щоб холодний цех і мийна кухонного посуду були віддалені від гарячого цеху.

Якщо гарячий цех обслуговує кілька торговельних залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розмістити на одному поверсі з торговельним залом, що має найбільшу кількість місць. На інших поверхах у такому разі повинні бути роздавальні з плитою для смаження порціонних страв і мармитами. Постачання цих роздавальних готовою продукцією забезпечується підйомниками.

При розміщенні виробничих приміщень на декількох поверхах напівфабрикати доставляються в гарячий цех за допомогою підймальних пристроїв.

Розмір площі гарячого цеху для підприємств різних типів і з різною кількістю місць у торговельному залі визначається з урахуванням необхідного обладнання.

У закусочних на 25-50 місць і кафе на 25 місць, що працюють на напівфабрикатах, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 75-100 місць і кафе на 50-100 місць, які працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв мають бути окремі приміщення, нарізка хліба при цьому здійснюється в холодному цеху.

У закусочних на 25 місць, що працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби, овочів, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 50 і більше місць, які працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби та овочів виконується в окремому приміщенні.

У закусочних на 75 і більше місць, які працюють на сировині, як і в закусочних, що працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв існують окремі приміщення, нарізка хліба в такому разі здійснюється також у холодному цеху.

Важливе значення при організації роботи гарячого цеху має спосіб роздачі. Якщо роздавальна розміщена окремо від кухні, то відпуск продукції здійснюється спеціальними працівниками-роздавальниками. При організації роздачі на кухні страви відпускають кухарі безпосередньо з плити.

Великі підприємства оснащуються технологічними лініями для приготування перших і других страв, соусів, гарнірів. Обладнання розміщують трьома паралельними лініями: у середній частині цеху на одній лінії встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього обладнують робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На спеціально обладнаній лінії обробляють продукти для перших страв, на іншій - для других страв, соусів і гарнірів.

Основні види обладнання гарячого цеху - плити, кошти, жарочні шафи, електричні сковорідки, фритюрниці, холодильні шафи, а також виробничі столи і стелажі.

Для невеликих ресторанів на 40-60 посадкових місць досить зручними є комбіновані печі (пароконвектомати), які функціонують на основі використання пари і гарячого повітря разом і окремо, що дає можливість комбінованого приготування страв. Найпростіші моделі цього апарата мають три основних режими роботи: пара, конвекції гарячого повітря і сполучений режим. Це дозволяє здійснювати до 80% усіх можливих операцій по приготуванню страви.

У режимі пари можна приготувати будь-яку страву на пару при температурі 100°C без тиску, додавання води і кип'ятіння. Пара гарантує рівномірне прогрівання усього продукту. Вона ідеально підходить для тушкування, бланшування, виварювання, приготування "у мішечок"; і вимочування. При використанні цього режиму страва має неповторний смак і апетитний вигляд.

Режим конвекції гарячого повітря (безступінчасте перемикання температури - від 60 до 300°C) оптимальний для смаження м'яса, що покривається хрусткою скоринкою, залишаючись соковитим усередині (гаряче повітря миттєво зв'язує білок на поверхні, запобігаючи витіканню соку). Цей режим підходить також для продуктів у паніровці, апетитної випічки і приготування на грилі.

Сполучений режим - комбінація пари і гарячого повітря - застосовується для тушкування, смаження, випічки і глазурування; він дозволяє одержати інтенсивний аромат і чудовий колір продукту.

Організація роботи супового відділення

Технологічний процес приготування перших блюд складається з двох основних стадій: приготування бульйону і супів. Для виконання цих процесів робочі місця кухарів повинні бути забезпечені необхідним обладнанням, посудом, інвентарем та інструментами.

Основним обладнанням для приготування перших страв є котли. Для підбору котлів необхідної ємності визначають обсяг продуктів, що закладаються в них, та води. Кількість порцій перших страв визначається з розрахунку двогодинної потреби для реалізації їх у торговельному залі. Величина потреби встановлюється, виходячи з досвіду роботи підприємства.

Запитання, чому використовується двогодинний запас страв, пояснюється досвідом. При зберіганні на мармітах протягом двох годин якість готових перших страв не погіршується.

