МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГБПОУ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

Методические указания по выполнению

ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)

для студентов специальности 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело

г. Ставрополь, 2023

Методические указания по выполнению дипломной работы (проекта) составлены в соответствии с учебным планом

Утверждена методическим советом ГБПОУ «СКСТиК «__» протокол № _____от «»____.2023 год

Зам. директора по УР С.Ф. Кучерова

Составитель: Заведующий отделением Т.М. Баранова

Целью данных методических указаний, является закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе обучения и выработка умения применять теоретический материал для решения практических задач. Творческий характер и качество выполнения расчетов позволяет оценить уровень подготовки студента и его возможности успешно решать подобные вопросы в период выполнения ВКР.

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР…… 4
СОДЕРЖАНИЕ ВКР:
ВВЕДЕНИЕ……. 6
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ…… 6
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ…… 6
1.1 Характеристика выбранного типа ПОП …… 6
1.2 Характеристика выбранного цеха …….. 6
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ…… 6
2.1 Нормативно-технологическая документация, используемая в ПОП…… 7
2.2 Разработка технико-технологических карт на фирменные блюда 7
2.3 Разработка технологических схем приготовления фирменных блюд…….. 7
3 ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ…… 7
3.1. Расчет количества потребителей на предприятии за день 7
3.2 Расчет количества реализуемых блюд и напитков……. 8
3.3 Разработка планово-расчетного меню…… 9
3.4 Расчет сырьевой ведомости…….. 10
3.5 Расчет численности поваров цеха…… 11
4 ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ…….. 13
4.1 Подбор технологического оборудования…… 13
4.2 Подбор вспомогательного оборудования…… 13
4.3 Расчёт площади цеха……..... 14
4.4 Компоновка цеха ……. 15
ЗАКЛЮЧЕНИЕ…… 15
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ …… 15
ПРИЛОЖЕНИЯ …… 16

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР

Изложение текста и оформление работы следует выполнять в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017.Текст работы следует печатать, соблюдая следующие требования:

- текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 14, строчным, без выделения, с выравниванием по ширине, с 1,5 интервалом;

- абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см;

- строки разделяются между собой полуторным интервалом;

- поля страницы: верхнее и нижнее –20 мм, левое – 30 мм, правое –10 мм;

- содержание, введение и заключение не нумеруются.

- названия глав имеют выравнивание по центру без точки в конце;

- заголовок раздела печатается кеглем 14, прописным, полужирным;

- заголовки от текста отделяют интервалами в 6 пт;

- заголовки разделов и подразделов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая;

- если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой;

- переносы слов в заголовках не допускаются;

- разделы и подразделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, нумеровать их следует арабскими цифрами;

- после номера раздела и подраздела в тексте точку не ставят.

- каждый раздел следует начинать с нового листа;

- формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках, например, (1). При этом используется тот же шрифт, что и в основном тексте;

- перед и после формулы обычно пропускается одна строка;

- таблицы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами и иметь название;

- таблицы с большим объёмом информации допускается набирать шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12, интервал 1;

- титульный лист включают в общую нумерацию страниц работ;

- номер страницы на титульном листе не проставляют.

- номер страницы проставляют справа в углу в нижней части листа, без каких-либо знаков;

- материал, дополняющий положения работы, который из-за большого объема или по другим причинам не может быть помещен непосредственно в тексте работы, допускается помещать в приложениях;

- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь заголовок прописными буквами. В правом верхнем углу страницы над заголовком прописными буквами должно быть написано слово «ПРИЛОЖЕНИЕ 1».

При наличии в работе более одного приложения их следует нумеровать арабскими цифрами.

СОДЕРЖАНИЕ ВКР:

ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе, студентом дается краткая характеристика состояния общественного питания в настоящее время, определяются задачи и перспективы развития сети.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Следующим этапом ВКР идет анализ современной отрасли общественного питания с разной степенью сервиса, качеством продукта, различным используемым оборудованием, а также современными тенденциями и особенностями как в обслуживании потребителя, так и в приготовлении блюд.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Теоретический раздел включает краткую характеристику предприятия общественного питания в соответствии с темой, режим его работы, организацию работы производственных цехов и вспомогательных служб, дается характеристика по организации потребления и обслуживания, реализации кулинарной продукции, организации досуга и прочих услуг общественного питания.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Данный раздел включает в себя описание нормативно-технической документации, используемой на ПОП, разработку технико-технологических карт на фирменные блюда предприятия и разработку технологических схем приготовления фирменных блюд (необходимо разработать 2 ТТК и соответственно 2 технологические схемы на фирменные блюда)

3 ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

3.1 Расчет количества потребителей на предприятии за день

Количество питающихся на предприятии за день устанавливают с помощью графика загрузки торгового зала или определяют общим числом потребителей.

При составлении графика загрузки учитываются режим работы зала, средняя продолжительность приема пищи одним посетителем, примерные коэффициенты загрузки цеха в разные часы загрузки, работы предприятия.

Количество потребителей за каждый час работы торгового зала определяют по формуле:

$$N_ч = P\varphi_ч X_ч/100, \quad (1)$$

$N_{час}$ – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия;

P – количество мест в зале (мощность предприятий по заданию);

$\varphi_ч$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа **(Приложение 1**);

$x_ч$ – загрузка зала в данный час, % (**Приложение 1)**.

Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи.

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то число потребителей определяют для каждого приема пищи в отдельности.

Общее число потребителей за день определяют по формуле:

$$N_д=\Sigma N_ч. \quad (2)$$

Полученные расчеты сводятся в табл.1.

Таблица 1 – Расчет количества посетителей в торговом зале

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за 1 час	% загрузки торгового зала	Количество посетителей в торговом зале
9-10			
10-11			

…			
…			
…			
…			
Итого	-	-	

3.2 Расчет количества реализуемых блюд и напитков

Общее количество блюд, реализованных в зале предприятия, определяют по формуле:

$$n_Д = N_Д \cdot m, \quad (3)$$

$n_Д$ – количество блюд, реализуемых в зале, шт.;

$N_Д$ – общее количество потребителей за день, чел.;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых горячих и сладких блюд); он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа. (Значения коэффициентов потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в **Приложении 2**.)

