

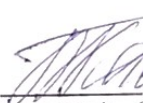
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой


Т.Д. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)

« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и наименование направления подготовки

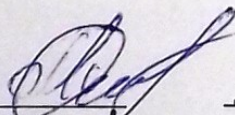
19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль

Проект кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест

тема

Руководитель


подпись, дата

д-р тех.наук., профессор
должность, ученая степень

Е. А. Струпан
инициалы, фамилия

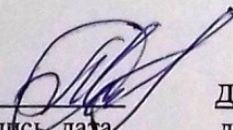
Выпускник

подпись, дата

ТОП 11-1
группа

И.Д.Мирясова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

д-р тех.наук., профессор
должность, ученая степень

Е. А. Струпан
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

ВВЕДЕНИЕ

В доисторические времена люди выбирали продукты для пищи инстинктивно, случайно. Овладев огнем, научившись возделывать злаки, разводить скот, изготавливать глиняную посуду, человек все более и более разнообразил свою пищу и изобретал различные способы ее приготовления.

На протяжении столетий люди совершенствовали приемы обработки продуктов, создавая тысячи кулинарных рецептов и приспособлявая приготовление пищи к условиям жизни климатическим, экономическим, а также религиозным и вкусовым требованиям. Так создавались национальные кухни неотъемлемая часть культуры того или иного народа.

В настоящее время особо актуальным становится развитие сети предприятий общественного питания. У современного человека, шагающего в ногу со временем, с его бешеным темпом, не так уж много времени остается на готовку пищи в домашних условиях, и все больше людей предпочитают завтракать, обедать и ужинать вне дома.

Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависят от ее материально-технической базы, внедрение в проекты прогрессивных научно-технических достижений.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли направлена на достижение следующих целей:

- расширение сферы услуг;
- применение новейших достижений науки и техники, обеспечивающих совершенствование материально-технической базы отрасли и повышение эффективности строительства и эксплуатации зданий и комплексов предприятий;
- формирование рациональной системы торгового обслуживания населения на основе создания перспективных планов развития и размещения сети предприятий общественного питания;
- специализация предприятий, их оснащение прогрессивным торгово-технологическим и подъемно-транспортным оборудованием;
- реконструкция действующих предприятий и их перепрофилирование (при необходимости);

1 Техничко-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания – кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест планируется расположить в городе Красноярске, в Свердловском районе на улице Капитанская. В данном районе находятся торговые, офисные и жилые здания. Участок застройки отличается повышенной проходимостью потенциальных потребителей кафе гриль «Грильяж». Так же здесь происходит строительство новых жилых домов («Южный берег»), что в дальнейшем увеличит число потенциальных посетителей заведения, тем самым повысив его рентабельность.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Потенциальный контингент потребителей проектируемого предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 м от кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов
ООО КБ «Стромкомбанк»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160, стр.5	38	9.00-19.00 воскресенье выходной	13.30-14.00
ООО «КрасГАЗсервис-Ремонт»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160, стр.37	44	8.00-20.00	---
производственная компания «Вальмон»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160, стр.4	26	9.00-18.00 воскресенье выходной	---
ООО «Огни большого города»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160, стр.2	51	8.30-17.00 воскресенье выходной	---
магазин сельхоз продуктов «Агро24»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160	11	9.00-19.00 воскресенье выходной	---
бильярдный клуб «Пирамида»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160/2	66	10.00-02.00	---
ООО «Орион Телеком»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160 стр.1	15	10.00-19.00 воскресенье выходной	---
ООО «Коста Белла»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160 стр.46	29	10.00-19.00 воскресенье 10.00-17.00	---
жилые дома	проспект им. газеты Красноярский рабочий	8812	---	---

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов
ООО «СибИнтерСтрой»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160 стр.39	33	9.00-18.00 Суббота, воскресенье выходной	13.00-14.00
Рекламное агентство «Deko Print»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160 стр.13	44	9.00-18.00 Суббота, воскресенье выходной	13.00-14.00
Итого		9169		

Для обоснования проектирования определяем обеспеченность местами в предприятиях общественного питания в районе предполагаемого строительства.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия питания, сводим в таблицу 1.2.

