

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації
продукції тваринництва

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ
ХАРЧУВАННЯ**

методичні рекомендації для проведення практичних робіт
здобувачами вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності
181 «Харчові технології» денної форми навчання

МИКОЛАЇВ
2021

УДК 641:658

О-64

Друкується за рішенням науково–методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від 25. 03. 2021 р., протокол № 8.

Укладачі:

Л. О. Стріха – канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

Н. П. Шевчук –асистент кафедри ТПССТ Миколаївського національного аграрного університету;

Рецензенти:

В. І. Малицький – директор ПП «Малицький»

Г. І. Калиниченко – канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва Миколаївського національного аграрного університету.

©Миколаївський національний аграрний
університет, 2021

Зміст

| | |
|---|----|
| Практична робота 1 | |
| Дослідження підходів до раціонального розміщення закладів харчування | 4 |
| Практична робота 2 | |
| Дослідження технологічного процесу руху сировини та готової продукції у закладах харчування | 6 |
| Практична робота 3 | |
| Дослідження способів організації приймання сировини та створення запасів продуктів для ритмічної роботи підприємства харчування | 8 |
| Практична робота 4 | |
| Дослідження способів зберігання продуктів у закладах харчування | 14 |
| Практична робота 5 | |
| Дослідження підходів до організації ваговимірювального господарства | 17 |
| Практична робота 6 | |
| Дослідження способів оперативного контролю за роботою закладів харчування | 21 |
| Практична робота 7 | |
| Дослідження загальних принципів складання меню | 27 |
| Практична робота 8 | |
| Оцінка показників якості та безпеки готової страви, технологічні карти | 32 |

Практична робота 1

Дослідження підходів до раціонального розміщення закладів харчування

Раціональне розміщення мережі підприємств харчування передбачає створення найбільших зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку і під час переміщення, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства. В умовах конкуренції розташування підприємства харчування має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району); розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціальнокультурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію харчування; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств харчування.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених чотирьох основних зон: промислової, житлово-адміністративної, комунально-складської і відпочинку.

У промисловій зоні розміщуються фабрики, заводи та інші виробничі об'єкти. Характерним є розміщення при виробничих підприємствах їдалень, магазинів кулінарії. Норматив в робочих їдальнях 250 посадочних місць на 1000 працюючих.

Житлово-адміністративна зона включає житлові масиви, адміністративні установи і навчальні заклади. Тут розміщуються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторане бари, закусочні, підприємства кейтерінгу, магазини кулінарії.

Для правильної організації харчування повинні витримуватися нормативи посадочних місць: в шкільних їдальнях: 250 місць на 1000 учнів; в студентських їдальнях: 180 місць на 1000 студентів.

В комунально-складській зоні розміщується багато складів, баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств харчування та роздрібної мережі.

Зони відпочинку передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Тут може

бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств харчування із зимовими та літніми залами, але значну частину їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є закусочні, кафе, ресторани, бари.

Важливе значення має організація пішохідної і транспортної системи: там, де перетинаються великі потоки, розміщують більші і в більшій кількості ресторани, бари, кафе, закусочні, їдальні.

Залежно від кількості населення міста поділяються на невеликі до 50 тис. чоловік, середні від 50 до 100 тис, великі від 100 до 250 тис, великі від 250 до 500 тис; найбільші від 500 тис, мегаполіси понад 1 млн чоловік.

Мешканці великих міст частіше користуються послугами харчування за місцем роботи, навчання, як правило, віддалених від місця проживання.

Із зростанням чисельності міст зростає і норматив посадочних місць на підприємствах громадського харчування з розрахунку на кожен тисячу чоловік населення. Так, наприклад, якщо середній норматив місць в мережі загальнодоступних підприємств харчування складає 28 місць на 1000 чоловік для невеликих міст, то для великих – від 36 до 50 місць на 1000 чоловік.

Рациональне розміщення мережі харчування передбачає облік приїжджих, яких у великих містах набагато більше. Як показує досвід, у великих містах кожний четвертий– п'ятий, який відвідує підприємства харчування, – приїжджий.

На рациональне розміщення підприємств помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні їдальні, підприємства з відпустку продукції додому, магазини кулінарії. Такі підприємства рекомендують розміщувати в місцях великого щільності населення радіусом 500 м один від одного, в місцях з низькою щільністю радіусом 800 м.