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные, супы и т.д.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные и т.д.) проводят в соответствии с примерной таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (**Приложение 3**). Полученные расчеты сводятся в табл.2.

Таблица 2 – Количество блюд, реализуемых за расчетный день

Блюда	% от общего количества	% от данной группы	Количество блюд

Если на предприятии общественного питания (столовая общедоступная, диетическая и др.) предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_з=N_зm_з; \quad (4)$$
$$n_о=N_оm_о; \quad (5)$$
$$n_у=N_уm_у, \quad (6)$$

где, $n_з, n_о, n_у$ – общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина;

$N_з, N_о, N_у$ – число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина;

$m_з, m_о, m_у$ – коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина (**Приложение 2**).

Затем проводят ориентировочную разбивку общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда и ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых (**Приложение 3**). Полученные расчеты сводятся в табл.3.

Таблица 3 – Количество блюд реализуемых за завтраком, обедом и ужином в столовой

Блюда	Завтрак			Обед			Ужин		
	от общего количества, %	от данной группы, %	Количество блюд	от общего количества, %	от данной группы, %	Количество блюд	от общего количества,	от данной группы, %	Количество блюд
Холодные закуски:									
рыбные, мясные, салаты									
…									

Если предприятие работает по комплексным меню (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях и др.), то количество блюд каждого наименования, входящих в состав каждого комплекса, должно соответствовать числу потребителей, пользующихся этим комплексом. Процентную разбивку блюд в этом случае не делают.

Количество напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов и др. покупных товаров для всех предприятий общественного питания определяют

на основе примерных норм потребления на одного человека (**Приложение 4**). Полученные расчеты сводятся в табл.4.

Таблица 4 – Расчет количества прочей продукции собственного производства и покупных товаров

Наименование продуктов	Количество посетителей … человек				
	Единицы измерения	Норма на 1 человека		Общее количество, л, кг, шт.	Кол-во отдельных видов изделий
		Количество	%		

3.3 Разработка планово-расчетного меню

Планово-расчетное меню составляется в зависимости от типа предприятия; сезонности (как правило, в расчетах принимают летне-осенний период); особенности национальной кухни; контингента питающихся; специфики проектируемого предприятия; географических и климатических условий района.

На основании ассортиментного минимума (**Приложение 5**), сборника рецептур и таблицы процентного соотношения блюд составляется планово-расчетное меню и определяется количество блюд каждого наименования, реализуемое за день (табл.5).

Таблица 5 – Производственная программа предприятия

Номер рецептуры по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Количество блюд

3.4. Расчет сырьевой ведомости

Определение количества сырья по расчетному меню предполагает нахождение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд, входящих в состав производственной программы предприятия. Расчет производят по формуле:

$$Q = \frac{qn}{1000}, \quad (7)$$

где, Q – количество продуктов необходимое для приготовления блюд, кг;

q – норма продукта определенного вида на одно блюдо, г (принимается по сборнику рецептур);

n – количество блюд, реализуемой предприятием за один день;

В результате проведенных расчетов составляется сырьевая ведомость, указывающая общее количество продуктов необходимых для приготовления блюд в соответствии с расчетным меню табл. 6.

Таблица 6 – Сырьевая ведомость

Наименование сырья	Наименование блюда						Итого, кг
	Солянка мясная		Рагу овощное		и т. д.		
	расход сырья на 1 порцию, г	расход сырья на расчетное количество порций, кг	расход сырья на 1 порцию, г	расход сырья на расчетное количество порций, кг			

Закладка соли и специй в блюда, а также расход салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд ведется из расчета на одну порцию:

- в холодные блюда: соли – 2-3 г, перца черного молотого – 0,02 г. перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,01 г, салата или зеленого лука – 5-10 г, зелени укропа или петрушки – 2-3 г нетто;

- в супы: соли – 3-5 г, перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,02 г, зелени (укроп, петрушка) – 2-3 г нетто на порцию 500 г;
- в горячие блюда из овощей: петрушки, укропа – 2-3 г нетто или зеленого лука – 5-10 г нетто;
- в омлеты: соли – 4 г на яйцо, зелени укропа, петрушки или зеленого лука – 1-3 г нетто;
- в рыбные блюда, подвергшиеся тепловой обработке: соли – 3 г, перца черного молотого – 0,01 г. лаврового листа – 0,01 г, зелени петрушки или укропа – 1-3 г нетто;
- в блюда из мяса и мясных продуктов: соли – 4г, зелени (зеленый лук, петрушка, укроп) – 4г нетто, перца черного молотого – 0,05 г, лаврового листа – 0,02 г;
- в соусы с выходом 1 кг: соли – 10 г, перца черного молотого – 0,5 г, лаврового листа – 0,2 г.

3.5. Расчет численности поваров цеха

Определение численности работников горячего цеха производится по нормам времени на изготовление единицы продукции.

Количество работников, занятых непосредственно в процессе производства, определяется по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{n \cdot K_{mp} 100}{\lambda \cdot T \cdot 3600}, \quad (8)$$

где N_1 - количество работников, занятых процессом производства, чел.;

n – количество изготовляемых блюд за день, шт., кг, блюд (в соответствии с расчетным меню);

$К_{тр}$ – коэффициент трудоемкости блюда (**Приложение 6**);

100 – норма времени, необходимого для на приготовление блюда, коэффициент трудоемкости которого равен 1, с;

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ = 1,14);

Т – продолжительность рабочего дня повара, ч;

3600 – переводной коэффициент.

Расчет производственных работников в горячем цехе сводится в табл. 7

Таблица 7 – Расчет количества производственных работников

Наименование блюд	Кол-во блюд	Коэффициент трудоемкости	Кол-во времени на приготовление данного блюда	Количество работников необходимых для приготовления блюд
	n	$K_{тр}$	$n * K_{тр} * 100$	$\frac{n * K_{тр} * 100}{\lambda * T * 3600}$
Борщ зеленый				
Котлеты московские				
…				

Общее количество работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни определяется по формуле:

$$N_2 = \Sigma N_1 * \alpha, \quad (9)$$

где N_2 – общее количество работников, чел;

N_1 – количество работников, занятых процессом производства, чел.;

α – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, а также возможность отсутствия работников вследствие болезни, в связи с отпуском и т.п. Значение коэффициента α зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника и приведены в (**Приложении 7**).

