**Практическая работа**

**Тема:** Составление плана-меню производства.

**Цель**:изучение оформления сопроводительных документов.

Задачи: сформулируйте самостоятельно.

1)

2)

Ход работы:

**Задание:** Составить план-меню столовой со свободным выбором блюд,в которой всреднем за день питается 650 человек, оформить требование накладную на продукты.

1. Произведите подбор блюд, для меню используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Изучите рекомендации по составлению план-меню.
3. Требования к оформлению документов.
4. Оформите бланк план-меню.

**Рекомендации по разработке план-меню**

1. Рассчитайте общее количество блюд, планируемых к выпуску, по формуле:

**n = N • m**

где n - количество блюд, реализуемых за день;

N - количество потребителей, обслуживаемых в столовой;

m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

1. После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие). Коэффициент потребления блюд m - это сумма коэффициентов потребления отдельных видов. Данные расчеты в таблицу. 2.

Таблица 1

Разбивка блюд по ассортименту

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Количество** | **Коэффициент** | **Количество блюд** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **блюд** | **потребителей** | **потребления блюд** | **данного вида** |
|  |  | **каждого вида** |  |
| Холодные |  |  |  |
| Первые |  |  |  |
| Вторые |  |  |  |
| Сладкие |  |  |  |
| **Итого:** |  |  |  |

Таблица 2

**Нормы потребления блюд на предприятии общественного питания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Коэффициент** | **Коэффициент потребления отдельных видов** | | | |  |
| **Предприятия** | **потребления** |  | **блюд** | |  |  |
| **общественного питания** | **блюд** |  |  |  |  |  |
| **холодных** | **первых** | **вторых** | **сладких** |  |
|  | ***m*** | ***mx*** | ***mI*** | ***mII*** | ***mсл*** |  |
| **Столовые:** |  |  |  |  |  |  |
| Отрытого типа | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| Диетические | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |  |
| **При промышленных** |  |  |  |  |  |  |
| **предприятиях**: | 3,0-4,0 |  |  |  |  |  |
| по абонементам (обед) | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| При вузах: | 1,8 | 0,5 | - | 1,0 | 0,30 |  |
| завтрак | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| обед | 3,0-4,0 |  |  |  |  |  |
|  | 1,5 | 0,5 | - | 0,8 | 0,2 |  |
| **Рестораны:** |  |  |  |  |  |  |
| При гостиницах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |  |
| При вокзалах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |  |
| Общегородские | 3,5 | 1,1 | 0,7 | 1,4 | 0,3 |  |
| Общегородские, |  |  |  |  |  |  |
| работающие днем по |  |  |  |  |  |  |
| сокращенному меню: |  |  |  |  |  |  |
| днем |  |  |  |  |  |  |
| вечером | 3,0 | 0,8 | 0,85 | 1,0 | 0,35 |  |
|  | 4,0 | 2,2 | 0,1 | 1,5 | 0,2 |  |
| **Кафе:** |  |  |  |  |  |  |
| Общего типа | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |  |
| С самообслуживанием | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |  |
| С обслуживанием |  |  |  |  |  |  |
| официантами | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |  |
| Специализированные |  |  |  |  |  |  |
| С самообслуживанием |  |  |  |  |  |  |
| Молочные | 0,3 | - | - | - | 0,3 |  |
| С обслуживанием |  |  |  |  |  |  |
| официантами: |  |  |  |  |  |  |
| молодежное | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |  |
| мороженое | 1,0 | - | - | - | 1,0 |  |
| **Закусочные** |  |  |  |  |  |  |
| С самообслуживанием |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| общего типа | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |  |
| пирожковые, чебуречные | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | - |  |
| сосисочные | 1,2 | 0,4 | - | 0,8 | - |  |
| С обслуживанием | 1,5 | 0,4 | 0,3 | 0,8 | - |  |
| официантами: |  |  |  |  |  |  |
| шашлычные | 1,6 | 0,3 | 0,3 | 1,0 | - |  |
|  |  |
| V. Домовая кухня | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,0 | 0,11 |  |

1. Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления .
2. Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.
3. Рекомендуемый бланк план-меню.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | План-меню на | | 200... г. | | |  |  |
| № по | Наименование блюд и | | Количество блюд | Выпуск блюд | | | Ответственный |  |
| Сборнику | закусок | |  | партиями | | | за |  |
| рецептур |  |  |  |  |  |  | приготовление |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | блюд |  |
|  |  |  |  |  |  |  | повар |  |
|  | **1.** | **Холодные блюда и** |  |  |  |  |  |  |
|  | **закуски** | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **2 Первые блюда** | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **3.** | **Вторые блюда** |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **4 Гарниры** | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **5.** | **Сладкие блюда** |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **6.** | **Горячие напитки** |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | |  |  |  |  |  |  |
|  | **7.** | **Холодные напитки** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Всего:**

**VIII. Мучные кулинарные и**

**кондитерские изделия**

**Всего:**

**ИТОГО**

Директор (подпись)

Зав. производством (подпись)

**Вывод**

**Литература:**

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.

питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2000. – 656 с. : ил.

1. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: практ.

пособие / А.М.Петров. – 5-е изд., перераб. – М.: Издательство «Оммега-Л», 2013. –

415с.:ил. [табл.]. – (Профессиональный бухгалтер).