Департамент образования и науки Костромской области

областное государственное бюджетное профессиональное учреждение

«Костромской торгово-экономический колледж»

(ОГБПОУ «КТЭК»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению курсовой работы

МДК «Управление структурным подразделением» для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:

преподаватель высшей квалификационной категории ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», Т.В. Красовская

Эксперты от работодателя:

О.А. Александрова – директор кафе «Траттория Пиноккио» ООО «Сфера влияния»

Кострома, 2017

Содержание курсовой работы

Введение

1. Характеристика исследуемого предприятия общественного питания
2. Характеристика производства предприятия общественного питания
3. Практическая часть по исследуемому цеху (исследовательская работа с проведением технологических расчетов)
   1. Расчет производственной программы

- расчет количества потребителей;

- определение количества блюд и напитков;

- разбивка блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления;

- составление плана меню;

- расчет потребности в сырье.

3.2. Расчет численности персонала производственной бригады исследуемого цеха. Составление графика выхода поваров.

3.3. Подбор оборудования исследуемого цеха,средств малой механизации.

3.4. Подбор посуды, инвентаря, инструментов. Предложения по усовершенствованию ассортимента посуды, инвентаря, инструментов.

3.5. Организация труда в исследуемом цехе.

Заключение

Литература

Приложения

Введение

Экономические перемены и связанные с ними процессы приватизации предприятий общественного питания привели к изменению организационно-правовых форм ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных и др. предприятий. Смена собственности привела к улучшению ассортимента и улучшению качества услуг, что способствовало обеспечению прибыльности предприятий общественного питания. В результате этого возродился рынок общественного питания, подчиняющийся экономическим законам спроса и предложения, а также конкуренции.

Перспективы развития потребительского рынка связаны с мерами государственного регулирования в сфере общественного питания путем поддержания малого и среднего бизнеса, а также социально незащищенных слоев населения. Наряду с этим важное значение имеют: создание и укрепление инфраструктуры общественного питания, конкурентной среды, усиление контроля за качеством продукции и услуг, соблюдение правил торговли.

Основные направления развития предприятий в условиях рыночных отношений:

- приоритетное развитие общедоступной сети предприятий общественного питания, ориентированной на различные группы потребителей;

- развитие предприятий быстрого обслуживания;

- восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся колледжей и техникумов, пациентов лечебных учреждений;

- расширение сети предприятий, доставляющих кулинарную продукцию по заказам потребителей (на дом, в офис);

- развитие сети общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и на вокзалах.

ОБОСНУЙТЕ выбор темы и ее актуальность, сформулируйте цель работы и задачи.

Цель: изучение и анализ производственное процесса в выбранном предприятии, внесение предложений по усовершенствованию.

В процессе работы будут рассмотрены следующие вопросы (задачи курсовой работы):

- тип, класс предприятия

- структура управления;

- организация технологического процесса;

- проведены технологические расчеты;

- разработана организация работы цеха и организация труда в цехе;

- сделаны выводы о возможности выполнения производственной программы в созданных условиях.

1. **Характеристика исследуемого предприятия**

В данном разделе необходимо установить основные характеристики исследуемого предприятия общественного питания:

- его название, местоположение, адрес, отметить рациональность размещения предприятия и режима его работы;

- указать организационно-правовую форму собственности;

- указать место предприятия в классификации предприятий общественного питания;

- дать информацию о потребителях, спросе на продукцию общественного питания;

- идентифицировать тип, класс предприятия в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

- представить сведения о сертификации и разработать или идентифицировать услуги, предоставляемые потребителям в соответствии с ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

- составить или проанализировать ассортиментный перечень выпускаемой продукции, определить его соответствие типу и классу предприятия;

- предложить или проанализировать способы предоставления информации об услугах потребителям (в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 с изменениями на 4 октября 2012 года);

- предложить методы и формы обслуживания потребителей, их соответствие типу и классу;

- составить схему организационной структуры управления предприятием общественного питания, разделить персонал на группы.

Рекомендации по классификации предприятий общественного питания

1. По характеру деятельности:

-предприятия (объекты), организующие производство продук­ции общественного питания с возможностью доставки потреби­телям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабри­катов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.;

- предприятия (объекты), организующие производство, реа­лизацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты;

-предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы).

2. По типам:

- ресторан,

- кафе,

- бар,

- столовая,

-предприятие быстрого обслужи­вания,

-буфет,

- кафетерий,

- магазин (отдел) кулинарии.

1. По мобильности:

- стационарные;

- передвижные.

3. По организации производства продукции общественного питания:

- предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом);

- полуфабрикатах (доготовочные);

- комбинированные.

4. По уровню обслуживания предприятия (объекты) класса (категории)

- люкс,

- высший,

- первый.

5. По месту расположения:

- общедоступные;

- закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей.

6. По времени функционирования:

- постоянно действующие;

- сезонные (летние).

Управление предприятием общественного питания

Чтобы обеспечить рациональное осуществление технологического процесса, необходима хорошо продуманная система управления. Руководит предприятием – директор. Директор несет полную ответственность за все аспекты деятельности предприятия. Работу производства возглавляет и организует заведующий производством или шеф-повар. Он несет ответственность за организацию работы производства, качество выпускаемой продукции, выполнение производственной программы.

Метрдотель возглавляет работу обслуживающего персонала, организует обслуживание потребителей, несет ответственность за качество обслуживания потребителей, организует работу барменов, официантов, координирует работу зала с производством.

Службой снабжения руководит менеджер по снабжению или кладовщик.

Бухгалтер – специалист, который направляет и учитывает движение материальных, финансовых средств, несет ответственность за правильность и своевременность расчетов с поставщиками, потребителями, налоговой службой и т.д.

Весь персонал можно разделить на следующие группы:

- административно-управленческий;

- основной (производственный и обслуживающий);

- вспомогательный.

Организационная структура управления – это форма разделения труда, закрепляющая определенные функции управления за соответствующими структурными подразделениями аппарата управления.

Отметьте степень рациональности подбора и расстановки производственного персонала.