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
«Папелак Блюм»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 160Е	58	22.00-06.00	официанты	ресторан, работающий на сырье
«Ермак»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 162Г	48	12.00-02.00	официанты	кафе, работающее на полуфабрикатах
«Тандыр от Папы»	проспект им. газеты Красноярский рабочий, 162Е	30	12.00-02.00	официанты	кафе, работающее на полуфабрикатах
Итого		136			

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

Рассчитаем количество мест в обеденном зале по нормативам мест на 1000 человек [18]:

$$P = \frac{N * P_{\text{ч}}}{1000}, \quad (1.1)$$

где P - необходимое количество мест;
 N – численность жителей данного района, предприятий, организаций;
 P_n – норма мест на 1000 человек (28) [18].
По данным таблицы 1.1

$$P = 9169 \cdot 28 : 1000 = 257 \text{ мест}$$

На основании таблицы 1.2 определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания, по формуле [18]:

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} \times 100\%, \quad (1.2)$$

где P_{ϕ} – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;
 P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

$$C = 136 : 257 \cdot 100 = 53 \%$$

Определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети с учетом проектируемого предприятия:

$$C = (136 + 50 + 25) : 257 \cdot 100 = 82 \%$$

По расчетным данным общая потребность мест для населения рассматриваемого района составила 257 мест. Из таблицы 1.2 видно, что действующие предприятия питания обеспечивают район строительства местами на 53 %, что свидетельствует о необходимости расширении сети предприятий общественного питания. С учетом строительства проектируемого предприятия степень обеспеченности района строительства местами в общественной сети предприятий общественного питания составит 82 %.

На основании степени обеспеченности принимаем кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест, а также делаем вывод, что строительство проектируемого предприятия в выбранном районе актуально.

В проектируемом предприятии форма обслуживания - официантами, бригадным методом.

1.3 Обоснование режима работы предприятия

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня. При определении количества

потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле [18]:

$$N = \frac{P * \varphi * X}{100}, \quad (1.3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала;

φ – оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчеты представлены в таблицах 1.3, 1.4.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средняя процент загрузки зала, %	Количество потребителей за час
10.00-11.00	1,5	30	23
11.00-12.00	1,5	30	23
12.00-13.00	1,5	70	53
13.00-14.00	1,5	90	68
14.00-15.00	1,5	100	75
15.00-16.00	1,5	90	68
16.00-17.00	перерыв		
17.00-18.00	1,5	30	23
18.00-19.00	0,5	60	15
19.00-20.00	0,5	80	20
20.00-21.00	0,5	80	20
21.00-22.00	0,5	60	15
Итого			403

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 [18]:

$$Q = N * m, \quad (1.4)$$

где Q – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;

m – расчетная норма потребления блюд реализуемых в среднем на одного потребителя.

Расчеты дневной производственной программы представлены в таблицах 1.5, 1.6.

Таблица 1.5 - Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте						
		Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
		норма потребления блюд						
		0,7	0,2	0,1	1	0,25	0,25	2,5
10-11	23	16	5	2	23	6	6	58
11-12	23	16	5	2	23	6	6	58
12-13	53	37	11	5	53	13	13	132
13-14	68	47	13	6	68	17	17	168
14-15	75	52	15	7	75	18	18	185
15-16	68	47	13	6	68	17	17	168
Итого	310	217	62	31	310	78	78	769
17-18	23	16	5		23	6	6	58
18-19	15	11	3		15	4	4	37
19-20	20	14	4		20	5	5	50
20-21	20	14	4		20	5	5	50
21-22	15	11	3		15	4	4	37
Итого	93	65	19		93	23	23	232
Всего	403	282	81	31	403	101	101	1001

1.5 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и продуктами, реализуемыми без переработки

Источники снабжения проектируемого кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест представлены в таблице 1.7.

