

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«**СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**»

Институт торговли и сферы услуг
Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

«Разработка проекта социальной столовой на 50 мест»
тема

Руководитель	_____	<u>профессор, доктор с/х наук</u>	<u>Г.В. Иванова</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>Е.Д. Алексеенко</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Разработка концепции предприятия.....	5
2. Организационно-технический раздел.....	7
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	7
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа помещений.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Овощной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.7 Мясо-рыбный цех	Error! Bookmark not defined.
2.8 Мучной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Error! Bookmark not defined.
2.10 Организация обслуживания посетителей.....	Error! Bookmark not defined.
2.10.1 Расчет площади зала.....	Error! Bookmark not defined.
3. Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4. Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности ХАССП.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции ...	Error! Bookmark not defined.
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.3 Разработка технологической документации на новую продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	9
Список использованных источников	10

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта социальной столовой на 50 мест» содержит 90 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 3 таблицы, 6 формул, 7 приложений, 18 использованных источников, 7 листов графического материала.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ, СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СТРУКТУРА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС, СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА.

Цели:

- разработка и представление проекта социальной столовой с описанием производственного процесса;

- получение навыков проектирования, организации производства, организации обслуживания, работы с нормативной документацией, планирования производственной программы;

- актуализация значимости социального питания.

В результате выполнения проекта была составлена и спроектирована структура предприятия, определены критерии обеспечения безопасности сырья и готовой продукции, разработана дневная производственная программа предприятия, произведен расчет технологического оборудования, потребность в сырье, также разработано фирменное блюдо и необходимая технико-технологическая документация.

ВВЕДЕНИЕ

Социальное питание-это форма организации коллективного питания групп населения по официально утвержденным рациональным нормам потребления за счет или с участием бюджетов государственных муниципальных учреждений.

Талоны на бесплатные обеды выдаются в столовую, которая закреплена за районным центром социального обслуживания. Для регистрации в программе помощи и получения талонов нужно предоставить необходимые документы в отдел социальной защиты по месту жительства, после чего инспектор озвучит перечень предоставляемых услуг.

Тему моего проекта можно считать актуальной, опираясь на следующие аргументы:

- особая значимость заключается в том, что планируемое предприятия способно обеспечить поддержку наиболее нуждающихся слоев населения, не имеющих достаточных средств для здорового питания;
- организация социальной столовой удовлетворит физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии;
- подобные предприятия социального назначения необходимы, поскольку, несмотря на значимость, они не распространены в нужной мере.

Цель работы: представление проекта предприятия социального питания, способного обеспечить доступность питания социально-незащищенным слоям населения.

Задачи проекта:

- получение навыков организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- получение навыков планирования производственной мощности, эффективности работы технологического оборудования;
- изучение процессов внедрения инновационных технологий в производство;
- изучение порядка осуществления контроля качества предоставляемых услуг.

1. Разработка концепции предприятия

Проектируемая столовая-это столовая закрытого типа, которая обслуживает определенный контингент посетителей.

Социальная столовая предназначена для оказания помощи людям, особо нуждающимся в социальной поддержке ввиду крайне низкого уровня жизни или в связи с утратой способности к самообслуживанию, путем обеспечения их горячим питанием. Людям, которые не имеют возможности в силу состояния здоровья посещать заведение, бесплатные обеды могут доставляться на дом. Финансирование производится за счет органов социальной защиты населения, а также благотворительных средств.

Планируемое расположение столовой-Железнодорожный район города Красноярска, адрес: ул. Республики, д. 18. Район расположения проектируемого предприятия должен совпадать с расположением отдела социальной защиты.

Контингент потребителей в проектируемой столовой является постоянным - это представители социально-незащищенных слоев населения, инвалиды, малоимущие пенсионеры, люди, попавшие в трудную жизненную ситуацию.

В столовой организуется трехразовое питание. Режим работы предприятия: завтрак: с 8.00 - 10.00, обед: с 12.00- 15.00, ужин: с 18.00- 20.00. Для посетителей столовой разработаны комплексные рационы.

