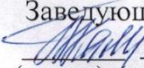


Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
 Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 15 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль направления подготовки

Проект кафе детского "Планета чудес" на 42 места с кондитерским цехом
производительностью 2000 изделий в смену
тема

Руководитель	 подпись, дата	доцент, канд. техн. наук должность, ученая степень	<u>О.М. Сергачева</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	<u>ИТ-12-2</u> группа	<u>А.А. Косьяненко</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата		<u>О.М. Сергачева</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	13
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	14
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	15
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	16
2 Технологический раздел.....	18
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	18
2.2 Расчет складских помещений.....	22
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	26
2.4 Расчет горячего цеха.....	40
2.5 Расчет холодного цеха.....	58
2.6 Расчет кондитерского цеха.....	66
2.7 Моечная столовой посуды.....	82
2.8 Моечная кухонной посуды.....	84
2.9 Сервис-бар.....	85
2.10 Расчет торговой группы помещений.....	86
2.11 Помещения для посетителей.....	86
2.12 Административно-бытовые помещения.....	87
2.13 Технические помещения.....	87
3 Организационный раздел.....	89
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	89
3.2 Организация работы складских помещений.....	89
3.3 Организация производства.....	92
3.4 Организация обслуживания.....	97
4 Научно - исследовательский раздел.....	101
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления.....	101
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	102
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	104
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	104
4.5 Лабораторный контроль качества разработанного блюда.....	106
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда...	109
4.7 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	110
Заключение.....	112
Список использованных источников.....	113
Приложение А - Расчет количества сырья и товаров, подлежащих	116

хранению.....	
Приложение Б - Расчет технологического оборудования.....	122
Приложение В - Технологическая карта.....	124
Приложение Г - Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	125
Приложение Д - Техничко-технологическая карта.....	126
Приложение Е - Технологическая схема приготовления сладкого блюда "Крем творожный с облепиховым сиропом".....	128
Приложение Ж - Дегустационные листы.....	129
Приложение И - Расчет пищевой ценности.....	132

ВВЕДЕНИЕ

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Сеть предприятий питания, которая используется населением, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет [2].

Актуальность темы заключается в том, что, несмотря на большое разнообразие предприятий общественного питания, в настоящее время очень мало детских кафе. Дети нуждаются в специализированном питании, соответствующими их физиологическим и метаболическим особенностям и возможностям пищеварительной системы [16]. Также в настоящее время все большей популярностью пользуется организация детских праздников вне дома, и очень мало специализированных мест, где можно устроить торжество детям, совместив при этом качественную и вкусную еду с разнообразными развлечениями и играми [3].

Проектируемое предприятие – детское кафе [1] «Планета чудес» на 42 места с кондитерским цехом производительностью 2000 изделий в смену.

Кафе начинает свою работу в 9.00 часов утра и заканчивает ее в 21.00 часов с перерывом на обед с 17.00-18.00 часов.

В данном предприятии питания [38] применяется метод обслуживания официантами.

Производственной программой предприятия общественного питания является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия. Предприятие является общедоступным, обслуживает непосредственно жителей и гостей города. Предназначено для семейного отдыха и просто для развлечения посетителей различных возрастов.

В меню кафе включены: горячие и холодные напитки, кондитерские изделия, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда [37].

1 Технико-экономическое обоснование

В данном разделе обосновывается экономическая целесообразность и необходимость строительства предприятия общественного питания данного формата. Определяем коэффициенты загрузки торгового зала, нормы реализации блюд, рассчитывается дневная производственная программа детского кафе. Определяются источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и покупными товарами.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Для места постройки был выбран Советский район города Красноярска, на улице 78 Добровольческой бригады, вблизи остановки общественного транспорта «Школа» и жилого дома №40.

Микрорайон Взлетка выгодно расположен с точки зрения географического положения: 15-20 минут езды на автомобиле до центра, столько же до правого берега (рядом находится Октябрьский мост). Наикратчайший путь, который связывает Взлетку с Железнодорожным и Октябрьским районами города — это улицы Караульная, 2-ая Брянская и Северное шоссе. Имеются определённые недостатки в транспортной инфраструктуре района: автобусные маршруты проложены в основном по главным улицам и большинству жителей приходится добираться до своих домов пешком.

На территории района построено несколько огромных торговых и деловых центров, таких как ТРЦ «Планета», шестнадцатиэтажный деловой центр «Вертикали», выставочно-деловой центр «Сибирь», мебельный центр «Командор», тридцатиэтажное здание делового центра «Первая башня», ТЦ «Оптима», а также ТК «Взлётка-Plaza» и бизнес-центр «Весна», ледовый дворец «Арена-Север». В жилом массиве находятся супермаркеты: «Командор», «Красный Яр», несколько строймаркетов. Несложно найти хорошие спортивные залы, рестораны и кафе. В здании жилого комплекса «Кода» среди многочисленных офисов, расположенных на первых этажах, существует клиника пластической хирургии. В 2013 году завершено строительство шестнадцатиэтажного четырехзвездочного отеля мирового класса «Hilton Garden Inn».

Но, не смотря на хорошую экономическую оснащенность данного района, там очень мало зелени. На территории находится всего несколько скверов и один частный парк. В перспективе есть проекты озеленения микрорайона Взлетка.

На территории микрорайона Взлетка есть еще пустующие зоны, которые в дальнейшем будут задействованы под строительство различных объектов. Так что район будет развиваться и расти.