Об'єм котла для приготування першої страви з розрахунку двогодинної потреби можна визначити за формулою:

$$V_{1\text{стр}} = n_1 \cdot V_1 / k$$

де: $V_{1\text{стр}}$ - об'єм котла, необхідний для приготування першої страви, дм³;

n_1 - кількість порцій перших страв, реалізованих за дві години в догосподарстві;

V_1 - норма готового супу на одну порцію (приймається по Збірнику рецептур), дм³;

k - коефіцієнт заповнення котла.

Для приготування перших і других страв у великих кількостях застосовуються стаціонарні варочні котли з використанням різних теплоносіїв.

Електричні і газові котли випускаються промисловістю ємністю 250, 125, 50, 40 і 20 л, парові - ємністю 125 і 250 л.

Для приготування невеликої кількості перших страв використовують наплитні котли з неіржавіючої сталі й алюмінію. Найбільш досконалими є котли з неіржавіючої сталі. Вони випускаються ємністю 15, 20, 30, 40 і 60 л, мають необхідну міцність, жорсткість, зручні в експлуатації.

До комплексу робочого місця кухаря входять стіл із вбудованою мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою для короткочасного зберігання напівфабрикатів. На полицях і в спеціальних ящиках розміщують кухонний посуд та інвентар. Поряд з гіркою встановлюють ваги. Для нарізання овочів та інших продуктів у невеликих

кількостях застосовують настільні дошки, комплект ножів "кухарської трійки";, корінчаті ножі. Напроти робочого місця розміщуються варочні казани або плита, якщо перші блюда готують на плиті в малих казанах.

Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів

Другі страви, гарніри, соуси із сировини, що потребує різної теплової обробки, випускає так зване соусне відділення (соусна бригада).

Між членами відділення або бригади мають бути розподілені обов'язки, робочі місця, посуд та інвентар. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця кухарів оснащуються відповідним тепловим, механічним і неме-ханічним обладнанням, різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним обладнанням соусного відділення є плита. Залежно від виду теплоносія плити можуть бути газові й електричні.

Вибір типу плити та її жарочної поверхні здійснюється з урахуванням наявного теплоносія і на підставі затверджених норм обладнання для підприємств ресторанного господарства. При цьому плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м² встановлюють підприємства малої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м² - підприємства середньої і великої потужності.

Нині вітчизняна промисловість і західні фірми випускають велику кількість спеціалізованих теплових апаратів - є з чого вибирати. Слід враховувати, що застосування їх здійснювати значно підвищує продуктивність праці, дає можливість чітко технологічний процес, готувати страви і продукти, які раніше приготувати було надзвичайно складно. До спеціалізованих апаратів відносять електричні, газові та пароварочні котли для приготування овочевих і круп'яних страв.

Вибір посуду для приготування соусів, других страв і гарнірів здійснюється приблизно так, як і для перших, але з деякими особливостями. Приготування соусів в основному здійснюється в наплитному посуді. Об'єм його розраховують за тією ж формулою, що й коштів для перших страв, тільки соуси готують не з урахуванням двогодинної потреби підприємства, а на більше, залежно від виду сировини і режиму роботи підприємства. Основні соуси (червоний, білий), як правило, готують на цілий день.

Соуси завжди готують на приготовлених заздалегідь бульйонах. При розрахунку об'єму котли для приготування соусів об'ємна вага соусів приймається за одиницю. Похідні від основних соусів зберігають не більше 2-3 годин, тому що з часом вони густішають.

Приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів потребує застосування різноманітного посуду та інвентаря:

- котли наплитні ємністю 10, 20, 30, 40 і 50 л для приготування бульйонів, перших і других страв;

- каструлі з одною ручкою без кришки для приготування перших, других, третіх страв і соусів ємністю від 2 до 14 л, каструлі з двома ручками та кришкою такої ж ємності;

