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)
«21» 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 столовой для малоимущих «Копеечка» на 80 мест
тема

Руководитель 200616 профессор, доктор с.-х. наук Иванова Г.В.
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник 20.06.16. ИТ-12-1 Тимофеева А.Ю.
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер 200616 Иванова Г.В.
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение…….. 3
1 Технико-экономическое обоснование…… 4
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия…… 4
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания…… 4
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся…… 5
1.4 Расчет дневной производственной программы…… 7
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки…….. 7
2 Технологический раздел…… 9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия…… 9
2.2 расчет складских помещений…… 11
2.2.1 Расчет площади кладовой сухих продуктов……. 11
2.2.2 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых……... 13
2.2.3 Расчет кладовой и моечной тары…… 15
2.3 Расчет заготовочных цехов…… 16
2.3.1 Расчет овощного цеха……. 16
2.3.2 Расчет мясо-рыбного цеха…….. 24
2.4 Расчет доготовочных цехов…… 30
2.4.1 Расчет холодного цеха…… 30
2.4.2 Расчет горячего цеха……... 38
2.4.3 Расчет мучной цеха……. 50
2.4.4 Расчет помещения для нарезки хлеба……... 60
2.5 Моечная столовой посуды…….. 62
2.6 Моечная кухонной посуды…….. 63
2.7 Расчет раздаточной…… 64
2.8 Расчет торговой группы помещений…….. 65
2.9 Административно-бытовые помещение…… 66
2.10 Технические помещения……... 66
3 Организационный раздел……. 68
3.1 Инфраструктура предприятия…… 68
3.2 Организация работы складских помещений……. 68
3.3 Организация работы производства…… 69
3.4 Организация работы овощного цеха…… 69
3.5 Организация работы мясо-рыбного цеха……... 70
3.6 Организация работы холодного цеха……. 70
3.7 Организация работы горячего цеха…… 71
3.8 Организация работы мучного цеха…… 72
3.9 Организация труда работников обслуживания…… 73

3.10 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания…….. 73
4 Научно-исследовательский раздел…….. 74
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного изделия……... 74
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда…… 74
4.3 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда……...
4.4 Составление схемы технологического процесса производства фирменного изделия…… 74
4.5 Контроль качества разработанного фирменного блюда…….. 76
4.5.1 Органолептический контроль качества…… 76
4.5.2 Лабораторный контроль качества……. 77
4.5.3 Микробиологический контроль качества……. 79
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного изделия 79
4.7 Разработка нормативной документации на фирменное изделие…. 80
Заключение…….. 81
Список использованных источников…… 82
Приложения А-П……..…… 85-129

ВЕДЕНИЕ

Целями и задачами данной бакалаврской работы является получение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; уметь измерять и оценивать параметры производственного м.икроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, оснащенности рабочих мест; уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.

Главная задача для данного типа предприятия – обеспечение доступности питания, то есть предоставление услуги питания социально-незащищенным слоям населения. При этом для потребителей услуги питания она не просто необходима, а, как правило, безальтернативна, поскольку пользоваться коммерческими услугами питания большинство групп данного сегмента не в состоянии. Таким образом, осуществляется решение одной из важнейших задач социальной политики – реализация социальной поддержки слабо защищенных и нуждающихся слоев населения.

Предприятие питание "Копеечка" - это столовая, предназначенная для организации питания людей с маленьким достатком, для малоимущих, для людей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, инвалидов, пенсионеров, а так же для людей без определенного места жительства.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемая столовая для малоимущих на 80 мест «Копеечка» будет располагаться в Железнодорожном районе города Красноярска по адресу: Красномосковская 1А. Столовая находится на первом этаже жилого здания.

Рядом с данным предприятием находится спорткомплекс, магазин Дедал, служба занятости Железнодорожного района, жилые дома, молодежный компьютерный центр.

Посетителями данной столовой являются жители близлежайших домов и малоимущие, многодетные, инвалиды, ветераны, престарелые жители Красноярска.

В столовой применяется полное самообслуживание с предварительной оплатой через кассира в конце линии раздачи. Время работы столовой с 9^{00} до 20^{00}. Величина среднего чека на гостя планируется около 80 рублей.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия представлен в таблице 1.