Таблица 1.7- Источники продовольственного снабжения кафе

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза, раз в неделю
ОАО Красноярский привоз, ООО Каравай, ООО РМС	овощи свежие, грибы, зелень, фрукты, ягоды, коренья	2 раза в неделю
ООО Форс, ООО Оптиум, ООО Терра	консервированная продукция макаронные изделия,	3 раза в месяц
ООО «Метро Кэш энд Керри», ООО Троя, ООО Флагман	алкогольная продукция	3 раза в месяц
ООО «Свежий хлеб», ООО Пека, ОАО Каравай	хлеб, хлебобулочные изд.	Ежедневно
ООО Соса-cola, ОАО Вимм-Биль-Данн	безалкогольная продукция	2 раза в неделю
ОАО Мельник, ООО Тандем-Красноярск	крупы, зерно, бобовые, сахар, соль, мука	3 раза в месяц
ОАО "Племзавод Таежный"	молоко и молочные продукты	Ежедневно
ОАО Мирэль, ООО СУфудэ	кондитерские изделия, шоколад	3 раза в месяц
ООО Славица, ООО Хладко	мороженое	3 раза в месяц
ЗАО Вентокальдо, ЗАО Мясной ряд	мясные продукты	2 раза в неделю
ЗАО Вентокальдо, ЗАО Мясной ряд	субпродукты	3 раза в неделю
ООО СибФорт, ООО Кардо	рыба и морепродукты	3 раза в неделю
ООО Медовая компания	мед	3 раза в месяц
ООО Формула доставки	Табачные изделия	3 раза в месяц

Изъята 2 глава

3 Организационный раздел

Кафе гриль «Грильяндия» на 65 мест - это комфортабельное предприятие, реализующее широкий ассортимент блюд, в городе Красноярске, в Свердловском районе на улице Капитанская. В данном районе находятся торговые, офисные и жилые здания. Участок застройки отличается повышенной проходимостью потенциальных потребителей кафе. Так же здесь происходит строительство новых жилых домов («Южный берег»), что в дальнейшем увеличит число потенциальных посетителей заведения, тем самым повысив его рентабельность. Предполагаемый контингент питающихся – жители и гости данного района. Планируется, что данное заведение будет ориентировано на людей среднего уровня достатка. Режим работы проектируемого предприятия: кафе – с 10.00 до 22.00 с перерывом 17.00 до 18.00 часов, В проектируемом предприятии форма обслуживания – официантами, бригадным методом.

3.1 Организация работы производства

Так как проектируемое предприятие сравнительно небольшое, то в нем применяется бесцеховая структура, то есть цеха выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов, по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливаются в целом для всего предприятия, которое возглавляет заведующий производством. Для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии общественного питания условно организуются цеха. Они подразделяются на заготовочный, (овощной цех, мясо-рыбный цех); доготовочные (горячий и холодный цеха); специализированный (кондитерский цех).

3.1.1 Организация работы складского хозяйства

Складские помещения на предприятии общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения поступающих от поставщиков продуктов и сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях предприятия, имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Помещения этой группы занимают 15-20 % общей площади предприятия.

На проектируемом предприятии предусматриваются три охлаждаемые камеры, размещающиеся единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м:

1. Молочно-жировая;
2. Мясо-рыбная;
3. Для хранения фруктов, напитков, зелени и сезонных овощей.
4. Охлаждаемая камера пищевых отходов.

К неохлаждаемым камерам относятся кладовые сухих продуктов, винно-водочных изделий, кладовая овощей. Помимо этого на предприятии имеются загрузочная и кладовая инвентаря и тары.

Сырье и товары поступают в охлаждаемые и неохлаждаемые камеры через загрузочную, которая оборудуется напольными весами и грузовыми тележками. Для хранения и укладки сырья и продуктов на данном предприятии используются следующие способы:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах;
- ящичный – продукция хранится в ящиках;
- штабельный – продукция хранится в подтоварниках; наливной.

