

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
« ____ » _____ 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студентке

Пахмутовой Ирине Андреевне

фамилия, имя, отчество студента

Группа ЗТТ19-01БТу

направление подготовки 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

наименование

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана итальянской кухни на 78 мест

Утверждена приказом по университету № 4643/ с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

О.В. Киселева, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР ресторан итальянской кухни на 78 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: План размещения технологического оборудования на отм.0.00.

Руководитель ВКР

подпись

О.В. Киселева

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, инициалы и фамилия студента

И.А. Пахмутова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия	4
2 Организационно - технологический раздел	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Складская группа помещений.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Горячий цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.5 Холодный цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Овощной цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Мясо-рыбный цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.8 Мучной цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Ошибка! Закладка не определена.
2.10 Организация обслуживания посетителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.11 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	13
4 Научно-исследовательский раздел	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции..	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции..	Ошибка! Закладка не определена.
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Ошибка! Закладка не определена.
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	16
Список использованных источников	17
Приложения А – Л	25 - 149

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль хозяйства, основу которой составляют предприятия общественного питания, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления, которые различаются по типам, специализации и классам.

Одной из любимых и наиболее востребованных кухонь среди жителей города Красноярска уже многие годы остается итальянская кухня. Заведений, реализующих итальянскую пиццу, пасту и другие традиционные блюда в городе достаточно много, но каждому удается привлечь своего посетителя.

Итальянская кухня отличается изысканностью, легкостью, и достаточно быстрым обслуживанием. Особо привлекательны такие заведения для молодежи.

Цель работы: разработать проект ресторана итальянской кухни на 78 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

На этапе планирования ресторана, концепция – это самое первое, с чем необходимо определиться ресторатору. Ведь концепция ресторана – это, по сути, упрощенный вариант бизнес плана, от которого при дальнейшем планировании будут отталкиваться все специалисты, работающие над проектом: от дизайнеров до технологов и шеф – поваров.

Проанализировав рынок общественного питания в нашей стране, можно заметить, что очень популярны заведения с европейской кухней, и среди блюд самыми популярными являются блюда итальянской кухни. Блюда итальянской кухни очень понравились и жителям европейской части нашей страны, и жителям сибирских регионов.

Традиционная кухня Италии — это настоящее сокровище, а каждый прием пищи — своеобразный ритуал и священное время для общения с друзьями и близкими.

Национальные блюда Италии считаются одними из самых здоровых и легких, потому не стоит беспокоиться за свою фигуру в путешествии. Итальянские блюда в любом ресторане страны подаются неизменно свежими, в этой стране считается дурным тоном готовить, например, замороженную рыбу или подавать несвежий хлеб.

Кухня Италии, распространённая и популярная во всём мире, благодаря таким блюдам, как пицца и спагетти. Она очень разнообразная и региональная, в каждом регионе есть свои традиционные блюда.

В основе итальянской кухни лежат исторически сложившиеся многовековые традиции с культурными влияниями римлян, греков, лангобардов, арабов, и прочих народов, когда-либо населявших Италию или оказывавших влияние на формирование её культуры.

Сначала нужно определить месторасположение проектируемого предприятия. Расположить проектируемый ресторан планируется в городе Красноярске на левом берегу. При определении места строительства заведения выбор стоял между четырьмя районами левого берега:

1. Советский район;
2. Центральный район;
3. Железнодорожный район;
4. Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого ресторана

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Советский район	Центральный район	Железнодорожный район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	3	3
2	Удобство подъезда	5	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3	3
5	Наличие парковки	4	3	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	4
7	Расположение улицы	4	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	3	5	5
9	Место для рекламы	5	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
	Итого	57	60	58	56

Анализируя результаты, представленные в таблице 1.1, можно заметить, что наилучшим районом для расположения проектируемого ресторана на левом берегу Красноярска является Центральный район.

Так, в первом пункте «Покупательская активность в районе» лидирует Центральный район. На втором месте – Советский район, а третье место разделили Железнодорожный и Октябрьский районы. Это связано с большой концентрацией в Центральном и Советском районах офисных зданий, предприятий торговли и обслуживания. В Центральном районе также располагается много государственных учреждений, крупных образовательных и культурных учреждений, а также культурных пространств и площадок. В Железнодорожном и Октябрьском районах покупательская активность ниже в связи с большим количеством жилых массивов и меньшей концентрацией офисов, предприятий торговли и развлекательных площадок.

По критерию «Удобство подъезда» самыми удобными являются Советский, Центральный и Железнодорожный районы. Центр имеет удобные подъездные пути благодаря своему месторасположению и взаимосвязи с другими районами города. Советский район имеет удобную взаимосвязь с Центром и правым берегом, благодаря Октябрьскому мосту и мосту «777». Железнодорожный район удобен благодаря тесной взаимосвязи с Центром города, а также правым берегом, благодаря недавно построенной развязке, связывающей Железнодорожный район с четвертым мостом через Енисей.

Наибольшая оживленность транспортных средств, так же как и оживленность движения пешеходов наблюдается в Центральном районе. Оживленность движения транспорта связана с месторасположением района и тем, что через него проходят дорожные пути в другие районы Красноярска. Оживленность движения пешеходов связана с большой концентрацией в Центре офисов, магазинов, предприятий обслуживания, государственных, учебных и культурных учреждений.

По критерию «Наличие парковки» лидируют Железнодорожный и Октябрьский районы. Это связано с наличием парковок с жилыми и офисными зданиями, особенно недавно построенными. Чуть хуже ситуация с парковкой в Советском районе и самая тяжелая ситуация в Центре. В Советском районе присутствуют парковки, однако они не справляются с тем объемом машин, которые нуждаются в парковочном месте. В Центре также есть организованные парковки, но они совершенно не справляются с объемом автомобилей. Кроме того, в центре существует всего несколько крупных парковок: на площади Революции и рядом с галереей «Енисей». Соответственно, они не могут охватить весь центр, а более мелкие парковки не справляются с количеством автомобилей.

Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе. Большинство автобусных маршрутов проходит через Центр, так как данный район связывает остальные районы между собой.

По критерию «Ближайшие конкуренты» самая неблагоприятная ситуация в Центральном и Советском районе. Это связано с тем, что в этих районах достаточно большая концентрация предприятий общественного питания. И если в Центре рынок ресторанных услуг всегда был насыщенным, то в последнее время рестораторы предпочитают также открывать заведения в Советском районе. Это связано с наличием в Советском районе большого количества офисов, компаний, различных магазинов, учреждений и торговых центров, что

обеспечивает большой потенциальный поток потребителей. Таким образом, в Советском районе конкурентная обстановка сейчас также не самая благоприятная. В Октябрьском и Железнодорожном районах конкуренция ниже, за счёт большого количества спальных жилых массивов и соответственно меньшей для рестораторов привлекательности этих районов.

Согласно пункту «Место для рекламы», удобнее всего располагать наружную рекламу в Советском, Железнодорожном и Октябрьском районах. В Центральном районе действуют некоторые ограничения на оформление наружной рекламы, в связи с необходимостью сохранения исторического облика Центра.

Для расположения предприятия питания предполагается строительство отдельно стоящего здания, независимого от других построек. Строительство здания под ресторан позволит решить ряд вопросов, связанных с проектированием заведения. Также проектирование здания позволит предусмотреть удобный вход и выход в ресторан, комфортный доступ с тыльной стороны для доставки сырья и вывоза мусора, а также позволит проложить в здании новые и современные коммуникации. Кроме того, строительство здания возможно во всех районах Красноярска, преимущественно за счёт сноса ветхого жилья.

Таким образом, согласно данным, представленным в таблице 1.1, наиболее комфортным для строительства нового заведения является Центральный район города Красноярска. В Центральном районе на данный момент существует несколько домов, подлежащих сносу в связи с их ветхим состоянием. Одним из таких домов является деревянный дом по адресу Вейнбаума, 23. В данном бараке на данный момент никто не проживает, здание является заброшенным.

Здание, расположенное на Вейнбаума, 23 до 2011 года неофициально считалось объектом культурного наследия. Данный дом был построен до 1826 года, и в нем проживала казачья семья Юшковых. В 2018 году мэрией города было решено снести ветхое здание, однако активистами было подано заявление в Службу строительного надзора с просьбой о включении данного дома в список объектов культурного наследия. Позже, в 2020 году проектная компания А2 провела независимую архитектурную экспертизу нескольких ветхих домов, располагающихся в Центре, в том числе и дома по адресу Венбаума, 23. По результатам проведенной экспертизы данному зданию был присвоен статус «неценного». Согласно проекту исторического квартала, здания, имеющие статус неценных попадают под стратегию «очистка». Данная стратегия предполагает вынос с выделенного участка объекта (полностью или частично) и перемещение его на территорию «Квартала ЦВЕТОВ», «Квартала КУЛЬТУРЫ» или на территории к ним прилегающие. Освободившиеся участки разрешается использовать под новое строительство зданий, сооружений и объектов инфраструктуры города.

Таким образом, на основании вышесказанного можно сделать вывод, что на данном месте строительство нового здания, в том числе под расположение предприятия питания разрешено.

Данное месторасположение достаточно выгодное для строительства по ряду причин. Во-первых, данное здание располагается в самом центре города. Однако оно расположено не на главных центральных улицах (Мира, Маркса, Ленина), а в небольшом отдалении, между улицами Ленина и Марковского. Благодаря такому расположению в непосредственной близости к зданию располагается не так много предприятий питания, как на других улицах. Во-вторых вокруг предполагаемого места строительства расположено достаточно большое количество учебных заведений, отелей, офисов и компаний. Примерный перечень, располагающихся в непосредственной близости зданий и учреждений:

- Политехнический институт СФУ;
- Сибирский государственный университет науки и технологий им. Решетнева;
- Красноярский государственный аграрный университет;
- Фармацевтический колледж;
- Красноярский педагогический университет им. Астафьева;
- Администрация Центрального района;
- Торговый центр Абалаковский;
- Торговый центр Авеню;
- Несколько точек сети апартаментов KrasStalker;
- Апартаменты Байкал;
- Апартаменты Квартиловь.

Также недалеко от предполагаемого места строительства располагается Администрация Красноярского края, Красноярский театр оперы и балета; Дом Кино, множество офисных и административных зданий, несколько лечебных учреждений, небольших музеев, спортивных залов и множество мелких магазинов.

Посетители всех вышеперечисленных учреждений могут стать потенциальными гостями проектируемого ресторана. Студенты могут посещать ресторан во время обеденного перерыва, пользуясь предложениями бизнес-ланча. Так как бизнес-ланч будет весьма демократичным по цене, его смогут позволить студенты и молодые люди со средним достатком. Работники Администрации Центрального района, Администрации Красноярского края, офисных зданий, а также гости Красноярского театра оперы и балета, Дома кино, музеев и спортивных залов являются целевой аудиторией проектируемого ресторана.

Проектируемый ресторан можно отнести к ресторанам первого класса, так как ему присущи следующие признаки:

- оригинальность интерьера;
- широкий выбор услуг;
- комфортность;
- разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, а также изделий и напитков сложного приготовления;
- заказные и фирменные блюда составляют более 50% ассортимента;

- в ресторане предусмотрены концертные программы;
- обслуживание в ресторане осуществляют официанты;
- обслуживающий персонал одет в фирменную одежду и обувь единого образца.

Контингент посетителей проектируемого ресторана будут люди в возрасте от 20 до 60 лет. Это могут быть работники администрации города и других близлежащих организаций, студенты, жители района и гости города. Потенциальными клиентами заведения будут люди среднего и высокого достатка, посетить заведение смогут работники близлежащих организаций, семьи, друзья и коллеги. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты – от 170 до 260 рублей, горячие закуски – от 200 до 270 рублей, супы – от 180 до 270 рублей, горячие блюда – от 350 до 600 рублей, сладкие блюда – от 110 до 250 рублей. Средний чек на одного человека 1000-1200 рублей.

Ассортимент кулинарных изделий в ресторане постоянный. Меню ресторана разделено на несколько разделов: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки. Также в ресторане будет реализоваться большой ассортимент алкогольных напитков.

Весь ассортимент блюд ресторана оформляется в меню (таблица А.1, приложение А). В ресторане меню располагается на развороте сложенного пополам листа формата А3, плотной текстурированной бумаги бежевого цвета. На обложке меню указан логотип предприятия и название. Внутри красивым шрифтом указаны группы и наименования блюд, с кратким указанием состава блюда, выходом и ценой за одну порцию. Обрамляют перечень блюд витиеватые линии.