Продукцією періодичного попиту забезпечують головним чином закусочні і кафе як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари. Радіус обслуговування споживачів такими підприємствами 800 м, а для великих ресторанів 1,0-1,5 км. Необхідно також враховувати співвідношення (у відсотках) між типами підприємств харчування для міста: найбільше закусочних і кафе 40%, ресторанів 25–30%, збільшується кількість барів 20-25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень 5-10%.

При плануванні нових підприємств будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники раціонального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

Контрольні питання

1. Які існують види господарських товариств?
2. Назвіть види класифікації закладів харчування.
3. Які стилі використовуються для інтер'єрів закладів харчування?
4. Дайте характеристику основним типам закладів харчування.
5. Технологічний процес руху товару на підприємствах харчування.

Практична робота 2

Дослідження технологічного процесу руху сировини та готової продукції у закладах харчування

На великих фірмах та підприємствах харчування, 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 харчування 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 тощо.

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

Рух товару транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання.

Основні принципи руху товару: оптимальний ланцюг руху товару; ефективність використання транспортних засобів; ефективність використання торговельно–технологічного устаткування; скорочення кількості операцій з товаром.

Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Існує таке поняття, як складський ланцюг, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних фірм, потім на торговельно–закупівельні фірми, а далі товар транспортується на склади торгових фірм та склади споживача.

При такій схемі товар проходить не менше чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається складською. При ній забезпечується краща комплектність сировини та товарів.

Транзитна форма постачання передбачає прямі зв'язки постачальник–підприємство, минаючи проміжні оптові фірми.

Для швидкопсувних, а також великих за обсягом товарів (борошно, цукор, макаронні вироби тощо) використовується транзитна форма, для не швидкопсувних – складська, а в більшості випадків застосовується змішана форма постачання.

Доставка продуктів здійснюється централізованим і

децентралізованим способами.

Централізована доставка товарів на підприємства здійснюється силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

При децентралізованій доставці вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій – переважно кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств при цьому застосовуються маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль в просуванні товару виконує транспорт. Транспортні організації в процесі пересування товарів повинні забезпечити: збереження вантажу при транспортуванні; своєчасну доставку; дотримання правил завантаження і транспортування; ефективне використання транспортних засобів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, що має маркіровку «Продукти». Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, має бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно–епідеміологічної служби. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

Практична робота 3

Дослідження способів організації приймання сировини та створення запасів продуктів для ритмічної роботи підприємства харчування

Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Приймання товарів на підприємствах харчування є важливою складовою технологічного процесу. Його проводять в два

етапи. Продукти одержують відповідно до замовленої кількості і якості.

Перший етап – попередній. Приймання продукції по кількості проводиться за товарно–транспортними накладними, рахунками–фактурами, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т. ін. Якщо товар надійшов у справній тарі, окрім перевірки ваги бруто підприємство має право зажадати розкриття тари і перевірки ваги нетто.

Другий етап – остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції – не пізніше 24 год. з моменту приймання товару. Одночасно перевіряється маса тари. За неможливості зважити продукцію без тари (солоні огірки, квашена капуста в бочках) маса нетто визначається як різниця між вагою бруто і тари. У разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого терміну реалізації. При виявленні недостачі складається односторонній акт. Цей товар зберігається окремо викликається постачальник по швидкопсувних товарах негайно після виявлення недостачі. По інших – не пізніше 24 годин– не пізніше 24 годин. Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом чотирьох годин після виклику, по інших – не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного приймання складається акт в трьох екземплярах.

Одночасно з прийманням товарів по кількості товар приймається також за якістю. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів – 24 год., для нешвидкопсувних – 10 днів.

Приймання товарів за якістю проводиться за органолептичними показниками (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ У. До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимих і фактичних рівнів важких металів).

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» і санітарних норм та правил товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів. Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва;

- сільськогосподарської птиці та яєць без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств;

- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;

- овочі і плоди з ознаками гниття;

- гриби солоні, мариновані, сушені без документа про якість;

- продукцію рослинництва без якісного посвідчення.

У разі виявлення невідповідності якості складається акт у присутності постачальника про кількість недоброякісної продукції.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництв по реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

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

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) – 8-10 днів;

- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця тощо) – 2-5 днів; запаси хліба, молока не повинні перевищувати одnodенну реалізацію. Наднормативні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, при цьому погіршуються умови зберігання.