Обоснование выбора места строительства данного предприятия представлено в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Брюнетка, студия стрижек	Ул. Алексеева, 101	8	Пн-сб 11:00-21:00; вс - выходной	Без обеда
ООО "Красремстройснабсбыт", строительно-монтажная компания	Ул. Алексеева, 101	12	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	13:00-14:00
Магазин продуктов	Ул. Алексеева, 101	2	9:00-23:00	Без обеда
ООО "Регистрационный центр"	Ул. Алексеева, 101	6	Пн-пт 8:00-19:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Турагент RU, туристическое агентство	Ул. Алексеева, 101	8	Пн-сб 10:00-20:00; вс - выходной	Без обеда
ООО "Центр оценки стоимости имущества"	Ул. Алексеева, 101	15	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
ASTRA, салон красоты	Ул. Алексеева, 101	14	9:00-21:00	Без обеда
Авеню, управляющая компания	Ул. Алексеева, 99	30	Пн-сб 8:00-20:00; вс - выходной	Без обеда
Каспер, салон напольных покрытий	Ул. Алексеева, 99	5	Пн-сб 10:00-19:00; вс - выходной	Без обеда
Терем, салон-магазин сантехники	Ул. Алексеева, 99	12	Пн-сб 10:00-19:00; вс 11:00-17:00	Без обеда
ЦифроМиг, фотоцентр	Ул. Алексеева, 99	7	9:00-19:00	Без обеда
Эника - Арт, салон интерьерных решений	Ул. Алексеева, 99	10	Пн-пт 10:00-19:00; сб 11:00-17:00; вс - выходной	Без обеда
Автостоянка	Ул. Алексеева, 97/1	6	Круглосуточно	Без обеда
Цветочный домик, магазин цветов и фейерверков	Ул. Алексеева, 97/2	4	10:00-22:00	Без обеда
Автостоянка	Ул. Алексеева, 93/2	6	Круглосуточно	Без обеда
Овощи и фрукты, киоск	Ул. Алексеева, 101/1	3	9:00-21:00	Без обеда
Свой, минимаркет	Ул. Алексеева, 103	8	8:00-23:00	Без обеда

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
New Look, школа имиджа	Ул. Алексеева, 103	15	Пн-пт 10:00-21:00; сб 11:00-18:00; вс - выходной	Без обеда
ООО "Амитекс", металлоизделия	Ул. Алексеева, 97	8	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Глобэкс Транс Лайн, транспортно-экспедиционная компания	Ул. Алексеева, 97	28	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
ООО "Фарлайт", грузоперевозки	Ул. Алексеева, 97	18	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Агава, студия флористики	Ул. Алексеева, 93	9	Пн-сб 8:00-20:00; Вс 9:00-17:00	Без обеда
ООО "Амекон", ремонтно-строительная компания	Ул. Алексеева, 93	169	8:00-20:00	Без обеда
ООО "Баланс", агентство бухгалтерских и юридических услуг	Ул. Алексеева, 93	34	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	13:00-14:00
Богатства Сибири, магазин	Ул. Алексеева, 93	7	Пн-сб 10:00-20:00; вс 11:00-18:00	Без обеда
Бордо, виномаркет	Ул. Алексеева, 93	8	9:00-22:00	Без обеда
Валерия, студия красоты	Ул. Алексеева, 93	19	8:00-21:00	Без обеда
Ваше неба, туристическое агентство	Ул. Алексеева, 93	12	Пн-пт 11:00-19:00; сб 12:00-16:00; вс - выходной	Без обеда
Дамский каприз, салон женской одежды	Ул. Алексеева, 93	13	10:00-20:00	Без обеда
ООО "Декорс", торговая компания	Ул. Алексеева, 93	23	Пн-пт 9:00-19:00; Сб 10:00-17:00; Вс - выходной	Без обеда
Детская академия, детский центр	Ул. Алексеева, 93	20	Пн-пт 10:00-19:00; сб-вс 10:00-16:00	Без обеда

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
ИньЯн, фитнес-клуб	Ул. Алексеева, 93	37	Пн-пт 8:00-22:00; сб-вс 10:00-18:00	Без обеда
Клиника современной стоматологии	Ул. Алексеева, 93	22	9:00-21:00	Без обеда
Лилия, продуктовый магазин	Ул. Алексеева, 93	10	8:00-22:00	Без обеда
Подкова, ТСЖ	Ул. Алексеева, 93	24	Пн-пт 9:00-17:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Русичи, торговый дом	Ул. Алексеева, 93	19	Пн-пт 10:00-19:00; Сб 10:00-17:00; Вс - выходной	Без обеда
Центр альтернативного обучения	Ул. Алексеева, 93	26	Пн-пт 9:00-21:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Volan, ателье	Ул. Алексеева, 93	14	Пн-сб 10:00-19:00; вс - выходной	Без обеда
ООО "Скай Маркет", авиаагентство	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	10	Пн-пт 9:00-20:00; сб-вс 10:00-18:00	Без обеда
Версаль, дом-отель	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	10	Круглосуточно	Без обеда
Доктор, клиника	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	43	Пн-пт 8:00-20:00; Сб 9:00-17:00; Вс 10:00-17:00	Без обеда
Дым, лаунж-бар	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	15	Вс-чт 14:00-02:00; пт-сб 14:00-06:00	Без обеда
Коллекция, салон обуви	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	10	10:00-19:00	Без обеда
Краспродукт. торговая компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	21	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Новимед, медицинский центр	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 21	25	Пн-сб 9:00-20:00; Вс - выходной	Без обеда

