1. Введение

Бар – специализированное предприятие с барной стойкой – предназначается для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре также реализуются блюда, закуски и кондитерские изделия. Назначение бара – предоставить возможность посетителям отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступления артистов варьете, видеопередачу.

Бары в зависимости от ассортимента деляться на пивные, винные, молочные, коктейль-коллы коктейль-бары. Размещают бары в административно-культурных и торговых центрах, в микрорайонах, кафе гостиницах.

Меню баров содержит как смешанные напитки, так и натуральные крепкие алкогольные. Наиболее распространненые закуски в барах – сырные палочки, канапе, тарталетки, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки.

Кондитерские изделия имеют узкий ассортимент: мелкие пирожные, шоколад, конфеты, цукаты. Во всех барах должны быть: стереофоническая звуковоспроводящая аппаратура, телевизоры, видеомагнитофоны, игровые автоматы. Танцеплощадки оборудуют в барах с числом обслуживаtvs[ посетителей не менее 50.

Благодаря хорошему оснащению, оформлению интерьеров, высокому уровнюорганизации музыкального обслуживания бары получили широкую популярность.

Пивные бары специализируются на продаже пива в розлив и марочного (два-три вида) в бутылках. Пиво в розлив отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей, располагаемых обычно в подвале и заряжаемых из автоцестерн, доставляющих пиво от завода – изготовителя.

Рекомендуется иметь в продаже фруктовые и минеральные воды. Продажа крепких алкогольных напитков не допускается. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному ими счету, при самообслуживании – через буфетчика или раздатчика.

Пивные бары реализуют наряду с пивом холодные и горячие закуски, бутерброды, наиболее гармонирующие по вкусу с пивом: сыры, соленую, копченую и вяленую рыбу, хрустящий картофель, сухари из ржаного хлеба, сушки, галеты, маслины, оливки, креветки, яйца фаршированные.

Характеризуемый пивной бар располагается на первом этаже ресторана в центре города. Обслуживание посетителей – официантами. В торговом зале предусматривается 2 барные стойки и автоматы для продажи пива. Около барных стоек предусматриваются высокие табуреты. Кроме того, в зале предусматриваются деревянные четырех- и шестиместные столы с (полиэфирным покрытием) и стулья.

В меню, помимо вышеуказанного ассортимента, можно включить горячие закуски и вторые блюда несложного приготовления, как: колбаски жареные, сосиски, сардельки натуральные или с гарниром, яичница и так далее.

Контингент посетителей: работники близлежащих магазинов, офисов, библиотеки, автодорожного транспорта; жители и гости города.

Оборудование бара: электрическая настольная двухконфорочная плитка, микроволновая печь, кофеварка, холодный шкаф ШХ – 0,4, сосисковарка.

***Примерный ассортиментный минимум для пивного бара.***

Ассортиментный минимум определяет количество наименований закусок и блюд, представленных посетителям возможность выбора блюд в пределах, установленных для предприятий данного типа и категории. Он утверждается министерством торговли. Сокращение в меню количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимизмом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен, не снижая при этом их качество.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд и закусок | Количество наименований |
| Холодный блюда и закуски  Горячие закуски  Вторые горячие блюда  Горячие напитки  Холодные напитки  Кондитерские изделия | 4 – 5  2  3 – 4  1  3 – 4  3 – 4 |

Раскрывая тему курсовой работы я беру для характеристики «пивной бар», так как это тема была у меня по заданию преподавателя при написании курсовой работы по «Организации производства предприятий общественного питания».

1. **Организация снабжения продовольственными товарами.**

Своевременное и бесперебойное снабжение предприятия продуктами обеспечивает выполнение плана и ритмичную работу производства.

Источниками снабжения пищевыми продуктами могут быть сельское хозяйство, пищевая промышленность, местное производство.

Снабжение осуществляется централизованно (государственные фонды, распределяемые в плановом порядке) и децентрализовано (подсобные хозяйства, самозакупки, самозаготовки).

Централизованное снабжение – основная форма снабжения. На основании выделенных фондов министерством поставщики (оптовые базы, предприятия пищевой промышленности заключают договоры с предприятием на поставки. По сроку действия договоры различают долгосрочные (на 5 лет), краткосрочные (на год), сезонные и разовые поставки.

Тресты имеют право заключать прямые договоры на поставки. Поэтому некоторые скоропортящиеся товары (хлеб, колбасные изделия, зелень, другое) поступают на предприятия непосредственно от поставщиков минуя базы и склады.

Децентрализованое снабжение расширяет ассортимент товаров и позволяет приобрести те продукты, которых нет на продовольственных базах. Предприятия могут покупать на колхозных рынках по ценам не выше государственных овощи, зелень, мясопродукты и другое на сумму, не превышающую 15 % дневной выручки.

Большим подспорьем служат подсобные хозяйства, которые дополнительно снабжают предприятия овощами, зеленью, рыбой (при наличии рыбоводоемов), грибами и другими.