- каструлі овальні з двома ручками для смаження пиріжків, пончиків і других страв у фритюрі ємністю 6 і 14 л, сотейники циліндричні з однією або двома ручками і кришкою для пасерування і тушкування овочів, припускання других страв і приготування соусів ємністю до 5 л;
- сотейники конусні з ручкою і кришкою ємністю 1,5, 5 і 6,5 л;
- рибні котли зі вставною решіткою для приготування риби ємністю 10, 20 і 35 л;
- мармитниці з двома ручками і кришкою для других страв, соусів і гарнірів, ємністю 8 л;
- сковорідки великі, глибокі, для смаження картоплі, других страв і гарнірів (внутрішній діаметр 400 мм);
- сковорідки середні з ручкою для смаження млинчиків, приготування омлетів і гарнірів (внутрішній діаметр 150-200 мм);
- сковорідки середні і малі, з ручками і без ручок для смаження окремих порцій, приготування яєчні, млинців та ін.;
- черпаки з неіржавіючої сталі ємністю 2-3 л для переливання бульйонів, перших страв та інших рідин;
- друшляки з однією або двома ручками з неіржавіючої сталі для відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів ємністю від 2 до 7 л;
- грохоти металеві з двома ручками з алюмінію, неіржавіючої сталі для просівання та відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів та просівання паніровки;
- дека з тонколистової сталі товщиною 1 мм для запікання других страв;
- шумовки з неіржавіючої сталі для зняття шумовиння і виймання продуктів з рідини;
- соусні ложки овальної форми з неіржавіючої сталі;
- лопатки з неіржавіючої сталі для перевертання і зняття котлет при смаженні;
- голки металеві з вушком для виймання м'яса з бульйону і визначення готовності виробів при варінні і смаженні;
- качани поварські з двома різками для виймання м'яса з бульйону; - вінчики різної довжини для перемішування продуктів у процесі теплової обробки;
- вставки сітчасті для приготування овочів на пару;

Тема 17. Організація роботи холодного цеху

Холодні цехи організуються майже у всіх закладах рес торанного господарства (у ресторанах, їдальнях, кафе і т. ін.). У спеціалізованих закладах і в закладах невеликої потужності, які реалізують обмежений асортимент холодних страв і закусок, для приготування холодних страв виділяється окреме робоче місце в загальному виробничому приміщенні. Холодні цехи призначені для приготування, порціонування і оформлення холодних страв,

закусок, солодких страв і холодних напоїв.

Асортимент холодних страв залежить від типу закладу, його класу. Так, у ресторані 1-го класу в асортимент холодних страв щодня повинне включатися не менше 10 страв, вищого класу 15 страв. В асортимент продукції холодного цеху входять холодні 25 закуски, гастрономічні вироби (м'ясні, рибні), холодні страви (відварені, смажені, фаршировані, заливні й т. ін.), молочнокисла продукція, а також холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти й т. ін.), холодні напої, холодні супи.

Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, магазини кулінарії, філії, які відправляються також у буфети та ін.

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 проводиться теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною і мийною столового посуду.

При організації холодного цеху треба враховувати особливості:

- продукція цеху після виготовлення і порціонування не піддається вдруге тепловій обробці, тому необхідно строго дотримувати санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям

- правил особистої гігієни;

- холодні страви повинні виготовлятися в такій кількості, яка може бути реалізована в короткий термін.

Салати й вінегрети в незаправленому вигляді зберігають у холодильних шафах при температурі $+2$ - $+6^{\circ}\text{C}$ не більше 6 год. Заправляти салати й вінегрети треба безпосередньо перед відпуском; не допускаються до реалізації вироби, які залишилися від попереднього дня (салати, вінегрети, холодці, заливні страви та інші особливо швидкопсувні холодні страви, а також компоти й напої власного виробництва).

Холодні страви відпускають після охолодження в холодильних шафах, вони повинні мати температуру $+10$ - $+14^{\circ}\text{C}$, тому в цеху мусить бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування. З огляду на те, що в холодному цеху виготовляється страви з продуктів, які пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв із сирих і варених овочів, з риби й м'яса, оселедцевих продуктів. У невеликих закладах у холодних цехах організують 26 універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страви відповідно до виробничої програми, а у великих холодних цехах

організуються спеціалізовані робочі місця.

У холодних цехах використовується різне механічне устаткування: універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами (для нарізки сирих, варених овочів; для перемішування салатів і вінегретів, для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вижимання соків із фруктів); машини для нарізки варених овочів, у невеликих цехах операції з нарізки сирих і варених овочів, перемішування салатів і вінегретів, збивання, протирання, вижимання соків в основному виконують вручну.

У цехах при великому асортименті гастрономічних виробів, бутербродів використовують засоби малої механізації: машини для нарізки гастрономічних виробів; хліборізки; блендери, ручні розділювачі масла. Крім того в холодних цехах використовують великий парк холодильного устаткування - це різні холодильні шафи, виробничі столи з охолоджуваною шафою, гіркою і ємкістю для салату, низькотемпературний прилавок для зберігання і відпуску морозива, холодильні ларі.