Количество потребителей определено на основе материалов, представленных отделением соцзащиты Железнодорожного района г.Красноярска. Учитывая обращения в органы соцзащиты граждан, попавших в трудную жизненную ситуацию, а также материалы, представляемые медицинскими учреждениями, специализированными государственными учреждениями, ведущими учет отдельных категорий граждан, органы соцзащиты выдают специальные талоны на питание в специализированную столовую (при наличии соответствующих документов), в которой данный контингент может питаться в течение месяца. Специальные талоны предоставляют возможность получать горячее трехразовое питание в проектируемой столовой.

Поэтому, контингент посетителей – постоянный в течение месяца, и составляет 150 человек. Что соответствует количеству талонов, выданных органами соцзащиты на действующий период.

Для более полного удовлетворения потребностей посетителей предлагаем для реализации в столовой комплексное питание. Это упростит обслуживание посетителей и позволит полностью соответствовать экономическим требованиям, предъявляемые к стоимости питания данного контингента потребителей.

В рамках благотворительности столовая может получать овощи сырые неочищенные от фермерских хозяйств или с оптовых рынков. В осенний период-от садоводческих товариществ (ранетка, кабачки, тыквы и т.д.) по аналогии с ныне действующей столовой «Милосердие». Мясная и рыбная

продукция-с оптовых рынков, от частных производителей и от сети магазинов «Мясная лавка» (в основном это котлетное мясо и рыба тушками).

Количество комплексных завтраков, обедов, ужинов соответствует количеству посетителей (т.е. количеству выданных соцзащитой талонов).

В Железнодорожном районе существует только одно заведение-столовая данного типа, но, учитывая высокий спрос таких заведений, и их малочисленность, можно сделать вывод о том, что конкурентное окружение отсутствует, что отражено в таблице 1.

Таблица 1-Анализ потенциальных конкурентов

Название предприятия	Местоположение	Целевая аудитория	Средний чек	Тематика кухни
«Милосердие»	ул. Робеспьера, 25	Инвалиды, пенсионеры, малоимущие, граждане без определенного места жительства	-	Домашняя кухня

На основании таблицы составлен многоугольник конкурентоспособности для определения слабых и сильных сторон обоих предприятий, представлен на рисунке 1.