Сезонне зниження цін має місце в період збору урожаю і дозволяє підприємству придбавати продукти за нижчими цінами і в більшій кількості, що сприяє кращому задоволенню попиту споживачів і збільшенню прибутку.

Постачальники прагнуть знайти партнерів по ресторанному бізнесу, через яких їхній товар виходить на споживача. Для цього вони беруть участь в різних заходах, організовуваних в ресторанах, кафе, барах, дегустаціях страв і напоїв. Для презентації нового товару фірми–постачальники організовують в ресторанах промоушен-акції. Такі заходи дають можливість працівникам ресторану і постійним споживачам і оцінити новий продукт, напій, а постачальнику – розширити ринок збуту нової продукції.

Організація матеріально-технічного постачання підприємств харчування.

Постачання устаткуванням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом,

столовою білизною є одним з найважливіших завдань підприємства.

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

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать:

- сервісне обслуговування устаткування;
- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування і умови оплати.

Сервісне обслуговування – один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній – на гарантійний і післягарантійний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірмипостачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, 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 устаткування, 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 устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

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

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, 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 тощо) 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 харчування 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 в 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 (устаткування, 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, пропонуваними 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 харчування 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 устаткування, 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 – устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування 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.

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 комплекту на одне місце в залі, що передбачається як заповнення убутку при експлуатації. Кількість і номенклатуру кухонного інвентаря визначають залежно від типу підприємства і кількості посадочних місць.

Контрольні питання

1. Якими є сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами закладів харчування?
2. Назвіть джерела постачання закладів харчування продуктами.
3. Що таке логістика та її використання для організації постачання закладів харчування?
4. Які продукти забороняється приймати для закладів харчування?

Практична робота 4

Дослідження способів зберігання продуктів у закладах харчування

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПІН «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил несуть керівники підприємств, які виробляють і транспортують швидкопсувні продукти, підприємства харчування і торгівлі. Контроль за дотриманням санітарних правил покладається на органи санепідслужби. Велике значення має правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Існує декілька способів зберігання й укладання сировини та продуктів (рис. 1).



Рис. 1. Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів

Для запобігання втрат і псування необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим зберігання передбачає певну температуру, швидкість руху повітря, відносну вологість. Варто суворо слідкувати за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних.

Так, крупнокускові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні без панірування напівфабрикати – 36 год.; порціонні паніровані напівфабрикати – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; риба всіх найменувань – 48 год. при температурі 0-2°C; риба заморожена – 24 год. при тій же температурі; молочнокисла продукція зберігається не більше 36 год. при температурі 2-6°C. Стелажний – продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсирівання, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування пробок).

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна скласти в стійкий штабель висотою не більше 2 м; мішки з цукром та борошном укладають пліском, висотою не більше 6 мішків.

Ящиківий – у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця тощо.

Насипний – продукти зберігають навалом – у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10-20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більше 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

Підвісний – застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвертинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

Для забезпечення правильного режиму зберігання забороняється тримати харчові продукти поза складськими приміщеннями (у коридорах, на розвантажувальному майданчику); готові вироби, гастрономічні продукти – одночасно з сирими; товари, що легко поглинають запахи (яйця, молочні продукти, хліб, чай), – з гостропахнучими (риба, оселедець); продукти – з тарою, що звільнилася.

Порушення встановлених правил і режимів зберігання,

транспортування і відпуску товарів може призвести до товарних втрат. Вони поділяються на два види: нормовані і ненормовані.

Нормовані втрати перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізико-хімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Він збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача. Розрахунки по природному збитку складає бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

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.

Відпуск продуктів. Відпускають продукти за встановленим адміністрацією підприємства графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства. Перехідні залишки продуктів на кухні не повинні перевищувати півтораденну потребу.

Підставою для відпуску товарів у буфети є накладна, підписана директором і бухгалтером підприємства. Комірник повинен дотримуватися черговості відпуску продуктів, тобто відпускати отримані продукти тільки після реалізації партії, яка надійшла раніше.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Матеріально відповідальні працівники при одержанні продуктів повинні переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. При виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, зобов'язані негайно сповістити про це адміністрацію підприємства. При відпуску продуктів застосовують совки різної ємності, лопатки, щипці, виделки, ложки з нержавіючої сталі, ножі і дошки для нарізання продуктів.