Наиболее рациональной является централизованнаядоставка продуктов, так как в этом случае отпадает необходимость иметь свой транспорт и направлять работников для приема сопровождения груза. Для доставки товаров используют специализированный транспорт автохозяйств (открытые, закрытые, изотермические, с внутренним охлаждением, для хлеба), мотороллеры, тележки, повозки. Существуют два рациональных способа доставки продуктов: кольцевой и транзитный. При кольцевом завозе машину полностью загружают каким –либо продуктом и везут его сразу в несколько предприятия по «кольцу» - специально разработанному маршруту, совмещая доставку со сбором освободившейся тары.

Некоторые продукты (хлеб, пиво, молоко) доставляются непосредственно от поставщиков, минуя базы. Сочетания кольцевой доставки продуктов с транзитным завозом от поставщиков сокращает транспортные и экспедиционные расходы, уменьшает время перевозки, убыль, порчу продуктов. Хорошо наложенная диспетчерская служба обеспечивает своевременное поступление продуктов по графику, составленному с учетом кольцевого и транзитного завоза продуктов. Наиболее рациональный метод доставки – контейнерный. Необходимые скоропортящиеся продукты укладывают функциональные емкости и контейнеры и доставляют в предприятия одновременно. Для этой цели используют контейнеры КП-160 из нержавеющей стали на колесах вместимостью 140 кг. При перевозке продуктов кузов машины охлаждают с помощью жидкой углекислоты. Температура должна быть не выше 4°С.

Продукты перевозят в специальной таре, не допуская совместной укладки. При перевозке продуктов необходимо соблюдать следующие санитарные правила. Перед погрузкой продуктов кузов автомашины моют, дезинфицируют 10% - ным раствором хлорной извести и еще раз промывают горячей водой. Тара для продуктов маркируется.

Овощи перевозят в открытых машинах в сетках, мешках, ящиках или контейнерах; гастрономические товары – в таре поставщика и упакованном виде под пломбой. При совместном транспортировании различных продуктов необходимо учитывать особенности (восприятие влаги, запахов и другое) на подтоварниках или брезенте. При поступлении продуктов кладовщики проверяютсохранность тары, взвешивают, пересчитывают штучные изделия. Результаты сверяют с данными накладных. В случае несоответствия массы тару не вскрывают до прихода представителя поставщика.

Качество продуктов при приемке определяют органолептическим путем с помощью специальных инструментов ( лопаток, овоскопов, лупы, сахариметра и других) При сомнении их доброкачественности продукты направляют в санитарно-пищевую лабораторию для анализа. Сроки проверки скоропортищихся продуктов 1 сутки, нескоропорящихся – 10 дней.

1. Меню торгового зала «Пивного бара»

Меню - это пречень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых потребителям на данный день с указанием выхода и цены.

Для лучшей организации технологического процесса на производстве, заведующий производством составляет план-меню на неделю, что позволяет заранее заказать в кладовой необходимое сырье. Все это способствует улучшению качества блюд.

Меню составляется на основании ассортиментного минимума предприятия, планового меню и «сборника рецептур блюд и кулинарных изделий».

Меню со свободным выбором блюд применяют на предприятиях различных типов. Блюда в меню указывают по группам, и потребители выбирают их по своему желанию.

Широако применяются меню скомплектованного рациона питания, которые представляет собой набор из трех или четырех блюд, учитывающий физиологические нормы питания, чередующиеся по дням недели.

Блюда, включенные в меню должны быть разнообразными как по своему сырьевому набору, так и по видам кулинарной обработки, внешнему виду, вкусу и гарниру.

Правильное составленое меню позволяет полнее удовлетворить спрос потребителей и четко, без перебоев организовать работу производства.

Меню должно быть отпечатано на хорошей бумаге, без исправлений и зачеркиваний, аккуратно оформленным.

Подписывается меню директором, заведующим производством и калькулятором.

Сборник рецептур – 1983г, колонка № 2.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Меню «пивного бара» на 1.09.2010 г | | | |
| № рецептуры | Наименование блюд и напитков | Выход, г | Цена |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3  28  35  44  159  151  572  572  604  459  470  1010  1041 | Холодные блюда и закуски.  Бутерброд с сыром российским  Канапе с икрой и севрюгой  Корзиночки с консервированными крабами  Семга соленая порциями с лимоном  Ассорти мясное  Горячие закуски  Раки отварные  Сосиски отварные  Вторые горячие блюда  Сардельки отвыарные с картофелем  Колбаса жаренная с вермишелью  Яичница глазунья натуральная  Омлет с луком  Горячие напитки  Чай с сахаром и лимоном  Холодные напитки  Апельсиновый напиток  Сок «Фруктовый сад»  Кока – кола  Минеральная вода (Липецк)  Кондитерские изделия  Пирожное в ассортименте  Слойка с повидлом  Хлеб:  ржаной  пшеничный | 20/5/30  80  50/50  75/14  140  5 штук  75  75/150/5  83/150/5  114  175  200/15/7  200  200  200  200  75  100  50 |  |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Меню «пивного бара» на 2.09.2010 г | | | |
| № рецептуры | Наименование блюд и напитков | Выход, г | Цена |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Холодные блюда и закуски.  Бутерброд с сыром голандским  Канапе с паюсной икрой  Корзиночки кальмарами  Лосось каспиский соленый с лимоном  Ассорти мясное  Горячие закуски  Креветки отварные натуральные  Яйца «в мешочек»  Вторые горячие блюда  Сосиски отварные с рисом  Колбаса жаренная по-ленинградски с картофелем  Яичница глазунья с луком  Омлет натуральный  Горячие напитки  Кофе черный  Холодные напитки  Напиток лимоный  Фруктовая вода (мандарин)  Сок яблочный  Минеральная вода  Кондитерские изделия  Пирожное в ассортименте  Кекс «Майский»  Хлеб:  ржаной  пшеничный | 20/5/30  80  50/50  75/14  140  100  80  75/150/5  245  190/150/5  85  110  100  200  200  200  200  100  100  50 |  |

