

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

Проект производственной программы предприятия общественного  
питания

Тема: Организация работы и разработка производственной  
программы ресторана

Участник: Золотаева Эльвира  
Михайловна

Специальность 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Курс 4, группа 94

Руководитель: Боброва Инна  
Витальевна

2023 г.

## Организация работы и разработка производственной программы ресторана

### Аннотация

В работе рассмотрена организация работы предприятия общественного питания, железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест.

Рестораны являются одним из популярных мест для приема пищи. Они предлагают разнообразие кулинарных блюд, атмосферу и обслуживание, которые привлекают людей со всех уголков мира.

Цель работы: изучить организацию работы предприятия общественного питания, железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест.

Метод исследования: наблюдение, изучение литературы, планирование, анализ работы.

Задачи работы: изучено планирование работы предприятия общественного питания; произведены расчеты производственной программы, составлен план-меню для предприятия; изучена методика расчета нормативно-технологической документации для приготовления блюда, изучена методика расчета продажной цены для блюда.

Современность данной темы обусловлена тем, что она актуальна и значима для сферы общественного питания, которая постоянно развивается и меняется. В условиях растущей конкуренции на рынке ресторанов и кафе, разработка эффективного плана работы становится ключевым фактором успеха заведения.

Во - первых, данная тема актуальна для тех, кто только открывает свой ресторан и нуждается в четком плане действий, который поможет наладить работу заведения и привлечь клиентов.

Во – вторых, тема разработки плана работы актуальна и для уже существующих ресторанов, которые хотят улучшить свои показатели и повысить уровень удовлетворенности клиентов.

## Оглавление

Введение.....	4
Основная часть.....	6
Организация работы и разработка производственной программы ресторана.....	6
1    Характеристика предприятия общественного питания...	6
2    Планирование работы структурного подразделения.....	9
3    Расчет количества посетителей за день торгового зала железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест...	10
4    Расчет коэффициента перерасчета блюд для данного часа.....	11
5    Расчет количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации в ресторане.....	13
6    Расчет количества блюд, реализуемых за день в ресторане.....	13
7    Ассортиментный минимум для ресторана.....	14
8    Разбивка блюд по ассортименту.....	15
9    Составление меню ресторана.....	17
10   Составление расчётного меню.....	18
11   Приготовление блюда на предприятии общественного питания.....	20
12   Методика и расчет технико-технологической карты.....	21
13   Составление технологической карты.....	25
14   Методика и расчет калькуляционной карты.....	26
Заключение.....	30
Список используемой литературы.....	31
Приложение.....	32

## Введение

Рестораны являются одним из популярных мест для приема пищи. Они предлагают разнообразие кулинарных блюд, атмосферу и обслуживание, которые привлекают людей со всех уголков мира. История ресторанов насчитывает тысячи лет и охватывает различные эпохи и культуры. Истоки ресторанного бизнеса можно проследить в древние времена. В Древнем Риме существовали таверны, где путешественники могли отдохнуть и поесть. В Древней Греции были симпозиумы, где люди собирались, чтобы наслаждаться едой и беседой. Эти места можно считать прародителями современных ресторанов. В Средние века в Европе появились гостиницы и таверны, которые предлагали еду для путешественников. Однако кухня была простой и недорогой. Во время Возрождения, благодаря развитию торговли и контактам с другими странами, кухня стала разнообразнее и богаче.

Первый ресторан в современном понимании этого слова был открыт в Париже в XVIII веке. Это было место, где гости могли выбрать блюда из меню и заказать их. Рестораны стали местом встречи для богатых и знатных людей, чтобы провести время в приятной обстановке и насладиться изысканной кухней.

Современные рестораны предлагают разнообразие кулинарных направлений и концепций. Существуют рестораны, специализирующиеся на определенных кухнях, например, итальянской, японской или мексиканской. Также популярными стали рестораны с вегетарианским меню.

Актуальность выбранной темы в том, что ресторанный бизнес продолжает развиваться и адаптироваться к изменяющимся потребностям и вкусам потребителей, поэтому необходимо изучить все нюансы работы ресторана и разработать план работы, чтобы предприятие было успешным, привлекало посетителей и приносило прибыль.

Цель работы: изучить организацию работы предприятия общественного питания, ресторан.

Задача работы:

-изучить планирование работы предприятия общественного питания;

-произвести расчеты производственной программы железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест;

-составить план-меню для предприятия;

-изучить методику расчета нормативно-технологической документации для приготовления блюд,

- изучить методику расчета продажной цены для блюда.

## **Основная часть**

### **Организация работы и разработка производственной программы ресторана**

#### **1. Характеристика предприятия общественного питания**

Под предприятием общественного питания понимается торгово-производственная единица, выполняющая функции по обеспечению населения питанием (производство кулинарной продукции, ее реализация и организация потребления в виде полного рациона блюд или их видов), а также организации досуга населения.