Таблица 1- 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
Суши «Цунами»	Новосибирская 42	-	11:00-01:00	-	Азиатская, японская кухни. Средний чек 300 р.
Итого	-	-	-	-	-

Специфика представленных предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого ресторана, отличается от специфики проектируемого предприятия, что еще раз подчеркивает целесообразность размещения данного предприятия.

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

Согласно исследованиям Финансового университета при Правительстве РФ за I квартал 2015 года: «Количество малоимущих в Красноярске составляет 48 % от общего числа — к ним относят тех, у кого хватает денег только на

продукты и предметы первой необходимости. Доля бедных составляет 9 %, к ним относят тех, кому едва хватает средств на покупку еды».

Поэтому данный тип предприятия просто необходим нашему городу, следовательно предполагаем проектируемое предприятие на 80 мест (это примерно для 750-850 потенциальных посетителей в день).

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

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:

$$P=\frac{N*P}{1000}, \quad (1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

PH – норма мест на 1 000 человек.

P = 1066934*52/1000 = 5481 мест

Общая потребность мест для населения в городе равна 5481.

Потребность мест в столовых г.Красноярска равно 1315.

Целесообразность выбора данного типа предприятия объясняется тем, что в городе присутствует недостаток социальных предприятий питания. Конкуренции у столовой не будет, т.к. в городе действует 2 подобных предприятия питания: благотворительная столовая организации «Милосердие» и социально ориентированная столовая «Родина студента».

Таким образом, проектирование столовой для малоимущих в г. Красноярске необходимо, потому что оно позволит социально незащищенным слоям населения, малоимущим получать сбалансирование и в то же время дешевое питание.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы проектируемого предприятия с 9 до 20, без перерывов и выходных.

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

$$N = \frac{P \times \varphi \times X}{100}, \quad (3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала;

φ – оборачиваемость мест в зале в течение 1 ч;

X – загрузка зала в данный час, %.

График загрузки зала приведен в таблице 2. Процентное соотношение рационов и количество питающихся приведено в таблице 3.

Таблица 2 – График загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, $N_г$
Завтрак			
9:00-10:00	3	90	216
10:00-11:00	3	60	144
Итого			360
Обед			
13:00-14:00	3	100	240
14:00-15:00	2	90	144
Итого			384
Ужин			
18:00-19:00	2	80	128
19:00-20:00	1,5	60	72
Итого			200
Итого за день			944

Таблица 3 – Процентное соотношение рационов и количество людей

Рацион	% от общего числа питающихся	Количество блюд, (порции,шт)		
		Завтрак	Обед	Ужин
№1Для людей без определенного места жительства	30%	108	115	60
№2 Для людей находящихся в трудной жизненной ситуации	70%	252	269	140

Количество реализуемых блюд равно количеству пришедших гостей, потому что в столовой «Копеечка» реализуются комплексные завтраки, обеды, ужины.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Так как столовая реализует комплексные завтраки и обеды, количество блюд определяем по количеству потребителей и по количеству блюд входящих в комплекс по формуле:

$$Q = ч*q, \quad (4)$$

где Q- количество блюд, шт;
ч- количество рационов, шт;
q- -количество блюд в рационе, шт.
Ужин: 200*2=400 блюд;
Завтрак: 108* 2+252*3=972 блюд;
Обед: 115*3+269*5=1690 блюд;
Итого за день: 3062 блюд.

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

Проектируемое предприятия будем снабжаться сырьем централизованным способом, благодаря которому сокращаются расходы на содержание собственного транспортного средства и оплату труда водителя.

Источники снабжения: предприятия пищевой промышленности («Краскон», «Красноярский хлеб») и продовольственные базы («Холодок», «Дары Сибири»). Перечень поставщиков представлен в таблице 4.