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Прейскурант «Пивного бара» на сентябрь 2010 г | | | |
| **№ по порядку** | Наименование | Выход, г | Цена |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1  2  1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15 | Пиво разливное.  Арсенальное №5  Балтика №7  Пиво бутылочное  Арсенальное №5  Арсенальное №9  Балтика безалкогольное №0  Балтика №3  Балтика №4  Балтика №7, жесть  Бочкарев светлое  Золотая бочка  Клинское светлое  Сибирская корона  Старый мельник  Старопрамен  Туборг грин  Карлсберг  Миллер  Соки и напитки  Сок в ассортименте  «Бон Аква» (газированная, негазированная)  Кока – кола  Кока – кола  Кока – кола  Кока – кола  Минеральная вода:  липецкая  нарзан  новотерская  славяновская  бататти  Десерт.  Фрукты в ассортименте  Мороженое в ассортименте  Конфеты  «Москвичка»  «Визит»  «Визит»  «Вдохновение»  Шоколад: в ассортименте  Пирожное: в ассортименте  Закуска к пиву  Чипсы в ассортименте  Анчоус  Фисташки  Арахис  Сухарики  Маслины  Оливки  Миндаль соленый  Сушки  Рыба  вобла  соленая  сушеная  вяленая | 0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,5 л  0,33 л  0,5 л  0,5 л  1,0  0,5  0,2  0,33  0,5  1,0  1,5  0,5  0,5  0,5  0,5 |  |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Расчет пищевой и энергетический ценности блюд по меню комплексных обедов.

Меню комплексного обеда «Пивного бара» 1.09.2010

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюд | Выход, г | Цена |
| 3  572  1041 | Бутерброд с сыром  Сардельки отварные с картофельным пюре  Напиток апельсиновый  Слойка с повидлом  Хлеб ржаной | 20/5/30  75/150/5  200  75  200 |  |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

При расчете суточного рациона питания на обед отводится 45 %.

Группа интенсивности труда – II

Средний возраст (30 – 39 лет)

Коэффициент физической активности = 1,6

Суточная потребность соответственно для женщин и мужчин:

в ккал (2350 – 3000)

в белках (70 – 90)

в жирах (86 – 110)

в углеводах (323 – 412)

Потребность для обеда:

в ккал (1056 – 1350)

в белках (32 – 41)

в жирах (39 – 50)

в углеводах (145 – 185)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3. Бутерброд с сыром | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Сыр | 20 г | 23,0 | 4,6 | 29,0 | 5,8 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 7,6 | 2,28 | 0,9 | 0,27 | 49,7 | 14,91 |
| Масло сливочное | 5 | 0,5 | 0,025 | 82,5 | 4,13 | 0,8 | 0,04 |
| Выход | 55 | 1,26 | 6,91 | 18,5 | 10,2 | 27,2 | 14,95 |

Сыр – 20 г (20 · 23 / 100) = 4,6 г (белки)

(20 · 29 / 100) = 5,8 г (жиры)

Хлеб пшеничный 30 г (30 · 7,6 / 100) = 2,28 г (белки)

(30 · 0,9 / 100) = 0,27 г (жиры)

(30 · 49,7 / 100) = 14,91 (углеводы)

Масло сливочное 5 г (5 · 0,5 / 100) = 0,025 г (белки)

(5 · 82,5 / 100) = 4,13 г (жиры)

(5 · 0,8 / 100) = 0,04 (углеводы)

Энергетическая ценность 55 г = (6,91 · 4) + (10,2 · 9) + (14,95 ·4) = =27,64+91,8 + 59,8 = 179,24 = 179 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (179 · 100 / 55) = 325,89 = 326 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 572. Сардельки отварные с картофельным пюре | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Сардельки | 100 г | 9,5 | 9,5 | 17,0 | 17,0 | 0 | 0 |
| Картофель | 127 | 2,0 | 2,54 | 0,4 | 0,51 | 16,3 | 20,7 |
| Молоко | 23 | 2,8 | 0,064 | 3,2 | 0,74 | 4,7 | 1,08 |
| Масло сливочное | 7+5=12 | 0,5 | 0,06 | 82,5 | 9,9 | 0,8 | 0,096 |
| Полуфабрикат | 262 | 4,86 | 12,74 | 10,74 | 28,15 | 8,35 | 21,88 |
| **Сохранность после тепловой обработке, %** |  | 96 |  | 88 |  | 91 |  |
| Выход | 230 | 5,32 | 12,23 | 10,77 | 24,77 | 8,66 | 19,91 |