Для скорочення втрат (природного збитку), пов'язаних зі

зберіганням, перевезенням, переміщенням і відпуском продуктів, ліквідації їх псування працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складу (камери) режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

Для знезараження повітря в складських приміщеннях, а також поверхні продуктів, тари і складського обладнання на багатьох підприємствах встановлюють бактерицидні лампи і прилади, які відлякують гризунів. Це дозволяє забезпечити тривале зберігання високої якості продуктів і скоротити втрати.

Практична робота 5

Дослідження підходів до організації ваговимірювального господарства

Тара – це товарна упаковка, яка застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари і продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами харчування, доставляються в тарі. Різні фізико–хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари. Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:

- за видами матеріалу тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканьову, картонно-паперову, пластмасову, різну;
- за ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам, на жорстку, напівжорстку, м'яку;
- за ступенем спеціалізації – на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;
- за кратністю використання тара буває однооборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово). Багатооборотна тара у свою чергу поділяється на інвентарну, яка належить певному підприємству–постачальнику і має його інвентарний номер, та тару спільного користування, що надходить від різних постачальників; застосування багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що перебуває в обігу.

Нині все ширшого застосування набуває багатооборотна тара – тарообладнання, що являє собою як тару, так і обладнання. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу й обладнання складів. Найбільш розповсюджений на підприємствах харчування уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. Ці ємності призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від заготівельних і промислових підприємств на підприємства харчування, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.

Важливе значення має підвищення рівня уніфікації, удосконалення стандартів і технічних умов. До тари висуваються певні вимоги відповідно до ДСТУ. До технічних відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції. Екологічність тари: нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища. Тарооборот включає приймання, розкриття, зберігання і повернення.

Приймання тари. Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари необхідно звертати увагу на наявність сертифіката, а також правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т. д. Виявляють, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам і даним супровідних документів.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів

варто призупинити приймання і скласти акт.

Якщо фактична кількість, якість, ціни і маркування тари, що надійшла, відповідають даним супровідних документів (товарно-транспортна накладна, рахунок-фактура), то матеріально відповідальна особа розписується в одержанні, ставиться штамп приймання і тара оприбутковується.

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. Мішки ретельно очищують від пилу, висушують і зберігають на стелажах у сухих приміщеннях.

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 передбачене повернення тари постачальнику в обов'язковому порядку за цінами надходження.

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 постачання.

Організація ваговимірювального господарства. На підприємствах харчування застосовуються настільні і напольні ваги різних типів. За принципом дії всі застосовувані в громадському харчуванні ваги відносяться до важільно-механічних. За видом покажчика маси їх поділяють на гирьові, шкальні, циферблатні, проекційні та електромеханічні. Останнім часом дуже поширеним є використання електронних вагів, як настільних так і напольних.

Гирьові ваги рівноплічні з відкритим і закритим механізмом (ВНО і ВНЗ) встановлюють на столі, нерівноплічні (РП-1, Г13М) – на підлозі (спеціально підготовленому майданчику), шкальні – на стійкій підставці. За необхідності їх можна пересувати.

У гирьових вагах показання маси визначають візуально, застосовуючи місцевий спосіб зняття показань.

Циферблатні ваги одночашкові лоткові (ВЦЛ) і двочашкові (ВНЦ-2, РН10Ц13) встановлюють на столі. У межах циферблата (200 або 1000 г) продукти зважують без гир, понад шкалу циферблата до максимального навантаження – із застосуванням гир. Циферблатні платформені ваги (РП-ВЦ24) встановлюють на підлозі. Вони мають візуальний відлік і дистанційно-документально реєструють показання на відстані 50 м. На дистанційній підсумовуючій машині друкується значення маси виска і сумарної маси.

Проекційні ваги оптичні настільні (ВО-ЗК1, ОР-10) мають шкалу, на якій відображається значення маси. Чим менший зазор, тим повільніше масло надходить з одного циліндра в інший. Заспокоювач коливань має бути відрегульований так, що після натискання на вантажоприймальний майданчик до кінця стрілка ненавантажених вагів буде повертатися в нульове положення після двох-трьох коливань. Гирьові напольні ваги встановлюють на міцному майданчику. Горизонтальність положення перевіряють за допомогою виска, закріпленого на колонці вагів. Рівновагу ненавантажених вагів перевіряють за положенням рухомого покажчика, регулюють його тарувальною гайкою і контргайкою, які знаходяться на малому плечі коромисла. Урівноважування вантажу здійснюється за допомогою гир з радіальним отвором, які містяться на гиротримачі, і пересувної гирі, розміщеної на відліковій шкалі.