При планировке складских помещений кафе гриль придерживались следующих объемно-планировочных требований:

- складская площадь рационально (комплектно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий характеру и размеру продукции;
- оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проходов, проездов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, п/ф, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией работ (используются тележки грузовые);
- подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м;
- складские помещения непроходные.

Также выполняются следующие санитарно-гигиенические требования:

- помещения содержаться в чистоте;
- температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП;
- освещение складских помещений только искусственное;
- вентиляция в складских помещениях естественная и механическая, для охлаждаемой камеры хранения фруктов, овощей и пищевых отходов предусмотрена отдельная вентиляция.

Складские помещения оборудованы подтоварниками, стеллажами, весоизмерительными приборами, холодильным и другим оборудованием и инвентарем.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе, качеству.

3.1.2 Организация работы заготовочных цехов

Назначением заготовочных цехов на предприятии общественного питания является первичная обработка сырья и выработка полуфабрикатов, для снабжения ими доготовочных цехов предприятия. На проектируемом предприятии организованы овощной и мясо-рыбный цеха имеющие удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, моечной кухонной посуды, складскими помещениями.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех предназначается для обработки овощей, зелени, ягод, и изготовления полуфабрикатов из них, имеет непосредственную связь со складскими помещениями. В цехе организуются три рабочих места:

- 1) По очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;
- 2) По очистке лука репчатого, чеснока, обработки сезонных овощей, капусты, фруктов;
- 3) По нарезке овощей.

На первом рабочем месте установлен подтоварник производственный металлический ПТ-1, картофелечистка периодического действия КБН-80, секция-стол с малой механизацией СММ-СМС, ванна моечная на 1 отделение ВМ-1А, ванна моечная передвижная ВМ-4 (140), а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т.д.).

На втором рабочем месте установлен стол производственный секционно-модулированный СПСМ-3 с вытяжным устройством, ванна моечная ВМ-1А, необходимый инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

На третьем рабочем месте установлен производственный стол секционно-модулированный СПСМ-3, необходимый инвентарь, стеллаж передвижной СП-230.

Оборудование в цехе размещено по ходу технологического процесса пристенно. Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 2 человека, повара III разряда. Режим работы овощного цеха односменный 09-00 до 18-00. Заведующий производством согласно плану составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня заведующим производством составляется отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха

В цехе предусмотрены два рабочих участка по приготовлению полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы. На первом участке организованы два рабочих места:

1. Рабочее место по разделке, обвалке, зачистке, мойке крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и разделке птицы, для мытья сырья установлена – ванна моечная на 1 отделение ВМ-1А, для разуба – разубочный стул РС-2.

2. Рабочее место по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы, обработки субпродуктов. Здесь установлен производственный стол секционно-модулированный СПСМ-3, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. Установлены весы электронные SW-2. Около производственного стола помещен стеллаж передвижной СП-230 с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На втором участке расположено рабочее место по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из нее. Оно оснащено моечной ванной на 1 отделение ВМ-1А для мытья рыбы, столом производственным секционно-модулированным СПСМ-3 с разделочными досками, ножами, ящиками для специй, лотками для полуфабрикатов, весами электронными SW-2.

В мясо-рыбном цехе устанавливается холодильный шкаф UNIC-700 RF1PS и раковина для мытья рук.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляет заведующий производством. В цехе работает 1 человек, повар IV-го разряда. Режим работы односменный с 09-00 до 18-00. На основании план-меню заведующий производством дает задание, распределяет продукты и т.д. В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве использованного сырья и изготовленных полуфабрикатов.