Сардельки 100 г (100 · 9,5 / 100) = 9,5 г (белки)

(100 · 17,0 / 100) = 17,0 г (жиры)

Картофель 127 г (127 · 2,0 / 100) = 2,54 г (белки)

(127 · 0,4 / 100) = 0,51 г (жиры)

(127 · 16,3 / 100) = 20,7 (углеводы)

Молоко 23 г (23 · 2,8 / 100) = 0,64 г (белки)

(23 · 3,2 / 100) = 0,74 г (жиры)

(23 · 4,7 / 100) = 1,08 (углеводы)

Масло сливочное 12 г (12 · 0,5 / 100) = 0,06 г (белки)

(12 · 82,5 / 100) = 9,9г (жиры)

(12 · 0,8 / 100) = 0,096 (углеводы)

Полуфабрикат 262 г (12,74 · 96 / 100) = 12,23 г (белки)

(28,15 · 88 / 100) = 24,77 г (жиры)

(21,88 · 91 / 100) = 19,91 (углеводы)

Энергетическая ценность 230 г = (12,23 · 4) + (24,77 · 9) + (19,91 · 4) =

= 48,92 + 222,93 + 79,64 = 351,49 = 352 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (352 · 100 / 230) = 153,04 = 153 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1041. Напиток апельсиновый. | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Апельсины | 22 г | 0,9 | 0,2 | 0 | 0 | 8,4 | 1,85 |
| Сахар | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 99,8 | 23,95 |
| Полуфабрикат | 46 | 0,43 | 0,2 | 0 | 0 | 56,1 | 25,8 |
| **Сохранность после тепловой обработке, %** |  | 96 |  | 88 |  | 91 |  |
| Выход | 200 | 0,095 | 0,19 | 0 | 0 | 11,74 | 23,48 |

Апельсины 22 г (22 · 0,9 / 100) = 0,2 г (белки)

(22 · 0 / 100) = 0 г (жиры)

(22 · 8,4 / 100) = 1,85 г (углеводы)

Сахар 24 г (24 · 0 / 100) = 0 г (белки)

(24 · 0 / 100) = 0 г (жиры)

(24 · 99,8 / 100) = 23,95 г (углеводы)

Полуфабрикат 46 г (0,2 · 95 / 100) = 0,19 г (белки)

(0 · 88 / 100) = 0 г (жиры)

(25,8 · 91 / 100) = 23,48 г (углеводы)

Энергетическая ценность 200 г = (0,19 ∙ 4) + (23,48 ∙ 4) = 0,76 + 93,92 = 94,68 ≈ 95 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (95 ∙ 100 / 200) = 47,34 ≈ 47 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Слойка с повидлом | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Мука | 39,5 | 10,3 | 4,07 | 0,9 | 0,36 | 74,2 | 29,31 |
| Сахар - песок | 7,9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 99,8 | 7,88 |
| Яйца | 4,86 | 12,7 | 0,62 | 11,7 | 0,57 | 0,7 | 0,03 |
| Маргарин | 10,05 | 0,6 | 0,06 | 82,5 | 8,29 | 0,93 | 0,09 |
| Повидло | 9,9 | 0,4 | 0,04 | 0 | 0 | 65,3 | 6,46 |
| Полуфабрикат | 72,21 | 6,63 | 4,79 | 12,77 | 9,22 | 60,6 | 43,77 |
| **Сохранность после тепловой обработке, %** |  | 96 |  | 88 |  | 91 |  |
| Выход | 75 | 6,13 | 4,6 | 10,8 | 8,11 | 53,1 | 39,83 |

Мука 39,5 г (39,5 · 10,3 / 100) = 4,07 г (белки)

(39,5 · 0,9 / 100) = 0,36 г (жиры)

(39,5 · 74,2 / 100) = 29,31 г (углеводы)

Сахар – песок 7,9 г (7,9 · 0 / 100) = 0 г (белки)

(7,9 · 0 / 100) = 0 г (жиры)

(7,9 · 99,8 / 100) = 7,88 г (углеводы)

Яйца 4,86 г (4,86 · 12,7 / 100) = 0,62 г (белки)

(4,86 · 11,7 / 100) = 0,57 г (жиры)

(4,86 · 0,7 / 100) = 0,03 (углеводы)

Маргарин 10,05 г (10,05 · 0,6 / 100) = 0,06 г (белки)

(10,05 · 82,5 / 100) = 8,29 г (жиры)

(10,05 · 0,93 / 100) = 0,09 (углеводы)