Таблица 4 – Перечень поставщиков и частота завоза продукции

Наименование поставщика	Группа товаров	Частота завоза
ООО «Восток Групп» Алтайский край	Крупы (манная, овсяная, гречневая, пшенная, перловая, рисовая)	1 раз в 3 дня
Совхоз «Емельяновский»	Овощи (картофель, кабачки, помидоры, огурцы, капуста, лук, морковь, свекла)	1 раз в день
«Холодок» г. Красноярск, ул. Калинина 55. «Чистые луга»	Молочная продукция (масло сливочное, молоко, сметана, сыр, яйца, молоко, кефир)	1 раз в день

Окончание таблицы 4

Наименование поставщика	Группа товаров	Частота завоза
ОАО «Красноярский хлеб» г. Красноярск, ул. Затонская 18	Хлеб (ржаной, пшеничный)	1 раз в день
«Дары Сибири» г. Красноярск, ул. Глинки 37	Консервы («Говядину тушеная», «Сельдь в томатном соусе», «Нерка в томатном соусе», «Мясо отварное консервированное»)	1 раз в 3 дня
«Дары Сибири» г. Красноярск, ул. Глинки 37	Томат пюре, сода, соль, сахар, растительное масло, чай, мука, приправы	1 раз в 3 дня
«Краскон» г. Красноярск, ул. Мира 19	Макаронные изделия	1 раз в 3 дня

Так же поставщиками (особенно в летне-осенний период) будут местные фермеры на основе благотворительности.

3 Организационный раздел

3.1 Инфраструктура предприятия

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочные (овощной, мясо-рыбный);
- доготовочные (горячий, холодный);
- специализированный (мучной)

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Компоновка складских помещений в столовой «Копеечка» произведена по направлению движения сырья и продуктов для обеспечения наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии оборудованы охлаждаемые и неохлаждаемые камеры. К охлаждаемым относятся мясо-рыбная, молочно-жировая камеры, камера для хранения овощей, фруктов и зелени и камера отходов. К неохлаждаемым камерам относятся камера сухих продуктов, кладовая овощей, помещение для хранения и обработки тары.

Стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки. Освещение в кладовой овощей и охлаждаемых камерах только искусственное, для избегания преждевременной порчи продуктов. Ширина коридоров складов составляет 1,8 $м^2$, ширина дверей в охлаждаемых камерах – 0.9 $м^2$.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д. Применяется штабельная форма укладки сырья.

Для хранения овощей, фруктов и плодов используется ящичный способ хранения, стеллажный. Жидкие товары хранятся в таре (бочках, бутылках). Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. Чай и кофе хранят на стеллажах в упаковке изготовителя.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Сроки хранения сухих продуктов до 10 дней при температуре 8-12 C^o и относительной влажности 60-70%. Условия хранения овощей при температуре 1,5-6 C^o и относительной влажности.

В столовой кладовщика нет, поэтому отпуск продукции на производство производит заведующий производством.

3.3 Организация работы производства

В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 17С°, а в горячем 24С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, для избегания быстрой утомляемости работников и травматизма.

Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

3.4 Организация работы овощного цеха

Размещен рядом с кладовой овощей, чтобы транспортировать сырье, минуя общие коридоры. Цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых заканчивается выпуск готовой продукции.

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

– по очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;

– очистке лука репчатого, хрена, чеснока и обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;

– нарезке овощей.

Рабочие места по очистке лука и сезонных овощей соединены, а над рабочим местом оборудована вытяжка.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечные ванны, картофелечистка периодического действия, столы из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для дочищенных овощей, справа – для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.).

Организовано рабочее место по нарезке овощей, оборудованное производственным столом и необходимым инвентарем.

Оборудование в цехе расположено линейно, пристенно.

В цехе работает 2 человека, это чистильщики овощей 2 разряда, они выполняют все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Режим работы овощного цеха односменный.

График выхода на работу рабочих овощного цеха приведен на рисунке 1.

