**Введение**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия (структурные торгово-производственные единицы), выпускающие кулинарную продукцию, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации, наценочным категориям.

Предприятия общественного питания – это предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации питания.

Столовая – наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, общедоступная или обслуживающая определенный контингент потребителей, производящая и реализующая блюда в соответствии с разнообразием по дням недели меню.

Столовые различают:

• По ассортименту реализуемой продукции (общего типа и диетические)

• По обслуживаемому контингенту потребителей (школьные, студенческие, рабочие и т.п.)

• По месту расположения (общедоступные, по месту работы, учебы)

**Общая характеристика предприятия**

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 5 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне.

Режим работы столовой: С 8 часов – до 16 часов. Обед 10 часов-до 1030

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума. Меню-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на сырье, продукты завозятся один раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Молочную продукцию (молоко, кефир, ряженка, сметана и т.п.) также по заявке два раза в неделю. Мясо закупается у населения, при наличии клейма, справки от ветеринара, справка, о подсобном хозяйстве и паспорта.

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. При входе имеются умывальнику для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, а также электрополотенце. Стены окрашены в голубой цвет, потолок белый. В зале светло; много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда.

**Мясорыбный цех**

Столовая имеет два заготовочных цеха, один из них мясорыбный цех. В столовых, которые работают на сырье при сравнительно небольшом количестве перерабатываемых мяса и рыбы проектируется мясорыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработке мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• 2 производственных стола

• мясорубка

• холодильник, морозильник

• раковина, 2 ванны

• стеллаж для посуды цеха

• промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.

• весы типа ВНЦ-2

• разрубочный стул

**Овощной цех**

– второй заготовочный цех, предназначенный для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Расположен вблизи с мясорыбным цехом.

Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• картофелечистка

• моечная ванна, раковина

• производственный стол

• стеллаж для посуды цеха

• овощерезательная машина

• промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

• подтоварники для овощей

• весы типа ВНЦ-2

##### Холодный цех

Холодный цех является доготовочным. Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе соблюдаются строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6…8 °С; посуда и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Холодный цех расположен в близи с раздачей, моечной столовой посуды и горячим цехом, для того чтобы производить тепловую обработку продуктов необходимых для приготовления холодных блюд. Помещение светлое, пол и стены выложены плиткой, освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

Холодные блюда реализуются в короткий срок, салаты заправляются только перед отпуском. Блюда оставшиеся с прошедшего дня к реализации не допускаются. Готовят в цехе салаты. Отпускают холодные блюда при температуре 12–14 °С.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• Холодильный шкаф

• Производственный стол

• Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3

• Передвижной стеллаж

• Моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения

• Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160

• Маслоделитель ручной РДМ-5

• Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

• Весы типа ВНЦ-2

###### Кондитерский цех

Кондитерский цех производит мучные кондитерские изделия: ватрушки, сочни с творогом, булочки домашние, шаньги картофельные, шаньги наливные, булочки с различным фаршем и т.п. Кондитерский цех имеет два помещения:

1) для просеивания муки и замеса теста;

2) для расcтойки и выпечки изделий.

Мука хранится в первом помещении в ларе. Также в этом цехе предусмотрена вентиляция

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• Просеивательная машина

• Тестомесильная машина

• Стеллажи для расстойки изделий

• Два производственных стола

• Жарочный шкаф

• Листы, скалки, ножи, выемки и т.п.

• Весы типа ВНЦ-2

**Горячий цех**

Этот цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбный и овощной, со складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посудой.

Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам.

Температура горячего цеха не превышает 23–25 °С. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция. Освещение в цехе искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проём

Отпуск готовых блюд и изделий происходит с разданной линии. Горячий цех делится на специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, а в соусном – вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков.

**Суповое отделение**

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий:

*•* Приготовление бульонов

• Приготовление супов В отделении имеется оборудование, инвентарь и посуда:

• Пищеварочные котлы

• Производственные столы

• Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.