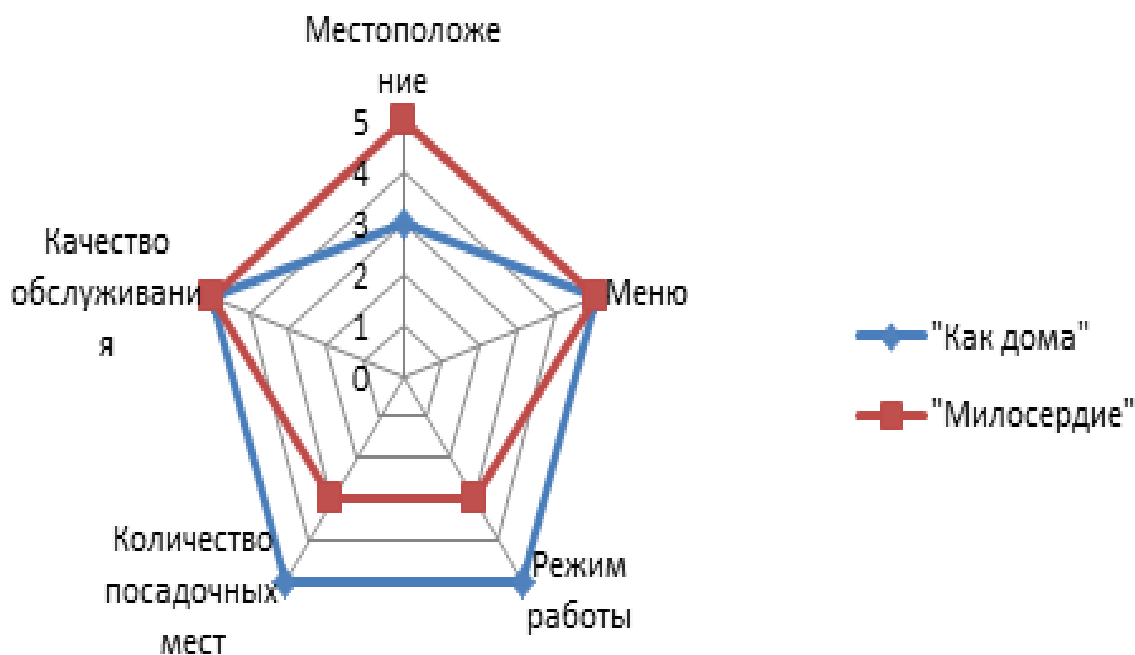


Рисунок 1-Многоугольник конкурентоспособности

2. Организационно-технический раздел

2.1 Производственная программа проектируемого предприятия

Контингент потребителей в проектируемой столовой является постоянным - это представители социально-незащищенных слоев населения, инвалиды, малоимущие пенсионеры, люди, попавшие в трудную жизненную ситуацию.

В столовой организуется трехразовое питание. Режим работы предприятия: завтрак: с 8.00 - 10.00, обед: с 12.00- 15.00, ужин: с 18.00- 20.00. Для посетителей столовой разработаны комплексные рационы.

2.1.1 Определение количества потребителей

Количество потребителей определено на основе материалов, представленных отделением соцзащиты Железнодорожного района г. Красноярск. Органы соцзащиты выдают специальные талоны на питание в специализированную столовую (при наличии соответствующих документов), в которой данный контингент может питаться в течение месяца. Специальные талоны предоставляют возможность получать горячее трехразовое питание в проектируемой столовой.

Поэтому, контингент посетителей – постоянный в течение месяца, и составляет 150 человек. Что соответствует количеству талонов выданных органами соцзащиты на действующий период.

Это определяет особенности составления графика загрузки торгового зала проектируемой столовой.

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

$$N_r = \frac{P \times f \times X}{100}, \quad (1)$$

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %.

На основании расчетов выполняется график загрузки зала, приведенный в таблице 2.

Таблица 2-График загрузки зала социальной столовой

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузка зала, %, X	Количество потребителей за 1 ч работы, Nr
1	2	3	4
Завтрак:			
8.00-9.00	1,5	100	75
9.00-10.00	1,5	100	75

Окончание таблицы 2

1	2	3	4
Итого за завтрак:	-	-	150
Обед:			
12.00-13.00	1	100	50
13.00-14.00	1	100	50
14.00-15.00	1	100	50
Итого за обед:	-	-	150
Ужин:			
18.00-19.00	1.5	100	75
19.00-20.00	1,5	100	75
Итого вечер	-	-	150

2.1.2 Определение количества блюд в групповом ассортименте

По данным таблицы 2 количество потребителей составляет ежедневно 150 человек в завтрак, обед и ужин.

Для более полного удовлетворения потребностей посетителей предлагаем для реализации в столовой комплексное питание. Это упростит обслуживание посетителей и позволит полностью соответствовать экономическим требованиям, предъявляемые к стоимости питания данного контингента потребителей.

Количество комплексных завтраков, обедов, ужинов соответствует количеству посетителей (т.е. количеству выданных соцзащитой талонов).

150 человек = 150 комплексов.

Принимаем, что первым комплексом пользуется 60 % всех посетителей столовой (90 человек), вторым - 40% (60 человек), что отражено в таблице 3.

При составлении комплексов учтены нормы суточной калорийности и вкусовые предпочтения посетителей. На основании полученных данных составляется дневная производственная программа предприятия.

При составлении учитываем выход блюд и последовательность записи блюд в меню.

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Таблица 3 – Процентное соотношение комплексов и количества потребителей за завтрак, обед и ужин в проектируемой столовой

Комплекс	От общего числа потребителей, %	Количество потребителей = комплексов							Итого
		Часы работы							
		8 ⁰⁰ – 9 ⁰⁰	9 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	
I	60%	45	45	30	30	30	45	45	90
II	40%	30	30	20	20	20	30	30	60
Итого	100	75	75	50	50	50	75	75	150

МАТЕРИАЛЫ ИЗЪЯТЫ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения курсового проекта была разработана производственная программа предприятия, в том числе произведен расчет количества потребителей – 150 человек(в день), а также определено общее количество реализуемых блюд - 450 (блюд в день). На основании полученных данных было составлено планово-расчетное меню для ресторана, а также планово-расчетное меню для блюд и хлебобулочных изделий, реализуемых через доставку.