Для урівноважування вантажу на настільних звичайних, закритих і циферблатних вагах застосовують чавунні або сталеві гирі загального призначення масою від 1 до 500 і від 1 до 10 кг. Для урівноважування вантажів на гирьових напольних (сотенних) вагах застосовують чавунні гирі умовною масою від 10 до 500 кг (дійсна їхня маса в 100 разів менша).

Вони повинні відповідати таким технічним вимогам:

- забезпечувати точність показань, показувати масу товару з відхиленням у межах допустимої похибки;
- бути достатньо чутливими, реагувати на значні зміни навантаження (гирядопуск);

– мати сталість показань, давати однакові показання при багаторазовому зважуванні того самого вантажу (рівного 1/10 вантажопідйомності вагів), що знаходиться на вантажоприймальному майданчику в різних положеннях; похибка при цьому не повинна перевищувати допустиму;

– бути стійкими, повертатися до стану рівноваги після зняття навантаження; – мати достатню вантажопідйомність, тобто найбільше і найменше навантаження, що вказується на циферблаті або коромислі вагів, має відповідати величині висків.

Відповідність вагів технічним вимогам перевіряють у такі терміни: первинна перевірка здійснюється при випуску вагів із заводу, періодична – не рідше одного разу на рік, позачергова – при пошкодженні клейма, інспекційна – при метрологічній ревізії на підприємстві, відомча – не частіше одного разу в три місяці.

Результати перевірки оформляють нанесенням відбитка клейма на вагах і гирях і відміткою в спеціальному журналі та паспорті.

На підприємствах харчування нагляд і контроль за ваговимірювальним обладнанням здійснюють спеціально призначені працівники (завідувач виробництва, заступник директора підприємства). Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції харчування

Контрольні питання

1. Призначення, компонування складських приміщень.
2. Послідовність складських операцій.
3. Призначення і класифікація тари.
4. Склад складських приміщень.

Практична робота 6

Дослідження способів оперативного контролю за роботою закладів харчування

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 плануменю завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15 годин) 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.

До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать: приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств харчування залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її сезонність.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) – це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств харчування (ресторанів, їдалень, кафе і тощо).

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 кваліфікаційний страв працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово–технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд, 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 харчування з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання плану-меню на один день відповідно до товарообігу.

Приблизний асортимент продукції, що випускається і реалізується для їдалень, наведений у таблиці 1.

Таблиця 1

Приблизний асортимент продукції

| Найменування страв і виробів | Асортимент продукції, що виробляється і реалізується для їдалень з вільним вибором страв | | | | |
|---|--|------|--------|--------------------------|------|
| | для загальнодоступних їдалень | | | для їдалень при установі | |
| | сніданок | обід | вечеря | сніданок | обід |
| Холодні страви і закуски; з риби, м'яса і м'ясних гастрономічних продуктів; з домашньої птиці; салати і вінегрети | | | | | |
| Молоко і молочнокислі продукти: сири, масло вершкове, молоко, кефір, ряжанка | | | | | |
| Супи: прозорі (бульйони з пиріжками, кулеб'яками, профітролями та ін.); заправні (борщі, розсольники та ін.); молочні (з крупами, макаронними виробами, овочами); холодні супи (окрошки, борщі, заливне); солодкі супи з ягід і фруктів | | | | | |
| Другі гарячі страви рибні, м'ясні, з домашньої птиці, овочів, грибів, круп, бобових, макаронних виробів, яєць і сиру, борошняні | | | | | |
| Солодкі страви: компоти, киселі, муси, желе, фрукти і ягоди натуральні | | | | | |
| Гарячі напої: чай, кава, какао | | | | | |
| Холодні напої (власного виробництва): з лимонів, апельсинів, ягід і фруктів; соки | | | | | |
| Борошняні кулінарні і кондитерські вироби: кулеб'яки, пиріжки печені, смажені з різними начинками | | | | | |

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:

де n – кількість страв, реалізованих за день;

N – кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні; t – коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем на підприємствах харчування різних типів.