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Архон-А, автостоянка	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 28/1	6	Круглосуточно	Без обеда
Максим, такси	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 28	20	Пн-пт 8:00- 19:00; сб-вс 9:00-18:00	Без обеда
Ninja Pizza, служба доставки пиццы	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 28	17	10:00-23:40	Без обеда
Travelers Coffee, кофейня	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 28	38	8:00-24:00	Без обеда
Гостинный дом, сеть гостиниц в квартирах	Ул. Алексеева, 89	20	Круглосуточно	Без обеда
Домовладелец, управляющая компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 34	30	Пн-пт 9:00- 19:00; сб, вс - выходной	13:00-13:30
Вертикали, деловой центр	Ул. Алексеева, 49	691	8:00-22:00	Без обеда
ООО "Алекс Групп", торгово-строительная компания	Ул. Алексеева, 53	52	Пн-пт 9:00- 19:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Био-Веста, детское питание	Ул. Алексеева, 53	15	8:00-22:00	Без обеда
CARRE, торговый дом	Ул. Алексеева, 43	22	10:00-21:00	Без обеда
Арт Сервис, агентство недвижимости	Ул. Алексеева, 43	28	10:00-19:00	Без обеда
Capitol, салон кожи и меха	Ул. Алексеева, 41	26	10:00-21:00	Без обеда
Томас, сеть зоомагазинов	Ул. Алексеева, 39	9	10:00-21:00	Без обеда
ООО "Смитт", спецтехника	Ул. Алексеева, 39	30	Пн-пт 9:00- 18:00; сб-вс 11:00-17:00	Без обеда
Tango, салон верхней одежды	Ул. Алексеева, 39	16	Пн-сб 11:00- 20:00; Вс 11:00-19:00	Без обеда
Магдалина, торговый павильон	Ул. Авиаторов, 41/1	4	Круглосуточно	Без обеда
Автор стиля, салон красоты	Ул. Авиаторов, 41	14	10:00-21:00	Без обеда
Адреналин, магазин спортивных товаров	Ул. Авиаторов, 41	10	10:00-19:00	Без обеда
Аквариум, зоомагазин	Ул. Авиаторов, 41	6	10:00-21:00	Без обеда

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Белла Донна, салон женской одежды	Ул. Авиаторов, 41	12	11:00-20:00	Без обеда
Двери Торэкс, сеть магазинов дверей	Ул. Авиаторов, 41	27	Пн-пт 10:00-19:00; Сб 10:00-18:00; Вс 10:00-17:00	Без обеда
Квартал, управляющая компания	Ул. Авиаторов, 41	20	Пн-пт 8:15-17:00; сб, вс-выходной	12:15-13:00
Шоумаркет, магазин товаров для праздника	Ул. Авиаторов, 41	10	Пн-сб 10:00-21:00; вс 10:00-18:00	Без обеда
РараLeon, магазин детских товаров	Ул. Авиаторов, 41	7	Пн-пт 11:00-20:00; сб-вс 11:00-18:00	Без обеда
АКВА-fresh, клининговая компания	Ул. Авиаторов, 39	34	9:00-21:00	Без обеда
ООО "Высота", центр гармоничного развития	Ул. Авиаторов, 39	4	Пн-сб 9:00-20:00; Вс - выходной	Без обеда
МедФарм-Консультация, юридическое агентство	Ул. Авиаторов, 39	10	9:00-16:00	Без обеда
Пальто-Центр, сеть магазинов верхней одежды	Ул. Авиаторов, 39	20	10:00-20:00	Без обеда
ООО "Оптима-Успех", агентство недвижимости	Ул. Авиаторов, 39	23	Пн-пт 9:00-18:00; сб 10:00-16:00; Вс - выходной	Без обеда
Сны в облаках, магазин текстиля для дома	Ул. Авиаторов, 39	15	Пн-сб 10:00-19:00; Вс - выходной	Без обеда
Закусочная	Ул. Авиаторов, 39/1	4	Круглосуточно	Без обеда
Простые радости, ресторан	Ул. Молокова, 1 к1	28	12:00-24:00	Без обеда
Гримерка, салон красоты	Ул. Молокова, 1 к1	18	10:00-22:00	Без обеда
"МКМ", комиссионный магазин	Ул. Молокова, 1 к1	10	10:00-20:00	Без обеда
ЭкономЖилСтрой, строительная компания	Ул. Молокова, 1 к1	54	Пн-пт 9:00-18:00; сб, вс - выходной	13:00-14:00

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Авто Эра, магазин автозапчастей	Ул. Молокова, 28	11	Пн-пт 10:00-19:00; Сб 10:00-18:00; Вс - выходной	Без обеда
Волшебный микрофон, детский музыкальный центр	Ул. Молокова, 28	20	Пн-пт 9:00-20:00; Сб 9:00-18:00; Вс - выходной	Без обеда
Отражение, центр медицинской эстетики	Ул. Молокова, 28	30	9:00-21:00	Без обеда
Babyswim, центр грудничкового и раннего плавания	Ул. Молокова, 28	19	Пн-сб 9:00-21:00; Вс - выходной	Без обеда
Автострада, оптово-розничная компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	10	Пн-пт 8:00-19:00; Сб 9:00-18:00; Вс 9:00-17:00	Без обеда
Азиатско-Тихоокеанский банк	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	32	Пн-пт 9:00-19:00; сб 10:00-16:00; Вс - выходной	Без обеда
Золотая цепь, торговый дом	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	17	Пн-пт 10:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Клиника пластической хирургии	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	25	Пн-пт 9:00-17:00; сб, вс - выходной	Без обеда
ООО "Профсоюз", чайная компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	8	Пн-сб 10:00-22:00; Вс - выходной	Без обеда
ООО "Русское золото", торгово-промышленная компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	14	Пн-пт 10:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
ргоШитье, школа кройки и шитья	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14а	18	9:00-22:00	Без обеда
Пятак, столовая	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	29	12:00-01:00	Без обеда
ООО "Адвокат", юридическая фирма	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	20	Пн-пт 8:30-20:00; сб-вс 9:00-18:00	Без обеда