Повидло 9,9 г (9,9 · 0,4 / 100) = 0,04 г (белки)

(9,9 · 0 / 100) = 0 г (жиры)

(9,9 · 65,3 / 100) = 43,77 (углеводы)

Полуфабрикат 72,21 г (4,79 · 96 / 100) = 4,6 г (белки)

(9,22 · 88 / 100) = 8,11 г (жиры)

(43,77 · 91 / 100) = 39,83 г (углеводы)

Энергетическая ценность 75 г = (4,6 ∙ 4) + (8,11 ∙ 9) + (39,83 ∙ 4) = 18,4 + 72,99 + 159,32 = 250,71 ≈ 251 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (251 ∙ 100 / 75) = 335 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Хлеб ржаной | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Хлеб ржаной | 200 г | 5,6 | 11,2 | 1,1 | 2,2 | 37,5 | 75,0 |

Хлеб ржаной 200 г (200 · 5,6 / 100) = 11,2 г (белки)

(200 · 1,1 / 100) = 2,2 г (жиры)

(200 · 37,5 / 100) = 75,0 г (углеводы)

Энергетическая ценность 200 г = (11,2 ∙ 4) + (2,2 ∙ 9) + (75,0 ∙ 4) = 44,8 + 19,8 + 300,0 = 364,6 ≈ 365 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (365 ∙ 100 / 200) = 182,5 ≈ 183 ккал

Данные расчета сводим в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Бутерброд сыром  Сардельки отварные с картофельным пюре  Напиток апельсиновый  Слойка с повидлом  Хлеб ржаной | 6,91  12,23  0,19  4,6  11,2 | 10,2  24,77  0  8,11  2,2 | 14,95  19,91  23,48  39,83  75,0 | 179  352  95  251  365 |
| Итого: | 35,13 | 45,28 | 173,17 | 1242 |
| Потребность для обеда | 32-41 | 39-50 | 145-185 | 1056-1350 |

Сравнивая данные расчета с нормами потребления, делаем вывод, что меню комплексного обеда на 1.09.2010 составлено в полном соответствии.

Меню комплексного обеда «Пивного бара» 2.09.2010

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюд | Выход, г | Цена |
| 160  572 | Ассорти мясное  Сардельки отварные с рисом  Сок виноградный  Хлеб ржаной | 140  100/150/5  200  200 |  |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 160. Ассорти мясное. | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Говядина в/к | 40 | 18,6 | 7,44 | 16,0 | 6,4 | 0 | 0 |
| Язык | 42 | 13,6 | 5,71 | 12,1 | 5,08 | 0 | 0 |
| Окорок | 25 | 19,3 | 4,83 | 20,5 | 5,13 | 0 | 0 |
| Огурцы свежие | 62 | 0,8 | 0,5 | 0,4 | 0,25 | 8,0 | 4,96 |
| Полуфабрикат | 169 | 10,9 | 18,48 | 9,98 | 16,86 | 2,93 | 4,96 |
| **Сохранность после тепловой обработке, %** |  | 96 |  | 88 |  | 91 |  |
| Выход | 255 | 5,59 | 14,25 | 11,85 | 30,22 | 14,37 | 36,64 |

Говядина в/к 40 г (40 · 18,6 / 100) = 7,44 г (белки)

(40 · 16,0 / 100) = 6,4 г (жиры)

(40 · 0 / 100) = 0 (углеводы)

Язык 42 г (42 · 13,6 / 100) = 5,71 г (белки)

(42 · 12,1 / 100) = 5,08 г (жиры)

(42 · 0 / 100) = 0 (углеводы)

Окорок 25 г (25 · 19,3 / 100) = 4,83 г (белки)

(25 · 20,5 / 100) = 5,13 г (жиры)

(25 · 0 / 100) = 0 (углеводы)

Огурцы свежие 62 г (62 · 0,8 / 100) = 0,5 г (белки)

(62 · 0,4 / 100) = 0,25 г (жиры)

(62 · 8,0 / 100) = 4,96 (углеводы)

Полуфабрикат 169 г (18,48 · 96 / 100) = 17,74 г (белки)

(16,86 · 88 / 100) = 14,84 г (жиры)

(4,96 · 91 / 100) = 4,51 (углеводы)

Энергетическая ценность 140 г = (17,74 ∙ 4) + (14,84 ∙ 9) + (4,51 ∙ 4) = 70,96 + 133,56 + 18,04 = 222,56 ≈ 223 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (223 ∙ 100 / 140) = 159,29 ≈ 159 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 572. Сосиски отварные с рисом. | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Сосиски | 100 г | 11,0 | 11,0 | 23,9 | 23,9 | 1,6 | 1,6 |
| Рис | 54 | 7,0 | 3,78 | 1,0 | 0,54 | 71,4 | 38,56 |
| Масло сливочное | 12 | 0,5 | 0,06 | 82,5 | 9,9 | 0,8 | 0,096 |
| Полуфабрикат | 166 | 8,94 | 14,84 | 20,69 | 34,34 | 24,25 | 40,26 |
| **Сохранность после тепловой обработке, %** |  | 96 |  | 88 |  | 91 |  |
| Выход | 255 | 5,59 | 14,25 | 11,85 | 30,22 | 14,37 | 36,64 |