Для загальнодоступної їдальні $t = 2,5$. 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 t – це сума коефіцієнтів споживання окремих видів. Дані розрахунки наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Розбивка страв за асортиментом

| Найменування страв | Кількість споживачів | Коефіцієнт споживання страв кожного виду | Кількість страв |
|--------------------|----------------------|--|-----------------|
| Холодні | 1000 | 0,5 | 500 |
| Перші | 1000 | 0,75 | 750 |
| Другі | 1000 | 1,0 | 1000 |
| Солодкі | 1000 | 0,25 | 250 |
| Разом: | - | 2,5 | 2500 |

Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів визначається з урахуванням приблизних норм споживання (додаток 4, 5).

У нашому прикладі п гарячих напоїв – 100 л ($1000 \cdot 0,1$), або 500 порцій ($100 : 0,2$); кількість холодних напоїв – 50 л ($1000 \cdot 0,05$), або 250 порцій ($50 : 0,2$); кількість кондитерських виробів – 300 шт. ($1000 \cdot 0,3$).

4. Кількість окремих видів страв кожної групи, напоїв і борошняних кондитерських виробів встановлюється в меню на основі накопиченого досвіду роботи підприємства, з урахуванням характеру споживчого попиту.

Складання плану-меню. Форма меню наведена в таблиці 3.

Таблиця 3

План-меню: закуски, перші, другі страви

| № за Збірником рецептур | Найменування страв і закусок | Кільк ість страв | Випуск страв партіями | | |
|-----------------------------|---|------------------------|--------------------------|---------------|---------------|
| | | | до 11 год. | до 13 год. | до 15 год. |
| I. Холодні страви і закуски | | | | | |
| 150103010 | Ростбіф холодний | | | | |
| 60104010 | Салат зимовий | | | | |
| 150406545 | Ікра бурякова | | | | |
| 11030503011 | Молочнокислі продукти | | | | |
| 30101010 | Сир буковинський | | | | |
| 50103010 | Масло вершкове | | | | |
| 50103010 | Йогурт з полуницею | | | | |
| Усього:500 | | | | | |
| II. Перші страви | | | | | |
| 2007510025 | Суп картопляний з галушками | | | | |
| 40010025050 | Борщ волинський | | | | |
| 1502510025 | Суп молочний з рисом | | | | |
| Усього:750 | | | | | |
| III. Другі страви | | | | | |
| 125307025 | Хек відварний, картопля відварна, соус польський | | | | |
| 100255520 | Біфштекс зі смаженою картоплею | | | | |
| 40010025050 | Гуляш з макаронами | | | | |
| 150309030 | Тефтелі з перловою кашею | | | | |
| 150208050 | Рагу з овочів | | | | |
| 75204015 | Млинчики «Вишиванка» зі сметаною | | | | |
| Усього:1000 | | | | | |

Директор

Зав. виробництвом

План-меню для солодких страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кулінарних і кондитерських виробів наведено у таблиці 4.

Таблиця 4

План-меню: солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби

| № за Збір ником реце птур | На йменування страв і закусок | Кількіс ть страв | Випуск страв партиями | | |
|--|---|------------------------|--------------------------|---------------|---------------|
| | | | до 11 год. | до 13 год. | до 15 год. |
| V. Солодкі страви | | | | | |
| | Яблука запечені з варенням | 50 | 10 | 30 | 10 |
| | Компот зі свіжих фруктів | 150 | 50 | 50 | 50 |
| | Диня з цукровою пудрою | 50 | 10 | 30 | 10 |
| | Усього: | 250 | | | |
| VI. Гарячі напої | | | | | |
| | Чай зелений | - | 120 | 70 | 60 |
| | Кава чорна | 250 | - | - | - |
| | Усього: | 500 | 80 | 120 | 50 |
| VII. Холодні напої | | | | | |
| | Узвар з медом | 50 | 20 | 20 | 10 |
| | Молочний прохолодний напій з фруктовим соком | 200 | 80 | 80 | 40 |
| | Усього: | 250 | | | |
| VIII. Борошняні кулінарні і кондитерські вироби | | | | | |
| 1131 | Пиріжок з капустою | 50 | | | |
| 1129/ 1149 | Ватрушка з сиром Струдель з яблуками | 50 100 | | | |
| 1116 | Кроусани листові з повидлом | 40 | | | |
| 1113 | Слойка з марципаном | 60 | | | |
| | Усього: | 300 | | | |

Директор

Зав. Виробництвом

Практична робота 7

Дослідження загальних принципів складання меню

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 харчування».