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Амалия, салон штор	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	10	Пн-чт 10:00-19:00; пт-сб 11:00-18:00; Вс - выходной	Без обеда
ЗАО "Макс", страховая компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	26	Пн-чт 9:00-18:00; пт 9:00-17:00; сб, вс - выходной	13:00-14:00
Green House, кофейня	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	8	Пн-сб 8:00-21:00; вс 10:00-21:00	Без обеда
Финам, инвестиционная компания	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	22	Пн-пт 10:00-21:00; сб 11:00-16:00; вс - выходной	Без обеда
Первая башня, деловой центр	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 15	740	6:00-23:00	Без обеда
Авантаж-тур, туристическое агентство	Ул. Молокова, 40	20	Пн-пт 10:00-19:00; сб 11:00-16:00; Вс - выходной	Без обеда
Артемон, салон красоты для животных	Ул. Молокова, 40	17	10:00-20:00	Без обеда
BurgerLand, кафе быстрого питания	Ул. Молокова, 5/1	6	Пн-пт 11:00-21:00; сб-вс 12:00-21:00	Без обеда
Сладкое желание, кондитерский магазин	Ул. Молокова, 5/1	6	9:00-21:00	14:00-14:30
Суши Терра, ресторан	Ул. Молокова, 3г	25	11:00-02:00	Без обеда
Стоматология	Ул. Молокова, 3г	20	Пн-пт 10:00-20:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Дар, юридическая компания	Ул. Молокова, 3г	16	Пн-пт 10:00-18:00; сб, вс - выходной	Без обеда
Жилой комплекс	Ул. Алексеева	8892	-	-
Жилой комплекс	Ул. Авиаторов	1640	-	-
Жилой комплекс	Ул. Молокова	10332	-	-
Жилой комплекс	Ул. 78 Добровольческой Бригады	7625	-	-
Итого		31833		

Анализ предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого детского кафе, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Закусочная	Ул. Авиаторов, 39/1	6	Круглосуточно	Самообслуживание	Полуфабрикаты
Восточная кухня, кафе	Ул. Молокова, 1	10	Круглосуточно	Самообслуживание	Полуфабрикаты
Простые радости, ресторан	Ул. Молокова, 1 к1	40	12:00-24:00	Официантами	сырье
Пятак, столовая	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	42	12:00-01:00	Самообслуживание	сырье
Суши Терра, ресторан	Ул. Молокова, 3г	45	11:00-02:00	Официантами	сырье
BurgerLand, кафе быстрого питания	Ул. Молокова, 5/1	18	Пн-пт 11:00-21:00; сб-вс 12:00-21:00	Самообслуживание	сырье
Мечта. блинная	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 19	24	08:00-20:00	Самообслуживание	сырье
Travelers Coffee, кофейня	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 28	38	08:00-24:00	Официантами	сырье
Green House, кофейня	Ул. 78 Добровольческой Бригады, 14б	10	Пн-сб 8:00-21:00; вс 10:00-21:00	Самообслуживание	Полуфабрикаты
Итого		233			

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий. Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N}{K}, \quad (1.1)$$

где P - необходимое количество мест;

N - численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

P_n - норма мест на 1000 человек.

$$P = \frac{N}{P_n} = 891 \text{ (место)}.$$

Из них на кафе приходится 30-35%, что составляет 267 мест.

Рассчитываем степень обеспеченности предполагаемого района застройки местами в предприятиях общественного питания

$$P_{\phi} = \frac{267}{P} * 100\% = 26\%$$

$$P_{\phi \text{ кафе}} = \frac{267}{P} * 100\% = 10,5\%$$

Далее рассчитываем степень обеспеченности с учетом строительства проектируемого кафе

$$P = \frac{267 + 267}{P} * 100\% = 31,5\%$$

$$P = \frac{267 + 267}{P} * 100\% = 28,5\%$$

Таким образом, с учетом представленных расчетов, выбранный микрорайон хорошо подходит для строительства детского кафе.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

$$N = \frac{P \cdot X}{\text{оборачиваемость}}, \quad (1.2)$$

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P - вместимость зала;

- оборачиваемость мест в зале в течение 1 ч [11];

X - загрузка зала в данный час, %.

Расчет количества посетителей, обслуживаемых за каждый час работы предприятия, представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - Определение количества потребителей

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X, %	Количество посетителей, N, чел.
9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	1,5	30	19
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	1,5	50	32
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	1,5	30	19
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	1,5	70	45
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	1,5	90	57
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1,5	70	45
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	перерыв		
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	1,0	50	21
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	1,0	60	26

Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X, %	Количество посетителей, N, чел.
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	1,0	80	34
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	1,0	60	26
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	1,0	40	17
Итого			341

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N * m, \quad (1.3)$$

где Q - плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;
m - расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холод ные блюда	Супы	Горячие блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд						
	завтрак	0,9	-	1,1	0,25	0,25	2,5
	обед	0,75	0,15	1,1	0,25	0,25	2,5
	ужин	1,0	-	1,0	0,25	0,25	2,5
	Реализация блюд по часам						
9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	19	17	-	21	5	5	48
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	32	29	-	35	8	8	80
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	19	17	-	21	5	5	48
Итого за завтрак	70	63	-	77	18	18	176
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	45	34	7	50	11	11	113
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	57	42	8	63	14	14	141
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	45	34	7	50	11	11	113
Итого за обед	147	110	22	163	36	36	367
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	21	21	-	21	6	5	53
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	26	26	-	26	7	6	65
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	34	34	-	34	9	8	85
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	26	26	-	26	7	6	65
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	17	17	-	17	4	4	42
Итого за вечер	124	124	-	124	33	29	310
Всего за день	341	297	22	364	87	83	853