Сосиски 100 г (100 · 11,0 / 100) = 11,0 г (белки)

(100 · 23,9 / 100) = 23,9 г (жиры)

(100 · 1,6 / 100) = 1,6 (углеводы)

Рис 54 г (54 · 7,0 / 100) = 3,78 г (белки)

(54 · 1,0 / 100) = 0,54 г (жиры)

(54 · 71,4 / 100) = 38,56 (углеводы)

Масло сливочное 12 г (12 · 0,5 / 100) = 0,6 г (белки)

(12 · 82,5 / 100) = 9,9 г (жиры)

(12 · 0,8 / 100) = 0,096 (углеводы)

Полуфабрикат 166 г (14,84 · 96 / 100) = 14,25 г (белки)

(34,34 · 88 / 100) = 30,22 г (жиры)

(40,26 · 91 / 100) = 36,64 (углеводы)

Энергетическая ценность 255 г = (14,25 ∙ 4) + (30,22 ∙ 9) + (36,64 ∙ 4) = 57,0 + 271,98 + 146,56 = 475,54 ≈ 476 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (476 ∙ 100 / 255) = 186,7 ≈ 187 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сок виноградный | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Сок виноградный | 200 г | 0,3 | 0,6 | 0 | 0 | 18,5 | 37,0 |

Сок виноградный 200 г (200 · 0,3 / 100) = 0,6 г (белки)

(200 · 0 / 100) = 0 г (жиры)

(200 · 18,5 / 100) = 37,0 (углеводы)

Энергетическая ценность 200 г = (0,6 ∙ 4) + (37,0 ∙ 4) = 2,4 + 148,0 = 150,4 ≈ 150 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (150 ∙ 100 / 200) = 75 ккал

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Хлеб ржаной | | | | | | | |
| Сырье | Масса нетто | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
| % в 100 г | г | % в 100 г | г | % в 100 г | г |
| Хлеб ржаной | 200 г | 5,6 | 11,2 | 1,1 | 2,2 | 37,5 | 75,0 |

Хлеб ржаной 200 г (200 · 5,6 / 100) = 11,2 г (белки)

(200 · 1,1 / 100) = 2,2 г (жиры)

(200 · 37,5 / 100) = 75,0 г (углеводы)

Энергетическая ценность 200 г = (11,2 ∙ 4) + (2,2 ∙ 9) + (75,0 ∙ 4) = 44,8 + 19,8 + 300,0 = 364,6 ≈ 365 ккал

Энергетическая ценность 100 г = (365 ∙ 100 / 200) = 182,5 ≈ 183 ккал

Данные расчета сводим в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | ккал |
| Ассорти мясное  Сосиски отварные с рисом  Сок виноградный  Хлеб ржаной | 17,74  14,25  0,6  11,2 | 14,84  30,22  0  2,2 | 4,51  36,64  37,0  75,0 | 223  476  150  365 |
| Итого: | 43,79 | 47,26 | 153,15 | 1214 |
| Потребность для обеда | 32-41 | 39-50 | 145-185 | 1056-1350 |

Сравнивая данные расчета с нормами потребления делаем вывод что: норма белков завышена на 3 г, норма жиров, углеводов и каллорийность обеда соответствуют нормам потребления. Меню комплексного обеда «Пивного бара» на 2.09.2010 г состалено верно.

1. Составление технологических карт

(на вторые горячие блюда согласно меню «Пивного бара» на 1.09.2010г)

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

№ 572. Сардельки отварные с картофельным пюре (сб. рецептур 1983, 2я колонка).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция, г | | 50 порций, кг | | Технология приготовления | Требования к качеству |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сардельки  Гарнир № 759  Картофель  Молоко  Сливочное масло  Масло сливочное  Соль  Зелень | 77  -  169  24  7  5  4  5 | 75  150  127  23  7  5  4  4 | 3,85  -  8,45  1,2  0,35  0,25  0,2  0,25 | 3,75  7,5  6,35  1,15  0,35  0,25  0,2  0,2 | Сардельки кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 7-10 минут при слабом кипении. Во избежании повреждения оболочки и вкуса, сардельки не следует хранить в горячец воде.  Для картофельного пюре очищенный картофель заливают горячей водой, солят, доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности. Отвар сливают, катрофель обсушивают на огне и протирают в горячем состоянии. Добавляют растопленное сливочное масло и горячее молоко, хорошо перемешивают.  Зелень перебирают, хорошо промывают, украшают.  Температура подачи – (60-65º С) | Внешний вид:  сардельки уложены на тарелку, без трещин, рядом горкой – картофельное пюре. Блюдо оформлено зеленью  Вкус – в меру соленый  Запах – с ароматом мяса, молока, масла  Цвет – сарделек светло-коричневый, картофельного пюре – с кремовым оттенком.  Консистенция сарделек мягкая, сочная; картофельного пюре пышная, однородная |
| Выход: 75 / 150 / 5 / 4 | | | | |