Особенность деятельности предприятий общественного питания заключается в том, что процессы производства, реализации и организации потребления органически связаны и, как правило, совпадают во времени. Именно в единстве производства и организации потребления заключается специфическая особенность общественного питания, его функциональная цель. При этом предприятия общественного питания должны решать главную задачу - наиболее полно удовлетворить потребности населения в продуктах питания в соответствии с требованиями научно обоснованного сбалансированного питания.

Предприятия общественного питания классифицируются на следующие типы: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин кулинарии.

При написании работы рассмотрела тип предприятия общественного питания ресторан. Ресторан является одним из самых популярных предприятий общепита. Он определяется как предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс,

высший, первый. Обслуживание в ресторане представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга. Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран.

Ранжирование по типам ресторанов продолжает постоянно расширяться: сегодня Вы можете встретить как рестораны с белыми скатертями и винным меню на три страницы, так и модные закусочные для веганов в центре города, которые предлагают ягодно-травяные коктейли. Несмотря на то, что каждый ресторан имеет свою определенную атмосферу и стиль, по-прежнему их можно идентифицировать по определенным общим признакам.

Мы можем отличить каждый ресторан друг от друга по различным признакам. Ниже представлены общие характеристики, которые можно использовать для категории заведения:

**Формат.** Декор ресторана, то, какой дресс-код должен быть у посетителей, определяют насколько непринужденной или престижной является закусочная. В дополнение, уровень обслуживания столиков и внимательность к деталям в предоставляемом сервисе также являются показателями того или иного формата заведения. Вот основная их градация.

**Престижные:** дорогостоящий декор, дресс-код, весь спектр услуг обслуживания клиентов за столом, редкие и авторские позиции в меню.

**Повседневные:** расслабляющая атмосфера, нет требований к дресс-коду, ключевой спектр в обслуживании столиков с элементами самообслуживания.

Цена. Рестораны попадают под ценовой диапазон - от недорогих до довольно дорогих.

Меню. Также заведения, в зависимости от типа ресторана, различаются по качеству и представленности блюд в меню.

Тип кухни. Меню может зависеть от того в каком регионе находится заведения либо может быть представлено авторской кухней повара. Другие рестораны разрабатывают меню на основе определенных типов меню: пиццерии и стейк хаусы. Также кухня представлять направление в диете.

Качество ингредиентов. Качество все то, что относится к тому какие ингредиенты используются, откуда они и какую обработку они проходят. Например, определенный тип ресторанов может использовать только свежие, местные и органические ингредиенты, в то время как забегаловка может использовать полуфабрикаты с использованием консервантов.

Подача блюд. Некоторые рестораны предлагают довольно эстетичные блюда с гарниром, другие же используют более простую подачу и презентацию. Часть заведений подает еду в одноразовых посуде на вынос, другие же используют дорогой инвентарь.

Однако, стоит помнить, что ресторан любого типа не обязательно должен соответствовать определенным признакам для его категоризации.

Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: услуга официанта на дому, заказ и доставка потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении, бронирование мест в зале ресторана, прокат столовой посуды.

Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями, официантами. В ресторанах высших классов, а также обслуживающих иностранных туристов, официанты должны владеть иностранными языками в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей.



## 2. Планирование работы структурного подразделения

Планирование-это разработка последовательности, пошаговых действий, которые позволяют достичь желаемого. План ресторанный предприятия ставит перед коллективом работников задачи, направленные на достижение определенных количественных и качественных показателей в работе. При этом план содержит указания, какие организационные мероприятия необходимо проводить для его реализации, какие материальные ресурсы, труд и деньги необходимы предприятию. Планирование способствует повышению эффективности производства, достижению наибольших результатов при наименьших затратах, обеспечивает рациональное использование материальных, трудовых и денежных ресурсов предприятий. Способствует строгому соблюдению режима экономии, прибыльности предприятия.

Планирование реально, потому что при разработке планов учитываются реальные возможности и условия работы конкретных предприятий. При составлении перспективных планов разрабатываются такие важные показатели, как способы развития логистической и технической базы, изменения состава оборота, повышения эффективности производства, повышения производительности труда и снижения себестоимости продукции. Текущие планы разрабатываются на основе будущих планов. Они составляются на год, квартал, месяц или сезон. Эти планы отражают специфические особенности планового периода и ожидаемые в этот период результаты предприятия. Разработка плана на предприятии начинается с расчетов объема оборота и производства. Затем рассчитывается валовой доход (наценка). Принимая во внимание разработанный план валового дохода рассчитывают затраты на производство и оборот, расчет заработной платы.