4 ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Подбор оборудования сводится к выбору типов и определению числа единиц оборудования для выполнения тех или иных технологических операций.

4.1 Подбор технологического оборудования

Подбор оборудования производится на основе производственной программы предприятия. Технологический процесс приготовления блюда разделяется на технологические операции (варка, жарение, взбивание, нарезка и т. д.) и по ним производится подбор технологического оборудования.

Подбор технологического оборудования производится по нормам технического оснащения цеха в зависимости от типа и мощности предприятия по действующим каталогам оборудования и сводится в табл. 8

Таблица 8 – Подбор технологического оборудования

№ п/п	Наименование блюда или полуфабриката	Кол-во, шт.	Сырье п/ф	Перечень технологических операций	Необходимое оборудование
1	Суп крем сливочный со шпинатом	23	1.Шпинат 2. Морковь 3. Мука 4. Сливки, мука, отвар	Припускание Припускание Пассерование Варка соуса, супа	Эл. плита ПЭ СМ-4ШБ ПГ-0,6
…					

4.2 Подбор вспомогательного оборудования

Вспомогательное (нейтральное) оборудование (столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т. д.) подбирается на основе производственной программы цеха и рассчитанного количества одновременно работающих в цехе поваров и сводится в табл. 9

Таблица 9 – Подбор вспомогательного оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Кол-во, шт.
1	Стол производственный	СП-1050	3
…			

4.3 Расчет площади цеха

Рассчитывается полезная и общая площадь цеха.

Для расчета полезной площади используются габаритные размеры принятого технологического, вспомогательного оборудования и составляется спецификация оборудования, установленного в цехе. Данные сводятся в табл. 10.

Таблица 10 – Расчет полезной площади горячего цеха

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество, шт. шт.	Габаритные размеры, мм			Площадь единицы оборудования, $м^2$	Площадь, занятая оборудованием, $м^2$
			длина	ширина	высота		
Плита электрическая	ПЭСМ – 4	2	840	840	860	0,7	1,4
…							
…							
						ИТОГО	

Общая площадь цеха определяется по формуле:

$$S = \frac{S_{пол}}{\eta}, \quad (10)$$

где, S – общая площадь цеха по расчету, м^2;

$S_{пол}$ – полезная площадь цеха, м^2, складывается из суммы площадей занятых оборудованием;

η – коэффициент использования площади цеха, равный 0,3÷0,35.

4.4 Компоновка цеха

Компоновка цеха выполняется схематично с учетом принятого оборудования и последовательности технологического процесса приготовления блюд.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение – это краткий обзор результатов, полученных в процессе выполнения ВКР, и сделанных на их основе самостоятельных выводов и рекомендаций.

В заключение можно включить следующее:

- выводы, которые были получены в ходе анализа теоретической части;
- оценка проведённого расчета, описание его результатов;
- практическая значимость, рекомендации, предложения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

Основные источники: Учебники:

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий ОП: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 320 с.

Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.

- М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с.

Драчева Е. Л. Менеджмент : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. — 17-е изд., стер. — М. : Издательский центр

«Академия», 2017. — 304 с. - Режим доступа http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293434

Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.И.Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.

— 192 с. - Режим доступа http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346837

Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю.Базаров. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр

«Академия», 2018. — 320 с. - Режим доступа http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=358407

Справочники:

Станкевич Г.П. Справочник молодого официанта. – М.: Высшая школа, 2010г

Гутник Б.Е. Справочник по разделке мяса, производству полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых мясных блюд. М. Легкая и пищевая промышленность

Справочник технолога общественного питания – М. Экономика, 2010г.

Ершов А.Н. Справочник руководителя предприятия общественного питания.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

– Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php- show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.

Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина,

Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд.

М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд.

М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

Электронные издания (ресурсы):

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html

http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html

http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php

http://www.creative-chef.ru/

http://www.gastromag.ru/

http://www.horeca.ru/

http://novikovgroup.ru/

http://www.cafemumu.ru/

http:// www. Management-Portal.ru

http:// www. Economi.gov.ru

http:// www. Minfin.ru

http://www.aup.ru/books/m21/

Приложение 1

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различного типа

Таблица 1 – Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8—9	3	30	2	60
9—10	3	20	2	40
10—11	3	20	2	20
Итого				
Обед				
11—12	2	40	1,5	70
12—13	2	70	1,5	90
13—14	2	90	1,5	80
14—15	2	80	1,5	60
15—16	2	40	1,5	40
16—17	Перерыв			
Итого				
17—18	2	30	2	40
18—19	2	40	2	40
19—20	2	20	2	30
Итого				

Таблица 2 – Столовая при производственном предприятии*

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
6.30-7.30	4	50	4	50
11—12.20	4	100	4	100
12.20-13			2	80
13—14			3	60
14—15			3	50
15—16			3	20
16—17			3	20

17—18			3	40
18—19			Перерыв	
19—20	3	89	3	89

Примечание: График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный; соотношение потребителей по сменам (первой и второй) — 60 и 40 % соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии; охват питанием — 100 %; продолжительность обеденного перерыва в основную смену — 1 ч 20 мин.