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

№ 604. Колбаса жаренная с вермишелью (сб. рецептур 1983, 2я колонка).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция, г | | 50 порций, кг | | Технология приготовления | Требования к качеству |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Колбаса вареная  Маргарин  Масса жаренной колбассы  Гарнир №753  Вермишел  Масло сливочное  Масло сливочное  Соль  Зелень | 86  7  -  -  53  7  5  4  5 | 83  7  75  150  53  7  5  4  4 | 4,3  0,35  -  -  2,65  0,35  0,25  0,2  0,25 | 4,15  0,35  3,75  7,5  2,65  0,35  0,25  0,2  0,25 | Очищенную колбасу, нарезанную по 1-2 куску на порцию обжаривают на сковороде с маргарином при t = 140-150ºС с двух сторон до поджаристой корочки.  Вермишель отваривают в кипящей подсоленой воде, в большом количестве 1 : 6, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода и прекладывают в посуду с растопленным сливочным маслом, осторожно перемешивают.  Зелень перебирают, тщательно промывают, украшают.  Температура подачи блюда 60-65 ºС | Внешний вид:  Колбаса уложена на тарелку, сбоку горкой – гарнир. Блюдо оформляют зеленью  Вкус – в меру соленый  Запах – с ароматом обжаренного мяса.  Цвет колбасы золотистый, вермишельи – с кремовым отенком.  Консистенция колбасы плотная, сочная; вермишели – мягкая, нежная. |
| Выход: 75 / 150 / 5 / 4 | | | | |

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

№ 459. Яичница глазунья натуральная (сб. рецептур 1983, 2я колонка).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция, г | | 50 порций, кг | | Технология приготовления | Требования к качеству |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца  Масло сливочное  Соль  Зелень | 3 шт  10  3  5 | 120  10  3  4 | 150  0,5  0,15  0,25 | 6,0  0,5  0,15  0,2 | Жарят яичницу глазунью на порционной сковороде 3 – 5 мин, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким. Солью солят только белок, желток можно посыпать молотым перцем.  Зелень перебирают, моют, мелко шинкуют.  Температура подачи блюда 60 – 65 ºС | Внешний вид – яичница подана на порционной сковороде, посыпана зеленью, желток – целый.  Вкус – в меру соленый.  Запах – с ароматом яйца и зелени.  Цвет – золотистый  Консистенция – нежная, белка – плотная, желтка – полужидкая. |
| Выход: 114 / 4 | | | | |

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

№ 470. Омлет с луком (сб. рецептур 1983, 2я колонка).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 порция, г | | 50 порций, кг | | Технология приготовления | Требования к качеству |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйца  Молоко  Маргарин  Лук репчатый  Маргарин  Масса пассерованого лука  Масса жареного омлета  Масло сливочное  Соль  Зелень | 3 шт  45  10  24  3  -  -  5  3  5 | 120  45  10  20  3  10  170  5  3  4 | 150  2,25  0,5  1,2  0,15  -  -  0,25  0,15  0,25 | 6,0  2,25  0,5  1,0  0,15  0,5  8,5  0,25  0,15  0,2 | К яйцам добавляют молоко, соль, размешивают.  Мелко нарезанный репчатый лук пассируют при t = 110 – 120 ºС на маргарине, заливают омлетной смесью и жарят при t = 140 – 150 ºС 5 – 7 минут помешивая, до загустения. Края омлета с двух сторон завертывают к середине, придавая форму пирожка.  Зелень перебирают, моют, шинкуют.  Температура подачи блюда 60-65 ºС | Внешний вид – омлет в форме пирожка уложен на тарелку, полит сливочным маслом и посыпан зеленью.  Вкус – в меру соленый.  Запах – с ароматом яиц, молока, масла, зелени.  Цвет – золотистый.  Консистенция – нежная, мягкая. |
| Выход: 175 / 4 | | | | |

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Калькулятор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Заведующий производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Составление технологических схем приготовления блюд