• Электрические плиты

• Электрическая сковорода

• Мармиты **Соусное отделение**

Это отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков

В отделении имеется оборудование, инвентарь и посуда:

• Пищеварочные котлы

• Производственные столы

• Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли и т.п.

• Электрические плиты

• Электрическая сковорода

• Ванна для промывки гарнира

• Сетки-вкладыши

• Жарочный шкаф

Жареные вторые блюда (котлеты биточки) реализуются в течение одного часа; вторые блюда отварные, припущенные, тушёные двух часов; каша рассыпчатые, капуста тушёная в течении шести часов; горячие напитки

• Весы типа ВНЦ-2

• Промаркированные разделочные доски, ножи, выемки, скалки, кондитерские листы и т.п.

Моечная кухонной столовой

Предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стеллаж для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

Моечная столовой посуды

Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стол для чистой посуды, 5 ванн, настенные сушилки, кипятильник КНЭ-ЮОМ, Грязная посуда попадает через окошко,

Складские помещения

К ним относятся овощехранилище, где хранятся картофель, в соседнем помещение лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры, мясо. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы, сахар. В отдельном помещении имеется морозильный ларь серии ЕК для хранения мяса. В соседнем помещении хранится мука, соль, консервированные изделия.

**Технические помещения**

К ним относят вентиляционную.

**Административные помещения**

Это кабинет заведующей столовой, комната отдыха, гардероб для персонала.

***Оборачиваемость мест***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время | Оборачиваемость мест за 1 час | Средний% загрузки зала | Кол-во потребителей |
| Завтрак | | | |
| 9 ч | 2 | 20 | 80 |
| 10 ч | 4 | 20 | 160 |
| Обед | | | |
| 13 ч | 3 | 75 | 450 |
| 14 ч | 3 | 90 | 540 |
| 15 ч | 3 | 75 | 450 |

Выпуск *блюд*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №Сборника | | Наименование  блюд | | Кол-во | Выпуск блюд партиями  Количество порций | | | | | | | | |
| 9 ч | 10 ч | | 13 ч | | 14 ч | | 15 ч | |
| 99 | | Салат с птицей | | 240 | 80 | 160 | |  | |  | |  | |
| 384 | | Каша манная вязкая | | 240 | 80 | 160 | |  | |  | |  | |
| 965 | | Молоко кипяченное | | 240 | 80 | 160 | |  | |  | |  | |
|  | | Хлеб пшеничный | | 240 | 80 | 160 | |  | |  | |  | |
| *Обед* | | | | | | | | | | | | | |
| 196 | | Рассольник домашний | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
| 694 | | Картофельное пюре | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
| 614 | | Зразы рубленные | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
| 874 | | Кисель из кураги | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
| 1032 | | Ватрушка с повидлом | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
|  | | Хлеб пшеничный, ржаной | | 1440 |  |  | | 450 | | 540 | | 450 | |
| *Для преподавателей* | | | | | | | | | | | | | |
| 55 | | Салат из свежих огурцов | | 25 |  |  | | 10 | | 10 | | 5 | |
| 62 | | Салат Весна | | 25 |  |  | | 5 | | 10 | | 10 | |
| 41 | | масло | | 25 |  |  | | 10 | | 5 | | 10 | |
| 42 | | сыр | | 25 |  |  | | 10 | | 5 | | 10 | |
| 235 | | Суп молочный с макаронами | | 25 |  |  | | 10 | | 10 | | 5 | |
| 170 | | Борщ с капустой и картофелем | | 25 |  |  | | 5 | | 10 | | 10 | |
| 298 | | Картофель в молоке | | 50 |  |  | | 25 | | 10 | | 15 | |
| 886 | | Кисель из яблок | | 25 |  |  | | 10 | | 5 | | 10 | |
| 959 | | Какао с молоком | | 10 |  |  | | 3 | | 3 | | 1 | |
| 1033 | | Ватрушка | | 50 |  |  | | 15 | | 30 | | 5 | |
|  | | венгерская | |  |  |  | |  | |  | |  | |
|  | | Хлеб | | 50 |  |  | | 15 | | 5 | | 30 | |
|  | | пшеничный, ржаной | |  |  |  | |  | |  | |  | |