Таблица 3 – Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	20
8 — 9	4	20
Обед		
12 —13	3	60
13 — 14	3	90
14 — 15	3	60
Ужин		
17.30 — 18	2	20
18 — 19	4	20

Таблица 4 – Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8	2	40
8 — 9	4	30
Обед		
12 —13	2,5	80
13 — 14	2,5	90
14 — 15	2,5	70
Ужин		
17.30 — 18	2	40
18 — 19	4	30

Таблица 5 – Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12 — 13	2,5	30
13 — 14	2,5	90
14 — 15	2,5	60
15 — 16	2,5	20

Таблица 6 – Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 — 12	1,5	20
12 — 13	1,5	30
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	40
16 — 17	1,5	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,4	50
19 — 20	0,4	100
20 — 21	0,4	90
21 — 22	0,4	80
22 — 23	0,4	40

Таблица 7 – Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	2	40
9 — 10	2	60
10 — 11	1,5	30
11 — 12	1,5	40
12 — 13	1,5	100
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	50
16 — 17	1,5	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	70
22 — 23	0,6	60

Таблица 8 – Городской ресторан, реализующий экспресс-обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11—12	1	2	20	30
12—13	1	2	30	70
13—14	1	2	80	90
14—15	1	2	70	80
15—16	1	2	40	20
16—17	1	2	30	20
17—18	Перерыв			
18—19	0,4	—	50	—
19—20	0,4	—	100	—
20—21	0,4	—	90	—
21—22	0,4	—	80	—
22—23	0,4	—	40	—

Таблица 9 – Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	30
9 — 10	1,5	40
10 — 11	1,	50
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	60
16 — 17	1,5	40
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	50
19 — 20	0,6	60
20 — 21	0,6	60
21 — 22	0,6	50
22 — 23	0,6	50
23 — 24	0,6	40

Таблица 10- Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	40
9 — 10	1,5	50
10 — 11	1,5	60
11 — 12	1,5	70
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	70
16 — 17	1,5	50
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	1,5	40
19 — 20	0,6	70
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	80
22 — 23	0,6	65
23 — 24	0,6	60

Таблица 11 – Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8—9	2	50	—	—
9—10	2	30	—	—
10—11	2	30	1,5	30
11—12	2	40	1,5	40
12—13	2	90	1,5	90
13—14	2	90	1,5	100
14—15	2	100	1,5	90
15—16	2	60	1,5	50
16—17	Перерыв			
17—18	2	40	1,5	30
18—19	2	60	0,5	60
19—20	1,5	90	0,5	90
20—21	1,5	90	0,5	90
21—22	—	—	0,5	60

Таблица 12 – Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 — 9	3	30
9 — 10	3	20
10 — 11	3	20
Обед		
11 — 12	2	40
12 — 13	2	70
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	2	50
16 — 17	2	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,5	30
19 — 20	0,5	90
20 — 21	0,5	90
21 — 22	0,5	60

Таблица 13 – Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	3	30
9 — 10	3	40
10 — 11	3	40
11 — 12	3	50
12 — 13	3	100
13 — 14	3	100
14 — 15	3	90
15 — 16	3	60
16 — 17	Перерыв	
17 — 18	3	40
18 — 19	3	60
19 — 20	3	40

Таблица 14 – Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
9—10	3	30	—	—	2	40
10—11	3	50	—	—	2	40
11—12	3	60	2	30	2	40
12—13	3	90	2	60	2	80
13—14	3	90	2	80	2	80
14—15	3	90	2	50	2	70
15—16	3	60	2	30	2	50
16—17	3	40	2	20	2	20
17—18	Перерыв					
18—19	2	70	2	50	—	—
19—20	2	90	1,2	60	—	—
20—21	2	60	1,2	60	—	—
21—22	2	50	1,2	30	—	—

Таблица 15 –Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	3	40
9 — 10	3	50
10 — 11	3	50
11 — 12	2	50
12 — 13	2	90
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	3	60
16 — 17	Перерыв	
17 — 18	3	30
18 — 19	3	50
19 — 20	3	60
20 — 21	3	30

Таблица 16 – Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10—11	—	—	3	70	3	60
11—12	—	—	3	90	3	70
12—13	1,5	80	3	90	3	70
13—14	1,5	90	3	90	3	90
14—15	1,5	80	Перерыв		Перерыв	
15—16	1,5	80	3	90	3	70
16—17	1,5	70	3	90	3	90
17—18	1,5	90	3	90	3	90
18—19	1,0	90	3	70	3	70
19—20	1,0	70	—	—	—	—

Таблица 17 – Шашлычная с обслуживанием официантами и без

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 — 11	1,5	40
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,0	80
13 — 14	1,0	100
14 — 15	1,0	90
15 — 16	1,0	90
16 — 17	1,0	60
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	100
21 — 22	0,6	80

Приложение 2

Таблица 1 – Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0—4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

Приложение 3

Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Таблица 1 – Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		60		60		60
молоко и кисломолочные продукты		40		40		40
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				80		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные		50		80		50
яичные и творожные		50		20		50

Таблица 2 – Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Сладкие блюда	15		20		15	
Холодные закуски:	30/45		35		45	
Рыбные		25/30		25		25
Мясные		30/35		30		30
Салаты		35/25		35		40
кисломолочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		25		10	
Прозрачные		15/30		15		20
Заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		25		25	
Рыбные		15/30		20		25
Мясные		65/30		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10/5		10		10
яичные, творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15		10		15	

Примечания: 1. В числителе — процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель — от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки. 3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Таблица 3 – Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		40		30		40		—		—
Салаты		25		50		60		—		65
Молоко и кисломолочные продукты		10		20		—		100		30
Бутерброды		25		—		—		—		5
Супы	10		15		15		50	—	—	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		—		65	
рыбные		15		—		10		—		—
мясные		70		90		90		—		—
яичные и творожные		15		10		—		—		—

Таблица 4 – Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Сладкие блюда	5		5							
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		40		50		10		—		—
Салаты		—		20		40		—		—
Молоко и кисломолочные продукты		50		30		40		100		100
Бутерброды		10		—		10		—		—
Супы	5		—		5		10		—	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		—	
мясные		50		65		40		—		—
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		50		—
яичные и творожные		30		15		30		50		—
Сладкие блюда	20		25		25			10	75	

Приложение 4

Таблица 1 – Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	—	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		—	—	—	—	0,1	0,05	0,03	—	—
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	—
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	—
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	—
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	—	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	—	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	—
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	—	—
Вино-водочные изделия	л	—	—	—	—	0,1	0,1	0,05	—	—
Пиво	л	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	—	—

Приложение 5

Рекомендуемое количество наименований блюд и кулинарных изделий для различных типов предприятий общественного питания

Таблица 1 – Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню					
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочное	Общего типа	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 — 15	5 — 6	5 — 6	7	8 — 10	8 — 10
Горячие напитки	3 — 5	2 — 3	2 — 3	6-8	2 — 3	3 — 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 — 4	3 — 4	3 — 4	3-4	3 — 4	6 — 8
Сладкие блюда, мороженое	3 — 4	5 — 6	3 — 4	5-6	4 — 5	4 — 5
Холодные закуски	—	—	—	4	3 — 4	3 — 4
Горячие блюда	—	—	3 — 4	3-4	3 — 4	3 — 4
Соки	5 — 6	5 — 6	5 — 6	4	5 — 6	5 — 6

Примечания: 1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).