Вкладышем в меню является карта вин (приложение А, таблица А.2). Крепкие алкогольные напитки в карте напитков не представлены, так как данный ассортимент не популярен среди предполагаемого контингента посетителей. В карте напитков представлены в основном итальянские вина.

Все блюда имеют названия, отражающие тематику заведения, все они представители традиционной итальянской кухни. Хорошим дополнением является интересное, самобытное описание каждого блюда. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд. На обратной стороне меню располагается информация об истории ресторана, легенда заведения.

Во многом, успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Чиполино» (в честь одноименного произведения);
- «Цезарь» (имя римского полководца, и одновременно название самого популярного салата);
- «Prosto» (русское слово «просто», говорящее о простоте и демократичности заведения, но звучащее на итальянский манер);
- «Italy» (с итальянского «Итали», перевод – Италия);
- «La Famille» (с итальянского «ла фамиле» - семья).

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.2), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.2 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Чиполино»	«Цезарь»	«Prosto»	«Italy»	«La Famille»
Легкость запоминания	5	5	5	4	3
Оригинальность	3	4	5	4	4
Отражение специфики заведения	4	5	5	5	4
Отражение типа целевой аудитории	3	4	5	5	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	5	5	4
Конкурентоспособность названия	3	4	5	5	3
Итого	22	26	30	28	22

По данным таблицы 1.2 выбрано название ресторана итальянской кухни «Prosto». Данное название имеет итальянские нотки, и хотя является абсолютно русским.

Проанализировав конкурентное окружение предполагаемого места строительства ресторана «Prosto» были найдены следующие предприятия питания: кафе «У дедушки Мито», кафе «Султан - сулейман», кафе быстрого питания «Грильница», чебуречная «Кинза», ресторан «Fresco», ресторан быстрого питания «KFC», а также несколько мелких предприятий быстрого питания, реализующих шаурму и денер. Большинство предприятий, которые перечислены выше, относятся к предприятиям быстрого питания. В качестве конкурента можно рассматривать ресторан «Fresco», так как он наиболее похож по типу и классу предприятия на проектируемый ресторан, а также нацелен на ту же целевую аудиторию. Предприятий итальянской кухни в выбранном районе нет.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки

выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

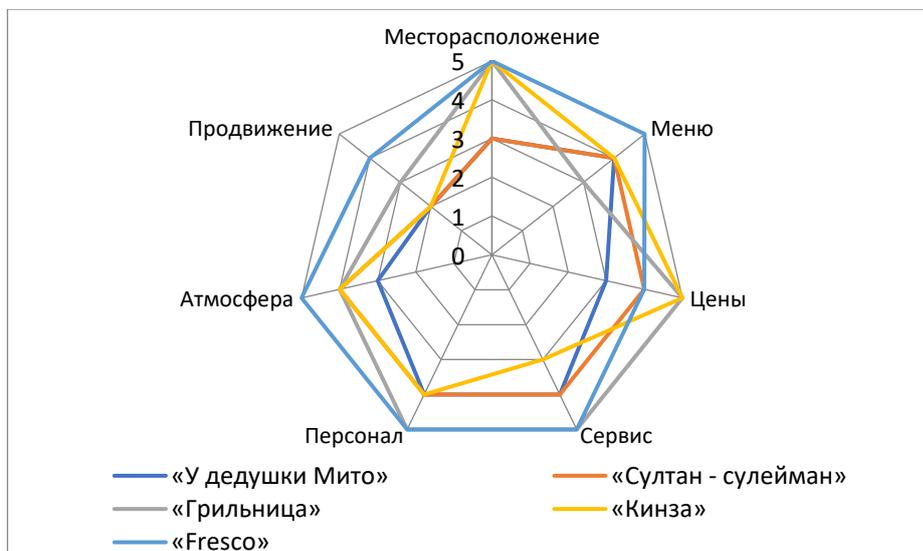


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

На основании данных, представленных на рисунке 1.1 можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемого ресторана является ресторан европейской кухни «Fresco». Это заведение достаточно новое, интересное и атмосферное. Поэтому, несмотря на имеющиеся преимущества ресторана «Prosto» необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед рестораном «Fresco», так и перед другими заведениями.

Одно из основных конкурентных преимуществ, которое необходимо постоянно контролировать и поддерживать – это обеспечение высококлассного сервиса. Для это в проектируемом ресторане необходимо заниматься обучением сотрудников. Сотрудники производства (повара) должны проходить регулярные повышения квалификации и новые обучения в ресторанных школах и у талантливых поваров, перенимая опыт. Работники зала (официанты, хостес) должны проходить обучение продажам, этапам и шагам сервиса, а также должны ориентироваться в психологии и уметь решать конфликтные ситуации. Такое обучение важно для формирования достойного облика заведения. После обучения и повышения квалификаций необходимо проверять качество усвоения новой информации сотрудниками. Для этого управляющим и администраторами могут проводиться различные тестирования и устные опросы. Также необходимо периодически контролировать качество предоставляемых услуг таким инструментом, как «тайный покупатель». По итогам контрольных мероприятий управляющий применяет к сотрудникам поощрительные или штрафные меры.

Также обеспечить конкурентное преимущество перед другими заведениями позволит продвижение ресторана в медиа-поле. К методам такого продвижения можно отнести контекстную, таргетированную рекламу, нативную

рекламу у блогеров, а также грамотное ведение всех социальных групп ресторана и официального сайта.

В проектируемом предприятии будет применяться индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод обслуживания заключается в обслуживании одним официантом трех или четырех столиков с выполнением всех этапов обслуживания: сервировкой столов, приемом заказов, подачей блюд и напитков, а так же расчётом. Так как в ресторане предполагается наличие хостес, встреча гостей из обязанностей официанта исключается. Так как в ресторане предполагается реализация вин и крепких алкогольных напитков, а также проведение винных сессий и вечеров, необходимо предусмотреть вместительный, оборудованный бар с барной стойкой. За баром будут работать квалифицированные бармены, в обязанности которых будет входить: приготовление напитков разной сложности, подготовка вина, настоек и крепких напитков к подаче.

Встречей и размещением гостей, в основном будут заниматься хостес. При необходимости, встречу, и размещение гостей могут осуществлять также администраторы. Помимо этого, в обязанности администратора входит контроль процесса обслуживания, контроль соблюдения стандартов обслуживания и подачи блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в ресторане, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагаются различные предприятия, обеденное время в которых начинается в 13.00, а заканчивают работу в 18.00 и 19.00. В вечернее время в заведении можно поужинать, возможно и организовать живую музыку. Организация завтраков в данном предприятии не имеет целесообразности, так как предприятия начинают работать с 9 – 10 часов, то завтрак имеет смысл организовывать не позднее 8.00, но после организации завтраков в такое время возникнет простой предприятия с 9.00 до 13.00.

Исходя из всего вышесказанного, выбираем время работы ресторана с 12.00 до 24.00 часов. Данный режим работы оптимально для посещения ресторана в обеденное время и проведения ужина в компании друзей или в семейном кругу.

Исходя из данного режима, удобно простроить график выхода на работу сотрудников, которые могут работать по 11 часов с часовым обеденным перерывом, по ступенчатому графику.

Итак, проектируемое предприятие – ресторан итальянской кухни «Prosto» – сможет стать достойным заведением города Красноярска, способным стать любимым заведением жителей города.

[изъята глава 2]

[изъята глава 3]

[изъята глава 4]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект ресторана итальянской кухни «Prosto» на 78 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Prosto» - ресторан, реализующий различные блюда итальянской кухни, с соответствующим оформлением зала, меню. Выбран район деятельности предприятия.

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость зала проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемый ресторан – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье и полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства. Разработана схема размещения оборудования на отметке ± 0.000 .

Описана организация обслуживания в ресторане. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо, составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

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 рецептов 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Меню и карта вин ресторана «Prosto»

Таблица А.1 – Меню ресторана «Prosto»

Наименование блюд	№ ре- цептуры	Выход, г
1	2	3
Холодные блюда и закуски		
Панини с лососем (булочка панини, лосось, творожный сыр, зелень)	ТК1	160
Панини с ветчиной и сыром (булочка панини, ветчина, плавленый сыр, зелень)	ТК2	150
Панини с томатом и сыром (булочка панини, томаты, сыр моцарела)	ТК3	150
Салат «Сальмона» (семга, томаты, сухарики, красный лук, лист салата, руккола, оливковое масло)	ТК4	140
Салат «Цезарь» (куриное филе, томаты, сухарики, салат «Айсберг», лист салата, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»)	ТК5	140
Салат из свеклы с козьим сыром (свёкла, козий сыр, лист салата, руккола, грецкий орех, оливковое масло)	ТК6	130
Салат с моцареллой и рукколой (томаты черри, сыр «Моцарелла», руккола, оливковое масло)	ТК7	150
«Formaggio» (сырное ассорти: сыры «Пармезан», «Гауда», «Дорблю», грецкий орех, виноград)	ТК8	150
Горячие закуски		
Фрито мисто (креветки королевские, кальмар, анчоусы, баклажан, цуккини, лук белый, перец сладкий красный, мука рисовая, масло подсолнечное, соль)	ТК9	180
Сэндвич с курицей (филе куриное, моцарелла, пармезан, соус маринара, базилик свежий, масло растительное, хлаб тостовый)	ТК10	200
Супы		
Суп с морепродуктами «Чиопино» (семга, кальмар, королевские креветки, мидии, томаты в собственном соку, итальянские травы)	ТК11	250
Суп «Минестроне» с телятиной (телятина вырезка, картофель, цукини, лук, томаты, рис, горох, фасоль, капуста)	ТК12	300
Сырный крем-суп с итальянскими травами (картофель, морковь, лук репчатый, плавленый сыр, сливки, итальянские травы)	ТК13	300
Вторые горячие блюда		
Филе сибаса с вешенками (сибас, вешенки, сметана, сыр гауда, соль, специи, мука)	ТК14	230
Лосось с зелёным гарниром (лосось, лимон, соль, специи, спаржа, зеленая фасоль, оливковое масло)	ТК15	220
Равиоли с тигровой креветкой и сыром рокота (мука дурум, яйца, оливковое масло, соль; рикотта, тигровая креветка, перец чили)	ТТК1	420
Равиоли с лососем (тесто, семга, лук красный, итальянские специи, сыр «Пармезан», оливковое масло)	ТК16	200

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.1

1	2	3
Грудка цыплёнка по-милански (филе куриное, сливки, лук репчатый, томаты вяленые, петрушка, розмарин, чеснок, оливковое масло)	ТК17	125
Стейк рибай (говядина вырезка, оливковое масло, итальянские травы, чеснок)	ТК18	200
Медальоны из телятины по-милански (говядина вырезка, соус демиглас, оливковое масло, чеснок)	ТК19	210
Фетучини «Карбонара» (паста фетучини с беконом в сливочном соусе)	ТК20	250
Фетучини «Карне» (паста фетучини с рубленой говядиной в томатном соусе)	ТК21	250
Спегетти «Верде» (паста спагетти с овощами в сливочном соусе)	ТК22	260
Лазанья с грибами (тесто для лазаньи, шампиньоны, бекон, томаты в собственном соку, сыр «Гауда», сыр «Пармезан», сметана)	ТК23	310
Ризото с куриным филе (рис, куриное филе, сливки, сыр «Пармезан»)	ТК24	200
Фриттата (омлет с колбаской «Пеперони» и томатами черри)	ТК25	200
Сладкие блюда		
Домашний йогурт (йогурт, сахар)	ТК26	100
Тирамису (печенье «Савоярди», сыр «Маскарпоне», яйцо, сахарная пудра, эспрессо, сироп «Амаретто», какао-порошок)	ТК27	100
Панакотта с малиновым соусом (сливки, сахарная пудра, ванилин, желатин, малиновое пюре, малина)	ТК28	100
Джелато (нежное шоколадное мороженое: сливки 35%, молоко, яичный желток, сахарная пудра, ванилин, какао-порошок)	ТК29	100
Горячие напитки		
Чай черный в ассортименте (чай заварка, сахар)	ТК30	200
Кофе «Эспрессо» (кофе зерновой, сахар)	ТК31	30
Кофе «Американо» (кофе зерновой, сахар)	ТК32	200
Кофе «Капучино» (кофе зерновой, сахар, молоко)	ТК33	200
Кофе «Латте» с сиропом (кофе зерновой, сахар, молоко, сироп)	ТК34	180
Кофе «Мокко» (кофе зерновой, сахар, сливки)	ТК35	180
Холодные напитки		
Лимонад (лимон, сахар, мята)	ТК36	200
Морс брусничный (брусника, сахар, лимон)	ТК37	200
Кофе «Гляссе» (американо с шариком мороженого: кофе зерновой, сахар, пломбир)	ТК38	210
Мучные изделия		
Пицца «Маринара» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное, разрыхлитель; томатный соус: томаты в собственном соку, чеснок, зелень, итальянские травы; креветки, мидии консервированные, кальмар, каперсы, сыр моцарелла)	ТК39	450