Ассортиментный перечень – это определенное количество наименований холодных и горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания. Ассортиментный перечень составляется в предприятии с участием технолога, заведующего производством, утверждается директором предприятия. При составлении плана-меню необходимо придерживаться ассортимента, указанного в перечне. Сокращать количество наименований блюд в меню нельзя, увеличивать можно, если позволяет мощность предприятия, квалификация поваров, санитарно-гигиенические условия. Ассортиментный перечень для различных типов предприятий общественного питания представлен в таблицах (Приложение 1).

Обратите внимание на то, что последовательность расположения блюд в меню зависит от типа предприятия: для кафе перечень начинается с горячих напитков, в ресторанах – с фирменных блюд и т.д.

Раскрывая вопрос о способах предоставления информации об услугах, следует проанализировать, достаточна ли предоставляемая информация, доступна ли потребителю, обратить внимание на качество оформления информации.

Выбор методов и форм обслуживания зависит от типа и класса предприятия общественного питания.

Метод обслуживания потребителей – это способ реализации потребителям продукции общественного питания. Различают методы обслуживания:

- официантом;

- барменом и буфетчиком;

- самообслуживание;

- комбинированный.

Наиболее эффективный метод массового обслуживания – самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией общественного питания. Например, участников конференций, семинаров, обслуживание торжеств, шведский стол, кофе-брейк и т.д.

**II. Характеристика производства предприятия общественного питания**

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Для успешной организации производственного процесса необходимо:

- выбрать рациональную структуру производства;

- производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;

- правильно разместить оборудование;

- обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;

- создать оптимальные условия труда.

Технологический процесс в предприятиях общественного питания составляет комплекс взаимосвязанных технологических операций.

Раскрывая данный вопрос, необходимо установить и выполнить следующее:

- составить схему организации технологического процесса, обосновать ее с учетом типа предприятия, ассортиментного перечня, характером снабжения;

- определить структуру производства (цеховая или бесцеховая). Обосновать выбор.

- составить перечень основных производственных цехов и вспомогательных помещений. Обосновать выбранную инфраструктуру;

- составить схему взаимосвязи основных цехов. Охарактеризовать их компоновку, основные принципы размещения;

- дать определения производственных подразделений, организуемых в основных производственных цехах (рабочее место, производственный участок, отделение).

Сделайте выводы по разделу.

Методические указания к выполнению задания «Характеристика производства»

Чтобы создать производственные подразделения в предприятиях общественного питания необходимо четко представить последовательность технологического процесса выпуска продукции. При этом учитывается тип предприятия, ассортиментный перечень, количество выпускаемой продукции, характер снабжения предприятия продуктами.

В ресторанах выпускается более широкий ассортимент сложной продукции и для обеспечения выпуска широкого ассортимента блюд предусматривается снабжение сырьем и полуфабрикатами и организуется полный производственный цикл с организацией механической и тепловой кулинарной обработки продуктов.

В предприятиях с узким ассортиментом выпускаемой продукции рациональней использовать полуфабрикаты, организуется неполный производственный цикл, исключается обработка овощей, мяса, рыбы, изготовление полуфабрикатов.

**III. Практическая часть. Исследовательская работа с проведением технологических расчетов**

Главная задача раздела – организовать работу производственного цеха:

- рассчитать потребность в производственном персонале;

- подобрать оборудование;

- рассчитать площадь цеха;

- разместить оборудование;

- подобрать инвентарь, инструменты;

- установить режим работы цеха;

- составить график выхода на работу поваров;

- организовать труд производственного персонала в цехе.

**3.1. Расчет плана-меню**

Чтобы произвести вышеуказанные расчеты необходимо составить производственную программу предприятия: определить количество обслуживаемых за день потребителей, количество выпускаемой продукции, произвести разбивку блюд по ассортименту, составить план-меню (Приложения).

Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие (заместители), начальники цехов.

Основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню. План-меню составляется накануне планируемого дня, утверждается директором предприятия. При составлении плана-меню необходимо учитывать следующие факторы:

- примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный в зависимости от типа предприятия в зависимости от типа и класса;

- потребительский спрос;

- наличие сырья;

- квалификация работников;

- оснащенность технологическим оборудованием;

- трудоемкость блюд.

На основании плана-меню составляется меню для потребителей, где указывается выход блюд и цена. При составлении плана-меню следует учитывать по какому виду меню реализуются блюда потребителям.

Проанализируйте план-меню и сделайте выводы.

**3.2. Расчет потребности в сырье**

Это важный этап планирования работы производства, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

На основании расчета сырья для приготовления блюд составляется требование на склад для получения продуктов на производство.

**3.3. Расчет численности персонала производственной бригады исследуемого цеха**

Расчет численности работников производится на основании данных плана-меню и норм времени для приготовления одного блюда.

Сделайте вывод о результатах расчета количества работников и квалификации поваров с учетом типа, класса предприятия, ассортимента выпускаемой продукции. Укажите требования к производственному персоналу.

Составьте график выхода на работу поваров на работу с учетом режима работы зала, особенностей обслуживания потребителей. Укажите вид графика, обоснуйте целесообразность выбора.

**3.4. Подбор оборудования и средств малой механизации**

Подбор технологического оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент продукции, выпускаемой в цехе по ассортиментному перечню и плану-меню, особенности технологического процесса. Проанализируйте.

**3.5. Подбор посуды, инвентаря, инструментов**

Каждое рабочее место повара должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря, посуды. Производственный инвентарь, посуда, инструменты должны быть прочны, надежны, эластичны, изготовлены из безвредных и безопасных для здоровья материалов. Подберите необходимый инвентарь, инструменты и проанализируйте.

**3.6. Организация работы цеха. Организация труда**

Цех – обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в котором протекает законченный процесс. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы, цехи могут иметь технологические участки, отделения, поточные линии, рабочие места.

Изучите теорию организации работы исследуемого цеха. Обобщите, проанализируйте материал, разработанный в разделе 2, изложите особенности организации цеха:

- назначение;

- месторасположение и взаимосвязь с другими помещениями;

- микроклимат, выполнение основных требований к созданию оптимальных условий труда;

- режим работы;

- четко укажите рабочие места, участки, технологические линии или отделения, организуемые в цехе;

- подробно раскройте организацию рабочих мест с применением подобранного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды с учетом последовательности технологических процессов приготовления блюд согласно плана-меню.

Используйте данные, полученные при выполнении технологических расчетов. Наиболее важные и типичные технологические процессы представьте в виде схем. Предложите квалификационное и технологическое разделение труда производственного персонала.