Таблица 2 – Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2 — 3	2 — 3	2 — 3
Горячие блюда	3 — 4	4 — 5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2 — 3	2 — 3	—
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2 — 3	2 — 3	2 — 3
Сладкие блюда	—	—	2 — 3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Таблица 3 – Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	—
Бутерброды	—	—	5 — 6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1 — 2	1 — 2	4 — 6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4 — 5	—	8 — 10

*Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками

Таблица 4 – Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8—10	6—8	—	6—8	—	—
Сладкие блюда, мороженое	—	3—4	—	—	—	—
Горячие напитки	—	1—2	1—2	1	1—2	1
Мучные кондитерские изделия	5—6	5—10	5—10	3—4	3—4	3—4

Холодные закуски, бутерброды	—	—	—	3—4	4—5	4—5
Горячие блюда	—	—	—	1—2	—	1—2
Пиво	—	—	—	—	—	3—4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3—4	3—4	3—4	3—4	3—4	3—4

Примечания: 1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.).

Таблица 5 – Ассортиментный минимум для столовых со свободным выбором блюд

Приемы пищи	Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Горячие напитки	Сладкие блюда	Молоко и кисломолочные продукты	Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия
	Для общедоступных столовых						
Завтрак	3	-	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	3	3
Общее количество наименований блюд в дневном меню	4	3	6	2	3	3	5
	Для столовых при учреждениях						
Завтрак	3	-	2	2	1	3	3
Обед	4	2	4	1	2	3	4
Общее количество наименований блюд в дневном меню	4	2	4	2	2	3	4

Таблица 6 – Ассортиментный минимум для ресторанов

Категория ресторана	Холодные блюда и закуски				Горячие закуски	супы				всего
	всего	В том числе				всего	В том числе			
		порционные	дежурные	Из них входящие в комплексы			порционные	дежурные	Из них входящие в комплексы	
Высшая	13	13	-	-	2	4	4	-	-	15
Первая	10	3	7	2	2	4	2	2	2	11
Вторая	8	2	6	-	1	3	1	2	-	8

Продолжение таблицы

	Вторые блюда			Сладкие блюда				напитки		Хлебобулочные и кондитерские изделия
	В том числе			всего	В том числе			горячие	холодные	
	порционные	дежурные	Из них входящие в комплексы		порционные	дежурные	Из них входящие в комплексы			
Высшая	15	-	-	4	4	-	-	3	3	6
Первая	4	7	2	4	1	3	2	2	2	5
Вторая	2	6	-	3	1	2	-	2	1	4

Таблица 7 – Ассортиментный минимум для специализированных предприятий общественного питания

Блюда, кулинарные изделия, напитки	Количество наименований в дневном меню				
	шашлычная	котлетная	сосисочная	Пельменная (вареничная)	чебуречная
Холодные блюда и закуски	3-4	-	3	4-5	4-5
Горячие блюда	4-5[1]	2-3[2]	1-2[3]	2-4[4]	1[6]
Гарнир	+	1	-	-	-
Бульон	-	1	-	1[5]	1
Пирожки	-	2	-	-	-
Молоко и кисломолочные продукты	-	2	4	2	-
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	-	2	4-5	3-4	-
Горячие напитки	2	2	2	2-3	2
Холодные напитки	-	-	2	-	-

Соки, прохладительные напитки, пиво	-	-	2	2	-
Минеральные, фруктовые воды	-	2	-	-	2
Мороженое	-	-	-	+	-
Хлеб раной и пшеничный	+	+	+	+	-
Столовые вина	2-3	-	-	-	-
Десертные, ликерные вина	1-2	-	-	-	-
Крепкие виноградные вина	2	-	-	-	+
Игристые вина	1	-	-	-	-
Коньяки	1	-	-	-	+

Знаком «+» обозначены продукты и блюда, предусмотренные в ассортименте предприятия.

1 шашлыки, купаты, люля-кебаб, и др.;

2 котлеты;

3 сосиски, сардельки, колбасные изделия;

4 пельмени (вареники);

5 в пельменной;

6 чебуреки.

Приложение 6

Таблица 1 – Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование блюда	Коэффициент
Холодные закуски и блюда	
Бутерброды:	
-с вареными колбасами	0,2
-с копчеными колбасами	0,2
-с сыром	0,2
- икрой и маслом	0,3
-с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3
-с килькой или шпротами	0,3
-с килькой и яйцом	0,6
-с жареным мясом, жареной рыбой собственного приготовления	0,6
-с салатом из овощей	1
-с заливной кулинарией	1
-со свежей рыбой и овощным салатом	1,3
Канапе	0,8
Винегрет:	
-овощной	0,7
овощной с селедкой или рыбой	1,4
-с салакой, тюлькой, хамсой	1,4
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления (холодные)	1,9
Горох соленый (к пиву)	0,1
Грибы соленые с луком	0,4
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	1,2
Редька с маслом или сметаной	0,9
Салат:	
-из квашеной капусты промышленного производства	0,4
-из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4
-из зеленого лука со сметаной	0,9
-из свежих огурцов	0,7
-из редиса	0,9