3.1.3 Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой. Цеха имеют удобную взаимосвязь друг с другом, моечной кухонной посуды, с заготовочными цехами. Нарезка хлеба осуществляется в отдельном помещении хлеборезки, в котором устанавливается секция-стол с малой механизацией СММ-СМ, хлеборезка настольная АХМ-300, шкаф для хлеба ШХ-2, необходимый инвентарь, весы электронные настольные SW-5.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений предприятия. В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, сгруппированное в линии в зависимости от рабочих мест (Приложение Г). Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделены следующие технологические линии:

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

На этих линиях организованы следующие три рабочих места:

- 1) Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов;
- 2) Для подготовки гастрономии, порционирования и оформления блюд, приготовления канапе и ассорти на хлебе;
- 3) Для приготовления и порционирования сладких блюд и напитков.

На первом рабочем месте установлена секция-стол с моечной ванной СМВ-СМ; холодильный шкаф с двумя камерами UNIC-1400 Mixto. Для нарезки вареных овощей на производственном столе с моечной ванной имеются разделочные доски маркировочные и ножи, для нарезки сырых овощей установлена овощерезка настольная Robot Coupe, секция-стол с малой механизацией СММ-СМ, весы электронные настольные SW-5.

Второе рабочее место оборудовано производственным столом секционно-модулированным СПСМ-3, необходимой посудой, инвентарем, весами электронными SW-5. Вся гастрономия нарезается вручную.

На третьем рабочем месте установлен производственный секционно-модулированный СПСМ-3, весы электронные настольные SW-5, кухонный процессор ROBOT COUPE R301ultra, различная посуда и инвентарь.

Для транспортировки готовых изделий применяется стеллаж передвижной СП-125.

Повара работают по ступенчатому графику. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством, который организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. В холодном цехе работают 2 человека: повара V разряда, с 09.00 до 24.00 часов. 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 горячего цеха

Горячий цех предназначен для приготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. В горячем цехе используется секционное оборудование, установленное в виде отдельных технологических линий, где организуются рабочие места. Оборудование размещено линиями, тепловое оборудование соседствует со вспомогательным, для облегчения труда повара и увеличения скорости технологического процесса. В связи с тем, что предприятие сравнительно небольшое, суповое и соусное отделение выделяется условно. Так как ассортимент вторых блюд очень широк, рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания организованы так, что повара могут выполнять несколько операций одновременно.

Для подготовки продуктов к тепловой обработке в горячем цехе установлена секция-стол с моечной ванной СМВ-СМ, столы производственные СПСМ-3, кухонный комбайн ТФА3Р, секция-стол с малой механизацией СММ-СМ, весы электронные настольные SW-5.

Различные способы тепловой обработки и изготовления блюд выполняются при помощи кипяtilьника электрического настольного АГ-11, гладкой жарочной поверхности FTC4FE9, гриля электрического RBE-12,

фритюрницы настольной FT-4, плиты электрической с инвентарным шкафом ПЭ-0,24ИП, жарочного шкафа ШЖЭ-0,68ЕП. Для облегчения работы поваров между тепловым оборудованием установлены нейтральные элементы 72/02.

Для кратковременного хранения сырья установлен шкаф холодильный ШХ-0,40М. По санитарным нормам раковина для мытья рук, транспортировка изделий осуществляется при помощи стеллажа передвижного СП-125.

Горячий цех работает в полторы смены, со ступенчатым графиком выхода на работу. Начало работы цеха начинается за два часа до открытия зала и заканчивается вместе с окончанием работы зала. С 09-00 до 24-00 часов. В проектируемом ресторане работают три повара V разряда. По окончании рабочей смены, повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

3.1.4 Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует в залах предприятия. Режим работы кондитерского цеха определяется режимом работы предприятия.

В данном мучном цехе выпускаются изделия из следующих видов теста - дрожжевого и песочного. Мощность цеха 489 изделий в смену.

Рабочим местом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой. Цех имеет удобную взаимосвязь кладовой и моечной инвентаря и тары.

