**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Рязанский многопрофильный колледж»**

**ОТЧЕТ**

**по производственной (преддипломной) практике**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.**

Форма обучения: очная

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студент (ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель от ОГБПОУ «РМПК» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Рязань

20\_\_\_\_\_\_\_

Содержание

1. **Ознакомление с предприятием.**

1.1. Характеристика предприятия.

1.2. Структура управления предприятием.

**2. Организация работы предприятия.**

2.1. Организация работы производственных помещений предприятия.

2.2. Организация работы торговых помещений.

2.3. Правила составления меню. Виды меню.

2.4. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, правила работы с ними.

2.5. Контроль качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.

**3. Заключение.**

**1.ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ**

**1.1. Характеристика предприятия.**

**Общество с ограниченной ответственностью «\*\*\*\*\*\*\*\*» обладает правами юридического лица; имеет обособленное имущество; самостоятельный баланс; расчетный счет в банке; угловой штамп; печать со своим наименованием.**

**Предприятие осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ, другими нормативными актами, регулирующими деятельность предприятия и настоящим уставом.**

**Приобретает от своего имени личные имущественные и неимущественные права и исполняет обязанности; выступает истцом и ответчиком в судах, вправе совершать любые не противоречащие законодательству сделки. Отвечает по своим обязательствам имуществом предприятия.**

**Юридический адрес: г. Рязань, ул. Новаторов 18/2**

**Фактический адрес: г. Рязань, ул. Новаторов 18/2**

**Предметом деятельности предприятия является:**

**\* Осуществления производства и реализации кулинарной, кондитерской продукции, п/ф в соответствии с утвержденными технологическими требованиями, действующими в общественном питании.**

**\* Осуществление иных видов в производственно-хозяйственной, снабженческо-сбытовой, товароведной, коммерческой деятельности незапрещенных законодательством РФ.**

**Предприятие в своей хозяйственной деятельности преследует достижение следующих целей:**

**Предоставление услуг питания населению;**

**Обеспечение предприятия квалификационными кадрами;**

**Развитие и укрепление материально-технической базы;**

**Улучшение использования фондов;**

**Обеспечение максимальных, технико-экономических, производственных показателей с меньшими затратами.**

**Предприятие возглавляет генеральный директор, который является учредителем и организатором данного предприятия.**

***Услуги организации потребления продукции, обслуживания.***

**- Организация и обслуживание торжеств и ритуальных мероприятий**

**- Организация питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно - массовых мероприятий и т.д.**

**- Услуги по организации досуга:**

**- Организация музыкального обслуживания**

**- Упаковывание продукции в контейнеры**

**- Вызов такси**

**Все вышеперечисленные услуги имеют сертификаты соответствия.**

***Состав производственных помещений.***

**Доготовочные цеха:**

**\* холодный и горячий.**

**Заготовочные цеха**

**\* овощной и мясной**

**Вспомогательные цеха:**

**Моечная столовой посуды**

**Моечная кухонной посуды**

***Состав складских помещений:***

**Помещения с охлаждаемыми камерами для хранения мясной и молочной продукции.**

**Кладовая суточного запаса сырья.**

**Общая кладовая для хранения покупной продукции.**

***Состав торговой группы помещений.***

**Торговый зал -60 посадочных мест.**

**Банкет зал-35 посадочных мест**

***По типу оказываемых услуг - кафе.***

**По характеру производства - с полным циклом производства. По ассортименту реализуемой продукции - универсальное.**

**По месту расположения - в жилом районе.**

**Кафе предназначено для питания и проведения досуга посетителей, по методу обслуживания - обслуживание официантами и барменами.**

***Кафе имеет 3 зала вместимостью:***

**20 посадочных мест в зале с баром,**

**35 посадочных мест банкетный зал,**

**60 посадочных мест в торговом зале.**

**Обслуживаемый контингент - люди от среднего до высокого достатка. Время работы производства с 7-00, время работы кафе с 09-00 до 19-00.**

***Предоставляемые услуги:***

**Услуга питания**

**Услуга питания кафе**

**Услуги организации досуга.**

**Схема предприятия.**

**Для лучшей организации производства, все группы помещений связаны между собой.**

**На предприятии общественного питания кафе «\*\*\*\*\*\*\*\*» должны быть использованы следующие требования к компоновке помещений:**

**1. Взаимное расположение основных групп помещений обеспечивает кротчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, пересечения чистой и использованной посуды.**