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.

За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид – меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне. За контингентом споживачів виділяють меню дитячого і дієтичного харчування.

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, технікотехнологічних 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 тощо);

- 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.

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 бізнесланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

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

При складанні меню для підприємств харчування 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 харчування, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

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

До основних видів меню, які використовуються в ресторанах, належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного бранчу, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне, меню тематичних заходів (Різдво, Новий Рік, Тетянин день, День Святого Валентина, Масляна).

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. У меню включають страви від шеф-кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої,

борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну. Для салатів і страв, що готуються разом з гарніром і соусом, наприклад салат пошопськи, лобстер фарширований, яловичина запечена по-монастирськи, вихід вказують однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), для тих, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру.

У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, страв і їх описання.

Заголовки включають категорії: Страви від шеф-кухаря Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуски, Супи, Гарячі страви і т. д.; підзаголовки (холодні рибні, м'ясні, овочеві, салати).

Назва страви може бути простою, що включає описання дані страви, наприклад «Судак на вертелі з овочевим гарніром», або складним – «Млинчики, фаршировані найніжнішими шматочками лососини, осетрини і соусом Бешамель».

Описання інформує споживачів про склад страви і способи кулінарної обробки продуктів, що входять у нього, наприклад «Вечеря в Щекавиці» (ковбаса домашня, ковбаса печінкова, ковбаса–кров'янка, буженина з часником, сальтисон).

Меню комплексного обіду ресторану включає холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібо–булочні вироби. При складанні меню комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви.

Меню бізнес–ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок–п'ятниця з 12 до 16 години). Відвідувачу пропонують вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв – 2-3 найменування, хлібо–булочні вироби. Меню бізнес–ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес–ланчу заздалегідь визначена.

Меню недільного бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12 до 16 години. У

ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

Меню денного раціону складають для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал).

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря

– це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і німецький гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення.

До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового

року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, поросся фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

Прейскурант – це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У прејскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктові–ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в прејскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Прејскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

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)
- 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.

Практична робота 8

Оцінка показників якості та безпеки готової страви, технологічні карти

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

Кухарі і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожне блюдо, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

У технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці ку харя на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо.

Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотеці начальника виробництва.

Короткий опис технологічного процесу. Вирізку, м'якоть товстого і тонкого країв (верхню і внутрішню), частини задньої ноги (яловичина) нарізають у поперечному напрямку до розміщення м'язових волокон брусочками розміром 3-40 мм, вагою 5-7 кг, посипають сіллю, перцем, обсмажують на добре розігрітій сковороді протягом 3-5 хв., додають пасеровану цибулю, заливають сметанним соусом, соусом «Південний» і доводять до кипіння. При відпуску посипають зеленню петрушки.

На гарнір додатково подають грінки, крутони з білого хліба або листового тіста. Можна приготувати без соусу «Південний» і

томатної пасти, але при цьому відповідно повинна збільшуватися закладка сметани.

Якісна оцінка готової страви. Зовнішній вигляд: м'ясо нарізане поперек волокна шматочками рівної товщини, обсмажене рівномірно до рум'яної скоринки. Колір м'яса – від сірого до коричневого. Запах і смак – характерні для смаженого м'яса. Консистенція: шматочки соковиті, добре прожарені, без хрускоту. Вага готової страви (в г) – 300, у тому числі: м'ясо – 75, соус – 75, гарнір – 250. М'ясо подають із соусом, гарнір викладають збоку гіркою.

Трудомісткість приготування страви. Коефіцієнт трудомісткості страви без гарніру – 1,3 умовної страви. Коефіцієнт трудомісткості основного гарніру на одну блюдо з сировини – 0,7 умовної страви, з напівфабрикатів (очищеної картоплі) – 0,2.

Техніко-технологічні карти. Техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові і фірмові страви та кулінарні вироби – ті, що виробляють і реалізують тільки на даному підприємстві. Термін їх дії визначає саме підприємство. ТТК включає розділи:

1. Найменування виробу й області застосування ТТК. Вказують точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; наводять конкретний перелік підприємств (філій), яким дано право робити і реалізувати страву.