Заключение

Основная задача каждого предприятия общественного питания – повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Услуги должны отвечать определенным требованиям:

- четко отвечать определенным потребностям;

- удовлетворять требованиям потребителей;

- соответствовать применяемым стандартом и техническим условиям;

- отвечать действующему законодательству и другим требованиям;

- обеспечивать получение прибыли.

Важнейшую роль в выполнении этих задач имеет правильная организация работы производства.

Сделайте выводы о значении выполненной работы, укажите основные данные полученных расчетов. Рассмотрите целесообразность их внедрения. Отметьте выполнение основных принципов и направлений организации производства в разработанном цехе предприятия.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Нормативные документы
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» (ЗоЗПП ) от 7.02.1992 № 2300-1 с изменениями и дополнениями (посл. 03.07.2016)
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29 – ФЗ
4. Закон РФ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 № 15-ФЗ
5. Правила продажи алкогольной продукции утв. Постановлением Правительства РФ [от 16.11.96 № 1364](http://www.zakonprost.ru/content/base/19506#a3197), [от 14.07.97 № 867](http://www.zakonprost.ru/content/base/22529" \l "a3197), [от 13.10.99 № 1150](http://www.zakonprost.ru/content/base/33650#a3197), [от 02.11.2000 № 840](http://www.zakonprost.ru/content/base/40293#a3197)
6. **Правил**а **оказания услуг общественного питания** утв. Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389,  
   от 10.05.2007 № 276, от 15 августа 1997 г. № 1036
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
12. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. 27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
14. 28. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов».
15. 29. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
16. 30. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
17. Основная
18. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.//Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, изд. «Дашко и К», 2014.
19. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н.//Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник, 2014.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, изд. Центр «Академия», 2012.
21. Сборники рецептур кулинарных изделий.
22. Дополнительная
23. Интернет-ресурсы, сайты
24. http://www.iprbookshop.ru/ (электронно – библиотечная система)
25. [http://foodis.ru/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffoodis.ru%2Flaw%2Fpismo-roskomtorga-1-80632-9) (общепит:информационный сайт)
26. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcatalog%2Fmeta%2F6%2Fmc%2Fdiscipline%2520SPO%2Fmi%2F6.260502%2Fp%2Fpage.html)(информационно - образовательный ресурс)
27. [http://www.pitportal.ru/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pitportal.ru%2F)(информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России)
28. [http://www.creative-chef.ru/3](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.creative-chef.ru%2F3) ( Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф")

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Таблица 1Ассортиментный перечень для общедоступной, заводской и студенческой столовой.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Количество наименований*** | |
| ***Наименование блюд*** | ***Общедоступная столовая*** | ***Заводская, студенческая*** |
| 1. Холодные блюда и закуски | 5-6 | 3-4 |
| 2. Супы | 2-3 | 2 |
| 3. Вторые горячие блюда (главные) | 5-6 | 4-5 |
| 4. Сладкие блюда | 2 | 1-2 |
| 5. Горячие напитки | 2-3 | 1-2 |
| 6. Холодные напитки | 1-2 | 1-2 |
| 7. Мучные кулинарные и кондитерские | 5-6 | 3-5 |

**Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для предприятийобщественного питания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюд и изделий** | **Для столовых общего типа** | | | | |
| **для общедоступных столовых** | | | **для столовых**  **при учреждениях** | |
| **завтрак** | **обед** | **ужин** | **завтрак** | **обед** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1.** | Холодные блюда и закуски | **3** | **4** | **3** | **3** | **4** |
| из рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических  продуктов;  салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные). |
| **2.** | Молоко и молочные продукты | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** |
| Молоко, кефир, простокваша, ряженка. |
| **3.** | Супы прозрачные |  | **3** | **1** |  | **2** |
| из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов; заправочные (борщи, щи, рассольники и др.) |
| молочные (с крупами, макаронными изделиями. |
| овощами);  холодные (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); |
| сладкие из ягод и фруктов. |
| **4.** | Вторые горячие блюла | **2** | **5** | **3** | **2** | **1** |
| Рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, муки). |
| **5.** | Сладкие блюда | **1** | **2** | **1** | **1** | **2** |
| Компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные. |
| **6.** | Горячие напитки | **2** | **2** | **2** | **2** | **1** |
| Чай, кофе, какао |
| **7.** | Холодные напитки | **1** | **2** | **1** | **1** | **1** |
| Из лимонов, ягод, фруктов, соки |
| **8.** | Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские | **4** | **5** | **3** | **3** | **4** |
| изделия |
| Кулебяки, пирожки печеные, жареные с разной начинкой, булочки, сдобы, пирожные Хлеб ржаной и пшеничный |