**2. Компоновка торговых помещений проходит по ходу движения посетителей.**

**3. Все производственные и складские помещения должны быть не сквозными. С улицы должен располагаться вход в торговые помещения; со стороны хозяйственного двора вход в производственные и бытовые помещения.**

**4. Компоновка всех групп помещений должна отвечать требованиям СНиПА, санитарных и противопожарных требований.**

**Кафе «\*\*\*\*\*\*\*\*» не отвечает всем выше перечисленным требованиям. На нем имеются следующие несоответствия:**

**1) Административно-бытовые помещения перемешиваются с производственными помещениями.**

**2) В зал с барной стойкой проникает воздух из горячего цеха.**

**3) Взаимное расположение основных групп помещений не обеспечивает удобную связь между ними.**

**4) Проход из горячего цеха в банкетный зал лежит через вестибюль, что недопустимо, т.к. блюда уже прошли тепловую обработку, следует готовую продукцию переносить накрытой.**

**Материально-техническая база предприятия соответствует типу предприятия и требованиям, предъявляемым к данному типу производства.**

**Предприятие обеспечено следующим оборудованием и инвентарем:**

**1) В горячем и холодном цехах:**

**- котел пищеварочный КПЭ-60**

**-привод универсальный ПУ -0,6**

**-электропечь ПЭСБМ-2м 2шт.**

**-конвекционный шкаф,**

**-столы производственные СП-1200 4шт.**

**- весы PH-IОц13ц,**

**-овощерезка настольная Mouline,**

**-ванны моечные ВМ-IБ 2шт**

**2) Мясной цех.**

**-мясорубка МИМ-1 05,**

**-холодильный шкаф ШХ-О,4.**

**-тол производственный СП-1050 длиной 1,05-2 шт.**

**-весы настольные ВНЦ-2,**

**-колода для рубки мяса,**

**-ванна моечная ВН-1Б-2шт.**

**3) Мучной цех.**

**-электропекарные шкафы ШПЭСМ-3 2шт.**

**- тестомесильная машина ТММ-1м с тремя дежами,**

**-стол производственный СП-1200 2шт.**

**- стеллажи железные 2шт.**

**-ванны моечные ВМ-IБ 2шт.**

**4) Кладовая суточного запаса сырья.**

**- стеллажи**

**- весы напольные**

**5) Моечная столовой посуды.**

**- Ванны моечные ВМСМ - 1**

**- Стеллаж для посуды**

**- Шкаф для хранения посуды ШП - 1**

**- Стол производственный**

**6) Моечная кухонной посуды.**

**- Ванны моечные BMCM-l**

**- Стеллаж для посуды**

**7) Бар**

**- Длина барной стойки - 3м.**

**- Кассовый аппарат**

**- Электрический чайник**

**- Кофеварка «Экспрессо - капучино»**

**- Микроволновая печь**

**- Мерная посуда для спиртных напитков**

**-Смесительная установка для молочных коктейлей.**

**Анализ материально-технической базы на предприятии**

**Изучив структуру помещений кафе, можно сделать следующий вывод: нужно добавить на производство кухонный инвентарь, так как во время наплыва большого количества гостей наблюдается нехватка кухонной посуды и инвентаря. Так же не нужно в горячем цехе устанавливать конвекционный шкаф такого типа, так как он предназначен для большого объема выпускаемой продукции и не экономичен для такого предприятия, еще и потому, что в меню нет такого ассортимента блюд, приготовляемых в комби - печах.**

**Перспективы развития кафе «\*\*\*\*\*\*»**

**Кафе имеет огромные возможности для дальнейшего развития благодаря удачному расположению в административно - жилой зоне рядом с рынком.**

**Предложения:**

**1) Реализовывать продукцию собственного производства в обеденное время на территории рынка по оптимальной цене, предлагая комплексные обед.**

**2) Расширить ассортимент сладких блюд и организовать с 16 до 17 часов вечера «счастливый час», т.к. в это время родители забирают детей из расположенного рядом детского сада и школы.**

**3) Провести маркетинговые исследования и улучшить рекламную деятельность.**

**1.2. Структура управления предприятием.**

**Организация управление.**

**Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма и порядком увольнения. В структуру штата предприятия входят: директор, зам. директора, главный бухгалтер, зав. производством, производственный персонал, персонал склада.**

**Директор осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельности, организует работу и эффективное взаимодействие цехов, направляет их деятельность на обеспечение высокого качества обслуживания потребителей.**