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Исходя из месторасположения проектируемого предприятия выбираем снабжение предприятия только сырьем. Способ доставки сырья - централизованный. Перечень предприятий, выбранных для поставки сырья и товаров, представлен в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Мясная лавка»	-телятина, курица, субпродукты; -ветчина, сосиски, гастрономия	2 раза в неделю
ООО «Морская звезда»	-свежемороженая рыба (треска, судак)	2 раза в неделю
Рынок «Новая взлетка»	-зелень свежая -овощи свежие -фрукты свежие -ягоды свежие	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно
ООО «ЮниМилк-Красноярск»	-молоко -сметана -сливки -сливочное масло -маргарин, -творог	Ежедневно 2 раза в неделю Ежедневно 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю
ООО «Форт Нокс»	- сыры	2 раза в неделю
ООО «Киприно»	-майонез -масло растительное -специи -томатное пюре -соль -мука - сахар -крупы	1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю
ООО «Фортуна»	- фруктовая вода -минеральная вода	2 раза в неделю 2 раза в неделю
ЗАО «Краскон»	-конфеты, кондитерские изделия	1 раз в неделю
ООО «Березовский»	-хлеб, хлебобулочные изделия	ежедневно
ООО «Березовская птицефабрика»	-птица, субпродукты -яйцо	2 раза в неделю 2 раза в неделю
ОАО «Холодъ»	-мороженое	2 раза в неделю
ООО «Профсоюз»	-чай, какао, шоколад	1 раз в неделю
ИП Инкович Н.А.	-мед	1 раз в неделю

Представленные поставщики были выбраны по предоставляемому широкому ассортименту сырья и товаров, по наличию всей необходимой документации на товары, по соответствию требованиям к маркировке, по

наличию системы постоплаты, а также приемлемой ценовой политике и близкому территориальному расположению.

3 Организационный раздел

В данном разделе рассматривается структура предприятия [17], организация работы производственных цехов, складской группы помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников [13].

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Детское кафе "Планета чудес" работает на сырье.

В составе кафе выделены следующие группы помещений:

1. Складская (кладовая сухих продуктов; кладовая овощей; мясо-рыбная охлаждаемая камера; молочно-жировая охлаждаемая камера; камера фруктов, зелени и напитков; камера пищевых отходов);

2. Производственная (овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, раздаточная, сервис-бар, помещение заведующего производством);

3. Торговая (вестибюль, торговый зал, гардероб для посетителей, санузел для посетителей);

4. Административно-бытовая (кабинет директора, бухгалтерия, комната персонала, гардероб для персонала с душевыми и уборными, бельевая);

5. Техническая (тепловой узел с приточной вентиляцией, электрощитовая, машинное отделение).

Соотношение отдельных подразделений (цехов и вспомогательных помещений) предприятия определяет структуру производства.

Правильная взаимосвязь помещений способствует соблюдению основных принципов организации производства (прямоточности, непрерывности, ритмичности производства).

В детском кафе применяется бесцеховая структура производства. В каждом цехе организованы технологические линии, оснащённые необходимым оборудованием. На предприятии производственные цеха размещены последовательно и сообщаются между собой.

3.2 Организация работы складских помещений

Складское хозяйство предприятий выполняет следующие функции: создание и поддержание на определенном уровне запасов сырья, материалов, тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству и качеству, создание условий для хранения сырья и покупных товаров в соответствии с рекомендуемыми режимами, комплектование, подбор, отпуск, сырья и товаров.

Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственной группой предприятия.

Кафе работает на сырье, поэтому выделяются следующие охлаждаемые камеры:

- мясо-рыбная камера;
- молочно-жировая камера;
- камера фруктов, зелени и напитков.

Все эти камеры имеют температуру хранения от -2 до $+4$ °С. Также есть неохлаждаемая камера для хранения сухих продуктов и кладовая хранения овощей.

Все складские помещения не проходные, высота в этих помещениях выше 2,4 м. Оборудование рационально размещено с учетом площади для проходов и перемещения грузов, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Вентиляция в складских помещениях – естественная и механическая, для камеры фруктов, зелени и напитков и камеры пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция. Стены камер защищены от грызунов, полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов.

В данном предприятии ширина загрузочной 3 м, ширина коридоров в охлаждаемых камерах 2 м.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов в складских помещениях на предприятии:

- 1) стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;
- 2) ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т.д.);
- 3) штабельный – продукция хранится на подтоварниках.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов в складских помещениях обеспечивается оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения - определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность воздуха. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается хранить: пищевые продукты вне складских помещениях; готовые изделия, гастрономические продукты – совместно с сырыми; товары, легко поглощающие запах (яйца, молоко, масло, чай, хлеб и т.д.) - с продуктами, имеющими сильный и специфический запах (рыба и т.д.); продукты освобожденные от тары.

В охлаждаемой мясо-рыбной камере охлажденное и остывшее мясо хранят при температуре от 0 до $+2$ градусов. Для хранения мороженого мяса температурный режим составляет от -4 до -6 градусов. Мясо хранят четвертинами подвесным способом на луженых крюках без соприкосновения друг с другом и со стенами.

Домашнюю птицу хранят стеллажным способом при температуре -2 градуса, раскладывают тушки на стеллажах так, чтобы они не соприкасались между собой.

Рыба хранится при температуре -2 градуса в функциональных емкостях на стеллажах стеллажным способом.

В охлаждаемой молочно-жировой камере хранят :

- молоко в упаковках стеллажным способом;

- жир, сливочное масло, сыр в коробках на стеллажах стеллажным способом;

- яйца в коробках стеллажным способом.

Фрукты хранят в охлаждаемой камере в ящиках ящичным способом.

Мука, сахар, крупа хранится в кладовой сухих продуктов в мешках на подтоварниках штабельным способом. Специи, приправы, ванилин – в коробках на стеллажах стеллажным способом.

Картофель, корнеплоды и лук хранят в кладовой овощей насыпным способом.