-из белокочанной капусты	0,9
-из свежих помидоров	0,8
-картофельный	0,9
-из свеклы	0,9
-из редиса с огурцом и яйцом со сметаной	1,2
-грибной	1,4
-из крабов под майонезом промышленного производства	1,2
-из крабов под майонезом собственного производства	1,3
-витаминный фруктовый со сметаной	0,9
-овощной с яйцом	1,1
-мясной или рыбный	1,5
-из дичи или птицы	1,6
-столичный	1,6
Тыква:	
-жареная под маринадом	0,8
-маринованная	0,9
Фасоль консервированная с маслом	0,5
Яйцо:	
-под майонезом промышленного производства или в сметане	0,5
-под майонезом собственного приготовления	0,6
-под майонезом промышленного производства с гарниром	0,9
-рубленое	0,5
-фаршированное	0,9
Рыбные блюда	
Вобла холодного копчения очищенная без гарнира	0,4
Икра кетовая, зернистая или паюсная с маслом	0,4
Крабы:	
-с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5
-заливные	1,7
Раки вареные (1 шт.)	0,1
Рыба:	
- свежая отварная холодная с гарниром	1,1
-жареная без гарнира	0,5
-с гарниром под майонезом промышленного производства	1,1
-под майонезом собственного приготовления	1,6
- фаршированная незаливная	1,8
-заливная	2,8

-жареная под маринадом	0,8
Сельдь:	
-без гарнира	0,6
-с картофелем и маслом	1,3
- с гарниром	0,8
-рубленная с маслом селедочным	1,9
-рубленная с гарниром	2,3
Семга:	
-с луком	0,5
-с лимоном	0,6
Тресковые палочки под маринадом собственного приготовления	1,3
Тефтели рыбные под маринадом	1,4
Блюда из мяса, птицы и дичи	
Ассорти из мяса с гарниром	1,8
Баранина жареная с овощным гарниром	1
Биточки рубленые без гарнира	0,5
Булочка с котлетой	0,5
Ветчина:	
-отварная без гарнира	0,5
-с зеленым горошком	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,5
Мясо:	
-отварное без гарнира	0,3
-под майонезом промышленного производства	0,4
-жареное с овощным гарниром	0,9
-заливное	2,4
Паштет:	
-печеночный собственного приготовления	1,4
-заливной собственного приготовления	3,6
Птица:	
-холодная с овощным гарниром	1,2
-заливная	3
-фаршированная	4,4
Рубец:	
-с хреном собственного приготовления	0,6
-с хреном промышленного производства	0,4
Студень:	
-промышленного производства	0,2
-собственного приготовления	0,9
Свинина жареная с овощным гарниром	0,9
Субпродукты отварные без гарнира	0,5
Сосиски, сардельки без гарнира	0,3

Телятина жареная с овощным гарниром	0,8
Язык:	
-холодный с овощным гарниром	0,8
-заливной	2,6
Поросенок:	
-жареный, отварной под соусом	1
-заливной	3
-фаршированный	3
Гастрономия и консервы	
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4
- с огурцами или помидорами	0,6
-с гарниром	0,8
Икра кетовая, зернистая и паюсная	0,3
То же с лимоном	0,5
Килька:	
-зачищенная без гарнира	0,5
-зачищенная с луком	0,5
Консервы разные порциями с гарниром	0,3
Лососина, балык порциями	0,5
Сыр порциями	0,4
Шпроты:	
-с лимоном	0,5
-с луком	0,6
Первые блюда	
Борщ:	
-из свежей капусты	1,3
-сибирский	1,2
-украинский с пампушками	1,3
-московский с ватрушками	1,8
-протертый	1,1
-из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3
-свекольник с яйцом	1,3
Щи:	
-из свежей капусты	0,9
-зеленые из свежего щавеля и шпината без яиц	1,6
-то же с яйцом	1,7
-из квашеной капусты	0,5
-суточные из квашеной капусты	1,1
-уральские (с крупой)	0,8
-зеленые консервированные с яйцом	0,5
-то же с мясом	0,6
-протертые из свежей капусты	0,8

Рассольник:	
-домашний	1,2
-ленинградский	1,2
-порционный из белых кореньев	1,5
Супы:	
-картофельный	0,9
-с клецками	1,1
-с мозгами	1,6
-с рыбными фрикадельками	1,5
-из концентрата	0,3
-с консервами	0,3
-овощной крестьянский	0,9
-овощной с крупой	1
-овощной с фасолью	1,1
-крупяные, макаронные, бобовые с картофелем	0,7
-то же без картофеля	0,4
-из макаронных изделий без картофеля	0,4
-то же с грибами	1
-овсяные слизистые	0,5
-с галушками	1,1
Солянка:	
-мясная	1,5
-рыбная, грибная	1,5
-из птицы	1,7
-овощная	1
Суп молочный	0,3
Суп овощной	0,3
Суп картофельный на молоке с гренками	1,1
Суп-пюре:	
-овощной вегетарианский	0,6
-гороховый без картофеля	0,5
-на мясном бульоне крупяной с картофелем	0,7
-из дичи и мяса	1,2
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,2
Холодные супы:	
-окрошка мясная	1,8
-окрошка овощная	1,8
Сладкий суп фруктовый	1
Бульон:	
-мясной	1,8
-с ватрушками и пирожками	1,4
-с профитролями	2
-с блинчиками	3

-с гренками	1,1
-с кореньями	1,1
-с пельменями собственного приготовления	2,2
-мясной с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,7
-с курицей и гренками, запеченным рисом, рулетом, клецками, пирожками и кулебяками	1,4
-с фрикадельками	1,4
Уха рыбацкая	1
Вторые блюда	
Рыбные блюда	
Рыба:	
-жареная	0,5
-жареная в жире (фри), на вертеле с помидорами	1,2
-жареная в тесте	0,6
-отварная, паровая	0,4
-по-ленинградски с луком и жареным картофелем	2,4
-паровая по-русски в томатном соусе без гарнира	1
-запеченная на сковороде с рисом, разной крупой под соусом	1
-то же с жареным картофелем под соусом	1,5
-фаршированная	2
Тюлька, хамса, килька:	
-жареная во фритюре и с гарниром	1
-тушеная в масле с томатом	1,5
Тефтели, котлеты, биточки	0,8
Рулет	0,9
Зразы рубленые	1,3
Сациви из осетрины	1,1
Тельное из рыбы	1,5
Кнели	1,7
Солянка рыбная на сковороде	2,2
Тресковые палочки во фритюре	0,4
Рыбные палочки из полуфабрикатов (10 порций)	2,7
Мясные блюда	
Азу:	
-без гарнира	1,4
-с гарниром	1,7
Антрекот	0,6
Бастурма	1,5
Баранина:	
-на вертеле	1,2