**Для ресторанов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Наименование блюд и изделий** | **Люкс** | **Высший класс** | **1**  **класс** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Фирменные блюда и напитки | | | | |
| 1. | Холодные блюда и закуски | 13  2  1  2  1  1  **1**  **1**  **1**  1  1  1 | 101  **1**  **1**  **1**  1  2  1  1  **1** | 8 1  **1 1**  1 **1 1**  -  1 **1** |
| Рыба малосольная, холодная, горячего копчения, отварная, заливная, фаршированная, под маринадом, майонезом, ассорти рыбное  Консервы рыбные, сельдь  Мясо отварное, заливное, фаршированное, шпигованное, жареное  Колбаса, ветчина, корейка, грудинка, бекон, шпик, ассорти мясное  Птица, дичь отварная фаршированная, жареная, заливная  Салаты мясные, рыбные  Салаты овощные  Овощи фаршированные, маринованные, грибы  Овощи свежие (помидоры, огурцы, редис)  Сыры порциями  Масло порциями (сливочное, селедочное, сырное) |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | Горячие напитки | 4 |  |  | | Кофе черный, со сливками, молоком, ликером, коньяком, кофе по-восточному | | Чай с сахаром, лимоном, вареньем, джемом, медом Какао, шоколадный напиток | 3 1 |  |  | |  | Холодные напитки | 1 |  |  | | Кофе-гляссе, коктейли молочные | |  | Молоко и кисло-молочные продукты | 3 |  |  | | Молоко и сливки, сметана, кефир, ряженка и др. | |  | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия | 7-9 |  |  | | Пирожки печеные и жареные с разными фаршами, булочки сдобные, Кексы, пирожные в ассортименте | |  | Горячие блюда | 1  2  2 |  |  | | Бульон (с пирожком, кулебякой, омлетом, яйцом)  Сосиски, сардельки с гарниром и без гарнира  Яичные, творожные, мучные (блинчики с наполнителями, блины,  оладьи) | |  | Холодные блюда и закуски | 3 2 1 |  |  | | Бутерброды  Гастрономические продукты, консервы порциями  Масло сливочное, сыр | |  | Сладкие блюда | 3 2 |  |  | | Компоты, кисели, кремы, муссы, желе, суфле, самбуки Мороженое |   2. | Горячие закуски: рыбные, мясные. | 2 | 1 | - |
| из субпродуктов, птицы, грибов |
| 3. | Супы | 4 1 **1** | 2 1 | 1  -  - |
| Прозрачные (бульоны с гарнирами, пирожками, гренками) Пюре (из овощей, круп, бобовых, птицы, печенки и др.) |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 6. | Напитки | 8  2 2 1  3 1  **1**  1 | 5  1 1 1  2 1  **1** | 3  1**]**  1 1 | | Горячие | | Чай (с сахаром, вареньем, медом, джемом, лимоном, молоком, слив­ками и др.)  Кофе (черный, с молоком, сливками, по-варшавски, по-восточному) Какао, шоколад  Холодные | | Чай, кофе-гляссе, молочные  Напитки с вином горячие и холодные (пунш, гроги, глинтвейны,  крюшоны)  Коктейли | | 7. | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия | 6  2 | 4  2 | 3  1 | | Пирожки печеные с различными фаршами | | Булочки (с изюмом, маком, корицей) Кексы, ромовая баба, сочники Пирожные в ассортименте | 2 2 | 1 1 | 1 1 |   6. | Напитки | 8  2 2 1  3 1  **1**  1 | 5  1 1 1  2 1  **1** | 3  1**]**  1 1 | | Горячие | | Чай (с сахаром, вареньем, медом, джемом, лимоном, молоком, слив­ками и др.)  Кофе (черный, с молоком, сливками, по-варшавски, по-восточному) Какао, шоколад  Холодные | | Чай, кофе-гляссе, молочные  Напитки с вином горячие и холодные (пунш, гроги, глинтвейны,  крюшоны)  Коктейли | | 7. | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия | 6  2 | 4  2 | 3  1 | | Пирожки печеные с различными фаршами | | Булочки (с изюмом, маком, корицей) Кексы, ромовая баба, сочники Пирожные в ассортименте | 2 2 | 1 1 | 1 1 | | Заправочные (щи, борщи, рассольники, картофельные и овощные, солянки)  Холодные (из овощей и других продуктов, сладкие) | 2 по сезону | 1 по сезону | **1**  по сезо­ну |
| 4. | Вторые горячие блюда | 15  3  4  2  2  2  2 | 11  2  2  **1**  2  2  2 | 8  2  2  1  1  1  1 |
| Рыбные (рыба отварная, припущенная и тушеная, жареная, запе­ченная)  Мясные (мясо отварное, тушеное, жареное, запеченное)  Из птицы и дичи  Овощные  Мучные, крупяные  Яичные, творожные |
| 5. | Сладкие блюда  Холодные (компоты, желе, самбуки, муссы, кремы и др.)  Мороженое с различными наполнителями  Горячие (пудинги, суфле, блинчики, бабка с яблоками и др.) | **1**  1  **1** | 1 **1 1** | 1  1  1 |

**Для кафе общего типа:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Горячие напитки |  |  |  |
|  | Кофе черный, со сливками, молоком, ликером, коньяком, кофе по-восточному | 4 |  |  |
|  | Чай с сахаром, лимоном, вареньем, джемом, медом Какао, шоколадный напиток | 3 1 |  |  |
|  | Холодные напитки | 1 |  |  |
|  | Кофе-гляссе, коктейли молочные |  |  |  |
|  | Молоко и кисло-молочные продукты | 3 |  |  |
|  | Молоко и сливки, сметана, кефир, ряженка и др. |  |  |  |
|  | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия | 7-9 |  |  |
|  | Пирожки печеные и жареные с разными фаршами, булочки сдобные, Кексы, пирожные в ассортименте |  |  |  |
|  | Горячие блюда | 2  2 |  |  |
|  | Бульон (с пирожком, кулебякой, омлетом, яйцом)  Сосиски, сардельки с гарниром и без гарнира  Яичные, творожные, мучные (блинчики с наполнителями, блины,  оладьи) | 1  2  2 |  |  |
|  | Холодные блюда и закуски |  |  |  |
|  | Бутерброды  Гастрономические продукты, консервы порциями  Масло сливочное, сыр | 3  2  1 |  |  |
|  | Сладкие блюда |  |  |  |
|  | Компоты, кисели, кремы, муссы, желе, суфле, самбуки Мороженое | 3  2 |  |  |

**Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба для студенческой столовой.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитков** | **Количество**  **потребителей**  **(чел.) (N)** | **Норма по­требления на 1-го чел. в день** | **Количество** | |
|  |  |  | **в литрах в штуках** | **в порциях (стаканах)** |
| Горячие напитки Чай 30% Кофе 60% Какао 10% | 2360 | 0,1л | 236 л. | 1180  354  708  118 |
| Холодные напитки | 2360 | 0,05 л | 118л | 590 |
| Мучные кондит. | 2360 | 0,03 шт. | 70,8 шт. | **-** |
| Хлеб ржаной | 2360 | 0,1кг | 236 кг | **-** |
| Хлеб пшеничный | 2360 | 0,15 кг | 354 кг | **-** |

**Форма плана-меню.**

Утверждаю:

(название предприятия) Директор

План-менюНа 15января 2017 г.