В данном кондитерском цехе организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки и подготовки других видов сырья;
- для замеса теста, разделки, расстойки и выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки изделий;
- для кратковременного хранения изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

В помещении для обработки яиц установлен подтоварник производственный металлический ПТ-2А, четыре ванны моечных на 1 отделение ВМ-1А, стол производственный секционнно-модулированный СПСМ-3, овоскоп, раковина для мытья рук. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Помещение суточного запаса и подготовки сырья оснащено стеллажом производственным стационарным СПС-1, подтоварником производственным металлическим ПТ-2А, мукопросеивателем. Каскад, холодильным шкафом ШХ-0,40М, раковиной для мытья рук.

Помещение основного производства, замеса, разделки, расстойки и выпечки изделий оснащено секцией-столом с малой механизацией СММ-СМ, тестомесом 7/S, кипятильником электрическим Backerson BS151022, весами электронными настольными SW-5, стеллажом производственным стационарным СПС-1, стеллажом передвижным СП-125, двумя столами производственными секционно-модулированными СПСМ-3, секцией-столом с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-0,2, шкафом пекарным электрическим ШПЭСМ-3, раковиной для мытья рук.

Помещение приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки изделий оснащено столом производственным секционно-модулированным СПСМ-3, взбивальной машиной МВ-35УМ, электроплитой 1-конфорочной ПЭСМ-1, вставкой секционно-модулированной ВСМ-210, раковиной для мытья рук.

Моечная инвентаря и тары оснащена стеллажом производственным стационарным СПС-1, двумя ваннами моечными на 1 отделение ВМ-1А, подтоварником производственным металлическим ПТ-2А.

Кратковременное хранение изделий осуществляется в помещении оснащенном двумя стеллажами производственными передвижными СП-125, шкафом холодильным ШХ-0,40М.

Руководство кондитерским цехом осуществляется начальником цеха – кондитером V разряда. Цех работает с 08-00 до 17-00 часов.

3.2 Организация обслуживания на предприятии

Главные задачи организации торговой деятельности предприятий общественного питания совершенствование форм и методов обслуживания потребителей и повышение культуры обслуживания. К обслуживающему персоналу ресторана предъявляются следующие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия;
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- соблюдение профессиональной этики в процессе обслуживания потребителей;
- знание требований нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания;
- повышение квалификации всех категорий работников (не реже одного раза в 5 лет, кроме гардеробщиков);
- проведение аттестации работников коллектива (не реже одного раза в полгода).

Для обслуживания потребителей на рассматриваемом предприятии питания имеется торговый зал кафе, предусмотрен аванзал, для того, чтобы

посетители могли с комфортом ожидать, когда в зале кафе освободится столик.

3.2.1 Организация труда работников обслуживания

К торговой группе работников относятся: официанты, бармены, мойщики столовой посуды, работники сервис-бара, уборщики. Т.к. проектируемое предприятие небольшой мощности, то администратор выполняет функции метрдотеля.

Процесс обслуживания официантами складывается из следующих стадий: встреча и размещение потребителей, прием заказов, получение и подача блюд, расчет.

Обслуживание официантами производится бригадным методом. Он предполагает организацию звеньев из официантов с четким разграничением обязанностей между ними. На данном предприятии организован двухбригадный график выхода на работу.

Звено состоит из 4 официантов различной квалификации (два официанта V разряда, два – четвертого IV разряда). Группу официантов возглавляет бригадир. Бригадиром звена назначается официант V разряда. Обязанности в звене четко распределены в соответствии с квалификацией работников. Официант-бригадир встречает гостей, предлагает меню, принимает заказ, пробивает чеки на получение буфетной и кухонной продукции, подготавливает счет и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукты из буфета, холодные закуски; другой – горячие блюда, занимаются сбором и заменой посуды, уборкой стола.

Бригада официантов работает два дня через два с 10.30 до 23-00 (рисунок 3.1), со ступенчатым графиком выхода на работу (обеденный перерыв не нормирован). Так, чтобы в наиболее загруженные часы работы предприятия большая часть официантов была на своих рабочих местах.