Пропускная способность предприятия характеризуется максимальным количеством потребителей, обслуживаемых за выбранный период времени (день, месяц). Она рассчитывается на основе количества

часов работы обеденного зала, числа мест в нем и продолжительности приема пищи одним посетителем. Среднее время приема пищи зависит от форм обслуживания, количества потребляемых блюд, типа предприятия.

### 3. Расчет количества посетителей за день торгового зала железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100},$$

где  $N_{ч}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

$P$  – вместимость зала (количество мест);

$\varphi$  - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x$  – средняя загрузка зала в данный час, %.

общее количество потребителей в день составит:

Расчет количества посетителей за 1 час

$$8 \text{ ч} - 9 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 30) : 100 = 15$$

$$9 \text{ ч} - 10 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 40) : 100 = 20$$

$$10 \text{ ч} - 11 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 50) : 100 = 25$$

$$11 \text{ ч} - 12 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 60) : 100 = 30$$

$$12 \text{ ч} - 13 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 90) : 100 = 45$$

$$13 \text{ ч} - 14 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 90) : 100 = 45$$

$$14 \text{ ч} - 15 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 70) : 100 = 35$$

$$15 \text{ ч} - 16 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 60) : 100 = 30$$

$$16 \text{ ч} - 17 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 1,0 \times 40) : 100 = 20$$

17 ч - 18 ч перерыв

$$18 \text{ ч} - 19 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 50) : 100 = 15$$

$$19 \text{ ч} - 20 \text{ ч} = N_{ч} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 60) : 100 = 18$$

$$20 \text{ ч} - 21 \text{ ч} = N_{\text{ч}} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 60) : 100 = 18$$

$$21 \text{ ч} - 22 \text{ ч} = N_{\text{ч}} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 50) : 100 = 15$$

$$22 \text{ ч} - 23 \text{ ч} = N_{\text{ч}} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 50) : 100 = 15$$

$$23 \text{ ч} - 24 \text{ ч} = N_{\text{ч}} = (50 \text{ мест} \times 0,6 \times 40) : 100 = 12$$

Рассчитав количество посетителей за час работы предприятия оформляем таблицу 1 (колонка 4).

Таблица 1- График загрузки торгового зала железнодорожного ресторана на 50 посадочных мест

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество посетителей за 1 ч
1	2	3	4
8-9	1,0	30	15
9-10	1,0	40	20
10-11	1,0	50	25
11-12	1,0	60	30
12-13	1,0	90	45
13-14	1,0	90	45
14-15	1,0	70	35
15-16	1,0	60	30
16-17	1,0	40	20
17-18	Перерыв	-	-
18-19	0,6	50	15
19-20	0,6	60	18
20-21	0,6	60	18
21-22	0,6	50	15
22-23	0,6	50	15
23-24	0,6	40	12
Итого			358

Общее количество потребителей в день составит 358 человек.

#### 4. Расчет коэффициента перерасчета блюд для данного часа

$K$  - коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{\text{ч}}}{N_{\text{д}}},$$

где  $N_{\text{ч}}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

$N_{\text{д}}$  - количество потребителей, обслуживаемых за день.

$$8 \text{ ч} - 9 \text{ ч} = K = 15 : 358 = 0,04$$

$$9 \text{ ч} - 10 \text{ ч} = K = 20 : 358 = 0,05$$

$$10 \text{ ч} - 11 \text{ ч} = K = 25:358 = 0,06$$

$$11 \text{ ч} - 12 \text{ ч} = K = 30:358 = 0,08$$

$$12 \text{ ч} - 13 \text{ ч} = K = 45:358 = 0,12$$

$$13 \text{ ч} - 14 \text{ ч} = K = 45:358 = 0,12$$

$$14 \text{ ч} - 15 \text{ ч} = K = 35:358 = 0,09$$

$$15 \text{ ч} - 16 \text{ ч} = K = 30:358 = 0,08$$

$$16 \text{ ч} - 17 \text{ ч} = K = 20:358 = 0,05$$

17 ч - 18 ч перерыв

$$18 \text{ ч} - 19 \text{ ч} = K = 15:358 = 0,04$$

$$19 \text{ ч} - 20 \text{ ч} = K = 18:358 = 0,05$$

$$20 \text{ ч} - 21 \text{ ч} = K = 18:358 = 0,05$$

$$21 \text{ ч} - 22 \text{ ч} = K = 15:358 = 0,04$$

$$22 \text{ ч} - 23 \text{ ч} = K = 15:358 = 0,04$$

$$23 \text{ ч} - 24 \text{ ч} = K = 12:358 = 0,03$$

K – коэффициент перерасчёта для данного часа переносим в таблицу 2, колонка 5.