Для соблюдения санитарных правил стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер облицованы оцинкованными листами; освещение в складских помещениях искусственное; полы гладкие (плиточные).

Из складских помещений кафе отпуск продуктов осуществляется на производство и в сервис - бар по требованиям, составленным материально-ответственными лицами (заведующим производством). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия. При получении продуктов проверяется соответствие их требованиям- накладным по ассортименту, массе и качеству.

Санитарно-гигиенические требования:

- помещения содержатся в чистоте;
- температура, влажность воздуха и крайность его обмена соответствует режимам хранения и СанПиН;
- вентиляция в складских помещениях естественная и механическая, для охлаждаемой камеры фруктов, зелени и напитков, кладовой овощей, камеры пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;
- складские помещения не размещаются рядом с моечными, санитарными узлами, душевыми во избежание порчи продуктов. Охлаждаемые камеры не размещаются рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, кондитерский цех);
- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 метра, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой;
- полы обеспечивают безопасное и удобное перемещение грузов, транспортных средств, они прозрачные влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, а так же без устройства порогов;
- ширина коридоров для складских помещений принята от 1,3 метра, а при применении тележек с поддонами не менее 2,7 метра. Ширина дверей зависит от площади помещения, характера грузов и транспортных средств, принята не менее 1,2 метра, в охлаждаемых камерах не менее 0,9 метра, для дверей с перемещением тележек с поддонами не менее 1,8 метра.

Склады оборудованы стеллажами, подтоварниками и поддонами, для размещения и хранения продуктов. На складе есть и другое оборудование: холодильное и весоизмерительные приборы.

Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем: для проверки качества продуктов (термометры, спиртометры, пробоотборники для масла, сыра, муки, крупы); для отпуска продуктов (совки, лопатки для творога, вилки для капусты, воронки и т.д.). Также в складских помещениях имеется обратная тара для транспортировки продуктов, набор инвентаря для вскрытия тары и упаковки, уборный инвентарь для санобработки помещений.

Складским хозяйством занимается кладовщик, он является материально-ответственным лицом, работает пять дней в неделю, время работы совпадает со временем работы производства. Во время приемки продуктов он обязательно сверяется с накладной. Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанных руководителем предприятия, главным бухгалтером, заведующим производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

3.3 Организация производства

Для производства продукции на предприятии общественного питания организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированный - кондитерский цех. Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, раздаточная и сервис-бар [21].

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо – рыбный цех расположен с учетом удобной связи с помещениями для хранения. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Участки по обработке мяса и птицы (на данном предприятии, так как оно небольшое) совмещены.

В мясо - рыбном цехе организуются следующие рабочие места:

1 рабочее место - для оттаивания и промывания мяса, разделки птицы, для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы.

2 рабочее место – для размораживания, потрошения рыбы и приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы.

3 рабочее место – для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

На первом рабочем месте для оттаивания и промывания мяса, разделки птицы, для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы установлен производственный стол СП-1050 для размораживания мяса и моечная ванна ВМ-1М для обмывания. Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллаже, отрубание голов, шеек, ножек производится на разрубном стуле. Для потрошения и промывания птицы используется тот же

производственный стол и та же моечная ванна, что и для мяса, только после соответствующей обработки.

На втором рабочем месте устанавливается ванна моечная ВМ-1М с рабочими поверхностями справа и слева для дефростации, очистки и потрошения рыбы. Также устанавливается производственный стол СП-1050, который комплектуется разделочными досками с маркировкой «РС», ящиками для специй и ножей поварской тройки. Так же устанавливается холодильный шкаф ШХ-0,4М с температурным режимом $-2+8^{\circ}\text{C}$.

На третьем рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы устанавливают производственный стол СП-1050 с весами, мясорубку и фаршемешалку на столе для средств малой механизации, разделочные доски, ящики для специй и панировочных сухарей, с лотками для котлетной массы и панировки. Около производственного стола помещают стеллаж передвижной СП-125 с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. В данном цехе работает один повар IV разряда. График выхода на работу линейный, повар работает по 11,2 ч через день.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех с кладовой овощей размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами через раздаточную.

При организации работы овощного цеха до начала рабочего дня весь ассортимент овощей, предназначенный для переработки, должен быть в наличии. В конце рабочего дня ответственный работник цеха (или заведующий производством) составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- рабочее место по очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их, а также нарезки овощей. На данном рабочем месте установлен подтоварник ПТ-1200, стеллаж стационарный СПС-1, моечная ванна ВМ-1М, картофелечистка настольная FIMAR PPN/5 и овощерезка DYNAMIC DYNACOUPE CL001, стол для средств малой механизации СММСМ.

- рабочее место по очистке лука репчатого, обработки капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей. На данном участке устанавливается ванна моечная ВМ-1М, стол производственный СП-1050, над которым предусмотрено вытяжное устройство. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем: разделочные доски, ножи.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек – чистильщик овощей II разряда по 11,2 часа.

Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей.

Рядом с горячим цехом располагаются моечные кухонной и столовой посуды.

В горячем цехе используют секционное оборудование, установленное в виде отдельных технологических линий, где организованы рабочие места. Оборудование расставлено тремя параллельными линиями. Тепловое оборудование установлено в средней части цеха, а по обеим сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Так как предприятие небольшое, то деление между суповым и соусным отделением является условным.

В суповом отделении в линию теплового оборудования устанавливается плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-0,24М, стол производственный СПСМ -1.

В соусном отделении в линию теплового оборудования устанавливается пароварочный аппарат, стол производственный СПСМ-1, стол производственный со встроенной моечной ванной СПМ-1500.

Кроме того, устанавливается кипятильник КНЭ-50, шкаф холодильный (Polaris DM105-S, универсальная кухонная машина УКМ-10 с комплектом сменных механизмов, вставка секционная, секция-стол с охлаждаемым шкафом.