График выхода на работу обслуживающего персонала кафе представлен на рис.3.1.

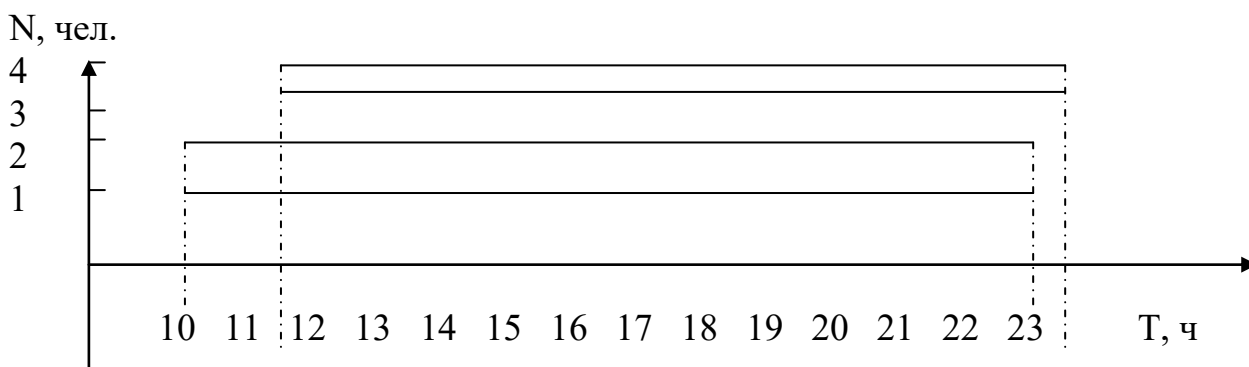


Рисунок 3.1 - График выхода на работу обслуживающего персонала кафе

3.2.2 Интерьер предприятия

Большое значение в работе предприятий общественного питания играет интерьер. Интерьер это ансамбль, в котором отдельные элементы связаны единым замыслом. Понятие интерьера кафе, а также и остальных предприятий общественного питания, включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление залов.

Проектируемое предприятие по характеру интерьера относится к статистической группе, для которой характерно замкнутое решение внутреннего пространства зала предприятия.

В зале кафе преобладают красный и желтый цвета, цвета осени. Стены оформлены узорами из декоративного цветного стекла. В зале расставлены экзотические растения в керамических напольных горшках, как напоминание о прошедшем лете. Пол выполнен в виде фрески из керамики. Мебель в зале является одним из важных элементов в интерьере зала, по мебели сразу можно определить тип и класс предприятия. Мебель кафе обеспечивает максимальный комфорт для посетителей. Чтобы зал выглядел более уютно и располагал к отдыху столы расположены по диагонали. Расцветка столов гармонирует с цветом помещения кафе. Столы изготовлены из верзолита, не покрытые скатертями, на поверхности нанесен рисунок. Стулья выполнены из металла с сиденьями из верзолита, красного цвета. Так же в зале установлены диваны и кресла из кожи.

Для создания удобств, уюта и уединения посетителей в зале кафе выделены отдельные зоны с помощью цветочных панно и приема размещения мебели. Столы квадратной формы 4-х и 3-х местные.

Освещение в зале как естественное так и искусственное. Освещение зала представляет собой встроенные в навесной потолок лампочки (точечное освещение), на стенах расположены бра строгой формы из матового стекла, красного цвета. Освещенность регулируется от яркого до приглушенного. В зоне для танцев индивидуальное освещение, предусмотрена цветомузыка и иллюзионные приборы освещения.

Материалы, применяемые в оформлении зала, обладают прочностью, декоративностью, огнестойкостью, влагонепроницаемостью, отвечают определенным санитарно-гигиеническим требованиям. В отделке интерьера используются синтетические отделочные материалы, металл, керамика, стекло. В конструкции зала использованы декоративные подвесные потолки, стены из звукопоглощающих материалов, способствующих снижению шума в зале.