-отварная	0,5
-жареная	0,3
Беляши мясные	1,1
Бефстроганов	1,1
Бифштекс:	
-натуральный	0,6
-натуральный с яйцом	0,7
-рубленый	0,5
-рубленый с яйцом	0,6
-рубленый с луком	1,2
Биточки:	
-рубленые	0,6
-мясные паровые	0,8
-по-казацки	1
Буженина, шпигованная чесноком	0,7
Ветчина	0,6
Говядина:	
-отварная	0,5
-жареная	0,3
-духовая без гарнира	0,7
-духовая с гарниром	1,2
-отбивная с луком	1,3
Голубцы мясные	1
Гуляш:	
-из ливера	0,6
-мясной	0,6
Грудинка:	
-баранья, жареная в сухарях	1
-фаршированная с гарниром	1
Жаркое по-домашнему с гарниром	1
Зразы:	
-рубленые	1,1
-паровые	1,2
Кролик жареный	0,5
Колбаса:	
-жареная	0,4
-жареная в тесте	0,5
-по-ленинградски без гарнира	0,7
Консервы мясные	0,6
Котлеты:	
-мясные рубленые жареные	0,6
-мясные паровые	0,8
-пожарские	0,7

-полтавские	0,9
-отбивные, натуральные	1
-из филе птицы рубленые	1,8
-из филе птицы натуральные де-воляй	1,7
-по-киевски	1,9
-из кур	2
Кнели мясные	1,6
Крокеты мясные	0,7
Крученики волынские	1,8
Купаты	1,7
Куры, цыплята, гуси, утки:	
-жареные	1
-отварные	0,9
Лангет	0,6
Лобио	1,2
Люля-кебаб	1,3
Мозги жареные (фри)	1,2
Мясо:	
-отварное	0,5
-кисло-сладкое	0,7
-тушеное	
-шпигованное	0,6
-запеченное под соусом на сковороде	1,1
Мясное пюре	0,6
Мясное пюре с яйцом	0,7
Ножки свиные жареные	1
Оладьи из печени	0,8
Почки:	
-по-русски без гарнира	1,3
-по-русски, жаренные в сметане	1,2
-в томатном соусе без гарнира	1,2
-то же с гарниром	1,7
Поджарка	1
Пельмени промышленного производства с маслом	0,2
Печенка:	
-жареная, тушеная	0,5
-по-строгановски	1
-жаренная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4
Плов из баранины	0,8
Помидоры, фаршированные мясом	1,7
Птица:	
-тушеная	0,9

-жареная (фри)	1,2
-жареная на вертеле	1,6
Розбрат	1,6
Рагу:	
-из баранины или потрохов птицы	0,9
-из гуся	1,2
Ромштекс	0,7
Ростбиф	0,4
Рубец отварной в соусе	0,8
Рулет:	
-мясной жареный	0,7
-мясной паровой	0,9
Солянка мясная на сковороде	2,4
Суфле и пудинг мясные	0,7
Суфле из кур	2
Субпродукты отварные	0,5
Сосиски и сардельки	0,3
Люля-кебаб (с жареным картофелем)	2,2
Тефтели:	
-рубленые, паровые	0,7
-паровые, запеченные в масле	0,8
-запеченные в лапше	0,9
Форшмак из мяса	1,7
Филе:	
-натуральное жареное	0,7
-натуральное паровое	0,9
-рубленое жареное	0,9
Цыплята табака	1,4
Чахохбили	1,3
Чебуреки	1,4
Шницель:	
-рубленый жареный из печенки	0,7
-рубленый паровой	0,7
-отбивной	1
-из кур	2,2
Штуфат	0,6
Шашлык с луком	1,1
Эскалоп	0,6
Язык	0,5
Овощные блюда	
Баклажаны:	
-жареные	1,3
-фаршированные	2

Горошек зеленый:	
-свежезамороженный в масле	0,5
-в молочном соусе	0,6
Голубцы:	
-овощные	1,6
-любительские	1,9
Запеканка:	
-картофельная без начинки	0,9
-картофельная овощная	1
Рулет картофельный фаршированный	1,4
Зразы:	
-картофельные	2
-морковные	2
Капуста:	
-тушеная отварная	0,7
-белокочанная сухарным соусом	0,5
-жареная	0,7
-цветная отварная	0,5
-цветная с сухарями	0,6
Кабачки:	
-тушеные, припущенные	0,5
-жареные	1
-фаршированные	1,3
Картофель:	
-в молочном или сметанном соусе	0,4
-отварной	0,4
-пюре	0,4
-тушенный с консервами	0,6
-тушенный с мясом	1,1
-жареный	1,5
-жареный во фритюре	1,7
Каша из тыквы	1,1
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4
Котлеты:	
-картофельные с соусом	1,1
-капустные	1,6
-морковные	1,8
Крокеты картофельные	2
Кукуруза с маслом	0,5
Морковь:	
-сухая с зеленым горошком в молочном соусе	0,5
-со сметаной	1

-тушеная, припущенная, тертая с сахаром	1
-с зеленым горошком в молочном соусе	1
-пюре	1,4
-в молочном соусе	1,5
-тушенная с яблоками	1,6
Оладьи:	
-с капустой (2 шт.)	1,2
-из тыквы	1,6
Пюре:	
-из свеклы	1,5
-из тыквы	1,2
-из шпината	1,5
Перец фаршированный	1,5
Пудинг и суфле овощные	1,7
Пирожки картофельные	2
Рагу из овощей	1
Репа фаршированная	1,8
Свекла тушеная, припущенная	0,8
Спаржа отварная	1,3
Солянка:	
-овощная на сковороде	1,5
-грибная на сковороде	1,6
-овощная с маслом	1,3
Тыква:	
-запеченная	0,8
-жареная	1,2
Фасоль тушеная консервированная в томате	0,4
Шницель из капусты	1,4
Блюда из круп и макарон	
Биточки крупяные со сладкими, грибным и молочным соусом	1
Запеканка:	
-крупяная	0,5
-с мясом крупяная	0,9
-из макаронных изделий с мясом	0,7
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1
Каши:	
-из разных круп вязкие и полувязкие	0,2
-рассыпчатые разные	0,3
-молочные разные	0,3
-с молоком	0,4
-диетические протертые разные	1