В кафе горячий цех начинает работу за 2 часа до открытия. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. В цехе работает два повара. Повара работают по 11,2 часа посменно через 2 дня. Повар V разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит супы и вторые блюда массового спроса, пассирует овощи.

Организация работы холодного цеха

Организация работы в холодном цехе имеет ряд особенностей. Здесь готовится широкий ассортимент продукции, осуществляется большой объем работ по кулинарной обработке продуктов, порционирование и оформлению готовых блюд, причем большинство блюд не подвергается тепловой обработке, поэтому в цехе необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

В холодном цехе установлено механическое и немеханическое, холодильное оборудование. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяются технологические линии:

- приготовления холодных блюд и закусок;
- сладких блюд и напитков.

На этих линиях в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции организованы следующие рабочие места:

1 рабочее место - для нарезки сырых и вареных овощей, заправки порционирования и оформления салатов, нарезки хлеба, приготовления сладких блюд и напитков;

2 рабочее место - для нарезки гастрономических, мясных продуктов, порционирования и оформления блюд;

На первом рабочем месте используют стол производственный СПСМ-1, стол производственный со встроенной ванной СПМ-1500 для промывания свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на производственном столе, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» и «ОБ», используют ножи поварской тройки; или на овощерезке EKSI ECL 65. На столе устанавливают весы CAS CS-5.

Рабочее место для порционирования и оформления блюд из мясных и гастрономических продуктов оснащают следующим оборудованием установленным в линию: холодильный шкаф POLAIR DM105-S, слайсер Beckers ES250, стол производственный СПСМ-1.

В холодном цехе работают два человека. Повара IV и V разрядов.

График выхода на работу ступенчатый. Цех работает с 7:00 часов до 21:00 часа. Повара работают по 8 часов 20 минут.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством [35].

Повар IV разряда занимается соединением компонентов, доведением до готовности блюд массового спроса, а повар V разряда занимается приготовлением и оформлением наиболее сложных блюд.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех производительностью 2000 изделий в смену относится к цехам малой мощности и производящий кондитерские кулинарные изделия в широком ассортименте из дрожжевого, песочного, слоеного и заварного теста.

Цех работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в зал предприятия, а также в розничную торговлю.

Производственная программа составляется на основании план-меню и выражается в форме наряд-заказа.

Кондитерский цех представлен следующими группами помещений:

- для обработки яиц;

- для кратковременного хранения и подготовки сырья;
- для замеса теста, выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;
- для обработки инвентаря и тары;
- для кратковременного хранения готовой продукции.

В соответствии с выделенными помещениями организованы следующие рабочие места:

- 1 рабочее место – для суточного хранения и подготовки сырья;
- 2 рабочее место – для обработки яиц;
- 3 рабочее место – для просеивания муки;
- 4 рабочее место – для замеса слоеного и дрожжевого теста;
- 5 рабочее место – для приготовления заварного и песочного теста;
- 6 рабочее место – для разделки слоеного теста;
- 7 рабочее место – для разделки дрожжевого и песочного теста;
- 8 рабочее место – для разделки заварного теста;
- 9 рабочее место – для выпечки изделий;
- 10 рабочее место – для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;
- 11 рабочее место – для мойки инвентаря и тары;
- 12 рабочее место – для кратковременного хранения готовой продукции.

Рабочее место для суточного хранения и подготовки других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом, ванной с подачей горячей и холодной воды.

На рабочем месте для обработки яиц установлен стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, две ванны моечных двухсекционных для санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используется сито, нож и миска для разбитых яиц.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении. На этом рабочем месте устанавливают машину просеивательную МГМ-800. Для сбора просеянной муки используют подвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочие места для приготовления дрожжевого, слоеного теста совмещены, устанавливают тестомесильные машины марки SL 12, производственную раковину, производственный стол СРПН 1000/600. После замеса дрожжевого теста обеспечивают его созревание: дежи передвигают ближе к пекарскому шкафу.

На рабочем месте по приготовлению заварного и песочного теста устанавливают взбивальную машину ВМ 10 используют передвижные стеллажи для транспортировки сырья; производственный стол СРПН 1000/600.

На рабочем месте по разделке и формовке изделий из слоеного теста устанавливают производственный стол СПСМ-2, шкаф холодильный ШХ-0,71, передвижные стеллажи СК 1000/400.

На рабочем месте по разделке и формовке дрожжевого и песочного теста устанавливают производственный стол СПСМ-2, весы, для разделки песочного

теста используют металлические формочки, так же устанавливают стеллаж стационарный для инвентаря.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливается следующее оборудование: печь конвекционная UNOX XB 403, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

На участке приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий устанавливаются: взбивальная машина, привод универсальный, стол производственный, плиту электрическую, холодильный шкаф.

Участок для кратковременного хранения готовой продукции оборудовано двумя холодильными шкафами, стеллажом стационарным. На рабочем месте для мойки инвентаря и тары установлена моечная МВ 1/530, стеллажи передвижной и стационарный.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха [26]. В бригаду входят два кондитера V разряда, пекарь III разряда и пекарь IV разряда.

Кондитеры занимаются приготовлением тестовых изделий. Пекари занимаются выпечкой изделий, просеиванием муки, замесом теста, глазированием изделий.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции предприятие общественного питания выполняет функцию обслуживания потребителей [4].