У ресторанах і барах застосовують льодогенератори для одержання льоду, що 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, які одночасно працюють у цеху, з розрахунку, що фронт роботи на кожного працівника повинен бути не менше 1,5 м. Промивання овочів, зелені, фруктів виконується в стаціонарних або пересувних ваннах, у столах з вбудованою мийною ванною. У холодних цехах великих їдалень застосовують пересувні стелажі для короткочасного зберігання страв перед відправленням їх на реалізацію. У ресторанах холодний цех має роздавальний прилавок.

Зразкове планування холодного цеху показано на рис. 1.

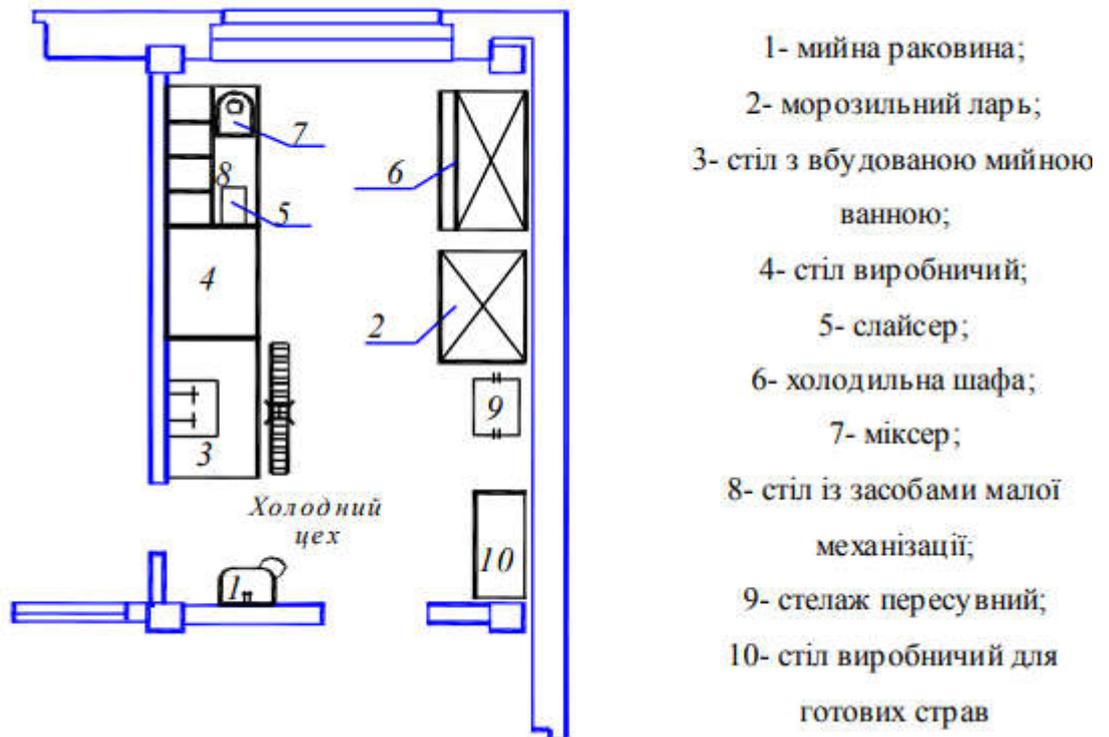


Рис.1 – Планування холодного цеху

На робочому місці для приготування салатів і вінегретів використовують ванни або стіл з вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів, зелені. Нарізають сирі й варені овочі на обробних дошках з маркуванням „ОС” або „ОВ”, застосовуючи ножі кухарської трійки. Для механізації нарізки овочів установлюють універсальний привід зі змінними механізмами. Раціональна організація робочого місця передбачає наявність двох виробничих столів: на одному столі нарізають овочі, змішують компоненти й заправляють салати й вінегрети (це може бути стіл для малої механізації або звичайний виробничий стіл), на іншому столі порціонують і оформляють салати й вінегрети перед відпуском в зал, для цієї операції застосовують столи з охолоджуваною шафою і гіркою. На столі встановлюють настільні ваги, праворуч ставлять посуд з готовим салатом і мірний інвентар для його порціонування (ложки, лопатки, салатні прилади), ліворуч - столовий посуд (салатники, закусочні тарілки). Тут же роблять оформлення страв.