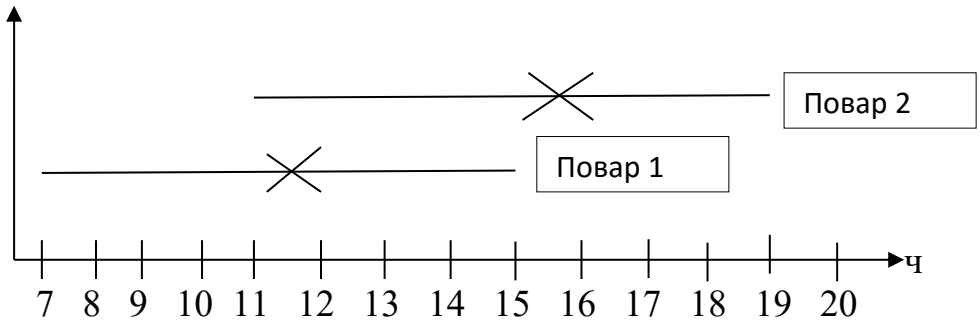

Рисунок 1 – График выхода на работу поваров овощного цеха

3.5 Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе организованы рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы, измельчения и перемешивания фарша и изготовления рубленых полуфабрикатов.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы установлен производственный стол с лотками для котлетной массы и панировкой, функциональные емкости для замачивания хлеба, УКМ.

В мясо-рыбом цехе работает один повар 3 квалификации.

График выхода на работу повара мясо-рыбного цеха приведен на рисунке 2.

Рисунок 2 – График выхода на работу поваров мясо-рыбного цеха

3.6 Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд. Холодный цех расположен в светлом помещений и имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды. В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование.

В холодном цехе выделяют следующее рабочее место:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, заправки и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол с овощерезкой, моечная ванна для промывки свежих овощей и зелени, холодильный шкаф, производственный стол для нарезки овощей.

В холодном цехе работает 2 повара по 7 часов в день.

График выхода на работу поваров представлен на рисунке 3.

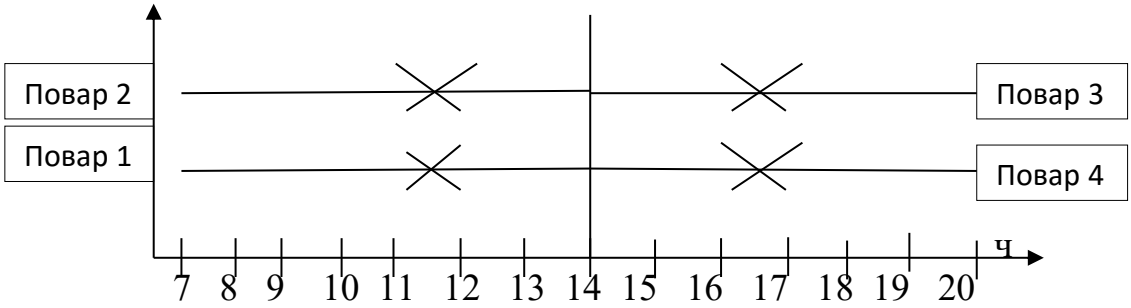

Рисунок 3 – График выхода на работу поваров холодного цеха

3.7 Организация работы горячего цеха

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, линией раздачи и помещением заведующего производством. Из горячего цеха готовые блюда поступают на линию раздачи для реализации потребителю.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении выделается рабочее место для приготовления первых блюд, в соусном отделении выделено рабочее место для приготовления вторых блюд и горячих напитков.

Рабочие места оснащены необходимым тепловым оборудованием (электрическая плита, кипятильник, котлы пищеварочные, сковорода электрическая), холодильным и вспомогательным (производственные столы, стеллажи, моечные ванны) оборудованием.

Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повара 4 разряда готовят первые и вторые блюда массового спроса, пассеруют овощи, томат-пюре. Повар 3 разряда

подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, котлеты).

График выхода на работу поваров представлен на рисунке 4.