Продолжение приложения А

Окончание таблицы А.1

1	2	3
Пицца «Пеперони» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное, разрыхлитель; томатный соус: томаты в собственном соку, чеснок, зелень, итальянские травы; колбаса «Пеперони», помидоры, каперсы, оливки)	ТК40	450
Пицца «Иль полло» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное; томатный соус: томаты в собственном соку, чеснок, зелень, итальянские травы; куриное филе)	ТК41	450
Пицца «Вителло» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное; томатный соус: томаты в собственном соку, чеснок, зелень, итальянские травы; говядина, красный лук, шампиньоны, томаты, сыр моцарелла, оливковое масло)	ТК42	460
Пицца «Маргарита» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное; томатный соус: томаты в собственном соку, чеснок, зелень, итальянские травы; базилик, моцарелла, оливковое масло)	ТК43	420
Фокачча с прованскими травами (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное; прованские травы, оливковое масло)	ТК44	220
Фокачча с «Пармезаном» (тесто для пиццы: мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, масло сливочное; сыр пармезан, оливковое масло)	ТК45	220

Таблица А.2 – Карта вин ресторана «Prosto»

Наименование	Объем, л	Производитель
1	2	3
АПЕРИТИВЫ		
Игристые вина		
Креман де Бургонь Орижин Париж о-Ришар Блан Брют (Origines Crémant de Bourgogne Brut Parigot & Richard) - аромат красных ягод, клубники, апельсиновой цедры и вишневого пирога. Освежающее, элегантное и хорошо сбалансированное во вкусе, со сливочными оттенками, гармоничной кислотностью и ноткой барбариса в послевкусии.	0,75	Франция
Ка' дель Байо, Москато д'Асти 101 (Ca' Del Vaio, Moscato d'Asti 101- Аромат выразительный, сотканный из нот меда, персика, абрикоса и белых цветов. Вкус сочный, свежий с фруктово-цветочными оттенками и приятной сладостью в долгом соблазнительном послевкусии.	0,75	Италия
Рислинг Дойче Зект Херрес (Riesling Deutscher Sekt Herres) - Чистый светло-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Утонченный и изысканный цветочный аромат, с фруктовыми и минеральными оттенками. Вкус свежий, фруктово-минеральный, с тонкой кислотностью и легким цитрусовым послевкусием. Рекомендуется подавать как аперитив, либо к блюдам из белого мяса домашней и дикой птицы, рыбы, закускам из морепродуктов.	0,75	Германия
Просекко Спуманте Оро (Prosecco Spumante Oro) - Аромат фруктов и белых цветов в сочетании с приятным и освежающим вкусом позволяют вину стать отличным дополнением к рыбе, морепродуктам и десертам.	0,75	Италия

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Просекко Декорди Брют (Decordi Prosecco Brut) - Игрисное вино обладает свежим ароматом с фруктово-цветочными оттенками. Вино демонстрирует чистый, сухой вкус с цитусово-минеральными оттенками и пикантной кислоткой в свежем послевкусии. Является отличным аперитивом, а также гармонично сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами и овощными салатами.	0,75	Италия
Асти Мартини (Asti Martini) - напиток, который изготавливается из самого сладкого винограда Белый Мускат. Именно этому сорту винограда вино обязано таким высоким содержанием натурального сахара и насыщенным богатым вкусом. Элегантный букет сочетает тона апельсина и яблок, цветущей акации, меда, шалфея и бергамота.	0,75	Италия
Асти Мондоро (Asti Mondoro) - в нежном вкусе ощутимы ноты персика, ананаса и груши. Сладость изящно сбалансирована кислоткой	0,75	Италия
Вермуты		
Мартини Бьянко (Martini Bianco) - обладает необычным вкусом, в котором терпкость и горечь сочетаются со сладкими нотками	1	Италия
Мартини Россо (Martini Rosso) - терпкий и горький, немного смягчен из-за большого содержания сахара	1	Италия
Мартини Экстра Драй (Martini Extra Dry) - обладает уникальным вкусом - сухим, но не горьким	1	Италия
ВИНА, ПРОДАЮЩИЕСЯ В РОЗЛИВ		
Белые вина		
<i>Сухие</i>		
Соаве Классико ДОК Корте Менини (Soave Classico DOC Corte Menini) - урожай 2001 года, 100% Пино Гриджо, крепость: 12%. Изготовлено из винограда, собранного в регионе Венето на северо-востоке Италии. Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками, насыщенный и деликатный букет. Идеально в качестве аперитива с закусками, рыбой и морепродуктами.	0,75	Италия
Така Совиньон Блан (Така Sauvignon Blanc Marlborough). Урожай 2018 года. Крепость 13%. Изготавливается в регионе Мальборо. Соломенно-золотистый цвет. Комплексный и яркий аромат наполнен оттенками луговых цветов, свежескошенной травы, спелой дыни и печеного яблока. Освежающий сочный вкус дополнен нотками цитрусов. Послевкусие свежее, цветочно-фруктовое, с легким минеральным финишем. Рекомендуется подавать к свежим или приготовленным на гриле морепродуктам, например осьминогу и гребешкам, разнообразным блюдам из рыбы, например морскому языку с овощным жульеном, основным блюдам из белого мяса и пернатой дичи, свежим сырам.	0,75	Новая Зеландия
Грюнер Вельтлинер Поинт (Gruener Veltliner Point). Урожай 2020 года, виноград сорта грюнер вельтлинер, крепость 11%. У вина светло-золотистый цвет с соломенным блеском. В букете слышны сдержанные, деликатные ароматы свежих трав, цитрусовых, спелого яблока, персика и нотки кремня. Освежающее, элегантное и минеральное во вкусе, с яркой кислотностью, и цветочно-фруктовыми оттенками в долгом послевкусии. Можно порекомендовать в качестве аперитива и компаньона блюдам из спаржи, артишоку, азиатской кухне, копченому лососю и молодым сырам.	0,75	Австрия

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Рислинг Домен Вахау (Riesling Domane Wachau). Урожай 2017 года, 100% рислинг, крепость 12,5%. Изготавливается из винограда, собранного в регионе Вахау. Цвет соломенно-желтый, с зеленоватым оттенками, блестящий. Аромат с нотами персика, абрикоса, цитрусовых, экзотических фруктов. Гармоничный вкус с нотами персика, личи, с элегантной структурой, пикантной кислотностью, длительным послевкусием. Очень гастрономичное, подойдет к морепродуктам, особенно к гребешкам, а также к блюдам немецкой, австро-венгерской, паназиатской кухни.	0,75	Австрия
Монтес Совиньон Блан (Montes Sauvignon Blanc 2009) - урожай 2009 года, 100% Каберне Совиньон, крепость 13,5 %. Изготовлено из винограда, собранного в регионе Касабланка. Вино бледно-жёлтого цвета. Отборный виноград, максимально раскрывающий фруктовую гамму. Запоминающийся букет тропических фруктов с травянистым оттенком. Гармоничное, свежее вино, с богатым спектром фруктовых ароматов. Вино прекрасно подойдет к десертам, фруктам, рыбе-гриль, рыбе в соусе, птице, сырам.	0,75	Чили
Оранж Локо Чимбали Крым (Loco Chimbali winery Orange). Урожай 2021 года. Вино изготавливается из винограда сортов Мускат Оттонель, Мускат, Рислинг, крепость 12%. Вино обладает гармоничным, богатым ароматом с доминирующими оттенками кураги, изюма, ладана, воска, специй и медоносов. Вкус вина яркий, насыщенный, с фруктовым ядром, умеренными танинами и долгим, мягким послевкусием. Вино отлично гармонирует с блюдами азиатской, паназиатской и индийской кухни.	0,75	Россия
<i>Полусухие</i>		
Сушивайн блан (Sushiwine Blanc Demi-Sek) - урожай 2009 года, крепость 11,5%. Изготовлено из винограда, выращенного в Долине Луары, Франция. Вино обладает элегантным букетом из ароматов засахаренной груши, айвы и манго. Вкус богатый, обволакивающий, сладковатый, с тонами груши и персика и идеально сбалансированной кислотностью. Прекрасно подойдет к блюдам японской, индийской, тайской и китайской кухни.	0,75	Франция
Роэро Арнеис «Терре Дей Ро» (Cornarea, «Terre del Ro», Roero Arneis). Урожай 2019 года, 100% Арнеис, крепость 12,5%. В свежем аромате вина мягкие тона белых цветов, груши, ананаса и маракуйи хорошо выделяются на минеральном фоне. Палитра аромата четко повторяется во вкусе вина, дополняясь сливочной текстурой и освежающей кислотностью. Вино является отличным аперитивом, подается к холодным и горячим закускам, ризотто, пастой с соусом песто и грибами, белому мясу, морепродуктами, ракообразным и мягким сыром.	0,75	Италия
«Шато де Шенген», Пино Блан (Bernard-Massard, «Chateau de Schengen» Pinot Blanc), год урожая – 2020, 100% Пино Блан, крепость 13%. Вино золотисто-соломенного цвета с элегантным фруктово-цветочным ароматом. Насыщенный вкус с медовыми и цитрусовыми нотами, сбалансированной кислотностью и нежным гармоничным послевкусием. Рекомендуется подавать к основным блюдам на основе рыбы, морепродуктов, куриного филе.	0,75	Люксембург

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Сейфрид Гевюрцтраминер (Seifried, Gewurztraminer). 2018 год урожая. 100% Гевюрцтраминер. Крепость 12,5%. Интенсивный аромат вина изобилует нотами тропических фруктов, засахаренного имбиря, личи и весенних цветов. Вкус вина изысканный, гармоничный, хорошо сбалансированный, с нотами спелых желтых фруктов, мармелада и цветочного меда, освежающей кислотностью и сочным послевкусием. Вино является прекрасным аперитивом. Оно замечательно гармонирует с устрицами, свежими морепродуктами, салатами и суши.	0,75	Новая Зеландия
<i>Полусладкие</i>		
Тускулум Бьянко Семи Свит (Tusculum Bianco Semi Sweet VdT) - крепость 11,5%. Изготовлено из винограда, выращенного в регионе Лацио, Италия. Вино блестящего светло-желтого цвета. Вино имеет гармоничный, свежий вкус с приятным послевкусием. Вино обладает легким ароматом с нотками фруктов. Хорошо подходит к рыбным блюдам, морепродуктам, закускам и белому мясу.	0,75	Италия
Карл Фридрих Фриззанте Уайт (Karl Friedrich Frizzante White) - крепость 12%. Изготовлено из белых сортов винограда. Вино светло-соломенного цвета. Карл Фридрих Фриззанте обладает нежным, слегка сладковатым вкусом, в котором доминируют тона белых фруктов. Изящный аромат демонстрирует тона белых фруктов и минералов. Вино прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса, птицы, а также морепродуктами и острыми сырами.	0,75	Германия
Алазанская Долина Братья Асканели (Alazani Valley Askaneli Brothers). Урожай 2021 года. Изготавливается из белых сортов винограда: Ркацители, Тетра, Цоликаури. Крепость 12%. Чистый соломенный цвет. Аромат с тонами душистых желтых яблок и груш, садовых цветов и нежных цитрусовых оттенков. Во вкусе легкое, округлое с мягкой обволакивающей текстурой и ярким фруктовым послевкусием. Рекомендуется подавать к пряным зеленым салатам, блюдам из рыбы, например белой треске с поре из сельдерея и мидиями, белому мясу, грушевому тарту с рикоттой, фруктовым десертам, мягким сырам.	0,75	Грузия
Красные вина		
<i>Сухие</i>		
Шевалье дю Шато Лагрезетт, Мальбек (Chateau Chevaliers Lagrezette Malbec). Год урожая 2014. Мальбек: 87%, Мерло: 12%, Таннат: 1% Крепость 13,5%. В аромате вина преобладают оттенки спелой черной смородины и ванили. Вкус вина яркий, интенсивный, округлый, хорошо сбалансированный, с нотками черной смородины, черешни, черных оливок и элегантным послевкусием. Вино хорошо подойдет к блюдам из красного мяса, дичи, к пасте и ризотто.	0,75	Франция
Шато Ла Круа дю Гран Жар (Chateau La Croix du Grand Jard (Les Portraits Range)) - урожай 2004 года, 80% Мерло, 20% Каберне Совиньон, крепость 12,6%. Виноград выращен в регионе Бордо. Вино без излишеств, представляющее собой типичное Бордо, где нет бочковых нот, но есть наводящая вкус фруктовость и прекрасно дозированные зрелые танины.	0,75	Франция
«Аглаза» Нерелло Маскалезе («Aglaea» Nerello Mascalese). Год урожая 2018. Сорт винограда: Нерелло Маскалезе. Крепость 13,5%. В интересном и богатом аромате вина присутствуют ноты спелых вишен и щедрые фруктовые оттенки, дополненные нюансами фиалок, трав, специй и смолы. Вкус вина живой и выразительный, с нотками фруктов и ягод, тонами солодки и нюансами специй. Послевкусие продолжительное, минеральное и немного солоноватое.	0,75	Италия