**Организует своевременное снабжение продовольственными товарами и материальными ресурсами.**

**Обеспечивать контроль над точным учетом товара, материальных ценностей, экономным их использованием. Разрабатывает мероприятия по предупреждению хищений и порчи товарно-материальных ценностей. Обеспечивает выполнение планов и заданий, высокий уровень хозяйственно финансовой деятельности, эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания, разработку мероприятий по использованию внутренних резервов повышения производительности труда. Организует подбор и расстановку работников с учетом их квалификации и опыта работы, рационального разделения труда, проводит работу по внедрению опыта работы передовых предприятий общественного питания. Организует планирование, учет, составление и своевременное представление отчетности о хозяйственной деятельности, работ по развитию и укреплению хозяйственного расчета, правильному применению форм и систем оплаты труда и материального стимулирования. Организует контроль над качеством приготовления пищи, соблюдения правил торговли и ценообразования, состояний трудовой и производственной дисциплины, требований по охране труда и технике безопасности, санитарно-техническим состоянием, обеспечивает соблюдение законности.**

**Директор обязан знать:**

**Руководящие материалы, определяющие направление развития общественного питания и пути его совершенствования в новых условиях. Постановления, указы, распоряжения и другие нормативные материалы, организацию и управление предприятия в условиях хозрасчета; правила и режим работы; задачи и функции подразделений; права и обязанности работников; планирование и экономику общественного питания; передовой опыт организаций общественного питания; правила и нормы по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и гигиены, противопожарной защиты, основы трудового законодательства.**

**Зав. производством осуществляет руководство производственно -хозяйственной деятельности предприятия, проводит работу по совершенствованию рабочих мест, повышает мастерство поваров и кондитеров.**

**Требования к заведующему производством (начальнику цеха), в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».**

**- Заведующий производством (начальник цеха) должен иметь высшее или среднее профессиональное образование и опыт практической работы.**

**- Знать основы организации производственных цехов и производства в целом.**

**- четко организовывать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию производственного процесса, подбор и расстановку кадров.**

**- знать технологии производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, санитарные правила для ПОП.**

**- Уметь пользоваться сборниками рецептур блюд, знать порядок составления меню, калькуляцию блюд и, цены на них, методику определения норм отходов и потерь сырья, обладать навыками составления технологических карт.**

**- знать основные положения документов по сертификации услуг ОП.**

**- знать требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию ОП.**

**- знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов содержащие опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения.**

**- знать современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, виды инвентаря, посуды, весоизмерительные приборы.**

**- осуществлять постоянный контроль над технологическими режимами и рецептурами блюд, за соблюдением производственным персоналом санитарных требований и правил личной гигиены.**

**- осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.**

**Зав. складом обеспечивает прием, хранение и отпуск товарно-материальных ценностей, по их размещению, с учетом наиболее рационального использования складских площадей, облегчения и ускорения потока необходимых материалов, инвентаря.**

**Бухгалтер выполняет работу по различным участкам бухгалтерского учета, осуществляет прием, и контроль первичной документации осуществляет их первичную обработку, отражает связанные с движением денежных средств товарно-материальных ценностей, производит начисление и перечисление платежей, заработной платы рабочим и служащим.**

**Подбором кадров занимается «отдел кадров». После предварительной беседы работника направляют в кафе для собеседования. При принятии на работу потенциальный работник предъявляет такие документы как автобиографию, паспорт, характеристику, диплом об образовании, заявление о приеме на работу. Увольнение оформляется заявлением об увольнение и выписывается приказ.**

**Форма оплаты включает только оклад, никаких поощрений не предусмотрено.**

**Шеф-повар.**

**Требования, предъявляемые к шеф-повару:**

**Должен иметь высшее или среднее профессиональное образование и опыт практической работы, знать основы трудового законодательства РФ, основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей» Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности.**

**Знать основы организации производства в целом. Быть способным организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров. Уметь пользоваться сборниками рецептур блюд, знать порядок составления меню, учет и отчетность, калькуляцию блюд и цены на них, методику и определение норм отходов и потерь сырья методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда, обладать навыками по разработке стандартов предприятия, технических условий и составление технологических карт. Знать основные положения по сертификации услуг общественного питания, ГОСТы, ОСТы, ТУ и др. Знать последовательность технологического процесса, режимы и способ обработки сырья и полуфабрикатов. Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения. Знать иностранные языки и профессиональную терминологию в необходимом объеме. Знать современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов. Знать и уметь применять в практической деятельности методы контроля качества продукции и услуг. Осуществлять постоянный контроль за соблюдением технологических режимов и рецептур блюд за соблюдением персоналом санитарных требований и правил личной гигиены. Уметь работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления инициативы и активности у подчиненных, воспитывать деловые качества. Осваивать и использовать новые методы в работе, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями. Осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.**