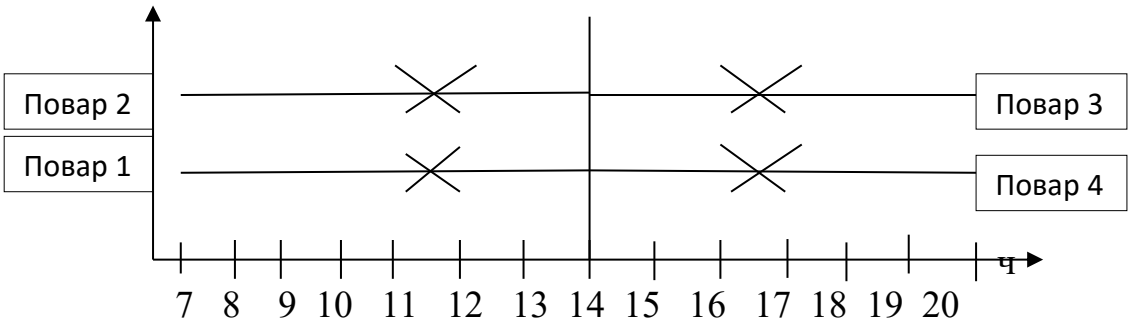

Рисунок 4 – График выхода на работу поваров горячего цеха

3.8 Организация работы мучного цеха

Мучной цех располагается на первом этаже. В цехе применяется комбинированное освещение, в максимальной степени используется естественное освещение. Мучной цех имеет удобную связь со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с раздаточной и залом.

В мучном цехе организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц
- для замеса дрожжевого теста
- для разделки теста
- для выпечки изделий
- для мойки инвентаря и тары

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник.

На рабочем месте приготовления дрожжевого теста установлена тестомесильная машина, кипятильник, передвижной стеллаж, шкаф пекарный, весы настольные. В моечном отделении мучного цеха установлена ванна моечная с двумя отделениями и стеллажами.

В мучном цехе работают два пекаря 3 разряда.

График выхода на работу поваров представлен на рисунке 5.

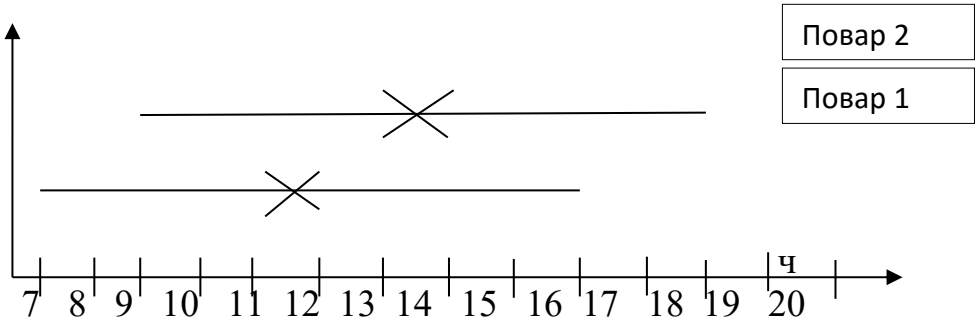

Рисунок 5 - График выхода на работу поваров мучного цеха

3.9 Организация труда работников обслуживания

В столовой применяется метод самообслуживания с предварительной оплатой в начале раздачи. Данный вид обслуживания выбран в связи с оптимизацией эксплуатационных расходов (сокращение обслуживающего персонала).

На линии раздачи работает один кассир.

График выхода на работу обслуживающего персонала представлен на рисунке 6.

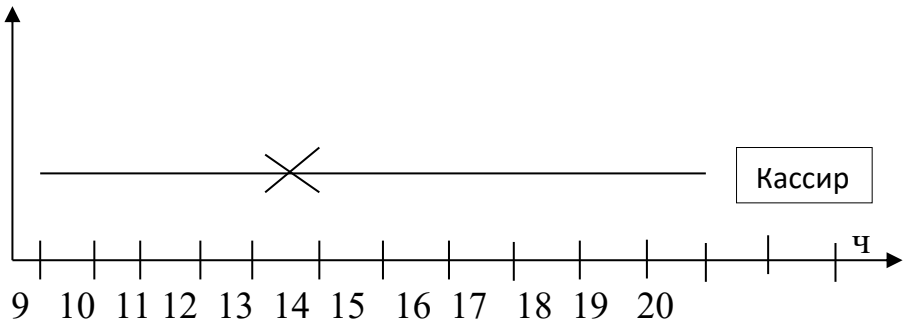

Рисунок 6 – График выхода на работу кассира

3.10 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания

Столовая для малоимущих осуществляет социальный кейтеринг.