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Кьянти Джулио Страккали (Giulio Straccali, Chianti). Год урожая 2019. Санджовезе: 85%, Канайоло: 10%, Мерло: 5%. Крепость 13%. Вино обладает ярким, молодым ароматом спелых красных фруктов. Вино имеет хорошую бархатную структуру, освежающий вкус и долгое приятное послевкусие. Вино идеально сочетается с мясом птицы и красным мясом, а также пастой.	0,75	Италия
Бариста Пинотаж (Barista Pinotage). Урожай 2020 года. Пинотаж: 100%. Крепость 13,5%. Аромат вина весьма интенсивный, в нем улавливаются пикантные тона кофе, шоколада и спелой вишни. Насыщенный вкус вина обладает привлекательными тонами спелой сливы, кофе мокко, сочной шелковицы и зрелыми танинами. Вино рекомендуют употреблять в паре с блюдами из красного мяса, голубым сыром и шоколадом.	0,75	ЮАР
Пино Нуар Красная Горка Галицкий и Галицкий («Krasnaia Gorka» Pinot Noir). Год урожая 2018. Пино Нуар: 100%. Крепость 14%. Элегантный аромат вина раскрывается оттенками черешни, малины, клубники, кофе и ванили. Вино демонстрирует округлый, сбалансированный вкус с фруктово-ягодными тонами, шелковистыми танинами и долгим послевкусием, в котором слышны шоколадные нюансы. Вино отлично сочетается с жареным и приготовленным на гриле мясом, дичью, птицей и зрелыми сырами.	0,75	Россия
<i>Полусухие</i>		
Массерия Борго деи Трулли Примитиво (Masseria Borgo dei Trulli Primitivo IGP). Год урожая 2016. Примитиво: 100%. Крепость 15%. В интенсивном аромате вина ощущаются ноты сухофруктов, сливы, специй, белого перца и шоколада. Вкус вина богатый, насыщенный, прекрасно сбалансированный, с бархатистыми танинами, оттенками ванили, чернослива, кофе и подлеска. Послевкусие элегантное, гармоничное. Вино прекрасно подойдет к блюдам из мяса и дичи, твердым сырам.	0,75	Италия
Коно Сур Токорнал Каберне Совиньон (Cono Sur Tocornal Cabernet Sauvignon Central Valley DO 2010) - урожай 2010 года, 100% Каберне Савиньон, крепость 12,5%. Название вина происходит от одноименного виноградника, который находится неподалеку от Центральной Долины к югу от Сантьяго. Вино обладает светло-рубиновым цветом. Отлично сбалансированное вино с хорошей структурой. Во вкусе проявляются мягкие нотки красных ягод. Умеренная танинность. Мягкий, постепенно раскрывающийся аромат вина открывает чарующие нотки черной смородины, сладковатые оттенки ванили, чернослива и пряностей. Классическое Каберне Совиньон, которое станет отличным дополнением к блюдам из красного мяса на гриле, жаркому, дичи, рагу.	0,75	Чили
<i>Полусладкие</i>		
Винья Рокаль, Тинто (Vina Rocal, Tinto) - урожай 2009 года, 100% Темпранильо, крепость 13,5%. Вино изготовлено из винограда сорта Темпранильо, выращенного на винограднике Арагон, в апелласьоне Сомонтано. Вино вишнево-красного цвета с фиолетовыми отблесками. Винья Рокаль обладает приятным шелковистым вкусом с нотками спелых фруктов. В интенсивном аромате вина ощущаются нотки инжира, спелых фруктов, персика и сливы. Вино рекомендуется подавать к десертам, фруктам, голубым сырам.	0,75	Испания

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Розовые вина		
<i>Сухие</i>		
Домен дез Аспрас, «А Лиза» Розе (Domaine des Aspras, «A Lisa» Rose, Cotes de Provence AOP). Год урожая 2018. Сорта винограда: Сенсо, Гренаш/Гарнача. Крепость 13%. В свежем, выразительном аромате вина нотки спелого персика и лесных ягод сочетаются с тонкими минеральными и цитрусовыми нюансами. Мягкий, нежный, округлый вкус вина очаровывает сладковатыми оттенками тропических фруктов, вишни, малины и клубники, оттеняемыми освежающей кислотностью. В приятном послевкусии преобладают ореховые нотки. Это вино специалисты рекомендуют подавать к блюдам из белого мяса, рыбе, холодным закускам и мягким сырам.	0,75	Франция
Руфия Росадо (Quinta Da Boavista, Terras De Tavares Rufia Rosado). Год урожая 2019. Сорта винограда: Руфете, Менсия. Крепость 11,5%. Нежный аромат вина объединяет в себе чистоту минеральных нот, оттенков красной вишни и клубники со свежестью растительных тонов. Вкус вина живой, питкий, легкий, освежающий, сочный, с характерной ягодной кислоткой и аппетитными солоноватыми тонами, гармоничной кислотностью и стойким, пикантным послевкусием.	0,75	Португалия
<i>Полусухие</i>		
«Раморо», Пино Гриджио (Lunaria, «Ramoro» Pinot Grigio, Terre di Chieti). Год урожая 2009. Пино Гриджио: 85%, Белые сорта винограда: 15%. Крепость 12%. Интенсивный аромат вина наполнен нотами цветов (бузина, сирень) и желтых фруктов, а также еле уловимыми эфирными нюансами. Вкус вина свежий, насыщенный, приятный, с фруктовыми оттенками. Вино рекомендуется сочетать с морепродуктами, треской, пастой с легким соусом и белым мясом.	0,75	Италия
Лагоста (Lagosta Rose, Vinho Verde DOC). Год урожая 2021. Эшпадейру: 50%, Борракал: 30%, Падейру: 20%. Крепость 10,5%. Очень свежий и приятный аромат вина наполнен легкими цветочными нотками и ярко выраженными оттенками клубничной карамели. Вкус вина свежий, сбалансированный, слегка хрустящий, с фруктовыми нотками и приятным послевкусием с легкой кислоткой. Вино рекомендуется в качестве аперитива, в сочетании с блюдами из рыбы, морепродуктов и белого мяса, а также с китайскими и итальянскими деликатесами.	0,75	Португалия
<i>Полусладкие</i>		
Каберне д'Анжу (Famille Bougrier, Cabernet d'Anjou AOC). Год урожая 2019. 100% Каберне Фран. Крепость 11,5%. Освежающий аромат вина соблазняет сладковатыми нотами спелых ягод и медовой дыни. Вино обладает легким, гармоничным, свежим, сладковатым вкусом с нотами спелой клубники, земляники, арбуза и дыни, со сбалансированной кислотностью и долгим, фруктовым послевкусием. Каберне д'Анжу рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к салатам, белому мясу и ягодным десертам.	0,75	Франция
"Ля Сеньори" Розе д'Анжу АОС (Domaine Leduc-Frouin, "La Seigneurie" Rose d'Anjou AOC) - урожай 2010 года, 100% Гролло, крепость 11,5%. Вино производится из винограда сорта Гролло, выращенного на винограднике под названием "Ле Батай" , в регионе Долина Луары. Вино роскошного лососевого цвета. Вкус вина нежный, округлый, фруктовый. Аромат вина отличается пышным фруктовым букетом с яркими нотами сладких фруктов и цитрусов. "Ля Сеньори" Розе д'Анжу идеально подойдет в качестве аперитива, как сопровождение салатов, мяса на гриле	0,75	Франция

Продолжение приложения А

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
Виски		
Ирландский виски		
Глендалох Дабл Баррель (Glendalough Double barrel)	0,7	Ирландия
Ламбэй Смол Бэтч Бленд (Lambay Small Batch Blend)	0,7	Ирландия
Джеймесон (Jameson)	0,7	Ирландия
Шотландский виски		
Талискер (Talisker) 10 лет	0,75	Шотландия
Дюарс (Dewars) 12 лет	0,75	Шотландия
Дюарс Уайт Лэйбл (Dewar's White Label)	0,75	Шотландия
Дюарс 8 лет Кариббиан Смуз (Dewar's Caribbean Smooth 8 Years Old)	0,75	Шотландия
Аберфелди 12 лет (Aberfeldy 12 YO)	0,75	Шотландия
Вильям Лоусонс (William Lawson`s)	0,75	Шотландия
Американский виски		
Мэйкерс Марк (Maker's Mark)	0,75	США
Джим Бим Белый (Jim Beam White)	0,75	США
Джим Бим Блэк (Jim Beam Black)	0,75	США
Джек Дэниел'с Олд №7 (Jack Daniel's Old №7)	0,75	США
Джек Дэниел'с Хани (Jack Daniel's Honey)	0,75	США
Коньяк		
Отард VS (Otard VS)	0,7	Франция
Отард VSOP (Otard VSOP)	0,7	Франция
Отард XO (Otard XO)	0,7	Франция
Шато де Монтифо V.S.O.P. (Chateau de Montifaud V.S.O.P)	0,7	Франция
Курвуазье X.O. (Courvoisier X.O)	0,7	Франция
Курвуазье V.S.O.P. (Courvoisier V.S.O.P)	0,7	Франция
Курвуазье V.S. (Courvoisier V.S.)	0,7	Франция
Арманьяк		
Шато дю Тарике V.S.O.P. (Chateau du Tariquet V.S.O.P)	0,7	Франция
Бренди		
Миленарио Солера Резерва (Milenario Solera Reserva)	0,5	Испания
Бардинэ XO Экстра Олд (Бренди Bardinet XO)	0,5	Франция
Арарат Ани 7 лет (Ararat Ani 7 Y.O)	0,5	Армения
Ром		
Маркес Дель Валле 8 (Marques del Valle 8 Anos)	0,7	Колумбия
Ботукаль Мантуано (Botucal Diplomatico Mantuano)	0,7	Венесуэла
Флор Де Канья Аньехо Класико («Flor de Cana» Anejo Clasico)	0,7	Никарагуа
Бакарди Аньехо 4 (Bacardi Anejo 4)	0,75	Америка
Гавана Клуб Аньехо 3 года (Havana Club Anejo 3 Anos)	0,75	Куба
Гавана Клуб Аньехо Бланко (Havana Club Anejo Blanco)	0,75	Куба
Джин		
Глендалох Уайлд Ботаникал (Glendalough Wild Botanical)	0,5	Ирландия
Року (Roku)	0,5	Япония
Бифитер (Beefeater)	0,5	Англия
Бомбей (Bombay)	0,5	Англия
Водка		
Онегин	0,5	Россия
Хаски (Husky)	0,5	Россия
Белуга (Beluga)	0,5	Россия
Хозяин тайги	0,5	Россия
Енисей батюшка	0,5	Россия