Производственная программа горячего цеха разработана на основании планово-расчетного меню. В горячем цехе производится приготовление горячей продукции: супов, холодных закусок, вторых блюд, напитков и некоторых сладких блюд. Работа цеха начинается за 1 час до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала, поэтому горячий цех начинает свою работу в 7:00 и заканчивает в 20:00. Горячий цех работает в две смены, на основании расчетов численность производственной бригады составляет 2 человека. На разрабатываемом предприятии также составлен график реализации блюд и график тепловой обработки кулинарной продукции, на основании которых произведен расчет технологического оборудования.

В горячем цехе предприятия предусмотрено использование теплового, механического и холодильного оборудования. К используемому тепловому оборудованию относятся – плита электрическая, жарочная поверхность, пароконвектомат и фритюрница, в качестве механического оборудования используется – куттер, а из холодильного – холодильный шкаф. На основании расчетов площади занимаемой используемым оборудованием, определена площадь горячего цеха, она составила 16 м².

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального

агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт

сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. –188 с.

26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О.

Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.

49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

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

51. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

52. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

53. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

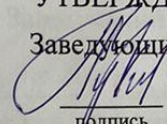
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Г.А. Губаненко

подпись

инициалы, фамилия

«16»

06

2023г.

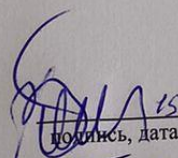
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта социальной столовой на 50 мест»
тема

Руководитель

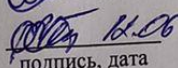


подпись, дата

профессор, доктор с/х наук
должность, ученая степень

Г.В. Иванова
инициалы, фамилия

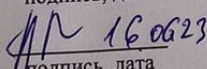
Выпускник



подпись, дата

Е.Д. Алексеенко
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

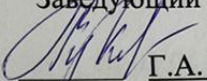
Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

подпись фамилия, инициалы
«03» 04 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту

Алексеевко Екатерине Дмитриевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта социальной столовой на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Г.В Иванова, профессор кафедры ТООП, доктор с/х наук

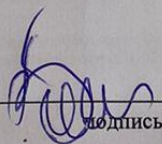
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта социальной столовой на 50 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

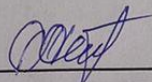
Руководитель ВКР


подпись

Г.В. Иванова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



Е.Д. Алексеевко

подпись, инициалы и фамилия студента

« 03 » 04 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1. Разработка концепции предприятия	7
2. Организационно-технический раздел	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Овощной цех	Error! Bookmark not defined.
2.7 Мясо-рыбный цех	Error! Bookmark not defined.
2.8 Мучной цех	Error! Bookmark not defined.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Error! Bookmark not defined.
2.10 Организация обслуживания посетителей	Error! Bookmark not defined.
2.10.1 Расчет площади зала	Error! Bookmark not defined.
3. Охрана труда	Error! Bookmark not defined.
4. Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности ХАССП	Error! Bookmark not defined.
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции ...	Error! Bookmark not defined.
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.3 Разработка технологической документации на новую продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	11
Список использованных источников	12

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта социальной столовой на 50 мест» содержит 90 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 3 таблицы, 6 формул, 7 приложений, 18 использованных источников, 7 листов графического материала.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ, СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СТРУКТУРА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС, СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА.

Цели:

- разработка и представление проекта социальной столовой с описанием производственного процесса;

- получение навыков проектирования, организации производства, организации обслуживания, работы с нормативной документацией, планирования производственной программы;

- актуализация значимости социального питания.

В результате выполнения проекта была составлена и спроектирована структура предприятия, определены критерии обеспечения безопасности сырья и готовой продукции, разработана дневная производственная программа предприятия, произведен расчет технологического оборудования, потребность в сырье, также разработано фирменное блюдо и необходимая технико-технологическая документация.