**Таблица**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ по Сборнику рецептур, ТТК** | **Наименование блюд и закусок** | **Выход блюд** | **Количество блюд** |
|  | Холодные блюда и закуски |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Супы |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Вторые (главные) блюда |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Гарниры |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Сладкие блюда |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Горячие напитки |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Холодные напитки |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |
|  | Мучные кулинарные и кондитерские напитки |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Всего: |  |  |

**Расчет сырьевой ведомости**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукты** | **№ рецептуры** | | **№ рецептуры** | | **и т.д.** | **Итого**  **брутто,**  **(кг)** |
|  | **название блюда** | | **название блюда** | |  |  |
|  | **брутто** | | **брутто** | |  |  |
|  | **на 1 п.** | **на п.** | **на 1 п.** | **на п.** |  |  |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |  |  |

Расчет количества работников

Данные расчета производственных работников сводятся в таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | Ед. **изм.** | **Количество блюд, реа­лизованных в день (п)** | **Норма**  **времени в**  **секундах**  (Нвр) | **Количество человеко-секунд**  **(п • НВр.)** |
| Треска под маринадом | блюдо | **150** | 100 | 15000 |
| и т.д. |  |  |  |  |
| Итого: **п**• Нвп = | | | | |
|  | | | | |

Вводим поправочный коэффициент:

N2 = Ni • К **(человек),** (3.2.2)

где К - коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни. Значение «К» зависит от режима предприятия и режима рабочего времени повара.

**Таблица 3.2.2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Режим работы предприятия** | **Режим рабочего времени повара** | **Значение коэффициента «К»** |
| 7 дней в неделю | 5 дней **в** неделю с двумя выходными | 1,59 |
| 7 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным днем через день | 1,32 |
| 6 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным | 1,13 |
| 5 дней в неделю с двумя выходными | 5 дней в неделю с двумя выходными | 1,13 |

Таблица для расчета оборудования

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Производительность,  мощность по нормам  оснащения | Тип, марка,  производительность  мощность по каталогу | Кол-во единиц | Габариты | | |
|  |  |  |  | Длинаi | Ширина в | Высота Н |
| Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

Коэффициенты потребления блюд.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предприятия общественного питания | Коэффициент  потребления  блюд | Коэффициент потребления отдельных видов блюд | | | |
| холодных | первых | вторых | сладких |
|  | m | mх | mi | m | mел. |
| /. *Столовые* Открытого типа Диетические  При промышленных  предприятиях:  по абонементам (обед)  При вузах  завтрак  обед (свободный выбор блюд)  обед (по абонементам)  ужин | 2,5 2,8  3,0-4,0  2,5  1,8  2,5 3,0-4,0  1,5 | 0,5 0,4  0,5 0,5 0,5  0,5 | 0,75 0,75  0,75 0,75 | 1,0 1,0  1,0 1,0 1,0  0,8 | 0,25 0,65  0,25 0,30 0,25  0,2 |
| //. *Рестораны*  При гостиницах При вокзалах Общегородские  Общегородские, работающие днем  по сокращенному меню:  днем  вечером | 3,0 3,0  3,5  3,0 4,0 | 0,9 0,9 1,1  0,8  2,2 | 0,6 0,6 0,7  0,85 0,1 | 1,2 1,2 1,4  1,0 1,5 | 0,3 0,3 0,3  0,35 0,2 |
| ///. *Кафе*  Общего типа  С самообслуживанием  С обслуживанием официантами  Специализированные  1. С самообслуживанием:  молочные  кондитерские | 1,6 2,0  1,6  0,3 | 0,64 0,8  0,5 | 0,08 0,1  0,1 | 0,72 0,9  0,75 | 0,16 0,2  0,25 0,3 |
| 2. С обслуживанием официантами: молодежное мороженое | 2,0 1,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 1,0 |
| *IV. Закусочные*  1. С самообслуживанием: общего типа пирожковые чебуречные сосисочные пельменные  2. С обслуживанием официантами: шашлычные | 1,5 1,2 1,2 1,5 1,6 | 0,53 0,2 0,4 0,4 0,3 | 0,15 0,3  0,3 0,3 | 0,75 0,7 0,8 0,8 1,0 | 0,07 |
| *V. Домовая кухня* | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,0 | 0,11 |

Примерные нормы потребления напитков, хлебобулочных изделий

на одного человека.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Рестораны | | |
| общегородские | при гостинице | при вокзале |
| 1. Горячие напитки, л в том числе: чай с сахаром, % (40%) кофе, % (50%) какао, % (10%) | 0,05  20 70 10 | 0,05  40 50 10 | 0,07  40 20 40 |
| Холодные напитки, л | 0,25 | 0,25 | 0,1 |
| Фруктовые воды, л | 0,09 | 0,09 | 0,05 |
| Минеральные воды, л | 0,14 | 0,14 | 0,04 |
| Натуральные соки, л | 0,02 | 0,02 | 0,01 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия, г  в том числе:  ржаной  пшеничный | 150  50 100 | 150  60 90 | 150  60 90 |
| Кондитерские и булочные изделия собственного производства, шт. | 0,5 | 0,5 | 1,0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Столовая студенческая | Закусочная | Кафе |
| Горячие напитки, л | 0,1 | 0,1 | 0,14 |
| Чай с сахаром, % | 30 | 10 | 10 |
| Кофе, % | 60 | 70 | 70 |
| Какао, % | 10 | 20 | 20 |
| Холодные напитки, л | 0,06 | 0,07 | 0,08 |
| Фруктовые воды | 0,03 | 0,03 | 0,03 |
| Минеральные воды | 0,02 | 0,02 | 0,03 |
| Натуральные соки | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия, г  Пшеничный  Ржаной | 250 150 | 200 100 | 100  **75** |
| Кондитерские изделия, шт.: Собственного производства То же, кг | 1,0  **0,04** | **0,25 0,03** | 0,75 **0,06** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** |  | **Столовые** |  |
| **общедоступные** | **диетическиеоткрытого типа** | **при промышленных предприятиях** |
| 1. Горячие напитки, лв том числе: чай с сахаром, % кофе, % какао,% | 0,1  40 50 10 | 0,05  50 40 10 | 0,08  30 60 10 |
| Холодные напитки, л | 0,05 | 0,05 | 0,1 |
| Хлеб и хлебобулочные изделия, г В том числе: ржаной, г пшеничный, г | 250  100 150 | 150  60 90 | 300  200 100 |
| Кодитерские и булочные изделия собственного производства, шт. | 0,3 |  | 1 |
| Покупные  конфеты, печенье, кгФрукты, кг | 0,01 0,03 | 0,05 | 0,01 0,03 |