Этапы работы:

1. Прием заказа. Планируется, что основным заказчиком будет городская администрация. Например, на всероссийские праздники (День Победы - 9 мая; День России) или городски праздники (День города), в места большого скопления людей.
2. Подготовка оборудования. Так же планируется, что администрация города будет предоставлять оборудование в аренду.
3. Проведение мероприятия.

В столовой для малоимущих «Копеечка» цены соответствуют уровню заведения; дисконтные и клубные карты в столовой не предусмотрены.

В столовой предоставляются такие дополнительные услуги как: книжный шкаф для буккроссинга, столик для детского творчества, благотворительный шкаф, еда на вынос.

В столовой для малоимущих «Копеечка» применяется реклама, как метод продвижения предприятия. Реклама осуществляется с помощью сети интернет и городских газет.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе написания данной бакалаврской работы были рассмотрены подробно следующие разделы: технико-экономические обоснование; технологический раздел, в котором следовало провести расчет складов, заготовочных, доготовочных и специализированного цехов проектируемого предприятия, произвести расчет моечной кухонной и столовой посуды, торговой группы помещений, технических помещений и в заключении представить планировку будущего предприятия на листе формата А0; организационный раздел, в котором подробно описывается организация работы цехов, организация работы рабочих мест, приводятся графики выхода на работу поваров и обслуживающего персонала, описываются микроклиматические условия; научно-исследовательский раздел, в нем приводилось свое фирменное блюдо, у меня это Тыквенные пончики с апельсиновым соусом, разрабатывалась нормативная документация для данного блюда, отрабатывалась рецептура, изучались показатели качества и применяемое сырье для его приготовления.

В заключении можно сказать, что данный тип предприятия необходим г.Красноярску, потому что процент малоимущих большой и составляет 50%. Но в то же время это самый проблематичный тип предприятия, потому что просто необходима финансовая помощь со стороны федеральных и региональных властей, на одних пожертвованиях дело далеко не пойдет. Такой социальной проблеме необходимо уделять больше внимания и придавать огласке.

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. ГОСТ 52189-2003 [8]Национальный стандарт РФ. Мука пшеничная. Общие технические условия, стр. 5.
9. ГОСТ Р 51574-2000 [9] Национальный стандарт РФ. Соль поваренная пищевая. Технические условия, стр.5.
10. ГОСТ 29049-1991 [10] Межгосударственный стандарт. Пряности. Корица. Технические условия, стр 5.
11. ГОСТ Р 52969-2008 [11] Национальный стандарт РФ. Масло сливочное. Технические условия, стр.5.
12. ГОСТ 31449-2013 [12] Межгосударственный стандарт. Молоко коровье. Технические условия, стр.5.
13. ГОСТ 7975-1968 [13]Межгосударственный стандарт. Тыква продовольственная свежая. Технические условия, стр.6 .
14. ГОСТ 16599-1971 [14] Межгосударственный стандарт. Ванилин. Технические условия, стр. 5.
15. ГОСТ Р 52121-2003 [15] Национальный стандарт предприятия. Яйца куриные пищевые. Технические условия, стр.5.
16. ГОСТ 21-1994 [16] Межгосударственный стандарт. Сахар-песок. Технические условия, стр. 5.
17. ГОСТ 22-1994 [17] Межгосударственный стандарт. Сахар-рафинад. Технические условия, стр. 5.

18. ГОСТ 4427-1982 [18] Межгосударственный стандарт. Апельсины свежие. Технические условия, стр. 5.

19. ГОСТ 7699-1978 [19] Национальный стандарт РФ. Крахмал картофельный. Технические условия, стр. 5.

20. ГОСТ 54731-2011 [20] Национальный стандарт РФ. Дрожжи пекарские сухие, стр.5.

21. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.

22. 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.

23. 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.

24. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник [24] / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

25. 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.

26. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [26] / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.

27. 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.

28. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Е. А. Белоголовкина и др.; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.

29. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.

30. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.

32. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.

33. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

34. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М.А. Николаевой и др. – М.: КолосС, 2003. – 608 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 / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; 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.

26. http://www.klenmarket.ru/

27. http://www.24td.ru/

28. http://works.doklad.ru/view/tSjb58xnb0o.html