Окончание приложения А

Окончание таблицы А.2

1	2	3
Русский стандарт IMPERIA	0,5	Россия
Русский стандарт платинум	0,5	Россия
Русский стандарт ориджинал	0,5	Россия
Финляндия клюква (Finlandia Cranberry)	0,5	Финляндия
Финляндия (Finlandia vodka)	0,5	Финляндия
Грей Гуз Ориджинал (Grey Goose Original)	0,5	Франция
Грей Гуз в интерпретации Дюкасса (Grey Goose interpreted by Ducasse)	0,5	Франция
Эден (Eden)	0,5	Монголия
Абсолют (Absolut)	0,5	Швеция
Абсолют Курант (Absolut Kurant)	0,5	Швеция
Абсолют Пеарс (Absolut Pears)	0,5	Швеция
Абсолют Ванилия (Absolut Vanilia)	0,5	Швеция
Абсолют Мандарин (Absolut Mandarin)	0,5	Швеция
Текила		
Патрон Сильвер (Patron Silver)	0,75	Мексика
Патрон Аньехо (Patron Anejo)	0,75	Мексика
Ольмека Голд (Olmeca Gold)	0,75	Мексика
Ольмека Бланко (Olmeca Blanco)	0,75	Мексика
Сауза Голд (Sauza Gold)	0,7	Мексика
Сауза Бланко (Sauza Blanco)	0,7	Мексика
Настойки		
Бехеровка (Becherovka)	0,5	Чехия
Бехеровка Лимон (Becherovka Lemond)	0,5	Чехия
Абсент Тунел (Absent Tunnel)	0,7	Испания
Абсент Ксента (Absent Xenta) 70%	0,7	Италия
Ликеры		
Егермейстер (Jagermeister)	0,5	Германия
Самбука (Sambuca)	0,5	Италия
Куантро (Cointreau)	0,5	Франция
Бейлиз (Baileys)	0,5	Ирландия
Калуа (Kahlua)	0,5	Мексика
Амаретто (Amaretto)	0,5	Италия
Минеральная вода		
Perrier	0,33	
Бон Аква	0,25	
Нарзан	0,5	
Газированные напитки		
Кока – кола	0,25	
Кока – кола зеро	0,25	
Кока – кола апельсин	0,25	
Фанта	0,25	
Спрайт	0,25	

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Расчет сырья

Таблица Б.1 – Расчет сырья по меню ресторана «Prosto»

№	Наименование блюд	Количество блюд за день, п	Картофель		Морковь		Свекла	
			г, г	G, кг	г, г	G, кг	г, г	G, кг
1	Панини с лососем	49		0,00		0,00		0,00
2	Панини с ветчиной и сыром	49		0,00		0,00		0,00
3	Панини с томатом и сыром	25		0,00		0,00		0,00
4	Салат «Сальмона»	74		0,00		0,00		0,00
5	Салат «Цезарь»	122		0,00		0,00		0,00
6	Салат из свеклы с козьим сыром	49		0,00		0,00	70,00	3,43
7	Салат с моцареллой и рукколой	74		0,00		0,00		0,00
8	«Formaggio»	49		0,00		0,00		0,00
9	Фрито мисто	40		0,00		0,00		0,00
10	Сэндвич с курицей	17		0,00		0,00		0,00
11	Суп с морепродуктами «Чиопино»	20		0,00		0,00		0,00
12	Суп «Минестроне» с телятиной	20	46,00	0,92	27,00	0,54		0,00
13	Сырный крем-суп с итальянскими травами	21	137,00	2,88	38,00	0,80		0,00
14	Филе сибаса с вешенками	37		0,00		0,00		0,00
15	Лосось с зеленым гарниром	37		0,00		0,00		0,00
16	Равиоли с лососем	37		0,00		0,00		0,00
17	Равиоли с лососем	19		0,00		0,00		0,00
18	Грудка цыпленка по милански	38		0,00		0,00		0,00
19	Стейк рибай	19		0,00		0,00		0,00
20	Медальоны из телятины	19		0,00		0,00		0,00
21	Фетучини с соусом «Карбанара»	38		0,00		0,00		0,00
22	Фетучини «Карне»	37		0,00		0,00		0,00
23	Спегетти «Верде»	37		0,00		0,00		0,00
24	Лазанья с грибами	19		0,00	13,00	0,25		0,00
25	Ризото с куриным филе	19		0,00	27,00	0,51		0,00
26	Фриттата	19		0,00		0,00		0,00
27	Домашний йогурт	11		0,00		0,00		0,00
28	Тирамису	16		0,00		0,00		0,00
29	Панакотта с малиновым соусом	11		0,00		0,00		0,00
30	Джелато	15		0,00		0,00		0,00
31	Чай черный в ассортименте	24		0,00		0,00		0,00
32	Кофе «Эспрессо»	12		0,00		0,00		0,00
33	Кофе «Американо»	18		0,00		0,00		0,00
34	Кофе «Капучино»	36		0,00		0,00		0,00
35	Кофе «Лате» с сиропом	18		0,00		0,00		0,00
36	Кофе «Мокко»	12		0,00		0,00		0,00
37	Лимонад	68		0,00		0,00		0,00
38	Брусничный морс	85		0,00		0,00		0,00
39	Кофе «Гляссе»	17		0,00		0,00		0,00
40	Пицца «Маринара» (с морепродуктами)	25		0,00		0,00		0,00
41	Пицца «Пепперони» (с колбасой «Пепперони»)	36		0,00		0,00		0,00
42	Пицца «Иль полло» (с курицей)	17		0,00		0,00		0,00
43	Пицца «Вителло» (с говядиной)	25		0,00		0,00		0,00
44	Пицца «Маргарита»	17		0,00		0,00		0,00
45	Фокачча с итальянскими травами	25		0,00		0,00		0,00
46	Фокачча с «Пармезаном»	25		0,00		0,00		0,00
47	Хлебобулочные изделия	34		0,00		0,00		0,00
48	Конфеты, печенье	6,8		0,00		0,00		0,00
49	Фрукты	17		0,00		0,00		0,00
50	Пиво	8,5		0,00		0,00		0,00
51	Фруктовая вода	17		0,00		0,00		0,00
52	Минеральная вода	27,2		0,00		0,00		0,00
53	Натуральный сок	6,8		0,00		0,00		0,00
54	Вино-водочные изделия	34		0,00		0,00		0,00
55	Итого			3,80		2,10		3,43

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Лук репчатый		Лук красный репчатый		Чеснок		Помидор свежий		Томаты черри		Капуста белокочанная	
	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг
1		0,00	5,80	0,28		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00	32,00	0,80		0,00		0,00
4		0,00	12,00	0,89		0,00	30,60	2,26		0,00		0,00
5		0,00		0,00	1,30	0,16	20,40	2,49		0,00		0,00
6		0,00		0,00	3,80	0,19		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00	61,00	4,51		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9	16,10	0,64		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11	12,00	0,24		0,00	6,40	0,13		0,00		0,00		0,00
12	12,00	0,24		0,00		0,00	30,60	0,61		0,00	27,00	0,54
13	24,00	0,50		0,00	3,00	0,06		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17	24,00	0,46		0,00	2,50	0,05		0,00		0,00		0,00
18	24,00	0,91		0,00	2,00	0,08	32,00	1,22		0,00		0,00
19		0,00		0,00	3,00	0,06		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00	3,00	0,06		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00	3,80	0,14		0,00		0,00		0,00
22	12,00	0,44		0,00	7,80	0,29		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24	12,00	0,23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25	18,00	0,34		0,00	3,60	0,07		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00	21,00	0,40		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00	3,90	0,10		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00	3,90	0,14	30,60	1,10		0,00		0,00
42		0,00		0,00	3,90	0,07		0,00		0,00		0,00
43		0,00	6,00	0,15	3,90	0,10	20,40	0,51		0,00		0,00
44		0,00		0,00	3,90	0,07		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		4,01		1,32		1,74		8,99		4,91		0,54

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Брокколи		Салат Айсберг		Руккола		Лист салата		Зелень (укроп, петрушка)		Цукини	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00	14,00	0,69		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00	14,00	0,69		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00	21,00	1,55	14,00	1,04		0,00		0,00
5		0,00	15,00	1,83		0,00	28,00	3,42		0,00		0,00
6		0,00		0,00	21,00	1,03	19,00	0,93		0,00		0,00
7		0,00		0,00	28,00	2,07		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	57,90	2,32
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	22,00	0,44
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00	3,00	0,11		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00	4,10	0,15		0,00
23	0,41	0,02		0,00		0,00		0,00		0,00	31,00	1,15
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00	6,80	0,13		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,05		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,07		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,03		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,05		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,03		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		0,02		1,83		4,66		6,76		0,63		3,90

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Спаржа		Баклажан		Перец сладкий		Перец чили		Яблоко		Груша	
	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00	42,60	1,70	39,90	1,60		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15	78,00	2,89		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00	5,00	0,19		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00	32,00	1,18		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		6,00		4,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		2,89		1,70		2,78		0,19		6,00		4,00

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Апельсин		Лимон		Виноград		Базилик		Пиво светлое		Пиво темное	
	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00	55,00	2,70		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00	2,70	0,05		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00	4,00	0,08		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00	22,40	1,52		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00	6,80	0,12		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		7,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		5,00		3,50
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		7,00		1,52		2,70		0,25		5,00		3,50

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Газ-вода в ассортименте		Минеральная вода "БонАква"		Соки натуральные в ассортименте		Молоко 3,2%		Сметана 30%		Сливки 25%	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	4,00	0,49
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	50,00	1,05
14		0,00		0,00		0,00		0,00	30,00	1,11		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	30,00	1,14
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	60,00	2,28
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	70,00	2,59
24		0,00		0,00		0,00		0,00	20,00	0,38		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	50,00	0,95
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	40,00	0,76
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	90,00	0,99
30		0,00		0,00		0,00	65,00	0,98	65,00	0,98		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00	150,00	5,40		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00	150,00	2,70		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	30,00	0,36
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		17,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		27,20		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		6,80		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		17,00		27,20		6,80		9,08		2,47		10,61

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Майонез		Сыр козий		Сыр Пармезан		Сыр Дор-Блю		Сыр Гауда		Сыр плавленый	
	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг	г, г	Г, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2	15,00	0,74		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5	12,00	1,46		0,00	10,00	1,22		0,00		0,00		0,00
6		0,00	30,00	1,47		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00	30,00	1,47	30,00	1,47	30,00	1,47		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00	10,00	0,17		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	100,00	2,10
14		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,37		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00	3,00	0,11		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00	3,00	0,11		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00	3,00	0,11		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00	10,00	0,25		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		2,20		1,47		4,02		1,47		1,84		2,10

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Сыр рикотта		Йогурт натуральный		Сыр Филодельфия		Сыр Моцарелла		Сыр Маскарпоне		Колбаса Пепперони	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00	30,00	1,47	30,00	1,47		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00	30,00	0,75		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00	50,00	3,70		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00	20,00	0,34		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16	75,00	2,78		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00	20,00	0,38		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	20,00	0,38
27		0,00	90,00	0,99		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00	50,00	0,80		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00	20,00	0,50		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00	20,00	0,72		0,00	50,00	1,80
42		0,00		0,00		0,00	20,00	0,34		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00	20,00	0,50		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00	20,00	0,34		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		2,78		0,99		1,47		9,04		0,80		2,18

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Ветчина		Бекон копченый		Малиновое пюре		Масло сливочное		Соус маринара		Яйца куриные	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00	4,80	0,24		0,00	4,80	0,24
2	40,00	1,96		0,00		0,00	4,80	0,24		0,00	4,80	0,24
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00	30,00	0,51		0,00
11		0,00		0,00		0,00	5,00	0,10		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	34,00	1,26
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	5,10	0,10
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00	40,00	1,52		0,00		0,00		0,00	10,00	0,38
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00	50,00	0,95		0,00		0,00		0,00	6,00	0,11
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	120,00	2,28
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	16,00	0,26
29		0,00		0,00	50,00	0,55		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	20,00	0,30
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00	26,40	0,66		0,00	33,00	0,83
41		0,00		0,00		0,00	26,40	0,95		0,00	33,00	1,19
42		0,00		0,00		0,00	26,40	0,45		0,00	33,00	0,56
43		0,00		0,00		0,00	26,40	0,66		0,00	33,00	0,83
44		0,00		0,00		0,00	26,40	0,45		0,00	33,00	0,56
45		0,00		0,00		0,00	15,20	0,38		0,00	19,00	0,48
46		0,00		0,00		0,00	15,20	0,38		0,00	19,00	0,48
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		1,96		2,47		0,55		4,50		0,51		10,07

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Мидии		Дрожжи прессованные		Мука пшеничная		Мука рисовая		Мука дурум		Сахар песок	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00	1,60	0,08	44,80	2,20		0,00		0,00	3,20	0,16
2		0,00	1,60	0,08	44,80	2,20		0,00		0,00	3,20	0,16
3		0,00	1,60	0,04	44,80	1,12		0,00		0,00	3,20	0,08
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00	5,00	0,20		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11	10,00	0,20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00	5,00	0,19		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00	60,00	2,22		0,00
17		0,00		0,00	59,50	1,13		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00	70,00	1,33		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,11
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,24
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,12
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,18
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,36
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,12
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	24,00	1,63
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	24,00	2,04
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,17
40	10,00	0,25		0,00	237,60	5,94		0,00		0,00	6,60	0,17
41		0,00		0,00	237,60	8,55		0,00		0,00	6,60	0,24
42		0,00		0,00	237,60	4,04		0,00		0,00	6,60	0,11
43		0,00		0,00	237,60	5,94		0,00		0,00	6,60	0,17
44		0,00		0,00	237,60	4,04		0,00		0,00	6,60	0,11
45		0,00		0,00	136,80	3,42		0,00		0,00	3,80	0,10
46		0,00		0,00	136,80	3,42		0,00		0,00	3,80	0,10
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		0,45		0,20		43,51		0,20		2,22		6,35