*Меню*

***Понедельник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак | | |
| 63 | Салат из сырых овощей | 100 |
| 384 | Каша манная вязкая | 150 |
| 965 | Молоко кипячёное | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед | | |
| 196 | Рассольник домашний | 250 |
| 694 | Картофельное пюре | 150 |
| 614 | Зразы рубленые | 80 |
| 874 | Кисель из кураги | 200 |
| 1032 | Ватрушка с повидлом | 75 |
|  | Хлеб пшеничный и ржаной | 50/50 |

***Вторник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак | | |
| 99 | Салат с птицей | 100 |
| 387 | Каша пшеничная с морковью | 150 |
| 956 | Какао с молоком | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед | | |
| 170 | Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| 696 | Картофель жареный | 150 |
| 606 | Котлеты натуральные рубленые | 75 |
| 859 | Компот из свежих плодов | 200 |
| 1026 | Пирожки печёные с повидлом | 75 |
|  | Хлеб пшеничный и ржаной | 50/50 |

***Среда***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак | | |
| 62 | Салат Весна | 100 |
| 536 | Сосиски отварные | 100 |
| 608 | Каша рассыпчатая рисовая | 150 |
| 966 | Кефир | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед | | |
| 186 | Щи из свежей капусты | 250 |
| 687 | Макаронные изделия отварные | 150 |
| 568 | Колбаса жаренная по-ленинградски | 50 |
| 868 | Компот из смеси сухофруктов | 200 |
| 1038 | Сосиска в тесте | 75 |
|  | Хлеб пшеничный, ржаной | 50/50 |

***Четверг***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак | | |
| 97 | Салат мясной | 100 |
| 383 | Каша пшенная вязкая из концентрата | 150 |
| 965 | Молоко кипяченое | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед | | |
| 209 | Суп картофельный с мясными фрикад. | 250 |
| 680 | Каша гречневая рассып, из концентр. | 150 |
| 609 | Биточки особые | 50 |
| 864 | Компот из апельсинов | 200 |
| 1033 | Ватрушка венгерская | 75 |
|  | Хлеб пшеничный, ржаной | 50/50 |

***Пятница***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак | | |
| 95 | Салат рыбный | 100 |
| 384 | Каша пшенная вязкая | 150 |
| 966 | Ряженка | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед | | |
| 210 | Суп картофельный с рыбн. фрикад. | 250 |
| 694 | Картофельное пюре | 150 |
| 477 | Рыба припущенная | 75 |
| 886 | Кисель из яблок | 200 |
| 1030 | Пончики | 50 |
|  | Хлеб ржаной и пшеничный | 50/50 |

*Меню* для *преподавателей*

***Понедельник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| 62 | Салат Весна | 100 |
| 55 | Салат из свежих огурцов | 100 |
| 41 | Масло | 25 |
| 42 | Сыр | 25 |
| 235 | Суп молочный с макаронами | 250 |
| 170 | Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| 298 | Картофель в молоке | 150 |
| 886 | Кисель из яблок | 200 |
| 959 | Какао с молоком | 200 |
| 1033 | Ватрушка венгерская | 75 |
|  | Хлеб ржаной и пшеничный | 50/50 |

**Литература**

1. Организация питания школьников./И.М. Мокшанина, ПЛ. Коган, Л.В. Терещенко, Л.Н. Яцун. Москва 1989 г.

2. Организация производства и обслуживания на ПОП. А.С. Ванукевич, М.А. Дорохина, В.Д. Карпенко Москва 1989 г.

3. Организация производства на ПОП Радченко А.Л., Ростов-нА-Дону: 2003 г.

4. Организация производства общественного питания Е.Д. Ограновский, М.М, Аносова, Р.Ф. Лифанова Москва