ВВЕДЕНИЕ

Социальное питание-это форма организации коллективного питания групп населения по официально утвержденным рациональным нормам потребления за счет или с участием бюджетов государственных муниципальных учреждений.

Талоны на бесплатные обеды выдаются в столовую, которая закреплена за районным центром социального обслуживания. Для регистрации в программе помощи и получения талонов нужно предоставить необходимые документы в отдел социальной защиты по месту жительства, после чего инспектор озвучит перечень предоставляемых услуг.

Тему моего проекта можно считать актуальной, опираясь на следующие аргументы:

- особая значимость заключается в том, что планируемое предприятия способно обеспечить поддержку наиболее нуждающихся слоев населения, не имеющих достаточных средств для здорового питания;
- организация социальной столовой удовлетворит физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии;
- подобные предприятия социального назначения необходимы, поскольку, несмотря на значимость, они не распространены в нужной мере.

Цель работы: представление проекта предприятия социального питания, способного обеспечить доступность питания социально-незащищенным слоям населения.

Задачи проекта:

- получение навыков организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- получение навыков планирования производственной мощности, эффективности работы технологического оборудования;
- изучение процессов внедрения инновационных технологий в производство;
- изучение порядка осуществления контроля качества предоставляемых услуг.

1. Разработка концепции предприятия

Проектируемая столовая-это столовая закрытого типа, которая обслуживает определенный контингент посетителей.

Социальная столовая предназначена для оказания помощи людям, особо нуждающимся в социальной поддержке ввиду крайне низкого уровня жизни или в связи с утратой способности к самообслуживанию, путем обеспечения их горячим питанием. Людям, которые не имеют возможности в силу состояния здоровья посещать заведение, бесплатные обеды могут доставляться на дом. Финансирование производится за счет органов социальной защиты населения, а также благотворительных средств.

Планируемое расположение столовой-Железнодорожный район города Красноярска, адрес: ул. Республики, д. 18. Район расположения проектируемого предприятия должен совпадать с расположением отдела социальной защиты.

Контингент потребителей в проектируемой столовой является постоянным - это представители социально-незащищенных слоев населения, инвалиды, малоимущие пенсионеры, люди, попавшие в трудную жизненную ситуацию.

В столовой организуется трехразовое питание. Режим работы предприятия: завтрак: с 8.00 - 10.00, обед: с 12.00- 15.00, ужин: с 18.00- 20.00. Для посетителей столовой разработаны комплексные рационы.

Количество потребителей определено на основе материалов, представленных отделением соцзащиты Железнодорожного района г.Красноярска. Учитывая обращения в органы соцзащиты граждан, попавших в трудную жизненную ситуацию, а также материалы, представляемые медицинскими учреждениями, специализированными государственными учреждениями, ведущими учет отдельных категорий граждан, органы соцзащиты выдают специальные талоны на питание в специализированную столовую (при наличии соответствующих документов), в которой данный контингент может питаться в течение месяца. Специальные талоны предоставляют возможность получать горячее трехразовое питание в проектируемой столовой.

Поэтому, контингент посетителей – постоянный в течение месяца, и составляет 150 человек. Что соответствует количеству талонов, выданных органами соцзащиты на действующий период.

Для более полного удовлетворения потребностей посетителей предлагаем для реализации в столовой комплексное питание. Это упростит обслуживание посетителей и позволит полностью соответствовать экономическим требованиям, предъявляемые к стоимости питания данного контингента потребителей.

В рамках благотворительности столовая может получать овощи сырые неочищенные от фермерских хозяйств или с оптовых рынков. В осенний период-от садоводческих товариществ (ранетка, кабачки, тыквы и т.д.) по аналогии с ныне действующей столовой «Милосердие». Мясная и рыбная

продукция-с оптовых рынков, от частных производителей и от сети магазинов «Мясная лавка» (в основном это котлетное мясо и рыба тушками).

Количество комплексных завтраков, обедов, ужинов соответствует количеству посетителей (т.е. количеству выданных соцзащитой талонов).