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Соль		Фасоль консервированная		Корнишон		Томаты в собственном соку		Оливки		Каперсы	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1	0,56	0,03		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2	0,56	0,03		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3	0,56	0,01		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5	2,00	0,24		0,00	5,00	0,61		0,00		0,00	4,00	0,49
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9	1,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10	1,00	0,02		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11	2,00	0,04		0,00		0,00	20,00	0,40		0,00		0,00
12	2,00	0,04	10,00	0,20		0,00		0,00		0,00		0,00
13	2,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14	2,00	0,07		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15	2,00	0,07		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16	2,00	0,07		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17	1,30	0,02		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18	2,00	0,08		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19	2,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20	2,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22	2,00	0,07		0,00		0,00	51,00	1,89		0,00		0,00
23	2,00	0,07		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24	1,50	0,03		0,00		0,00	20,00	0,38		0,00		0,00
25	2,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26	2,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40	2,60	0,07		0,00		0,00	25,50	0,64	10,00	0,25	10,00	0,25
41	2,60	0,09		0,00		0,00	25,50	0,92	5,00	0,18	5,00	0,18
42	2,60	0,04		0,00		0,00	25,50	0,43	10,00	0,17		0,00
43	2,60	0,07		0,00		0,00	25,50	0,64		0,00		0,00
44	2,60	0,04		0,00		0,00	25,50	0,43		0,00		0,00
45	1,50	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46	1,50	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		1,53		0,20		0,61		5,73		0,60		0,92

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Шампиньоны консервированные		Вешенки консервированные		Горчица (соус)		Демиглас (соус)		Натрий двууглекислый		Итальянские травы (специи)	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00	5,00	0,25		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00	3,00	0,37		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00	2,00	0,10		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,04
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,04
14		0,00	62,00	2,29		0,00		0,00		0,00	2,00	0,07
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,07
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,04
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,08
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,04
20		0,00		0,00		0,00	30,00	0,57		0,00	2,00	0,04
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,08
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	2,00	0,07
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24	50,00	0,95		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00	3,30	0,08	2,00	0,05
41		0,00		0,00		0,00		0,00	3,30	0,12	2,00	0,07
42		0,00		0,00		0,00		0,00	3,30	0,06	2,00	0,03
43	20,00	0,50	20,00	0,50		0,00		0,00	3,30	0,08	2,00	0,05
44		0,00		0,00		0,00		0,00	3,30	0,06		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00	1,90	0,05	2,00	0,05
46		0,00		0,00		0,00		0,00	1,90	0,05	2,00	0,05
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		1,45		2,79		0,71		0,57		0,49		0,88

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Перец черный молотый		Орегано		Масло оливковое		Орех грецкий		Винный уксус		Бальзамический уксус	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00	20,00	1,48		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00	20,00	0,98	5,00	0,25	3,00	0,15	3,00	0,15
7		0,00		0,00	20,00	1,48		0,00		0,00	5,00	0,37
8		0,00		0,00		0,00	10,00	0,49		0,00		0,00
9	1,00	0,04		0,00	30,00	1,20		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00	5,00	0,09		0,00		0,00		0,00
11	0,50	0,01	1,00	0,02		0,00		0,00		0,00		0,00
12	1,00	0,02		0,00	10,00	0,20		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00	10,00	0,37		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00	10,00	0,37		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00	8,00	0,30		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00	10,00	0,38		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22	1,00	0,04		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00	10,00	0,19		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00	5,00	0,09		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00	5,00	0,13		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00	5,00	0,09		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00	10,00	0,25		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00	5,00	0,13		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		0,11		0,02		8,27		0,74		0,15		0,52

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Горох сушеный		Рис		Чай черный		Кофе в зернах		Печенье Савоярди		Печенье	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12	10,00	0,20	10,00	0,20		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00	55,00	1,05		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00	8,00	0,13	20,00	0,32		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00	4,00	0,10		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00	8,00	0,10		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00	8,00	0,14		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00	8,00	0,29		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00	8,00	0,14		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00	8,00	0,10		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00	8,00	0,14		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		3,40
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		0,20		1,25		0,10		1,03		0,32		3,40

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Конфеты		Сироп в ассортименте		Желатин		Ванилин		Паста феттучини		Спагетти	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00	52,50	2,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	52,50	1,94
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	52,50	1,94
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00	5,00	0,06	2,00	0,02		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00	2,00	0,03		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00	30,00	0,54		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		3,40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		3,40		0,54		0,06		0,05		2,00		3,89

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Какао-порошок		Сахарная пудра		Сироп Амаретто		Грудка куриная п/ф		Говядина (котлетное мясо)		Семга потрошённая с головой	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	67,00	3,28
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	62,00	4,59
5		0,00		0,00		0,00	49,00	5,98		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00	157,00	2,67		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	62,00	1,24
12		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	189,00	6,99
16		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	134,00	2,55
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00	77,00	2,85		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00	82,00	1,56		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28	4,00	0,06	20,00	0,32	20,00	0,32		0,00		0,00		0,00
29		0,00	15,00	0,17		0,00		0,00		0,00		0,00
30	3,00	0,05	10,00	0,15		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00	65,00	1,11		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00	77,00	1,93		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		0,11		0,64		0,32		11,31		4,77		18,65

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Говядина вырезка		Сибас		Креветки свежемороженые		Кальмар свежемороженный с кожей обезглавленный		Тигровые креветки		Малина свежемороженная	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00	125,00	5,00	82,00	3,28		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00	31,00	0,62	30,00	0,60		0,00
12	96,00	1,92		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00	195,00	7,22		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00	208,00	7,70		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
19	436,00	8,28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
20	348,00	6,61		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	10,00	0,11
30		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00	29,00	0,73	41,00	1,03		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00
55		16,82		7,22		5,73		4,93		8,30		0,11

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.1

№	Брусника свежемороженая		Мороженое пломбир		Горошек зеленый свежемороженный		Фасоль стручковая свежемороженая	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00
4		0,00		0,00		0,00		0,00
5		0,00		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00		0,00		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00	64,00	2,37
16		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00	10,00	0,37		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00
38	27,00	2,30		0,00		0,00		0,00
39		0,00	50,00	0,85		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		0,00		0,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		0,00
55		2,30		0,85		0,37		2,37

Продолжение приложения Б

Окончание таблицы Б.1

№	Батон		Хлеб ржаной		Хлеб пшеничный		Вино-водочные изделия в ассортименте	
	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг	g, г	G, кг
1		0,00		0,00		0,00		0,00
2		0,00		0,00		0,00		0,00
3		0,00		0,00		0,00		0,00
4	50,00	3,70		0,00		0,00		0,00
5	40,00	4,88		0,00		0,00		0,00
6		0,00		0,00		0,00		0,00
7		0,00		0,00		0,00		0,00
8		0,00		0,00		0,00		0,00
9		0,00		0,00		0,00		0,00
10		0,00		0,00	70,00	1,19		0,00
11		0,00		0,00		0,00		0,00
12		0,00		0,00		0,00		0,00
13		0,00		0,00		0,00		0,00
14		0,00		0,00		0,00		0,00
15		0,00		0,00		0,00		0,00
16		0,00		0,00		0,00		0,00
17		0,00		0,00		0,00		0,00
18		0,00		0,00		0,00		0,00
19		0,00		0,00		0,00		0,00
20		0,00		0,00		0,00		0,00
21		0,00		0,00		0,00		0,00
22		0,00		0,00		0,00		0,00
23		0,00		0,00		0,00		0,00
24		0,00		0,00		0,00		0,00
25		0,00		0,00		0,00		0,00
26		0,00		0,00		0,00		0,00
27		0,00		0,00		0,00		0,00
28		0,00		0,00		0,00		0,00
29		0,00		0,00		0,00		0,00
30		0,00		0,00		0,00		0,00
31		0,00		0,00		0,00		0,00
32		0,00		0,00		0,00		0,00
33		0,00		0,00		0,00		0,00
34		0,00		0,00		0,00		0,00
35		0,00		0,00		0,00		0,00
36		0,00		0,00		0,00		0,00
37		0,00		0,00		0,00		0,00
38		0,00		0,00		0,00		0,00
39		0,00		0,00		0,00		0,00
40		0,00		0,00		0,00		0,00
41		0,00		0,00		0,00		0,00
42		0,00		0,00		0,00		0,00
43		0,00		0,00		0,00		0,00
44		0,00		0,00		0,00		0,00
45		0,00		0,00		0,00		0,00
46		0,00		0,00		0,00		0,00
47		0,00		17,00		17,00		0,00
48		0,00		0,00		0,00		0,00
49		0,00		0,00		0,00		0,00
50		0,00		0,00		0,00		0,00
51		0,00		0,00		0,00		0,00
52		0,00		0,00		0,00		0,00
53		0,00		0,00		0,00		0,00
54		0,00		0,00		0,00		34,00
55		8,58		17,00		18,19		34,00

Продолжение приложения Б

Таблица Б.2 – Место, условия и сроки хранения пищевых продуктов

Наименование помещения	Наименование сырья, продуктов, полуфабрикатов	Условия хранения		Срок хранения на предприятии, сутки
		температура, °С	относительная влажность, %	
1	2	3	4	5
Кладовая овощей, солений и квашений	Картофель	+ 6 ... +12	65 - 75	5
	Морковь	+ 6 ... +12	65 - 75	5
	Свекла	+ 6 ... +12	65 - 75	5
	Лук репчатый	+ 6 ... +12	65 - 75	5
	Лук красный репчатый	+ 6 ... +12	65 - 75	5
	Чеснок	+ 6 ... +12	65 - 75	5
Охлаждаемая камера для хранения фруктов, ягод, зелени и напитков	Помидор свежий	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Томаты черри	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Капуста белокочанная	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Брокколи	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Салат Айсберг	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Руккола	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Лист салата	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Зелень (укроп, петрушка)	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Цуккини	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Спаржа	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Баклажан	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Перец сладкий	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Перец чили	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Яблоко	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Груша	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Апельсин	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Лимон	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Виноград	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Базилик	+ 2 ... + 4	85 - 90	2
	Пиво светлое	+ 2 ... + 4	85 - 90	5
	Пиво темное	+ 2 ... + 4	85 - 90	5
	Газ-вода в ассортименте	+ 2 ... + 4	85 - 90	10
Минеральная вода "БонАква"	+ 2 ... + 4	85 - 90	10	
Соки натуральные в ассортименте	+ 2 ... + 4	85 - 90	10	
Охлаждаемая камера для хранения молочных продуктов, жиров и гастрономии	Молоко 3,2%	+ 4 ... +6	80 - 85	1
	Сметана 30%	+ 4 ... +6	80 - 85	3
	Сливки 25%	+ 4 ... +6	80 - 85	3
	Майонез	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр козий	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Пармезан	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Дор-Блю	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Гауда	+ 4 ... +6	80 - 85	5

Продолжение приложения Б

Продолжение таблицы Б.2

1	2	3	4	5
	Сыр плавленый	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр рикотта	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Йогурт натуральный	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Филадельфия	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Моцарелла	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Сыр Маскарпоне	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Колбаса Пеперони	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Ветчина	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Бекон копченый	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Малиновое пюре	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Масло сливочное	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Соус маринара	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Яйца куриные	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Мидии	+ 4 ... +6	80 - 85	5
	Дрожжи прессованные	+ 4 ... +6	80 - 85	5
Кладовая сухих продуктов	Мука пшеничная	+18 ... +20	65 - 75	10
	Мука рисовая	+18 ... +20	65 - 75	10
	Мука дурум	+18 ... +20	65 - 75	10
	Сахар песок	+18 ... +20	65 - 75	10
	Соль	+18 ... +20	65 - 75	10
	Фасоль консервированная	+18 ... +20	65 - 75	10
	Корнишон	+18 ... +20	65 - 75	10
	Томаты в собственном соку	+18 ... +20	65 - 75	10
	Оливки	+18 ... +20	65 - 75	10
	Каперсы	+18 ... +20	65 - 75	10
	Шампиньоны консервированные	+18 ... +20	65 - 75	10
	Вешенки консервированные	+18 ... +20	65 - 75	10
	Горчица (соус)	+18 ... +20	65 - 75	10
	Демигляс (соус)	+18 ... +20	65 - 75	10
	Натрий двууглекислый	+18 ... +20	65 - 75	10
	Итальянские травы (специи)	+18 ... +20	65 - 75	10
	Перец черный молотый	+18 ... +20	65 - 75	10
	Орегано	+18 ... +20	65 - 75	10
	Масло оливковое	+18 ... +20	65 - 75	10
	Орех грецкий	+18 ... +20	65 - 75	10
	Винный уксус	+18 ... +20	65 - 75	10
	Бальзамический уксус	+18 ... +20	65 - 75	10
	Горох сушеный	+18 ... +20	65 - 75	10
Рис	+18 ... +20	65 - 75	10	