Таблица 2 -Расчет коэффициента перерасчета блюд для данного часа в ресторане

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество посетителей за 1 ч	Коэффициент перерасчета блюд для данного часа
1	2	3	4	5
8-9	1,0	30	15	0,04
9-10	1,0	40	20	0,05
10-11	1,0	50	25	0,06
11-12	1,0	60	30	0,08
12-13	1,0	90	45	0,12
13-14	1,0	90	45	0,12
14-15	1,0	70	35	0,09
15-16	1,0	60	30	0,08
16-17	1,0	40	20	0,05
17-18	Перерыв	-	-	-
18-19	0,6	50	15	0,04
19-20	0,6	60	18	0,05
20-21	0,6	60	18	0,05
21-22	0,6	50	15	0,04
22-23	0,6	50	15	0,04
23-24	0,6	40	12	0,03
Итого			358	0,94

## 5. Расчет количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации в ресторане

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N \times m$$

где  $n$  – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

$N$  – количество потребителей в течение дня (утро, день, вечер);

$m$  – коэффициент потребления блюд

$$358 \times 3,5 = 1253 \text{ количество блюд.}$$

Таким образом, ресторан выпускает в день 1253 блюда.

## 6. Расчет количества блюд, реализуемых за день в ресторане

Распределение общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные) производятся в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд, учитывая спрос потребителей.

Формула для групповой разбивки блюд:

$$n \text{ общ. кол-во блюд} = N \text{ общ} \times m : 100$$

где  $N \text{ общ}$  - общее количество посетителей за день;

$m$  - коэффициент потребления блюд 1 потребителем.

Количество холодных закусок определяется как 25% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

$$\text{Холодные закуски} = 1253 \times 25\% : 100 = 313 \text{ блюда.}$$

Количество горячих закусок определяется как 5% от данной группы, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Горячие закуски =  $1253 \times 5\% : 100 = 63$  блюд.

Количество супов определяется как 30% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Супы =  $1253 \times 30\% : 100 = 376$  блюд.

Количество вторых горячих блюд определяется как 35% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Вторые горячие блюда =  $1253 \times 35\% : 100 = 438$  блюд.

Количество сладких блюд определяется как 5% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Сладкие блюда =  $1253 \times 5\% : 100 = 63$  блюд.

### 7. Ассортиментный минимум для ресторана

Ассортиментный минимум – это определенное количество наименований холодных, горячих блюд, напитков, характерных для предприятия общественного питания.

#### Разбивка блюд по ассортименту

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, зависит от его типа оснащения и определяется по формуле:

$$m = m_{\text{холодных бл.}} + m_{\text{супов}} + m_{\text{вторых бл.}} + m_{\text{сладких бл.}}$$

Таблица 3 - Ассортиментный минимум ресторана

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню
Холодные закуски	313
Горячие закуски	63
Супы	376
Горячие блюда	438
Сладкие блюда	63

## 8. Разбивка блюд по ассортименту

Распределение общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные) производится в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят внутригрупповую разбивку блюд, учитывая спрос потребителей.

Формула для внутригрупповой разбивки блюд:

$$N = \frac{B \times Q}{100}$$

$N$  - количество блюд группы;

$B$  - % внутригрупповой разбивки блюд;

$Q$  - количество блюд группы.

Рассчитаем % каждой группы блюд от общего количества блюд

Разбиваем на группы холодные закуски:

Количество холодных закусок определяется как рыбные 25%, мясные 30%, салаты 35%, кисломолочные 10% от данной группы, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

$$\text{Рыбные блюда} = 25 \% \times 313 : 100 = 78 \text{ блюда.}$$

$$\text{Мясные блюда} = 30\% \times 313 : 100 = 94 \text{ блюд.}$$

$$\text{Салаты} = 35\% \times 313 : 100 = 110 \text{ блюда.}$$

$$\text{Кисломолочные продукты} = 10\% \times 313 : 100 = 31 \text{ блюд.}$$

Разбиваем на группы горячие закуски:

Количество горячих закусок определяется как 100% от данной группы, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

$$\text{Горячие закуски} = 1253 \times 5\% : 100 = 63 \text{ блюд.}$$

Разбиваем на группы супы:

Количество супов определяется как прозрачные 15%, заправочные 75%, молочные, холодные, сладкие 10% от данной группы, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Прозрачные супы =  $15\% \times 376:100 = 56$  блюд.

Заправочные супы =  $75\% \times 376:100 = 282$  блюда.

Молочные, холодные, сладкие супы =  $10\% \times 376:100 = 38$  блюд.

Разбиваем на группы горячие блюда:

Количество вторых горячих блюд определяется как рыбные 20%, мясные 55%, овощные 5%, крупяные 10%, яичные, творожные 10% от данной группы, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Рыбные блюда =  $20\% \times 438:100 = 87$  блюд.

Мясные блюда =  $55\% \times 438:100 = 241$  блюда.