В Железнодорожном районе существует только одно заведение-столовая данного типа, но, учитывая высокий спрос таких заведений, и их малочисленность, можно сделать вывод о том, что конкурентное окружение отсутствует, что отражено в таблице 1.

Таблица 1-Анализ потенциальных конкурентов

Название предприятия	Местоположение	Целевая аудитория	Средний чек	Тематика кухни
«Милосердие»	ул. Робеспьера, 25	Инвалиды, пенсионеры, малоимущие, граждане без определенного места жительства	-	Домашняя кухня

На основании таблицы составлен многоугольник конкурентоспособности для определения слабых и сильных сторон обоих предприятий, представлен на рисунке 1.

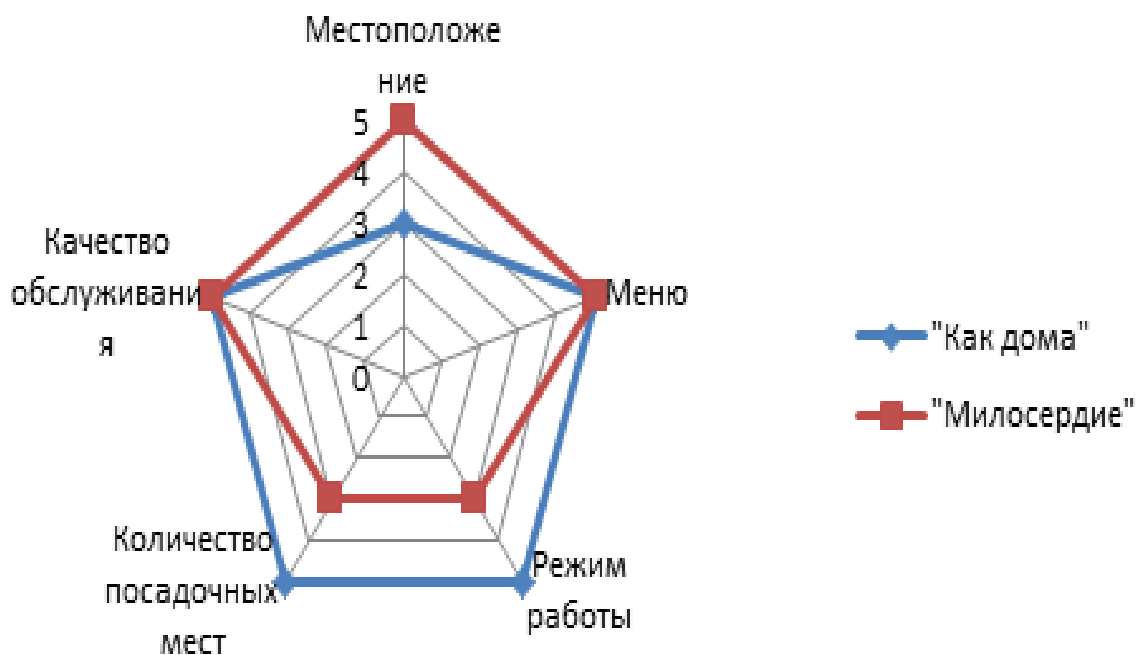


Рисунок 1-Многоугольник конкурентоспособности

2. Организационно-технический раздел

2.1 Производственная программа проектируемого предприятия

Контингент потребителей в проектируемой столовой является постоянным - это представители социально-незащищенных слоев населения, инвалиды, малоимущие пенсионеры, люди, попавшие в трудную жизненную ситуацию.

В столовой организуется трехразовое питание. Режим работы предприятия: завтрак: с 8.00 - 10.00, обед: с 12.00- 15.00, ужин: с 18.00- 20.00. Для посетителей столовой разработаны комплексные рационы.

2.1.1 Определение количества потребителей

Количество потребителей определено на основе материалов, представленных отделением соцзащиты Железнодорожного района г. Красноярска. Органы соцзащиты выдают специальные талоны на питание в специализированную столовую (при наличии соответствующих документов), в которой данный контингент может питаться в течение месяца. Специальные талоны предоставляют возможность получать горячее трехразовое питание в проектируемой столовой.