Перед оформленням салатів підготовляють продукти, використовують як прикраси (роблять прикраси з овочів, нарізають варені яйця, помідори, зелень петрушки, лимони і т. ін.). Нарізка виробляється спеціальними інструментами й прис троями. Підготовлені продукти зберігають у секціях охолоджуваної гірки.

На робочому місці для приготування закусок з гастрономічних продуктів нарізають, порціонують і оформляють с трави з м'ясних і рибних

продуктів (асорті рибне, м'ясне; ковбаси, шинка, балики, сир та ін.). На робочому місці використовують столи для малої механізації. Для нарізки продуктів вручну використовують гастрономічні ножі, для контролю за масою порцій гастрономічних продуктів - настільні ваги.

Якщо в асортимент холодних страв включені заливні страви, то для їхнього приготування використовується будь-яке робоче місце, вільне в другій половині робочого дня, тому що ці страви готують сьогодні на завтра. Нарізають відварені м'ясні продукти на виробничих столах, обладнаних вагами для зважування порцій продуктів, ножами кухарської трійки, обробними дошками з маркуванням „МВ”, „РВ”, лотками для укладання зважених продуктів. Перед оформленням заливних страв підготовляють продукти й прикрашають їх, використовуючи наступний інвентар: ножі для карбування і фігурного різання овочів, виїмки різної форми і т. ін. Порції м'яса або риби укладають у підготовлені 29 лотки (місткістю 30-50 порцій), тарілки, форми; прикрашають продуктами, які перебувають у гірці; заливають ланспігом, використовуючи розливальну ложку, і поміщають у холодильну шафу або використовують для цього стіл з охолоджуваною шафою. Якщо заливні страви готують у лотках, то при відпуску їх нарізають на порції і перекладають у столовий посуд (лотки, закусочні тарілки) за допомогою спеціальних лопаток.

Бутерброди є найпоширенішою закускою, особливо в місцях масового відпочинку, у шкільних, студентських їдальнях, у буфетах при видовищних закладах і т. ін. Готують бутерброди з хліба з маслом, різними гастрономічними продуктами й кулінарними виробами. У більшості випадків готують звичайні відкриті бутерброди, але у закладах, які обслуговують пасажирів різних видів транспорту, готують бутерброди дорожні (закриті); при обслуговуванні банкетів, прийомів готують закусочні бутерброди (канапе). Основним процесом приготування бутербродів є нарізка хліба й продуктів на порції. Крім того, бутерброди прикрашають овочами, зеленню, лимонами, маслинами й т. ін. При невеликій кількості реалізованих бутербродів хліб і продукти нарізають ручним способом, використовуючи гастрономічні, сирні, хлібні ножі, спеціальні пристрої для різки яєць і т.ін. При виготовленні бутербродів у великій кількості необхідно встановити на робочому місці хліборізку, машину для нарізки гастрономії, слайсери. Для прискорення процесу дозування масла на порції використовують ручний маслорозділювач. Якщо маслу для бутербродів необхідно додати особливе оформлення (у вигляді трояндочки, пелюстка й т.д.), то його нарізають спеціальним формувальним шкребком. При обробленні й нарізці продуктів на робочому місці кухаря крім різального інструменту повинні бути обробні

дошки, маркіровані відповідно до оброблюваного продукту.

Продукти, призначені для бутербродів, нарізають не раніше ніж за 30-40 хв. до реалізації й зберігають у холодильній шафі. Закусочні бутерброди (канапе) вимагають більших витрат праці, подаються вони у вигляді закуски переважно на банкетах, прийомах, де є фуршетні 30 столи.

Для прискорення процесу готування канапе використовують різні виймки. У теплу пору року більшим попитом користуються холодні супи (холодники, буряковий борщ, фруктові супи).

Холодні супи готують з овочів та інших продуктів на хлібному квасі, відварі. Під час відпуску їх для підтримки відповідної температури +10-+14С⁰, використовують харчовий лід, який виробляється льодогенератором.