На проектируемом предприятии применяют индивидуальный метод обслуживания [12]. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым официантом [22] закрепляют определенный участок зала с двумя-тремя четырехместными столами. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официант помогает посетителю разместиться за сервированным столом, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, передает его на производство и в сервис-бар, досервировывает в случае необходимости стол, получает и подает блюда гостям, своевременно убирает использованную посуду и приборы, выписывает счет, рассчитывается с посетителем, а после ухода гостей убирает использованную посуду и приборы. Далее он сервирует стол и подготавливается к обслуживанию нового посетителя.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Официант вынужден постоянно покидать зал, чтобы выполнять работу, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением напитков и блюд, посуды и приборов в сервисной и т.д. В результате у посетителей складывается впечатление, что официант занят каким-то своим делом, а к их запросам невнимателен и равнодушен. Следует иметь в виду, что в ходе обслуживания посетители могут сделать дополнительный заказ, нуждаться в консультации со стороны официанта, а иногда в силу складывающихся обстоятельств попросить

быстрее рассчитать их. Для выполнения всех этих операций официант должен постоянно находиться в зале.

Режим работы официантов устанавливается с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия. На предприятии установлен двух сменный график выхода на работу официантов. Необходимо отметить, что проектируемое кафе планирует свою работу без выходных дней, с одним санитарным днём в месяц. В детском кафе работают три официанта: III, IV и V разрядов. Начинают свою работу с 8:00 часов и заканчивают с закрытием кафе в 21:00.

Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Организация обслуживания по системе кейтеринг

Кейтеринг - это мобильное оказание услуг, организация выездных банкетов, оперативная доставка нужного инвентаря для проведения мероприятия. Кейтеринг имеет несколько разновидностей, но в кафе будет использоваться только следующие виды обслуживания: кейтеринг вне помещения (внешний), кейтеринг социальный (независимый или индивидуальный).

Кейтеринг вне помещения (внешний) наиболее популярен в индустрии питания. Он предусматривает обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Характерным примером является деятельность выездного обслуживания по организации приемов, банкетов, на загородной даче, в квартире и т. д.

Социальный кейтеринг - предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия. Основное отличие этого вида кейтеринга заключается в том, что процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Потребитель и исполнитель услуг социального кейтеринга (предприятие общественного питания) заранее согласовывают дату, меню, особенности сервировки столов и обслуживания гостей. В обязанности предприятия общественного питания входит также уборка помещения после проведения мероприятия.

Услугами социального кейтеринга пользуются при организации семейных торжеств с небольшим количеством приглашенных (от 10 до 50 человек). Для обслуживания семейного торжества потребуется 4-5 человек (один опытный повар и один-два помощника, два официанта).

На основании сделанного заказа рассчитывается количество посуды, приборов, столового белья, определяется численность официантов. В соответствии с меню готовят закуски, блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, напитки, которые доставляют в специально

оборудованном фургоне в день мероприятия возле места его проведения. При этом учитывают сроки хранения и реализации продукции.

Этапы работы кафе по системе кейтеринг:

-прием заказа и учитываем пожелания и предпочтения заказчика, повода торжества и т. д.;

-подготавливаем и обеспечиваем мероприятие всей необходимой посудой, кухонным инвентарем, столовыми приборами;

-доставляем все необходимое заказчику;

-сервировка столов и проведение мероприятия от начала до конца.

Кейтеринг формирует лояльность клиентов, работает на имидж заведения. Для кафе это дополнительная услуга, которая привлекает новых клиентов и удерживает старых, а также приносит дополнительную прибыль.

Виды и приемы мерчандайзинга

Мерчандайзинг в общественном питании – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема:

1) торговые презентации;

2) рекламные послания потенциальным клиентам.

Например, для проведения презентации гостям предлагают тематические афиши, при входе в зал на столы устанавливают тематические композиции, в меню включают презентационные блюда, каждому гостю дарят предмет презентации.

Рекламные послания должны соответствовать индивидуальным запросам клиентов (например, не стоит посылать одинаковые письма бизнесменам и молодоженам).

Основными приемами внутреннего мерчандайзинга являются: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в торговом зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативной продукции и услуг, распространение купонов, конкурсы, лотереи, розыгрыши, презентации блюд, фестивали и другие специальные события.

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд.

Внешний мерчандайзинг заключается в использовании рекламы, внешних купонов, буклетов.

Современные виды услуг и формы обслуживания

Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия.

-Изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, в том числе изготовление по заказам потребителей, в сложном исполнении;

-Информационно-консультативные услуги включают консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий и сервировке стола; консультации по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний; организацию обучения кулинарному мастерству.

Из современных методов обслуживания по принципу шведский стол, воскресный бранч в детском кафе не могут применяться, т.к. детский менталитет направлен в большинстве своем на игру, развитие и развлечения и данная направленность будет больше развита в кафе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям.

Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого должны быть созданы все условия (соответствующий уровень комфортности в торговых залах, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания), чтобы у потребителя, посещающего кафе, возникло желание посетить это предприятие питания снова или организовать торжество.

Питание является важным фактором в деле сохранения и укрепления здоровья посетителей кафе. Правильная организация производства и потребления продукции общественного питания достигается выполнением следующих требований:

- устройством и оборудованием цехов с учетом внедрения прогрессивных технологий и созданием максимальных удобств в работе;
- умелой эксплуатацией технологического, холодильного немеханического оборудования, столовой и кухонной посуды, своевременным их техническим обслуживанием и ремонтом;
- четкой организации работы поварского состава кафе, приготовлением вкусной, полноценной, доброкачественной и разнообразной пищи по установленным нормам. Соблюдением санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды, содержании помещений цехов, а также правил личной гигиены поварами и другими работниками кафе;
- правильным планированием питания посетителей, рациональным использованием норм продовольственных продуктов, обязательным выполнением кулинарных правил обработки продуктов и приготовления пищи.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

- 16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
- 17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
- 18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
- 19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
- 21.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
- 22.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
- 23.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 24.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тги_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
- 29.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
- 30.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометеоиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.