**При поставке товаров и сырья шеф- повар проверяет органолептическим способом качество, сверяет количество и наименования привезенного сырья.**

**К поварам в кафе "\*\*\*\*\*\*" предъявляются следующие требования:**

**Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование, знать рецептуры и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость и взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья. Знать товароведную характеристику сырья, в том числе новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Знать особенности приготовления и подачи кулинарных блюд и блюд иностранных кухонь. Обладать навыками по изготовлению и подаче блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей. Осознавать ответственность за выполняемую работу.**

**2.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**2.1.Организация работы производственных помещений предприятия.**

**2.1.1. Ознакомление со структурой производства, характером, организацией производства. Изучение ассортимента, перечня выпускаемой продукции.**

**В данном предприятии организована цеховая структура, которая включает следующие цеха: горячий, холодный, мучной, мясной, но так как предприятие малой мощности, то некоторые цеха объединены. Например, холодный цех с горячим, мясной с рыбным. В каждом цехе организованы рабочие места, оснащенные всем необходимым оборудованием и инвентарем. Имеются следующие помещения: склад, кладовая суточного запаса сырья, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, торговый зал, бар.**

**По производственной структуре кафе «\*\*\*\*\*\*\*» относится к предприятию с полным циклом производства, работающем на сырье.**

**Вид обслуживания: реализация продукции через торговый зал, а так же через барную стойку с помощью бармена, а в торговом зале официантами. Используются классические формы и методы обслуживания посетителей.**

**Ассортимент выпускаемой продукции**

**1) Холодные блюда (16 наименований);**

**2) Первые блюда (3 наименования);**

**3) Вторые горячие блюда (6 наименований);**

**4) Горячие напитки (10 наименований);**

**5) Холодные напитки (8 наименований);**

**6) Мучные изделия (10 наименований).**

**В холодном цехе:**

**Для приготовления салатов и винегретов, нарезки гастрономических, мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд. Приготовления бутербродов - производится на универсальных рабочих местах последовательно в соответствии с производственной программой.**

**Для приготовления салатов и винегретов используют ванны для промывки свежих овощей. Нарезают сырье и вареные овощи на разных разделочных досках с разной маркировкой «ОС» или «ОВ», применяются ножи поварской тройки.**

**Для приготовления закусок из гастрономических продуктов, для нарезки продуктов используются гастрономические ножи, для контроля выхода массы порции используют электронные цифровые весы.**

**При приготовлении бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления.**

**Горячий цех:**

**В горячем цехе рабочие места организуются по виду тепловой обработки: рабочие места для жарения и пассерования продуктов, п\ф; рабочие места для варки, тушения, припускания продуктов; рабочие места для приготовления гарниров и каш.**

**Для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков устанавливают оборудование: кухонные плиты, жарочный шкаф и.т.д.**

**Мясной цех**

**Предусматривает обработку мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать разделенные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме разделенного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.**

**Овощной цех**

**Предусматривает механическую обработку овощей и корнеплодов. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячими цехами, в· которых завершается выпуск готовой продукции.**

**Моечная кухонной посуды**

**Предназначена для мытья кухонной посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов.**

**Хлеборезка**

**Предусматривается для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий.**

**Моечная столовой посуды**

**Предназначена для мытья столовой посуды после использования.**

**2.1.2.Ознакомление с организацией труда на производстве**

**Одним из главных направлений организации труда является разработка рациональных форм разделения и кооперации труда, которые в наибольшей мере соответствовали бы технике, культурному и техническому уровню работников.**

**Разделение труда между работниками производства является технологическим - первичная обработка сырья, тепловая обработка продуктов, приготовление холодных блюд.**

**Требования к производственному персоналу полностью соответствует ОСТам 28-1-95 «Общие требования к производственному персоналу». Заведующий производством осуществляет контроль за:**

**- работой в цехах (график выхода на работу)**

**- правильностью эксплуатации оборудования**

**- соблюдение производственной и технологической дисциплины ( наблюдения за работниками, предоставление работникам технологических карт, проведение инструктажа)**

**- нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции**

**- соблюдение норм и правил личной гигиены**

**- нормы охраны труда и техники безопасности.**

**2.1.3.Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации.**

**Качество готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий зависит от качества поступающего сырья и п\ф, правильного хранения.**

**Важнейшим условием выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение работниками норм закладки сырья и осуществления технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями. Этому способствует также на рабочих местах у поваров наличие технологических карт. Повышение качества пищи зависит от квалификации поваров, чувства ответственности за порученное дело.**

**Одним из путей повышения качества пищи является организация брокеража. На данном предприятии брокераж пищи не ведется, не составляется бракеражная комиссия, отсутствует бракеражный журнал.**

**Качество блюд и кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям и в зависимости от них дают оценку «хорошо», «отлично», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».**

**В кафе «\*\*\*\*\*» отпускают готовую продукцию с производства на лоток, буфет. Отпускающий продукцию зав. производством составляет накладную, в которой указывается номер, дата, организация отправитель и организация получатель, наименование товара, единица измерения, количество, цена, сумма.**

**Подписывают накладную лица отпустившие товар. С обратной стороны ставится штамп удостоверения качества на кулинарную, мучную и кондитерскую продукцию. В штампе указывают, что продукция согласно накладной № соответствует ГОСТ Р.50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция , реализуемая населению» и Сборник рецептур.**

**Предприятие изготовитель имеет сертификат соответствия на услуги, дату изготовления и срок реализации продукции, количество продукции, подпись директора организации. Накладная выписывается в двух экземплярах. Один отдается организации получателю, а другой остается у зав. производства и служит документом строгой отчетности.**

**2.2. Организация работы торговых помещений.**

**2.2.1.Ознакомление с формами и методами обслуживания**

**В кафе применяется метод обслуживания официантами, барменом, что обеспечивает быстрое обслуживание посетителей и расчет с ними.**

**Вся необходимая информация представлена для посетителей в меню, с указанием названия блюда, его выхода и ценой. Реализация кулинарной продукции производится по следующим формам обслуживания: обслуживание производят официанты через зал с барной стойкой, торговый и банкетный залы. Современные формы обслуживания не используются.**

**2.2.2.Расчет с гостями**

**Бланк счета заполняется в двух экземплярах. В нем указывается название кафе, фамилия официанта, дату обслуживания, наименование и количество заказанных блюд, стоимость одной порции и сумма всех заказанных порций одноименных блюд, напитков. Оформление счета производится официантом, свободным от обслуживания. Перед подачей счета для его оплаты официант выясняет у гостя, не будет дан дополнительный заказ и попросить разрешение на подготовку счета для оплаты.**

**Анализ соответствия кафе требованиям ГОСТР 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»**

**Идентифицирующие признаки, определяющие тип предприятия, их соответствие требованиям ГОСТР-50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».**

**Тип предприятия - Кафе - соответствует требованиям данного стандарта.**

**Соблюдаются следующие требования к предприятию общественного питания:**

**- безопасность жизни и здоровья потребителей**

**- правила производства и реализации, утвержденные постановлением**

**Правительства РФ от 13.04.93 *N2332***

**- санитарные и технологические нормы**

**- пожарной и электробезопасности.**

**- выполняются требования нормативных документов по безопасности услуг.**

**- площадки с мусоросборниками удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 метров.**

**- на предприятии предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.**

**- предприятие имеет вывеску с указанием его типа, информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.**

**2.3. Правила составления меню. Виды меню.**

**Меню является первой и исключительной рекламой, которая на 100% привлечет внимание посетителей.**

**Именно благополучно разработанное меню окажет значительное воздействие на управление ценами в ресторане, поможет получить прибыль и оптимизирует процесс работы в том либо другом заведении.**

**Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др. Второе определение «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатается либо пишется наименование блюд.**

**Меню - это перечень расположенных в одном порядке разных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, метода приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов. Меню представляет собой лист, согнутый вдвое, либо оформленный в виде тетради. В нем должно быть столько страниц, сколько нужно, чтобы вписать все блюда и напитки.**