Нормы времени на приготовление блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд и изделий производства | Нормы времени в секундах на порцию | |
| с чисткой и резкой овощей | без чистки и резки овощей |
| **Холодные блюда и закуски** | | |
| 1. Винегрет овощной | 11О | 50 |
| 2. Винегрет с сельдью | 160 | 11О |
| 3. Грибы соленые с луком | 40 | 30 |
| 4. Салат из зеленого лука со сметаной | 150 | 40 |
| 5. Икра из свежих баклажан, кабачков и овощей (собственного приготовления) | 150 | 60 |
| 6. Салат из свежих огурцов | 90 | 60 |
| 7. Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане | 150 | 100 |
| 8. Салат из редиса | 120 | 90 |
| 9. Салат грибной | 150 | 130 |
| 10. Салат из свежей капусты | 110 | 70 |
| 11. Салат из квашеной капусты | 40 | 40 |
| 12. Салат из помидоров | 100 | 60 |
| 13. Салат картофельный | 120 | 40 |
| 14. Салат овощной с яйцом | 150 | 90 |
| 15. Салат зеленый со сметаной или заправкой | 110 | 110 |
| 16. Редька с маслом или сметаной | 120 | 90 |
| 17. Салаты мясные и рыбные | 200 | 120 |
| 18. Салат из птицы и дичи | 220 | 140 |
| 19. Яйцо под майонезом с гарниром | 120 | 60 |
| 20. Икра кетовая, зернистая, паюсная | 40 | 40 |
| 21. Салат из крабов под майонезом (промышленного производства) | 150 | 100 |
| 22. Рыба жареная без гарнира | 70 | 70 |
| 23. Крабы заливные | 180 | 160 |
| 24. Рыба под маринадом | 140 | 100 |
| 25. Рыба отварная с гарниром | 120 | 100 |
| 26. Рыба под майонезом с гарниром | 130 | 110 |
| 27. Рыба фаршированная | 200 | 180 |
| 28. Рыба заливная | 300 | 240 |
| 29. Сельдь с гарниром | 150 | 110 |
| 30. Сельдь без гарнира | 60 | 60 |
| 31. Семга, лососина, кета с лимоном | 60 | 60 |
| 32. Сельдь рубленая с гарниром | 280 | 200 |
| 33. Сельдь натуральная с картофелем и маслом | 130 | 60 |
| 34. Баранина, свинина, телятина жареные с овощным гарниром | 120 | 60 |
| 35. Мясо отварное без гарнира | 40 | 40 |
| 36. Мясо заливное | 150 | 150 |
| 37. Птица холодная с овощным гарниром | 150 | 90 |
| 38. Паштет из печени | 150 | 110 |
| 39. Студень | 100 | 70 |
| 40. Ассорти мясное или рыбное | 150 | 140 |
| 41. Язык холодный с овощным гарниром | 120 | 50 |
| 42. Поросенок отварной холодный с гарниром | 150 | 110 |
| 43. Кефир с сахаром, молоко кипяченое, масло сливочное, сметана порциями, яйцо вареное | 20 | 20 |
| 44. Творог со сметаной | 40 | 40 |
| 45. Гастрономия мясная | 40 | 40 |
| 46. Килька без гарнира | 50 | 50 |
| 47. Килька с луком | 60 | 50 |
| 48. Консервы разные порциями без гарнира | 30 | 30 |
| 49. Шпроты с лимоном | 40 | 40 |
| 50. Бутерброды с копченой колбасой | 30 | 30 |
| 51. Бутерброды с сыром | 30 | 30 |
| 52. Бутерброды с икрой или маслом сливочным | 30 | 30 |
| 53. Бутерброды с ветчиной или рыбной гастрономией | 30 | 30 |
| 54. Бутерброды с килькой и яйцом | 60 | 60 |
| 55. Бутерброды с вареной колбасой | 20 | 20 |
| **Первые блюда** | | | |
| 1. Борщ на мясном бульоне | 170 | 50 | |
| 2. Борщ московский | 180 | 60 | |
| 3. Борщ украинский | 210 | 80 | |
| 4. Рассольники | 170 | 70 | |
| 5. Рассольник московский | 200 | 100 | |
| 6. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми | 50 | 20 | |
| 7. Супы овощные, картофельные | 150 | 40 | |
| 8. Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля | 60 | 50 | |
| 9. Суп картофельный с консервами | 150 | 50 | |
| 10. Суп харчо или пити | 100 | 80 | |
| 11. Суп крестьянский | 150 | 30 | |
| 12. Суп картофельный рыбный | 180 | 80 | |
| 13. Суп-лапша домашняя | 150 | 120 | |
| 14. Суп картофельный грибной | 150 | 50 | |
| 15. Щи из квашеной капусты | 90 | 30 | |
| 16. Щи из свежей капусты | 120 | 40 | |
| 17. Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне | 160 | 80 | |
| 18. Щи зеленые | 180 | 150 | |
| 19. Щи по-уральски | ПО | 60 | |
| 20. Щи суточные | 160 | 80 | |
| **Солянки** | | | |
| 21. Солянки жидкие рыбные, мясные и грибные | 180 | 130 | |
| 22. Солянка домашняя | 210 | 150 | |
| **Супы молочные и пюреобразные** | | | |
| 23. Супы молочные | 30 | 30 | |
| 24. Суп молочный с клецками | 80 | 80 | |
| 25. Супы пюреобразные крупяные и бобовые, с картофелем, вегетарианские | 100 | 30 | |
| 26. Супы пюреобразные овощные вегетарианские | 100 | 30 | |
| 27. Супы пюреобразные на мясном бульоне  - крупяные с картофелем  - овощные | 110  50 | 50 50 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Супы прозрачные** | | | | | |
| 28. Бульон с гренками | | 120 | | 110 | |
| 29. Бульон с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом | | 80 | | 70 | |
| 30. Бульон с пирожками, кулебяками, фрикадельками | | 150 | | 140 | |