Окончание приложения Б

Окончание таблицы Б.2

1	2	3	4	5
	Чай черный	+18 ... +20	65 - 75	10
	Кофе в зернах	+18 ... +20	65 - 75	10
	Печенье Савоярди	+18 ... +20	65 - 75	10
	Печенье	+18 ... +20	65 - 75	10
	Конфеты	+18 ... +20	65 - 75	10
	Сироп в ассортименте	+18 ... +20	65 - 75	10
	Желатин	+18 ... +20	65 - 75	10
	Ванилин	+18 ... +20	65 - 75	10
	Паста феттучини	+18 ... +20	65 - 75	10
	Спагетти	+18 ... +20	65 - 75	10
	Какао-порошок	+18 ... +20	65 - 75	10
	Сахарная пудра	+18 ... +20	65 - 75	10
	Сироп Амаретто	+18 ... +20	65 - 75	10
Охлаждаемая камера для хранения мясо-рыбной продукции	Грудка куриная п/ф	+2 ... +4	75 - 80	3
	Говядина (котлетное мясо)	+2 ... +4	75 - 80	3
	Семга потрошённая с головой	+2 ... +4	75 - 80	3
	Говядина вырезка	+2 ... +4	75 - 80	3
	Сибас	+2 ... +4	75 - 80	3
	Креветки свежемороженные	+2 ... +4	75 - 80	3
	Кальмар свежемороженный с кожей обезглавленный	+2 ... +4	75 - 80	3
	Тигровые креветки	+2 ... +4	75 - 80	3
Морозильный ларь	Малина свежемороженая	- 15 ... -18	80 - 85	5
	Брусника свежемороженая	- 15 ... -18	80 - 85	5
	Мороженое пломбир	- 15 ... -18	80 - 85	5
	Горошек зеленый свежемороженный	- 15 ... -18	80 - 85	5
	Фасоль стручковая свежемороженая	- 15 ... -18	80 - 85	5
Помещение для нарезки хлеба	Батон	- 15 ... -18	80 - 85	5
	Хлеб ржаной	+18 ... +20	65 - 75	1
	Хлеб пшеничный	+18 ... +20	65 - 75	1
Кладовая вино-водочных изделий	Вино-водочные изделия в ассортименте	+18 ... +20	65 - 75	10

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Проект технологической карты фирменного блюда

Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия): «Равиоли с тигровыми креветками и рикоттой»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на 100 порций, кг
Мука дурум	60	60	-	5,70
Яйца куриные	1 шт	34	-	2,80
Вода	15	15	-	1,50
Соль	1	1	-	0,10
Масло оливковое	3	3	-	0,3
Выход теста	-	110	-	10,00
Рикотта	75	75	-	6,50
Тигровая креветка (очищенная)	50	50	-	4,50
Соль	1	1	-	0,10
Выход начинки	-	125	-	11,00
Выход п/ф	-	235	-	2,20
Выход отварных равиолей	-	254	-	2,40
Перец чили (свежий)	5	5	-	0,05
Масло оливковое	5	5	-	0,05
Выход на 1 порцию	-	265	-	2,50

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации.

Начинка – сыр рикотту смешать с мелко нарубленной креветкой (очищенной), добавить соль и тщательно перемешать.

Тесто равиоли п/ф – в муку дурум добавить желтки, соль, оливковое масло и воду, тщательно вымесить до однородной массы, дать постоять при комнатной температуре 15-20 минут, затем повторно вымесить и убрать в холодильную камеру на 15-20 минут.

Из теста раскатать лист толщиной 0,5 мм, разрезать тесто, на квадраты размером 10x10, выложить начинку 20 гр, на середину квадрата, закрыть уголок к уголку и углы закрепить к середине начинки, в центре равиоли.

В кипящую, подсоленную воду заложить равиоли и варить 3-4 минуты.

Выложить на порционную тарелку, полить оливковым маслом и украсить перцем чили.

Окончание приложения В

Требования к реализации

Равиоли реализуют в порционном виде сразу после приготовления.

Зав. производством _____
подпись Ф.И.О.

Калькулятор, технолог _____
подпись Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Лицевая сторона

«УТВЕРЖДАЮ»

должность, название предприятия

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

АКТ

отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления

Наименование предприятия Ресторан «Prosto»

Дата проведения работ 10.04.2022 г.

Наименование блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта»

Наименование продуктов и показателей	Масса продуктов (нетто) по проекту технологической карты	Данные отработки на отдельных партиях			Средние данные	Принятая рецептура
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Мука дурум	60	180	179	178	179,00	60
Яйца куриные (желтки)	34	102	100	103	101,66	34
Вода	15	45	44	46	45,00	15
Соль	1	3	3	3	3	3
Масло оливковое	3	9	8	10	9	3
Выход теста	110	330	329	330	329,66	110
Рикотта	75	225	220	228	224,33	75
Тигровая креветка (очищенная)	50	150	149	152	150,33	50
Соль	1	3	3	3	3	1
Выход начинки	125	375	374	375	374,33	125
Выход п/ф	235	705	704	706	705,00	235
Выход отварных равиолей	254	762	761	762	761,66	254
Перец чили (свежий)	5	15	17	14	15,33	5
Масло оливковое	5	5	5	5	5	5
Выход на 1 порцию	265	265	268	265	266,00	365

Масса продуктов весом брутто, 245 г.

Масса набора продуктов (нетто), 245 г.

Потери при механической обработке сырья, 1,7 %

Масса полуфабриката, 235 г.

Производственные потери, 1,7 %

Масса готового блюда (изделия), 265 г.:

- в горячем состоянии 265 г.

- после порционирования 265 г.

Потери при тепловой обработке не было, так как произошел привар, + 9,3%

Потери при порционировании, 0%.

Описание технологического процесса с указанием оборудования:

Начинка – сыр рикотту смешать с мелко нарубленной креветкой (очищенной), добавить соль и тщательно перемешать.

Тесто равиоли п/ф – в муку дурум добавить желтки, соль, оливковое масло и воду, тщательно вымесить до однородной массы, дать постоять при комнатной температуре 15-20 минут, затем повторно вымесить и убрать в холодильную камеру на 15-20 минут.

Из теста раскатать лист толщиной 0,5 мм, разрезать тесто, на квадраты размером 10x10, выложить начинку 20 гр, на середину квадрата, закрыть уголок к уголку и углы закрепить к середине начинки, в центре равиоли.

В кипящую, подсоленную воду заложить равиоли и варить 3-4 минуты.

Выложить на порционную тарелку, полить оливковым маслом и украсить перцем чили.

Требования к реализации

Равиоли реализуют в порционном виде сразу после приготовления.

Заключение: Разработанное фирменное блюдо может быть рекомендовано к производству

Разработчики: _____.

подпись Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Расчет пищевой ценности

Таблица Д.1 – Расчет пищевой ценности фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта»

Продукты	Масса	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	Крахмал	Клетчатка	Зола	Орг. кислоты	Минеральные вещества						Витамины					Энергетическая ценность
										Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	PP	C	
Грамм										Миллиграммы										Ккал	
Мука дурум	60	8	6	1	42	41,1	2	0,3	0	1,8	78	12	10,8	51	0,6	0	0,08	0,02	51	0	202,5
Яйца куриные	34	25	4	4	0	0	0	0,34	1	45,6	47,6	18,7	4,1	65,3	0,9	88	0,02	0,15	65,3	0	118,9
Масло оливковое	8	0	0	3	0	0	0	0	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	0,8
Рикотта	75		8,5	5,9	3,8	0	0	0,86	0,19	74,25	93,75	204	11,25	137,3	0,33	80,3	0,16	0,14	0,05	0	129,7
Тигровая креветка	50	39	10,1	0,3	0		0	0,61		59,5	132	32	17,5	107	0,26	0	0	0	0	0	41,1
Соль	1	0	0	0	0	0	0	0	0	387	0,09	3,68	0,22	0,8	0,02	0	0	0	0	0	0
Вода	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,68	0,15	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого в одной порции	243	87	28,6	14,2	45,8	41,1	2	2,11	2,49	586	351,4	271	44,0	256,1	2,29	168,3	0,26	0,31	116,45	0	493
Потери при тепловой обработке	4	4	9,9	13,9	13,5	13	12	1,7	5,5	55	63	17	13	7,8	0,9	0	0,17	0,08	1,7	0	12,5
	22	3,5	2,8	2	5,5	5,3	0,2	0,04	0,13	322	221,4	46,1	5,7	20	0,02	0	0,05	0,03	2	0	61,6
Итого в готовом блюде	265	90,5	31,4	16,2	51,3	46,4	2,2	2,15	2,62	908	572,8	317,1	49,7	276,1	2,31	168,3	0,31	0,34	118,4	0	544,6

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Технико-технологическая карта фирменного блюда

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор предприятия

« » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 на фирменное блюдо «Равиоли с тигровыми креветками и рикоттой»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фирменное блюдо «Равиоли с тигровыми креветками и рикоттой», реализуемое в ресторане.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта» используют следующее сырье:

Вид сырья	Нормативные документы (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сертификаты и удостоверения качества)
Креветки тигровые, бланшированные	ГОСТ Р 51496-99
Мука из твердой пшеницы (дурум) – сорт высший (крупка)	ГОСТ 31463-2012
Яйцо куриное, высш. категории	ГОСТ 31654-2012
Вода	СанПиН 2.1.4.1116-02
Соль	ГОСТ 51574-2000
Масло оливковое	ТУ 10.41.23-119-35749547-2020
Рикотта	ГОСТ 34357-2017; ГОСТ 32263-2013
Перец чили (свежий), сорт высший	ГОСТ 34269-2017

2.2. Сырье, используемое для приготовления фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта» соответствует требованиям нормативной документации.

3. РЕЦЕПТУРА

Фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта»

Наименования продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Мука дурум	60	60
Яйца куриные	1 шт	34
Вода	15	15
Соль	1	1
Масло оливковое	3	3
Выход теста	-	110

Продолжение приложения Е

1	2	3
Рикотта	75	75
Тигровая креветка(очищенная)	50	50
Соль	1	1
Выход начинки	-	125
Выход п/ф	-	235
Выход отварных равиолей	-	254
Перец чили (свежий)	5	5
Масло оливковое	5	5
Выход на 1 порцию	-	265

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Начинка – сыр рикотту смешать с мелко нарубленной креветкой (очищенной), добавить соль и тщательно перемешать.

Тесто равиоли п/ф – в муку дурум добавить желтки, соль, оливковое масло и воду, тщательно вымесить до однородной массы, дать постоять при комнатной температуре 15-20 минут, затем повторно вымесить и убрать в холодильную камеру на 15-20 минут.

Из теста раскатать лист толщиной 0,5 мм, разрезать тесто, на квадраты размером 10x10, выложить начинку 20 гр, на середину квадрата, закрыть уголок к уголку и углы закрепить к середине начинки, в центре равиоли.

В кипящую, подсоленную воду заложить равиоли и варить 3-4 минуты.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Фирменная «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта» подается на фарфоровой тарелке круглой формы с округлыми краями, сбрызнуты оливковым маслом и украшены кольцами перца чили. Равиоли реализуют в порционном виде сразу после приготовления.

5.2. Температура подачи фирменного блюда должна быть не менее 70 °С.

5.3. Срок реализации фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта» не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – равиоли выложены друг на друга, в соусе, сверху украшены свежем перцем чили.