Овощные блюда =  $5\% \times 438:100 = 22$  блюд.

Крупяные блюда =  $10\% \times 438:100 = 44$  блюд.

Яичные, творожные блюда =  $10\% \times 438:100 = 44$  блюд.

Разбиваем на группы сладкие блюда:

Количество сладких блюд определяется как 100% от общего количества блюд, реализуемых за день, которое рассчитывалось по формуле.

Сладкие блюда =  $1253 \times 5\%:100 = 63$  блюд.

Согласно произведенным расчетам заполняем таблицу 4

Таблица 4 - Расчет количества блюд по группам

Наименование групп блюд	Процент от общего кол-ва блюд	Процент от данной группы	Количество
Холодные блюда	25		
- рыбные		25	78
- мясные		30	94
- салаты		35	110
- кисломолочные продукты		10	31
Итого:			313
Горячие закуски	5		63
Итого:		100	63
Супы	30		
- прозрачные		15	36



- заправочные		75	282
- молочные, холодные, сладкие		10	38
Итого:			376
Вторые горячие блюда:	35		
- рыбные		20	87
- мясные		55	241
- овощные		5	22
- крупяные		10	44
- яичные, творожные		10	44
Итого:			438
Сладкие блюда	5	100	63
Итого:			63
Итого всего:			1253

### 9. Составление меню ресторана

Меню - это перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов.

Меню - это визитная карточка ресторана и средство рекламы. На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие традиционные, новые и фирменные блюда. При этом необходимо постоянно следить за изменяющимися предпочтениями потребителей, изучать спрос на блюда и вносить изменения в меню. На втором этапе необходимо определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду нужно поместить его название с фотографией и рекламным текстом в самом выгодном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем продаж. На третьем этапе производится анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность.

Меню должно быть разнообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и способами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные).

При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд.

Оформление меню должно привлекать внимание, вызывать желания попробовать те или иные блюда. Оно должно быть удобным, безупречным с точки зрения грамотности. Блюда, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего времени работы зала.

## 10. Составление расчётного меню

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

Таблица 5 - План -меню

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
Холодные блюда и закуски			
ТТК 4565	Рыбное ассорти (малосольные форель, нерка, палтус, лимон оливки)	200 г	25
ТТК 5665	Таргар из тунца (тунец, оливки, маслины, маринованные огурцы, репчатый лук, микрозелень)	210 г	30
ТТК 6700	Салат-микс с лососем слабого посола (салатный микс, слабосоленый лосось, помидоры черри, огурец, чесночный багет, соус из баварской горчицы)	160 г	18
ТТК 892	Салат с креветками и апельсинами (креветки, салатный микс, огурцы, помидоры черри, бобы эдамаме, перепелиное яйцо, апельсин, пармезан, кунжут, соус цитрусовый)	220 г	20
ТТК 8777	Ростбиф из пиканьи (ростбиф, маринованные огурцы, соус тонкацу)	100 г	30
ТТК 885	Мясная тарелка (ассорти из сырокопченого мяса, сыр моцарелла, маслины, оливки, пряные сухари)	300 г	30
ТТК 8976	Салат с ростбифом ( салат фризе, ростбиф, соус грибной)	150 г	20
ТТК 9064	Салат с говяжьим языком (говяжий язык, томаты, перепелиное яйцо, зелень, копченый сыр чечил, имбирная заправка)	180 г	20
ТТК 991	Паштет куриный с персиковым чатни	130 г	30