Стены зала окрашены в красный и бежевый цвета, пол покрыт керамической плиткой, колонны окрашены.

3.2.3 Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания являются: организация обслуживания по системе кейтеринг; внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

На данном предприятии общественного питания применяется социальный кейтеринг, отличительной особенностью которого является то, что процесс приготовления блюд происходит на территории и на оборудовании заказчика и под его контролем. Преимущества социального кейтеринга – небольшие накладные расходы и отсутствие расходов на оборудование. Предприятие общественного питания может предоставить заказчику согласно договору отдельные предметы сервировки стола для придания элегантности столу.

В кафе применяется персональный, внутренний и внешний мерчандайзинг. Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема – это торговые презентации и рекламные послания потенциальным клиентам предприятия общественного питания. При презентации новых блюд гостям будут предлагаться тематические афиши, бесплатная дегустация блюда небольшими порциями. Рекламные послания планируется рассылать потенциальными клиентами.

Основными приемами внутреннего мерчандайзинга являются: дизайн блюд и напитков, агитация в торговом зале. Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж. К агитации в торговом зале относятся фотографии блюд, помещаемые на столиках и в меню для посетителей. Внешний мерчандайзинг заключается в использовании рекламы, специальных ньюс-релизов.

3.2.4 Реклама кафе гриль «Грильяндия»

Реклама – это совокупность информационно-пропагандистских средства и мероприятий, применяемых в целях формирования спроса потребителей, эффективной реализации товаров. Неоновая вывеска ресторана с подсветкой является элементом внешней рекламы. Вывеска органически связана с оформлением улицы. Это своего рода визитная карточка предприятия, которая знакомит потребителей с типом предприятия, режимом работы. Эмблема кафе тоже привлекает внимание прохожих и вызывает у них чувство любопытства. В вечернее время яркая неоновая вывеска зазывает жителей и гостей приятно провести время. Неподалеку от предприятия размещены рекламные стенды и флажки, несущие информацию о самом предприятии, об услугах оказываемых населению.

В качестве внутренней рекламы выступает интерьер предприятия, форменная одежда обслуживающего персонала.

На проектируемом предприятии используются и другие виды рекламы: зрительная реклама в наиболее популярных газетах города; звуковая реклама; рекламные объявления по радио и телевидению.

3.2.5 Дополнительные услуги

Особое место на предприятии оказанию дополнительных услуг населению. Дополнительные услуги – это все прочие виды деятельности предприятия по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для него функций и служебных помещений.

Проектируемое предприятие оказывает следующие виды услуг:

- вызов такси по просьбе посетителей;
- упаковка блюд, оставшихся после обслуживания посетителей;
- предоставление зала и обслуживание юбилеев, торжеств и деловых и официальных встреч.

3.4 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов

На проектируемом предприятии обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции. Сырье и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную, оборудованную напольными товарными весами и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам. Из складских помещений сырье поступает в заготовочные овощной и мясо-рыбный цеха, в которых производят первичную и механическую обработку сырья и выработку полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных цехов предприятия, а также в кондитерский цех. Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий или холодный цеха, используя передвижные стеллажи с лотками. В доготовочных цехах происходит приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности. Кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений направляют в охлажденную камеру отходов. Обслуживание осуществляется по следующей схеме: из зала официант направляется в сервисную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает в месте с заказом. Из холодного цеха официант направляется в горячий, где передает заказ на горячие закуски, первые, вторые и некоторые десертные блюда. Затем официант пробивает чеки на продукцию сервис-бара для её получения. По просьбе заказчика официант подсчитывает сумму, затем ставит на счете свою подпись и подает заказчику.

Сумму каждого счета официант вносит в реестр. В конце рабочего дня официант сдает копии счетов вместе с реестром, подписанный метрдотелем и выручкой старшему кассиру.

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_Тфи_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 рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 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.: Гидрометиоиздат, 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.

Изъяты приложения