| 31. Бульон с домашней лапшой | | 150 | | 140 | |
| 32 Уха рыбацкая | | 130 | | 80 | |
| **Супы холодные** | | | | | |
| 33. Борщ холодный | | 150 | | 50 | |
| 34. Ботвинья | | 250 | | 130 | |
| 35. Окрошка овощная | | 200 | | 130 | |
| 36. Окрошка сборная мясная | | 200 | | 110 | |
| 37. Свекольник | | 180 | | 90 | |
| 38. Щи зеленые холодные | | 190 | | 100 | |
| 39. Супы сладкие | | 60 | | 60 | |
| **ВТОРЫЕ БЛЮДА Блюда из рыбы** | | | | | |
| 1. Рыба по-русски | | 90 | | 80 | |
| 2. Рыба жареная | | 90 | | 80 | |
| 3. Рыба отварная, соус польский | | 80 | | 70 | |
| 4. Рыба запеченная в раковинах (кокиль) | | 220 | | 200 | |
| 5. Рыба паровая | | 100 | | 90 | |
| 6. Рыба жарена «фри» | | 100 | | 100 | |
| 7. Солянка рыбная на сковороде | | 250 | | 220 | |
| 8. Рыба фаршированная | | 220 | | 200 | |
| 9. Котлеты, биточки и тефтели рыбные | | 90 | | 80 | |
| 10. Рыба в тесте жареная | | 250 | | 220 | |
| 11. Рыба запеченная на сковороде с гарниром | | 250 | | 220 | |
| 12. Тельное из рыбы | | 180 | | 160 | |
| 13. Рыба жареная с луком по-ленинградски | | 300 | | 260 | |
| 14. Крабы в горячем виде | | 70 | | 70 | |
| **Блюда из мяса, птицы и дичи** | | | | | |
| 15. Азу с гарниром | | 220 | | 140 | |
| 16. Антрекот | | 70 | | 70 | |
| 17. Антрекот с луком | | 160 | | 120 | |
| 18. Бастурма | | 160 | | 120 | |
| 19. Антрекот с яйцом | | 80 | | 80 | |
| 20. Баранина отварная | | 60 | | 50 | |
| 21. Баранина жареная | | 50 | | 50 | |
| 22. Бифштекс натуральный | | 70 | | 70 | |
| 23. Бифштекс рубленый | | 60 | | 60 | |
| 24. Бефстроганов | | 130 | | ПО | |
| 25. Бефстроганов из вареного мяса | | 160 | | 130 | |
| 26. Бифштекс натуральный с яйцом | | 80 | | 80 | |
| 27. Бифштекс натуральный с луком | | 150 | | 70 | |
| 28. Бифштекс рубленый с яйцом | | 70 | | 70 | |
| 29. Бифштекс рубленый с луком | | 140 | | 60 | |
| 30. Биточки, котлеты жареные | | 70 | | 60 | |
| 31. Биточки, котлеты мясные паровые | | 90 | | 80 | |
| 32. Биточки по-казацки с гарниром | | 120 | | 100 | |
| 33. Говядина, телятина жареные | | 50 | | 50 | |
| 34. Говядина, телятина отварные | | 60 | | 50 | |
| 35. Грудинка баранья или телячья жареные «фри» | | 100 | | 100 | |
| 36. Гуляш | | 70 | | 60 | |
| 37. Грудинка фаршированная | | 110 | | 110 | |
| 38. Говядина духовая с гарниром | | 180 | | 110 | |
| 39. Жаркое по-домашнему | | 100 | | 90 | |
| 40. Голубцы мясные | | 210 | | 160 | |
| 41. Голубцы ленивые | | 140 | | 110 | |
| 42. Зразы рубленые паровые | | 140 | | 100 | |
| 43. Зразы рубленые | | 120 | | 80 | |
| 44. Кролик жареный | | 50 | | 50 | |
| 45. Зразы отбивные | | 210 | | 140 | |
| 46. Котлеты отбивные и натуральные | | 110 | | 110 | |
| 47. Куры и цыплята жареные | | 100 | | 90 | |
| 48. Куры и цыплята отварные | | 90 | | 80 | |
| 49. Котлеты рубленые из кур жареные и паровые | | 120 | | 110 | |
| 50. Гусь, утка по-домашнему с картофелем | | 170 | | 150 | |
| 51. Цыплята-табака | | 250 | | 220 | |
| 52. Люля-кебаб | | 160 | | 120 | |
| 53. Лангет | | 70 | | 70 | |
| 54. Филе натуральное | | 60 | | 60 | |
| 55. Мясо в кисло-сладком соусе | | 90 | | 50 | |
| 56. Мясо тушеное | | 60 | | 50 | |
| 57. Мясо шпигованное | | 70 | | 60 | |
| 58. Мозги жареные | | 90 | | 90 | |
| 59. Почки по-русски или жареные в сметане | | 120 | | 80 | |
| 60. Печень жареная с луком | | 80 | | 70 | |
| 61. Печень жареная | | 50 | | 50 | |
| 62. Печень жареная в сметанном соусе | | 60 | | 60 | |
| 63. Плов из баранины | | 90 | | 70 | |
| 64. Печень по-строгановски | | 110 | | 90 | |
| 65. Помидоры фаршированные мясом | | 180 | | 140 | |
| 66. Поджарка из говядины или свинины | | 60 | | 50 | |
| 67. Рагу из баранины или потрохов птицы | | 100 | | 60 | |
| 68. Ростбиф | | 50 | | 50 | |
| 69. Ромштекс | | 80 | | 80 | |
| 70. Рулет мясной, фаршированный яйцом | | 40 | | 40 | |
| 71. Рулет мясной, фаршированный макаронами | | 50 | | 50 | |
| 72. Свинина, телятина жареные | | 50 | | 50 | |
| 73. Свинина, ветчина, колбаса тушеные с капустой | | 120 | | 80 | |
| 74. Солянка мясная на сковороде | | 250 | | 180 | |
| 75. Сердце, легкое и другие мясопродукты в соусе | | 60 | | 50 | |
| 76. Суфле и пудинги мясные | | 90 | | 90 | |
| 77. Фрикадельки в соусе | | 70 | | 50 | |
| 78. Фрикадельки в соусе | | 70 | | 50 | |
| 79. Сосиски и сардельки | | 30 | | 30 | |
| 80. Тефтели | | 80 | | 60 | |
| 81. Тефтели рубленые паровые | | 100 | | 80 | |
| 82. Шницель рубленый | | 80 | | 70 | |
| 83. Шницель рубленый паровой | | 100 | | 90 | |
| 84. Шницель отбивной | | 110 | | 110 | |
| 85. Шашлыки с луком | | 140 | | ПО | |
| 86. Эскалоп | | 70 | | 70 | |
| 87. Чахохбили | | 130 | | 70 | |