	(паштет из куриной печени, персиковый чатни, багет пшеничный)	90/20/20	
ТТК 1203	Цезарь с курицей (микс салата, курица, помидоры черри, сыр пармезан, соус Цезарь)	140 г	34
ТТК 1252	Салат из спелых томатов с молодым сыром сулугуни (томаты, соус на основе крем-базилика, базилик, сыр сулугуни)	210 г	25
ТТК 1301	Сырная тарелка (камамбер, пармезан, дорблю, маасдам, миндаль, грецкий орех, соус-крем бальзамик, мед, абрикосовый джем)	330 г	31
Горячие закуски			
ТТК 1601	Плато из морепродуктов в хрустящей корочке (палтус, нерка, креветка тигровая, кальмар). Подается с соусом 1000 островов.	310 г 300/10	31
ТТК 1651	Шампиньоны с сыром (грибы шампиньоны, сыр моцарелла, сливки)	170 г	32
Супы			
ТТК 1801	Сырный крем-суп с жареным беконом (сливочный сыр, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон, специи, сливки, бекон). Подается с пшеничным багетом.	300г 260/40	74
ТТК 1568	Крем-суп из шампиньонов (шампиньоны, картофель, лук репчатый, бульон куриный, специи, сливки, сыр пармезан)	230 г	80
ТТК 1434	Борщ с гренками из бородинского хлеба, чесноком и смальцем (бульон мясной, картофель, свинина, морковь, свекла, лук репчатый, томатная паста, капуста белокочанная, специи, чеснок, смалец, сметана, гренки из бородинского хлеба) Подается со сметаной, смальцем и чесночными гренками из бородинского хлеба.	420 г 290/50/80	87
ТТК 1263	Уха из лосося (рыбный бульон, филе лосося, картофель бейби, морковь, лук порей, стебель сельдерея, укроп, томаты, ржаная булочка) Подается с ржаной булочкой	280 г 230/50	50
ТТК 2109	Суп Том Ям (креветки, гребешок, шампиньоны, кокосовое молоко, основа том ям, лайм, чили перец, кинза, лайм, рис) Подается с долькой лайма, чили перцем и рисом.	400 г 300/70/30	85
Горячие блюда			
ТТК 1657	Котлеты из краба и розовой дорадо (краб, черная треска, лук-порей, сливки, лук репчатый, молоко, масло сливочное, яйцо куриное, картофельный мусс) Подается с картофельным муссом.	225 г 125/100	24
ТТК 166	Стейк лосось в стиле нордик (фарерский лосось, ягодный соус, брокколи гриль)	280 г 170/70/40	30
ТТК 1675	Палтус с муссом из цветной капусты (филе палтуса, мусс из цветной капусты, кенийская фасоль, пена для палтуса) Подается с муссом из цветной капусты.	420 г 350/70	33
ТТК 1668	Филе миньон с запеченным бейби картофелем (говяжья вырезка, бейби картофель, соус демиглас)	250 г 150/70/30	55
ТТК 1693	Стейк из каре телятины (каре телятины, картофель фри, томаты черри, перец болгарский, розмарин) Подается с брусничным соусом.	300 г 180/100/20	50
ТТК 1705	Бефстроганов из говядины (говядина, лук, рис)	220 г 150/70	46

ТТК 1713	Свинина, запеченная под соусом из помидоров (свинина, томаты, кинза, базилик)	250 г 200/50	40
ТТК 1272	Утиная ножка с апельсинами и брусничным соусом (утиная ножка, апельсины, брусничный соус)	150 г	50
ТТК 173	Стейк из капусты и арахисовый хумус (капуста белокочанная, белая фасоль, арахис, оливковое масло, яблоко зеленое, масло зеленое, овощной демиглас)	280 г	13
ТТК 174	Запеченные овощи на пару (цуккини, фасоль кенийская, брокколи, болгарский перец, цветная капуста, шпинат)	250 г	9
ТТК 175	Ризотто с белыми грибами (рис, белые грибы, трюфельная паста, сливки, зеленое масло)	330 г	30
ТТК 176	Плов с говядиной (говядина, масло растительное, рис, морковь, нут, изюм, специи)	300 г	20
ТТК 177	Паста Карбонара (бекон жареный из свиной вырезки, сливочный соус, крем из шампиньонов с трюфелями, сыр пармезан, спагетти)	200 г	22
ТТК 178	Паккери с креветками (паста паккери, тигровые креветки, сливочно-томатный соус)	335 г	16
Сладкие блюда			
ТТК 180	Баскский чизкейк с мандарином (сыр буко, кремлетте, сметана, сыр маскарпоне, ваниль стручковая, сливки, яйцо, сахарная пудра, мандарин)	155 г	10
ТТК 181	Пирожное Тирамису (кофейный бисквит, крем из сыра маскарпоне и сливок, печенье савоярди, эспрессо, ликер амаретто, какао-пудра)	110 г	18
ТТК 182	Тарталетка с голубикой (тарталетка из песочного теста, сыр кремлетте, свежая голубика)	140 г	8
ТТК 183	Круассан с грушей и страчателлой (круассан, ваниль, корица, карамелизированная груша, страчателла)	185 г	15
ТТК 184	Вишневый клафути (сливки, мука, яйцо, вишня, миндальная мука, масло сливочное, молоко, сахарная пудра, фисташки)	120 г	12

## 11. Приготовление блюда на предприятии общественного питания

При написании работы рассмотрела приготовление горячего блюда из мяса «Бефстроганов из говядины», работая с нормативно-технологической документацией.

Когда посетитель знакомится с меню, возникает вопрос, история происхождения блюда, так вот мы сотрудники предприятия должны знать немного истории. Граф Александр Григорьевич Строганов со временем потерял все свои зубы и был вынужден отказаться от говядины, которую

очень любил. Тогда повар графа, француз Андре Дюпон придумал для него рецепт блюда, где небольшие кусочки мяса тушились в специальном соусе. Блюдо называли «Бефстроганов», что в переводе с французского означает «Говядина по – строгановски». Так и появилось это, любимое всеми, блюдо. Сейчас бефстроганов подают в столовых и ресторанах, из говядины и курицы, но классический бефстроганов - это жареные кусочки говядины в соусе. Подают классический бефстроганов с картофелем, рисом или гречневой кашей.