2. Перелік сировини для виготовлення страви (виробу).

3. Вимоги до якості сировини. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для даної страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ) і мають сертифікати і посвідчення якості.

4. Норми закладки сировини масою бруто і нетто, норми виходу напівфабрикатів і готового виробу.

5. Опис технологічного процесу. Дають докладний опис цього процесу, режиму холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку страви (виробу), наводять використані харчові добавки, барвники та ін.

6. Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання. Мають бути відображені особливості оформлення, правила подачі страви, порядку реалізації, зберігання (відповідно до ДСТУ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови», Санітарними правилами та умовами зберігання особливо швидкопсувних продуктів).

7. Показники якості і безпеки. Вказують органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку страви.

8. Показники харчового складу й енергетичної цінності. Наводять дані про харчову й енергетичну цінність страви (за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів», схваленими Міністерством охорони здоров'я), які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дітичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування).

Кожна техніко-технологічна карта отримує порядковий номер і зберігається в картотечі підприємства.

Технологічний процес. Підготовка сировини до виробництва страви «Курка тушкована з грибами» здійснюється у відповідності зі Збірником рецептур.

Підготовлені тушки рубають на шматки, обсмажують до утворення хрумкої скоринки, закладають у горщик, додають сир, картоплю і моркву, нарізані часточками, пасеровану цибулю, лавровий лист, сіль, перець. Потім заливають бульйоном або водою і тушкують у жарочній шафі до готовності (40-50 хв.). За 8-10 хв. до закінчення тушкування додають смажені гриби.

Оформлення, подача, реалізація і зберігання. Страви «Курка тушкована з грибами» повинна подаватися в горщику, в якому виготовлялася. Горщик встановлюють на закусочну тарілку, покриту паперовою серветкою.

Температура подачі страви має бути не менше 65°C. Термін реалізації курки тушованої з грибами при зберіганні на мармиті або гарячій плиті – не більше 3 год. з моменту закінчення технологічного процесу.

Показники якості та безпеки

Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – два шматочки курки на порцію; овочі зберегли форму нарізки, рівномірно перемішані.

Консистенція – м'яка, соковита.

Колір – жовтий з жовтогарячим відтінком.

Смак – в міру солена з присмаком смажених грибів.

Запах – тушованої курки з овочами і смаженими грибами.

Фізико-хімічні показники страви наведено у таблиці 5.

Таблиця 5

Фізико-хімічні показники страви

| Показник | % |
|---|------|
| Масова частка сухих речовин, (не менше) | 20,7 |
| Масова частка жиру, (не менше) | 3,1 |
| Масова частка солі, (не більше) | 0,7 |

Мікробіологічні показники страви наведено у таблиці 6.

Таблиця 6

Мікробіологічні показники страви

| Показник | Значення |
|---|----------|
| Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту не більше | 1x10 |
| Бактерії групи кишкових паличок, не допускається у масі продукту, г | 0,01 |
| Каугулазопозитивні стафілококи, не допускаються у масі продукту, г | 1,0 |
| Рготеус не допускається в масі продукту, г | 0,1 |
| Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються в масі продукту, г | 25 |

Харчова й енергетична цінність наведено у таблиці 7.

Таблиця 7

Мікробіологічні показники страви

| Показник | Значення |
|--------------------------------|----------|
| Білки | 7,35 |
| Жири | 7,17 |
| Вуглеводи | 7,11 |
| Енергетична цінність, ккал/кдж | 122/510 |

Відповідальний розробник

Контрольні питання

1. Зміст оперативного планування виробництва.
2. Як здійснюється оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств?
3. Як здійснюється розрахунок виходу напівфабрикатів?
4. На основі якої нормативно-технічної документації здійснюється випуск продукції підприємствами?
5. Основні вимоги до розробки техніко-технологічних карт на фірмові вироби на підприємствах харчування.

Список рекомендованої літератури

1. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Київ : 2018, 657 с.
2. Архіпов В. В. Організація харчування. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 280 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах харчування. Київ : Центр навчальної літератури, 2020. 342 с.
4. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА
В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ**

Методичні рекомендації

Укладачі: **Стріха** Людмила Олександрівна
Шевчук Наталія Петрівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 2,38 .
Тираж 20 прим. Зам. № ____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.