| 88. Чанахи в горшочках | | 150 | | 80 | |
| 89. Язык отварной | | 50 | | 50 | |
| 90. Вымя отварное с соусом | | 70 | | 60 | |
| 91. Вымя жареное | | 100 | | 100 | |
| 92. Колбаса жареная | | 40 | | 40 | |
| **Блюда из овощей** | | | | |
| 93. Баклажаны жареные | 100 | | 50 | |
| 94. Баклажаны фаршированные овощами | 220 | | ПО | |
| 95. Голубцы овощные | 220 | | 110 | |
| 96. Горошек зеленый консервированный с маслом | 50 | | 50 | |
| 97. Запеканки и рулеты картофельные, фаршированные овощами | 260 | | 120 | |
| 98. Горошек зеленый консервированный в молочном соусе | 60 | | 60 | |
| 99. Зразы картофельные | 330 | | 160 | |
| 100. Капуста тушеная | 90 | | 40 | |
| 101. Капуста цветная, запеченная под соусом | 180 | | 80 | |
| 102. Капуста белокочанная, соус сухарный | 90 | | 30 | |
| 103. Капуста цветная отварная с различными соусами | 150 | | 70 | |
| 104. Кабачки фаршированные | 240 | | ПО | |
| 105. Кабачки жареные | 200 | | 90 | |
| 106 Картофель в молочном или сметанном соусе | 120 | | 30 | |
| 107. Картофель отварной | 100 | | 30 | |
| 108. Картофельное пюре | 120 | | 40 | |
| 109. Картофель жареный | 170 | | 50 | |
| 110. Картофель тушеный с луком и грибами | 240 | | 150 | |
| 111. Котлеты картофельные с соусом | 200 | | 100 | |
| 112. Запеканка капустная | 160 | | 100 | |
| 113. Котлеты морковные | 220 | | ПО | |
| 114. Запеканка морковная с творогом, рулет | 170 | | 90 | |
| 115. Крокеты картофельные | 330 | | 160 | |
| 116. Морковное пюре | 180 | | 60 | |
| 117. Морковь в молочном соусе | 170 | | 60 | |
| 118. Морковь тушеная с рисом и черносливом | 180 | | 60 | |
| 119. Овощи в молочном соусе | 170 | | 60 | |
| 120. Перец фаршированный | 240 | | 120 | |
| 121. Шницель из капусты | 350 | | 210 | |
| 122. Пудинг и суфле овощные | 240 | | 120 | |
| 123. Свекла тушеная в сметане | 130 | | 50 | |
| 124. Рагу из овощей | 250 | | 80 | |
| 125. Тыква отварная с маслом | 120 | | 40 | |
| **Блюдаиз круп и макарон** | | | | |
| 126. Котлеты, биточки крупяные со сладким грибным или молочным соусом | 100 | | 100 | |
| 127. Запеканка крупяная | 50 | | 50 | |
| 128. Запеканка из макаронных изделий с мясом | 80 | | 60 | |
| 129. Каши из разных круп вязкие и полувязкие | 20 | | 20 | |
| 130. Каши рассыпчатые | 30 | | 30 | |
| 131. Каши молочные разные | 30 | | 30 | |
| 132. Каши диетические протертые разные | 100 | | 100 | |
| 133. Каша пшенная с тыквой | 40 | | 30 | |
| 134. Крупеник, лапшевник с творогом | 50 | | 50 | |
| 135. Макароны отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате | 60 | | 60 | |
| 136. Макаронники | 50 | | 50 | |
| 137. Макаронные изделия отварные | 30 | | 30 | |
| 138. Макароны с ветчиной в томате | 60 | | 60 | |
| 139. Пудинги крупяные, сухарные | 50 | | 50 | |
| **Мучные блюда** | | | | |
| 140. Чебуреки | | 180 | | 180 |
| 141. Беляши | | 150 | | 150 |
| 142. Блины | | 100 | | 100 |
| 143. Ватрушки с творогом | | 50 | | 50 |
| 144. Блинчики с творогом, вареньем | | 140 | | 140 |
| 145. Блинчики с мясом, яблоками и блинчатый пирог с различными начинками | | 170 | | 170 |
| 146. Оладьи | | 80 | | 80 |
| 147. Вареники с различными начинками | | 200 | | 200 |
| 148. Пельмени промышленного производства | | 60 | | 60 |
| 149. Колбасы, ясные и рыбные изделия, запеченные в тесте | | 100 | | 100 |
| 150. Пирожки слоеные | | 100 | | 100 |
| 151. Кулебяки с капустным фаршем | | 90 | | 80 |
| 152. Кулебяки с прочими фаршами | | 80 | | 70 |
| **Блюда из яиц и творога** | | | | |
| 153. Вареники ленивые | | 150 | | 150 |
| 154. Запеканка творожная | | 40 | | 40 |
| 155. Омлет паровой | | 60 | | 60 |
| 156. Омлет натуральный | | 40 | | 40 |
| 157. Омлеты фаршированные и смешанные | | 70 | | 70 |
| 158. Пудинги творожные | | 50 | | 50 |
| 159. Сырники | | 90 | | 90 |
| 160. Сырники из творога и картофеля, сырники с морковью | | 120 | | 100 |
| 161. Яичница натуральная | | 40 | | 40 |
| 162. Яичница с гарниром | | 70 | | 70 |
| **Сладкие блюда, горячие и холодные напитки** | | | | |
| 1. Апельсины с сахаром | | 30 | | 30 |
| 2. Виноград, фрукты порциями | | 20 | | 20 |
| 3. Арбуз, порциями без сахара | | 20 | | 20 |
| 4. Арбуз, очищенный с сахаром | | 40 | | 40 |
| 5. Дыня порциями | | 20 | | 20 |
| 6. Лимоны порциями | | 20 | | 20 |
| 7. Желе из свежих фруктов | | 60 | | 60 |
| 8. Желе из плодово-ягодного сиропа или молока | | 30 | | 30 |
| 9. Кофе черный | | 10 | | 10 |
| 10. Мороженое (порциями) | | 10 | | 10 |
| 11. Кофе по-варшавски (на молоке) | | 20 | | 20 |
| 12. Кофе со взбитыми сливками | | 30 | | 30 |
| 13. Какао, кофе с молоком | | 20 | | 20 |