#### Технология приготовления блюда

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8мм и нарезают брусочками длиной 30-40мм массой 5-7г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180<sup>0</sup>С, посыпают солью и перцем, жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4минут. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса южного согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом.

## 12. Методика и расчет технико-технологической карты

Технологическим документом, дающим предприятию общественного питания право на выработку нового или фирменного блюда, является технико-технологическая карта.

Технико-технологическая карта, состоит из разделов

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения, указывается предприятие, имеющие право на производство и реализацию данного блюда.

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда. Перечисляются все виды сырья и пищевых продуктов, необходимых для приготовления данного блюда.

3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда, требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия, удостоверения качества и ветеринарного свидетельства, на сырье, требующее такового.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия, так называемая расчетная часть ТТК. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 или более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда, в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда, а также применение пищевых добавок, красителей. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности Сан-ПиН 2.3.2.560-96.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда, требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ 30390-2013, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

7. Показатели качества и безопасности. В этом разделе указывают органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, в соответствии с ГОСТ 30390-2013.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Здесь указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда. Каждой

технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общественного питания. Срок действия технико-технологических карт определяет само предприятие.

УТВЕРЖДАЮ  
Ген. Директор Ресторан «Чао, Америка»  
Иванов.И. И  
«10» октября 2023 года

### Технико-технологическая карта № 598/1 Бефстроганов из говядины

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо бефстроганов из говядины вырабатываемое объектом общественного питания.

#### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### 3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 2 порции, г
Говядина(вырезка)	159	318
Лук репчатый	48	96
Сметана	40	80
Мука пшеничная	6	12
Маргарин столовый	15	30
Соус Южный	5	10
Масса лука пассерованного	24	48
Масса жареного мяса	100	200
Масса соуса и пассерованного лука	100	200
Рис отварной	150	300
Выход	350	500

#### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говядину нарезать небольшими узкими полосками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Добавить репчатый лук. Через 5 мин. - соус. Тушить до готовности.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Характерный данному блюду.

Цвет - Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах - Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

##### 6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Калории	165ккал
---------	---------



Белки	15,3гр
Жиры	10гр
Углеводы	3,3гр

Технико-технологическую карту составила \_\_\_\_\_/Золотаева Э.М./

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_/Иванов.И.И. /

### 13. Составление технологической карты

Технологическая карта - это документ, содержащий информацию об ингредиентах блюда и способе его приготовления. В нем указано количество и наименование продуктов, входящих в состав блюда, технология приготовления, правила оформления и подачи. Порядок составления, ведения и хранения технологических карт регламентируется ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания». Этот документ является обязательным к применению на всех предприятиях общепита, вне зависимости от формы собственности.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно. Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

#### Технологическая карта № 1

Наименование организации ИП Золотаева Э.М.

Предприятие Ресторан «Чао, Америка»

Наименование блюда 598/1 Бефстроганов из говядины

Наименование продукта	На 1 порцию (масса, г)		На 10 порций (масса, г)	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (вырезка)	216	159	2160	1590
Сметана	40	40	400	400
Лук репчатый	57	48	2410	1590
Маргарин столовый	15	15	570	480
Мука пшеничная	6	6	60	60
Соус Южный	5	5	50	50
Масса лука пассерованного	-	24	-	240

Масса жареного мяса	-	100	-	1000
Масса соуса и пассерованного лука	-	100	-	1000
Гарнир №757	-	150	-	1500
Выход	-	350	-	3500

### Технология приготовления.

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8мм и нарезают брусочками длиной 30-40мм массой 5-7г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4минут. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус южный можно исключить, увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно.

### Отпуск блюда

Бефстроганов можно подать с картофелем отварным, картофелем жареным (из вареного), картофелем жареным(из сырого), картофелем, жареным во фритюре, крокетами картофельными.

## 14. Методика и расчет калькуляционной карты

В организации общественного питания на каждое изготавливаемое блюдо существует своя калькуляционная карточка. Калькуляционная карточка предназначена для определения продажной цены блюда (изделия) кухни.

Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов - стоимости сырья, использованного для ее изготовления, торговой наценки, покрывающей все расходы организации общепита и включающей норму планируемой части прибыли.

Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо или изделие кухни на основании данных бухгалтерского и

складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты:

- наименование организации;
- номер карточки;
- наименование блюда;
- номер по сборнику рецептур;
- дата составления калькуляции или ее изменения;
- наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд, по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на второе блюдо, то вес основного блюда, гарнира и подливки или соуса указывается отдельно через дробь, например 100/80/25, где 100 грамм - это вес основного блюда, 80 грамм - вес гарнира и 25 - вес соуса или подливки.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производятся в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену. Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке «Общая стоимость набора». При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в



1	Говяжья вырезка		0,159	1000-00	159-00	0,159	1000-00	159-00	0,159	1100-00	174-90
2	Лук репчатый		0,048	60-00	2-88	0,048	100-00	4-80	0,048	100-00	4-80
3	Сметана		0,04	360-00	14-40	0,04	360-00	14-40	0,04	360-00	14-40
4	Мука пшеничная		0,006	150-00	0-90	0,006	150-00	0-90	0,006	150-00	0-90
5	Маргарин столовый		0,015	300-00	4-50	0,015	300-00	4-50	0,015	300-00	4-50
6	Соус южный		0,005	250-00	1-25	0,005	250-00	1-25	0,005	250-00	1-25
7	Рис		0,150	270-00	40-50	0,150	270-00	40-50	0,150	270-00	40-50
Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций			22 343-00			22 535-00			24 125-00		
Наценка 80%, руб.коп.			17874-40			18028-00			19300-00		
Цена продажи блюда, руб.коп.			402-17			405-63			434-25		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			300			300			300		
Заведующий производством	п о д п и с ь	Печенин И.И.			Печенин И.И.			Печенин И.И.			
Калькуляцию составил		Золотаева Э.М.			Золотаева Э.М.			Золотаева Э.М.			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		Иванов И.И.			Иванов И.И.			Иванов И.И.			

## **Заключение**

Из проделанной работы делаю вывод, что предприятия общественного питания играют важную роль в жизни общества, в них мы проводим дни рождения, Новый год и прочие праздники, обедаем в обеденный перерыв и встречаемся в выходные дни с друзьями за бранчем.

Современность данной темы обусловлена тем, что она актуальна и значима для сферы общественного питания, которая постоянно развивается и меняется. В условиях растущей конкуренции на рынке ресторанов и кафе, разработка эффективного плана работы становится ключевым фактором успеха заведения.

Во - первых, данная тема актуальна для тех, кто только открывает свой ресторан и нуждается в четком плане действий, который поможет наладить работу заведения и привлечь клиентов.

Во - вторых, тема разработки плана работы актуальна и для уже существующих ресторанов, которые хотят улучшить свои показатели и повысить уровень удовлетворенности клиентов.

Таким образом, разработка плана работы ресторана является актуальной и современной темой, которая позволяет успешно развивать бизнес в сфере общественного питания и улучшать качество обслуживания клиентов.

### Список используемой литературы

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Музыченко В.В. Управление персоналом предприятия: Учебное пособие. М., Издательский центр «Академия», 2016.
3. Б.А. Платонова- Организация работы предприятия общественного питания; Учебное пособие для вузов/ -М Экономика, 2017 -275с.
5. Волкова Н.А, Столярова О.А, Костерин Е.М. Экономика отраслей пищевых производств. М.: «Дашков и К»,2016г.
17. Справочник руководителя общественного питания А.П. Антонов. Г.Ф. Фонарев и др - М; легкая промышленность и бытовое обслуживание. 2017-664с.

#### Интернет-источник

1. <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>.Сборник рецептов
2. <https://studfile.net/preview/7218106/page:3/> Характеристика предприятия общественного питания.

**Приложение**

Примерные графики загрузки залов  
предприятий общественного питания различного типа

**Ресторан железнодорожный**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,0	30
9 – 10	1,0	40
10 – 11	1,0	50
11 – 12	1,0	60
12 – 13	1,0	90
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	60
16 – 17	1,0	40
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	50
19 – 20	0,6	60
20 – 21	0,6	60
21 – 22	0,6	50
22 – 23	0,6	50
23 – 24	0,6	40



## Продолжительность приема пищи одним потребителем

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
1	2
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонеентам):	
Завтрак	15
Обед	30
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)
1	2
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40
вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	

утро	20
день	30
вечер	30
Кафе-мороженое:	
день	30
вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
утро	20
день	30
вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
утро	40
день	60
вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

## Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
1	2
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0–4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
по типу «шведский стол»	7-10
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
1	2
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

## Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30		25		45	
Рыбные		25		25		25
Мясные		30		30		30
Салаты		35		35		40
кисломолочные продукты		10		10		5
Горячие закуски	5	100	5	100	5	100
Супы:	25		30		10	
Прозрачные		15		15		20
Заправочные		75		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30		35		25	
Рыбные		15		20		25
Мясные		65		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10		10		10
яичные, творожные		5		10		10
Сладкие блюда	10		5		15	

## Примечания:

1. В числителе - процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель - от количества блюд, реализуемых в вечернее время.
2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки
3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.