Овочі, м'ясні та інші продукти для холодних супів варять у гарячому цеху. Потім овочі охолоджують і нарізають дрібними кубиками або соломкою на машині для нарізки варених овочів або ручним способом за допомогою ножів кухарської трійки. Зелену цибулю шаткують ножом, розтирають дерев'яною маточкою з невеликою кількістю солі до появи соку. Свіжі огірки очищують від шкірочки й нарізають машинним або ручним способом. Солодкі супи готують на фруктових відварах. Основою для солодких супів є свіжі або сушені плоди або ягоди. Перед варкою їх перебирають і ретельно промивають, викорис товуючи друшляк або сітчасті вкладиші. Ягоди для готування супів викорис товують цілими, свіжі яблука, груші нарізають за допомогою овочерізки, попередньо спеціальним приладом виймають насінні гнізда. Фруктові відвари й гарніри до солодких супів готують у гарячому цеху. Відпускають супи з відвареним рисом, макаронними виробами і т. ін. Із солодких страв у холодному цеху готують компоти, киселі, желе, муси, самбуки й т. ін. На робочому місці кухаря для приготування солодких страв установлюють ванну, виробничий с тіл з охолоджуваною шафою, настільні ваги й використовують різний інвентар, інс трументи, формочки, столовий посуд. Для виконання багатьох операцій застосовують універсальний привод із змінними механізмами для протирання фруктів, збивання вершків, мусів, самбуків. Фрукти і ягоди, які пос тупають у цех перебирають, промивають у проточній воді через друшляк.

Фрукти і ягоди відпускають у натуральному вигляді із цукром, молоком, вершками. Для жельованих солодких страв з ягід і фруктів вичавлюють сік, використовуючи соковижималки. Варять сиропи в гарячому цеху. Підготовлений сироп 31 розливають у форми, лотки. Сироп для мусу збивають за допомогою змінного механізму до універсального приводу. Відпускають солодкі страви (муси, желе) у креманках або десертних тарілках. Компоти й напої власного виробництва (лимонний, журавлинний, із шипшини й ін.)

готують у гарячому цеху, потім охолоджують і порціонують у склянки, келихи. Для компотів зі свіжих яблук використовують прис тосування для нарізки яблук, що одним рухом вирізує насінне гніздо й розрізає яблуко на 6-8 часточок.

У великих закладах для приготування м'якого морозива встановлюють фризер. Для короткочасного зберігання й відпуску морозива промислового виробництва використовують низькотемпературні прилавки, ларі. Морозиво відпускають у металевих або кришталевих креманках у натуральному виді або з різними наповнювачами. Для порціонування морозива застосовують спеціальні ложки. Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу закладу й режиму його роботи. При тривалості роботи закладу 11 і більше годин працівники цеху працюють за східчастим, двобригадним або комбінованим графіком.

Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI або V розряду. Бригадир організовує роботу з виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора наготовлюють трудомісткі страви: холодці, заливні страви, киселі, компоти й т. ін. Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбору посуду, інвентарю, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При добрій організації виробництва час на підготовку роботи повинне становити не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їхньої кваліфікації. Бригадир стежить за дотриманням правил технології приготування холодних і солодких страв, графіком їхнього відпуску, щоб виключити перебої в обслуговуванні відвідувачів. У холодних цехах з більшим обсягом роботи здійснюється поопераційний 32 розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів. Кухарі III розряду займаються підготовкою продуктів, які входять до складу страв (варкою овочів, варкою або смаженням м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізкою овочів, обробкою оселедця). Кухарі IV розряду займаються приготуванням заправок, порціонуванням і оформленням холодних страв масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, холодці, риба під маринадом і т. ін.), солодких страв. Кухарі V розряду здійснюють приготування і оформлення складних страв (заливних, фаршированої риби, галантина, асорті рибного й м'ясного желе, мусів і т. ін.). По закінченні робочої зміни кухарі звітують за виконану роботу, а бригадир або відповідальний кухар складає звіт про реалізацію страв за день у торговельний зал, буфети й філії

ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

1. Які цехи підприємств ресторанного господарства відносяться до заготівельних?
2. Які технологічні операції здійснюються в овочевих цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
3. Які технологічні лінії організуються в овочевих цехах доготівельних підприємств ресторанного господарства?
4. На яких підприємствах ресторанного господарства організуються цехи з обробки зелені й сезонних овочів?
5. Яка дільниця організується у овочевих цехах підприємств ресторанного господарства, які працюють на сировині?
6. Які технологічні лінії організуються у м'ясних цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
7. Яка дільниця організується у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства?
8. Які лінії організуються у рибних цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
9. Які дільниці організуються у рибних цехах підприємств ресторанного господарства?
10. Назвіть асортимент сільськогосподарської птиці, з якої виготовляються напівфабрикати у птахогольових цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
11. Які лінії організуються у птахогольових цехах підприємств ресторанного господарства?
12. На яких поверхах слід розташовувати заготівельні цехи на підприємствах ресторанного господарства?
13. Які вимоги враховуються при розташуванні заготівельних цехів в плані поверхів підприємств ресторанного господарства?
14. На яких підприємствах ресторанного господарства організуються м'ясо-рибні цехи?
15. Які заготівельні цехи організуються на підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах?
16. З якою метою розробляються карти організації праці в цехах підприємств ресторанного господарства?
17. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються в овочевих цехах підприємств ресторанного господарства.
18. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства.

19. Назвіть основне обладнання, що використовується у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства.
20. Назвіть основне обладнання, що використовується у рибних цехах підприємств ресторанного господарства.
21. Назвіть основне обладнання, що використовується у птахогольових цехах підприємств ресторанного господарства.
22. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у рибних цехах підприємств ресторанного господарства.
23. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у птахогольових цехах підприємств ресторанного господарства.
24. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у цехах доробки напівфабрикатів підприємств ресторанного господарства?
25. Назвіть основне устаткування, що використовується у цехах доробки напівфабрикатів підприємств ресторанного господарства?
26. В яких закладах організуються гарячі цехи?
27. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?
28. Опишіть розташування гарячого цеху в закладі громадського харчування.
29. За якими ознаками розрізняють страви, виготовлені в гарячому цеху?
30. Яким вимогам повинні відповідати страви гарячого цеху?
31. На підс таві чого складається виробнича програма гарячого цеху?
32. Які вимоги ставляться до мікроклімату гарячого цеху?
33. Від яких факторів залежить режим гарячого цеху?
34. З урахуванням яких факторів підбирають устаткування для гарячого цеху?
35. Якими способами може розставлятися устаткування в гарячому цеху?
36. Яке допоміжне обладнання може застосовуватися в гарячому цеху?
37. Яке малогабаритне технологічне обладнання може застосовуватися в гарячому цеху?
38. Які спеціалізовані відділення можуть виділятися в гарячому цеху?
39. Які вимоги ставляться до розміщення устаткування в гарячому цеху?
40. Чим відрізняється організація робочих місць з приготування супів у гарячому цеху ресторану і їдальні?
41. Яке устаткування використовується для приготування пюре?
42. При готуванні прозорих бульйонів які додаткові робочі місця можуть організуватися в гарячому цеху?

43. Для чого призначене соусне відділення?
44. Перелічіть види й типи основного устаткування соусного відділення гарячого цеху.
45. У чому перевага застосування СВЧ апаратів у гарячому цеху ?
46. В які технологічні лінії можна згрупувати обладнання соусного відділення?
47. Як організується праця кухарів у гарячому цеху?
48. В яких закладах ресторанного господарства організують холодні цехи?
49. Які страви складають програму холодного цеху?
50. Які вимоги ставляться до розміщення холодного цеху в плані поверху?
51. У чому полягає специфіка холодного цеху?
52. Яке устаткування може використовуватися в холодному цеху?
53. Які засоби малої механізації можуть використовуватися в холодному цеху?
54. Який інвентар і інструмент можуть бути використані в холодному цеху?
55. Які технологічні лінії виділяються у холодному цеху?
56. Які робочі місця можуть виділятися у холодному цеху ресторанів?
57. Які робочі місця можуть виділятися в холодному цеху їдальні?
58. Як організується приготування страв холодного цеху, що вимагають теплової обробки?

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків : ХНУМГ, 2015. 329 с.
2. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.

4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2017. 331 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. На заміну ГОСТ 30389–95 ; чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. URL: https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ ; Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
7. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
8. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.
9. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
10. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
11. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
12. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. / Кам'янець-Подільський національний університет ім.Івана Огієнка. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
13. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
16. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Бібліотека МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf
17. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>
18. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В. та ін. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
19. Ресторатор. URL: <http://www.restorator.ua>.
20. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 425 с.
21. Сущенко О. А., Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навч. посіб. Харків : ХНЕУ, 2018. 472 с.
22. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel_ogl-2023.pdf

Навчальне видання

Організація виробництва в закладах харчування

Конспект лекцій

Укладач: **Банєва Ірина Олексіївна**

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.