Поэтому, контингент посетителей – постоянный в течение месяца, и составляет 150 человек. Что соответствует количеству талонов выданных органами соцзащиты на действующий период.

Это определяет особенности составления графика загрузки торгового зала проектируемой столовой.

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

$$N_r = \frac{P \times f \times X}{100}, \quad (1)$$

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %.

На основании расчетов выполняется график загрузки зала, приведенный в таблице 2.

Таблица 2-График загрузки зала социальной столовой

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузка зала, %, X	Количество потребителей за 1 ч работы, Nr
1	2	3	4
Завтрак:			
8.00-9.00	1,5	100	75
9.00-10.00	1,5	100	75

Окончание таблицы 2

1	2	3	4
Итого за завтрак:	-	-	150
Обед:			
12.00-13.00	1	100	50
13.00-14.00	1	100	50
14.00-15.00	1	100	50
Итого за обед:	-	-	150
Ужин:			
18.00-19.00	1.5	100	75
19.00-20.00	1,5	100	75
Итого вечер	-	-	150

2.1.2 Определение количества блюд в групповом ассортименте

По данным таблицы 2 количество потребителей составляет ежедневно 150 человек в завтрак, обед и ужин.

Для более полного удовлетворения потребностей посетителей предлагаем для реализации в столовой комплексное питание. Это упростит обслуживание посетителей и позволит полностью соответствовать экономическим требованиям, предъявляемые к стоимости питания данного контингента потребителей.

Количество комплексных завтраков, обедов, ужинов соответствует количеству посетителей (т.е. количеству выданных соцзащитой талонов).

150 человек = 150 комплексов.

Принимаем, что первым комплексом пользуется 60 % всех посетителей столовой (90 человек), вторым - 40% (60 человек), что отражено в таблице 3.

При составлении комплексов учтены нормы суточной калорийности и вкусовые предпочтения посетителей. На основании полученных данных составляется дневная производственная программа предприятия.

При составлении учитываем выход блюд и последовательность записи блюд в меню.

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Таблица 3 – Процентное соотношение комплексов и количества потребителей за завтрак, обед и ужин в проектируемой столовой

Комплекс	От общего числа потребителей, %	Количество потребителей = комплексов							Итого
		Часы работы							
		8 ⁰⁰ – 9 ⁰⁰	9 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	
I	60%	45	45	30	30	30	45	45	90
II	40%	30	30	20	20	20	30	30	60
Итого	100	75	75	50	50	50	75	75	150

МАТЕРИАЛЫ ИЗЪЯТЫ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения курсового проекта была разработана производственная программа предприятия, в том числе произведен расчет количества потребителей – 150 человек(в день), а также определено общее количество реализуемых блюд - 450 (блюд в день). На основании полученных данных было составлено планово-расчетное меню для ресторана, а также планово-расчетное меню для блюд и хлебобулочных изделий, реализуемых через доставку.

Производственная программа горячего цеха разработана на основании планово-расчетного меню. В горячем цехе производится приготовление горячей продукции: супов, холодных закусок, вторых блюд, напитков и некоторых сладких блюд. Работа цеха начинается за 1 час до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала, поэтому горячий цех начинает свою работу в 7:00 и заканчивает в 20:00. Горячий цех работает в две смены, на основании расчетов численность производственной бригады составляет 2 человека. На разрабатываемом предприятии также составлен график реализации блюд и график тепловой обработки кулинарной продукции, на основании которых произведен расчет технологического оборудования.

В горячем цехе предприятия предусмотрено использование теплового, механического и холодильного оборудования. К используемому тепловому оборудованию относятся – плита электрическая, жарочная поверхность, пароконвектомат и фритюрница, в качестве механического оборудования используется – куттер, а из холодильного – холодильный шкаф. На основании расчетов площади занимаемой используемым оборудованием, определена площадь горячего цеха, она составила 16 м².

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального

агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт

сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. –188 с.

26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - б. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О.

Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.

49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

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

51. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

52. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

53. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