Цвет – характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах – приятны сливочной аромат, вкус – характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Окончание приложения Е

6.2. Микробиологические показатели:

Наименование показателей	Содержание
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более	1*10 ³
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см ³	1,0
<i>S.aureus</i> , не допускается в массе продукта, г/см	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж
12,0	11,75	27,5	264

Инженер-технолог _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Описание фирменной продукции

Таблица Ж.1 – Описание фирменной продукции

Перечень исходной информации	Наименование показателя	Нормативные значения показателя	Нормативный документ
1.Наименование продукции	«Равиоли с тигровыми креветками и рикоттой»		ТТК
2.Наименование основного сырья, ингредиентов, пищевых добавок	Мука, яйца куриные, масло оливковое, вода, перец чили(свежий),масло оливковое, рокота, тигровая креветка (очищенная)		ТТК
3.Показатели безопасности	Микробиологические		ТР ТС 021/2011
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более	1*10 ³	ТР ТС 021/2011 приложение 1
	Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см ³	1,0	
	S.aureus, не допускается в массе продукта, г/см	1,0	
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г	25	
4.Показатели качества	Органолептические Консистенция равиоли: сочная, однородная, без не проваренных комков теста. Цвет равиоли: поверхность ярко-желтая. Запах и вкус равиоли: вареных морепродуктов, вкус в меру соленый, с ароматом креветок и сыра.		ТТК
5.Способ производства	Приготовление в предприятии общественного питания		ТТК
6.Срок годности и условия хранения	Равиоли реализуют в порционном виде сразу после приготовления не ниже 70 ⁰ С.		ТТК
7.Рекомендации по применению	Предназначено для непосредственного употребления в пищу		
8.Ограничения по применению продукта	Нельзя употреблять людям, чувствительным к аллергенам креветки, молочная продукция (сыр рикотта)		
9.Метод распространения продукции	Предприятие общественного питания, ресторан итальянской кухни «Prosto»		

ПРИЛОЖЕНИЕ И

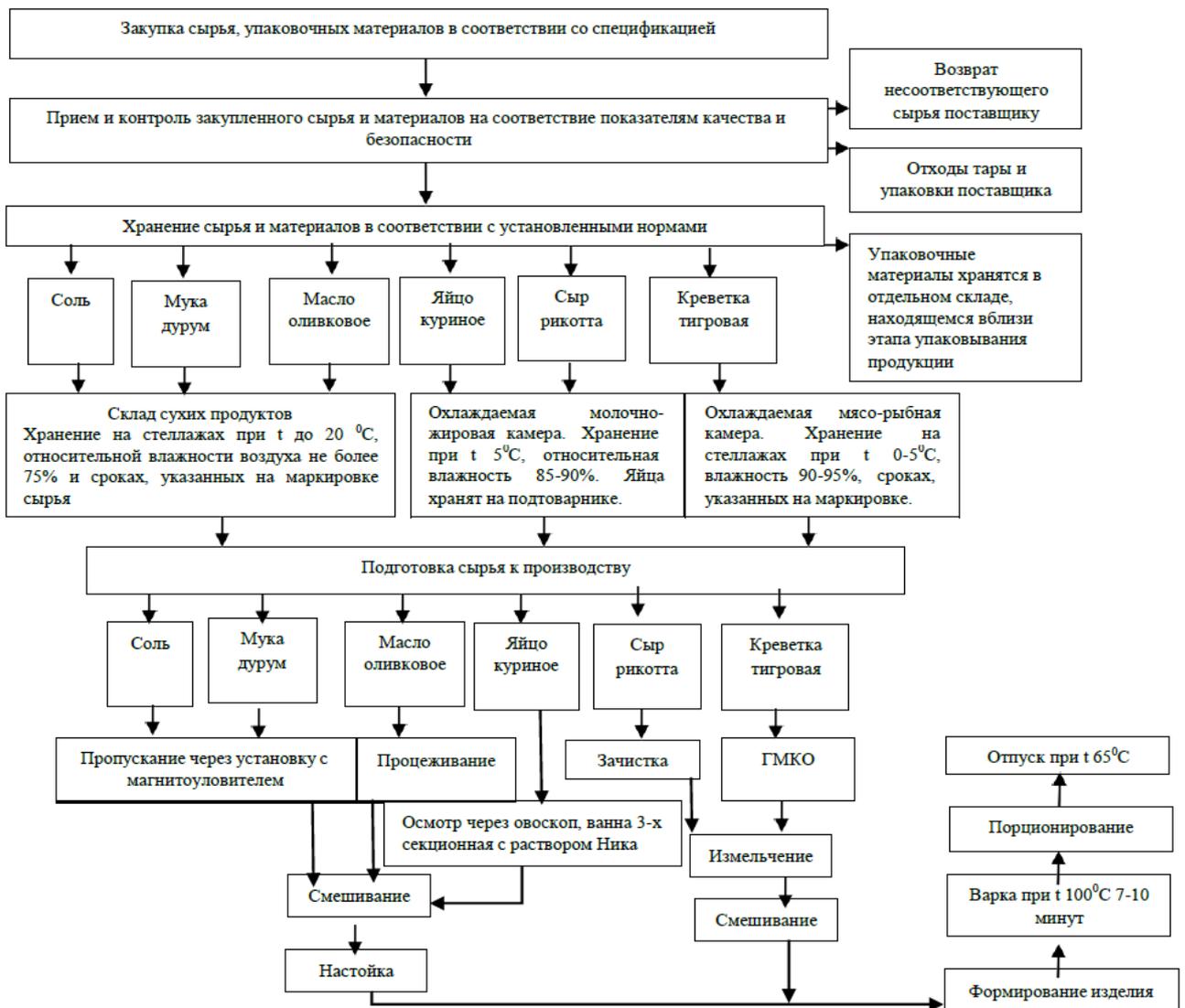
Блок-схема производства фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта»

СОГЛАСОВАНО
 Шеф-повар

 подпись ФИО
 «__» _____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий производством

 подпись ФИО
 «__» _____ 20__ года



ПРИЛОЖЕНИЕ К

Перечень опасных факторов, контрольных точек и критических контрольных точек

Таблица К.1 – Перечень опасных факторов, контрольных точек и критических контрольных точек при производстве фирменного блюда «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта»

Этап процесса/продукт	Опасный фактор	Вид опасного фактора: Ф физический, Х химический, Б биологический	Вероятность реализации опасного фактора	Тяжесть последствий реализации опасного фактора	Необходимость учета опасного фактора	ККТ критическая контрольная точка, КТ контрольная точка	Документ, в соответствии с которым управляется опасность (ПОПМ, ППК, План ХАССП)	Записи мониторинга опасностей
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Приемка								
Мука и крупы	Наличие металлопримесей	Ф	3	2	+	КТ	ПОПМ	Журнал входного контроля пищевой продукции и оценка условий транспортирования
Яйца куриные	Наличие сальмонеллы	Б	2	2	-		ПОПМ	
Вода	Наличие хрома	Х	2	2	-		ПОПМ	
	Наличие КМАФАнМ	Б	2	2	-		ПОПМ	
Соль	Наличие металлопримесей	Ф	2	1	-		ПОПМ	
Масло оливковое	Наличие продуктов окисления	Х	1	2	-		ПОПМ	
Твороженный сыр	Наличие антибиотиков	Б	3	2	+	ККТ	ПОПМ	
	Наличие пестицидов	Б	2	2	-		ПОПМ	
Охлажденная креветка	Наличие КМАФАнМ	Б	2	2	-		ПОПМ	

Продолжение приложения К

Продолжение таблицы К.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Свежие овощи	Наличие грязи	Ф	4	1	+	КТ	ПОПМ	
	Наличие нитратов	Х	2	2	+	КТ	План ХАССП	
	Наличие иерсиниоза	Б	2	3	+	КТ	ПОПМ	
Хранение								
Мука и крупы	Наличие металлопримесей	Ф	3	2	+	ККТ	План ХАССП	Журнал
Яйца куриные	Наличие сальмонеллы	Б	2	2	-		ПОПМ	
Вода	Наличие хрома	Х	2	2	-		ПОПМ	
	Наличие КМАФАнМ	Б	2	2	-		ПОПМ	
Соль	Наличие металлопримесей	Ф	2	1	-		ПОПМ	
Масло оливковое	Наличие продуктов окисления	Х	1	2	-		ПОПМ	
Твороженный сыр	Наличие антибиотиков	Б	3	2	+	ККТ	ПОПМ	
	Наличие пестицидов	Б	2	2	-		ПОПМ	
Охлажденная креветка	Наличие КМАФАнМ	Б	2	2	-		ПОПМ	
Свежие овощи	Наличие грязи	Ф	4	1	+	КТ	ПОПМ	
	Наличие иерсиниоза	Б	2	3	+	КТ	ПОПМ	
Подготовка сырья								
Мука	Наличие металлопримесей	Ф	3	2	+	ККТ	План ХАССП	
Яйца куриные	Наличие сальмонеллы	Б	2	2	-		ПОПМ	
Масло оливковое	Наличие продуктов окисления	Х	1	2	-		ПОПМ	

Окончание приложения К

Окончание таблицы К.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Твороженный сыр	Наличие антибиотиков	Б	3	2	+	ККТ	ПОПМ	
	Наличие пестицидов	Б	2	2	-		ПОПМ	
Охлажденная креветка	Наличие КМАФАНМ	Б	2	2	-		ПОПМ	
Свежие овощи	Наличие грязи	Ф	4	1	+	КТ	ПОПМ	
	Наличие иерсиниоза	Б	2	3	+	КТ	ПОПМ	
Изготовление п/ф порционные								
Равиоли	Наличие посторонних примесей	ф	2	2	-	КТ	ПОПМ	
Порционирование								
Равиоли	Наличие посторонних примесей	Ф	2	2	-	КТ	ПОПМ	
Реализация								
Равиоли	Наличие посторонних примесей	Ф	2	2	-	КТ	ПОПМ	

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Форма рабочего листа ХАССП

Наименование продукта Мука пшеничная

Наименование технологического процесса подготовки сырья

Таблица Л.1 – Рабочий лист № 1

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Корректирующее действие	Регистрационно-учетный документ
Подготовка сырья Мука	Наличие металлопримеси	ККТ	Наличие металлопримеси Не допускается	Процедура Измерения Кладовщик Каждая партия муки Регистрация осуществляется в журнале контроля количественного содержания металлопримесей	1. Приостановление процедуры приёмки; 2. Заказ новой партии; 3. Уведомление поставщика; 4. оформление документов на возврат не соответствующей продукции.	Журнал контроля количественного содержания металлопримесей

Окончание приложения Л

Наименование продукта Творожный сыр

Наименование технологического процесса приемка сырья

Таблица Л.2 – Рабочий лист № 2

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Корректирующее действие	Регистрационно-учетный документ
Приемка сырья Твороженный сыр	Наличие антибиотиков	ККТ	Наличие антибиотиков допускается не более 0,01 мг.	Процедура Измерения Кладовщик Тщательные осмотр целостности производственной упаковки Регистрация осуществляется в журнале контроля количественного содержания антибиотиков	1. Приостановление процедуры приёмки, 2. Заказ новой партии поставщика 3. Уведомление 4. Оформление документов на возврат не соответствующей продукции.	Журнал контроля количественного содержания антибиотиков

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)
«11» 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта ресторана итальянской кухни на 78 мест
тема

Руководитель	<u>Киселева</u> 01.06.23 подпись, дата	доцент, канд. техн. наук должность, ученая степень	<u>О.В. Киселева</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>Пахмутова</u> 01.06.23. подпись, дата		<u>И.А. Пахмутова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>Теплюк</u> 05.06.23 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> 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
«22» 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Сибирский федеральный университет
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 5 курса заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
Пахмутовой Ирины Андреевны,
Разработка проекта ресторана итальянской кухни «Prosto» на 78 мест

Актуальность темы: итальянская кухня является наиболее востребованной среди молодежи, отличается своей изысканностью, легкостью и быстротой обслуживания, в городе Красноярске аналогичные предприятия существуют, но их количество не слишком большое.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:
Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема выпускной работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

Пахмутова И.А. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования ресторана итальянской кухни «Prosto» и его предполагаемый контингент. Описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемый ресторан – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье и полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства. Разработана схема размещения оборудования на отметке ± 0.000 .

Описана организация обслуживания в ресторане. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии. Разработано фирменное блюдо «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта», составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность применения разработанной концепции ресторана, изучения потребительских предпочтений с целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции ресторана итальянской кухни «Prosto» на 78 мест, проектировании логистических процессов производства продукции итальянского ресторана, технологической документации на фирменное блюдо «Равиоли с тигровой креветкой с сыром рикотта».

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Пахмутова И.А. проявила себя как ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящий к выполнению квалификационной работы, умеющий определить цель, реализовать задачи исследования, провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедре. Работа подготовлена к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над проектом Пахмутова И.А. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студентка хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: Студент свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «Компас».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД. Графический материал выполнен при помощи программы компьютерного проектирования КОМПАС.

Допуск к защите:

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель

бакалаврской

работы

« 5 » июня 2023г.



доцент, к.т.н.

О.В. Киселева