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

№ 1081. Блины со сметаной

Масло растител

Маргарин

Сметана

Молоко

Дрожжи

Сахар

Соль

Яйца

Мука

часть

растворяют

просеивают

растапливают

просеивают

процеживают

обрабатывают

соединяют

процеживают

соединяют

добавляют

перемешивают

ставят в теплое место на 3 – 4 часа

(2 – 3) обминки

выпекают на сковороде

подают

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

№ 572. Сардельки отварные с картофельным пюре

Масло сливочное

зелень

молоко

картофель

соль

вода

сардельки

обрабатывают

кипятят

перебирают

доводят до кипения

растапливают

варят

кладут

Отвар сливают

моют

обсушивают

Варят 7-10 мин

протирают

добавляют

вынимают

подают

перемешивают

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

**№** 459. Яичница глазунья натуральная.

зелень

масло сливочное

яйца

соль

перебирают

t = 140-150 º

обрабатывают

выливают на порционную сковороду

моют

шинкуют

белок посыпают

жарят 3-5 минут

посыпав

подают

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

**№** 470. Омлет с луком.

зелень

масло сливочное

лук репчатый

маргарин

яйца

соль

молоко

обрабатывают

мелко нарезают

соединяют

t= 110-120 ºС

растапливают

пассируют

Обрабатывают и шинкуют

заливают

Жарят 5 – 7 минут

Свертывают в виде пирожка

подают

1. Графическая часть.
2. **Система контроля качества кулинарной продукции,**

**применяемая на предприятии.**

Качество продукции, изготовляемой на предприятии, в значительной мере определяется качеством сырья, соблюдением технологических режимов его обработки, квалификацией работников, наличием необходимого оборудования и санитарно-гигиеническими условиями работы.

Одним из основных направлений в решении этих вопросов является правильная организация внутриведомственного контроля.

Основными видами внутриведомственного контроля являются: оперативный, бухгалтерский, лабораторный, технологический. Производственный контроль – составная часть внутриведомственного контроля.

**Оперативный контроль** – это контроль за соблюдением продажи алкогольных напитков, анализ жалоб и предложений потребителей. Руководитель предприятия раз в месяц представляет тресту оперативный отчет о жалобах. Жалобы классифицируют по следующим признакам: плохое качество пищи, низкая культура обслуживания, обсчет, обвес и другие. На основании отсчетов планируются мероприятия, направленные на устранение выявленных недостатков. Виновные работники могут лишаться премий и подвергаться дисциплинарным взысканиям.

**Бухгалтерский контроль** – может осуществляться как в оперативном порядке (соблюдение норм закладки продуктов, правильность исчесления цен и другие), так и в процессе проведения документальных ревизий. По результатам бухгалтерского контроля принимаются также соответствующие меры.

**Лабораторный контроль** – ведет учет результатов анализов проб, исследованных физическим, химическим, органолептическим путем. Заведующий лаборатории в конце каждого месяца согласно журнала регистрации представляет руководителю данного предприятия сведения о результатах контроля с указанием числа отобранных проб.

**Технологический контроль** осуществляют инженер или техник-технолог треста в виде бракеража органолептическим методом, оценивая блюда по показателям (внешний вид, вкус, запах, консистенция): «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»

**Производственный контроль** организуется непосредственно на самом предприятии. Руководитель предприятия возглавляет бракеражную комиссию, которая должна работать систематически. В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством, бригадир, повар, приготовивший блюда, санитарный работник.

Бракераж проводят ежедневно в течение дня по мере приготовления каждой партии блюд. Результаты бракеража заносят в бракеражный журнал, оценивая блюда по четырехбальной системе. Журнал выдается предприятию вышестоящей инстанцией. Он должен быть прошнурован, скреплен сургучной печатью, а страницы – пронумерованы. Хранится журнал у заведующего производством или санитарного врача.

Результаты бракеража могут быть вывешены на видном месте, а также обсуждаются на производственных совещаниях. Поваров, систематически готовящих блюда низкого качества лишают премии.

1. **Заключение.**

При написании курсовой работы по «Технологии продуктов общественного питания» отражена следующая работа:

* дана краткая характеристика предприятию «Пивной бар», его оснащеность оборудованием
* указан примерный ассортиментный минимум, контингент питающихся
* отражена организация снабжения сырьем предприятия
* составлены меню торгового зала и меню комплексных обедов на два дня
* произведен расчет пищевой и энергетической ценности блюд согласно меню комплексных обедов
* составлены технологические карты и технологические схемы 4х – блюд согласно меню, схема со спецификацией операций одного блюда
* отражена система контроля качества выпускаемой продукции.

**Литература:**

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Госстандарт России. 1995.

2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. М.: Госстандарт России. 1994. - 12 с.

3. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий. - М.: Госстандарт России. 1995. 21 с.

4. Единая система технологической документации. СТ. СЭВ 875-78 3.1001-81. Общие положения. - М.: Издательство стандартов, 1981.

5. Культура питания: Энциклопедический справочник / Под ред. И.А. Чаховского. - Минск, 1993. - 544 с.

6. Радченко Л.Ф. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания. – Д.: Феникс, 2001. – 200с.

7. Павлоцкая Л.Ф. и др. Физиология питания. - М.: Высшая школа, 1989. - 186 с.

8. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли. Шленская Т.В., Журавко Е.В. – М.: Колосс, 2004. – 184с.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.

10. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Экономика, 2000. 139—165.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2001. - 718 с.

12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2001. - 296 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Ч.6. – М.: «Хлебпродинформ». 2002. – 630с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: Экономика, 2001.

15. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колосс, 2000. 416 с.

16. Справочник работника общественного питания./ Под деракцией В.П. Голубева. – М.: Дели принт, 2002 – 590 с.

17. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. - М.: Изд-во Всесоюзн. заочного политех. ин-та, 1990. - 143 с.

18. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Учеб. Пособ. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с..