-пшеничная с тыквой	0,3
-пшеничная с черносливом	0,5
-гречневая рассыпчатая с печенкой	1,3
-гречневая рассыпчатая с мозгами	1.3
Крупеник с творогом	0,5
Клецки манные с сыром	0,9
Крут с вареньем	1
Лапшевник с мясом	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3
Макаронник	0,5
Макароны:	
-отварные с маслом и сыром в томате	0.6
-с мясным фаршем	0,5
-по-флотски	0,7
Пудинги крупяные, сухарные	0,5
Тефтели рисовые	1
Мучные изделия	
Блины	1
Блинчики:	
-с творогом, вареньем	1,4
-с мясом	1,7
-с яблоками	1,7
Блинчатый пирог с различными начинками	1,7
Кулебяки из кислого теста:	
-с капустой	0,8
- с прочим фаршем	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6
Оладьи	0,8
Пельмени:	
-промышленного производства	0,2
-собственного приготовления	2,4
Пироги слоеные (100 г)	1
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5
Блюда из яиц и творога	
Галушки с сырковой массой	1
Запеканка творожная	0,4
Молоко с хлопьями	0,2
Омлет:	
-из меланжа	0,3
-натуральный	0,4
-паровой	0,6
Пудинги творожные	0,5
Сырники	0,9

Сырковая масса со сметаной	0,2
Творог:	
-со сметаной и сахаром	0,4
-с молоком	0,4
-протертый со сметаной (диетический)	0,8
Яичница натуральная	0,4
Мучные кондитерские изделия	
Булочки:	
-школьные (50 г)	0,3
-школьные (100г)	0,4
-школьные марципановые	1
Коврижки разные	0,5
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5
Пирожки:	
из кислого теста:	
-с повидлом	0,5
-с капустой	0,6
-с прочим фаршем	0,6
-слоеные с капустой	0,7
-слоеные с прочим фаршем	0,8
Расстегаи с разным фаршем	0,8
Сдоба венская и фигурная	0,6
Языки и рожки слоеные	0,6
Сладкие блюда и горячие напитки	
Апельсины с сахаром	0,2
Арбуз порциями:	
-с сахаром	0,4
-без сахара	0,2
Виноград порциями	0,2
Дыня порциями	0,2
Кисель:	
-из лимона	0,4
-из сухофруктов	0,5
-молочный	0,3
Компот:	
-из консервированных фруктов (ассорти)	0,3
-из сухофруктов	0,3
-из свежих фруктов	0,3
-из чернослива на настое шиповника	0,4
-из изюма на настое шиповника	0,4
Коктейли разные	3
Клубника с сахаром или молоком	0,4
Желе:	

-из концентратов и молока	0,3
-клюквенное	0,6
-фруктовое и лимонное	0,7
Самбук из яблок	2
Суфле яблочное	2
Шарлот яблочный	2
Яблоки:	
-печеные	0,5
-в сиропе	0,6
-в тесте	1,2
Чай:	
-с лимоном	0,2
-с вареньем, медом	0,2
Шоколад с молоком	0,2
Кофе:	
-черный	0,1
-с лимоном	0.2
-с молоком	0,2
-с ликером	0,3
-на настое шиповника	0,3
Крем из сметаны	2
Лимоны порциями	0,2
Мороженное порциями покупное	0,3
Муссы разные	0,7
Напиток из шиповника	0,2
Пюре из яблок	1,3
Соки фруктовые	0,1
Сливки:	
-покупные	0,2
-взбитые	0,7
Сырковая масса со сметаной	0,2
Свежие фрукты в сиропе	0,3
Какао	0,2
Прочие изделия	
Ацидофилин	0,2
Кефир с сахаром	0,2
Молоко:	
-кипяченое	0,2
-с шиповником	0,3
Масло сливочное	0,2
Сметана порциями	0,2
Яйцо вареное	0,2
Гарниры	

Крупяные, макаронные изделия	0,1
Сложные и овощные гарниры	0,4
Жареный картофель	0,5
Коэффициенты трудоемкости при изготовлении блюд из полуфабрикатов	
Антрекот	0,3
Бифштекс:	
-рубленый	0,2
-натуральный	0,3
Лангет	0,3
Ромштекс	0,2
Филе мясное:	
-натуральное	0,3
-рубленое	0,3
Эскалоп	0,4
Поджарка мясная	0,3
Шашлыки	0,5
Бефстроганов	0,3
Рыба кусками	0,3
Гуляш, рагу	0,3
Шницель рубленый	0,3
Люля-кебаб	0,7
Биточки:	
-мясные рубленые	0,3
-рыбные из филе (1 шт.)	0,3
Зразы:	
-мясные фаршированные	0,5
-картофельные (1 порция-2 шт.)	0,5
Котлеты:	
-мясные рубленые	0,3
-отбивные, натуральные из свинины, телятины, баранины	0,5
-полтавские (10 шт.)	2,7
-рисовые (2 шт.)	0,2
-капустные (2 шт.)	0,6
-картофельные (2 шт.)	0,6
-морковные (2 шт.)	0,6
Крокеты картофельные (1 порция-4 шт.)	0,5
Голубцы:	
-овощные (2 шт.)	0,3
-мясные (2 шт.)	0,3
Перец фаршированный	0,5
Пельмени	0,2

Приложение 7

Таблица 1 – Значения коэффициента α

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени повара	Значение коэффициента α
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями; Т=8 час. 12 мин.	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем; Т=7 час.	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем; Т=7 час.	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями; Т=8 час. 12 мин.	1,13
7 дней в неделю	Через день Т=11 час. 30 мин.	2,26