**При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие обычные, новые и фирменные блюда. При этом нужно непрерывно следить за изменяющимися предпочтениями покупателей, изучать потребность на блюда и вносить изменения в меню. На втором этапе нужно определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду необходимо разместить его наименование с фотографией и рекламным текстом в самом выигрышном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем продаж. На третьем этапе производиться анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность. При составлении меню нужно рассматривать следующие факторы: - приблизительный ассортимент блюд, напитков и изделий; - присутствие сырья и продуктов на складе; - сезонность продуктов; - наличие стандартов приготовления блюд (сборников рецептур, технико-технологических карт на новые и фирменные блюда); - особенности обслуживаемого контингента (возрастные, национальные, высокопрофессиональные, религиозные); - время обслуживания (завтрак, обед, ужин); формы сервиса, рекомендуемые для данного контингента покупателей (бизнес – ланч, шведский стол, семейный обед); - трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - специализация кухни по отношению к кухням конкурентов; - полагаемый уровень прибыли; - расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала; - режим работы персонала. Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Специальное внимание при составлении меню следует уделять верному сочетанию гарнира и соусов с основными продуктами: картофель отварной – к судаку по-польски, картофель жареный – к бефстроганов, к цветной отварной капусте – соус сухарный и т.д. При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет положительно подобранных компонентов друг с другом. Скажем, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Блюда, включенные в меню, обязаны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда либо бизнес – ланча нужно предусмотреть чередование блюд по дням недели.**  
**Виды меню:**

**меню со свободным выбором блюд;**

**меню комплексного обеда;**

**меню бизнес-ланча;**

**меню воскресного бранча;**

**меню дневного рациона;**

**меню вегетарианское;**

**меню постное;**

**меню сезонное;**

**банкетное меню;**

**меню тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, День Святого Ва­лентина, Масленица и др.).**

**Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отра­жать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, симво­лизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шриф­том, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную инфор­мацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображе­ние в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там долж­на размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левой нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.**

**При печатании меню в типографии необходимо в каждом раз­деле оставить свободное место для того, чтобы там можно было проставить названия закусок, блюд, напитков, дополнительно включаемых в меню. В таком меню цены проставляются на пишу­щей машинке или компьютере.**

**2.4. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, правила работы с ними.**

**Для производства в кафе «\*\*\*\*\*\*\*» имеются следующие документы.**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами. Для предприятий общественного питания применяется сборник 1994 года. В сборнике приводится рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода п\ф и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указанно: наименование продуктов входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой Брутто и Нетто, выход отдельных готовых продуктов и блюда в целом.**

**В каждом сборнике в ведении указанны кондиции всех видов сырья и продуктов. Сборником рецептур блюд руководствуются при составлении калькуляционных карт.**

**Технологические карты**

**Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур блюд применяемого на данном предприятии.**

**В технологических картах указывается: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на 1 порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда.**

**В картах также производится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Технологические карты устанавливаются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором, хранятся в картотеке зав. производством.**

**В общественном питании используется принцип нормативной калькуляции, т.е. расход сырья на определенное блюдо строго нормирован.**

**Калькуляция составляется в калькуляционных картах установленной формы. Калькуляцию можно составить на 1 блюдо или 100 блюд.**

**В калькуляционной карточке предусмотрено несколько граф, в которых записывают продажную цену каждый раз, когда происходит изменение сырьевого состава и цен на сырье и продукты.**

**Правильность исчисленной в калькуляционной карточке продажной цены подтверждаются подписями заведующего производством, лица составившего калькуляционную карточку, и утверждается руководителем организации.**

**2.5. Контроль качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.**

**Контроль качества выпускаемой продукции, который осуществляется на нашем предприятии это внешние и внутренние проверки, а также брокераж готовой продукции, за качество которой отвечает зав. производством.**

***Внешний контроль* осуществляется со стороны органов местной администрации, санэпидемнадзора, торговой инспекции и др. оценки по качеству пищи предприятия заносятся в контрольный журнал, бракеражный журнал. При обнаружении составляется акт проверки в двух экземплярах, один экземпляр остается на предприятии.**

***Внутренний контроль* осуществляется администрацией предприятия: директор, зав. производством и их заместители, начальники цехов, а также повара - бригадиры. Контроль за качеством пищи называется брокеражем готовой продукции. В нашем кафе имеется бракеражная комиссия, которая проводит оценку качества блюд в следующем порядке.**

**Оценку качества блюд осуществляют в такой последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные вкус и запах, затем более острые, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция) оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как среднеарифметическая, с точностью до одного знака после запятой.**

**Результаты проверки качества кулинарной продукции записывается в бракеражный журнал до начала её реализации и заверяется подписями бракеражной комиссии.**