

**Организация работы и расчет  
экономических показателей кафе  
«Гармата» на 150 посадочных мест  
на базе РГК «На Диканьке» в г.Крымске**

Руководитель:  
Л.Ф.Бондаренко

Дипломник:  
С.А.Матвейчук  
группа 71-Т

## Цель:

- **обеспечение населения высококачественными услугами общественного питания на примере кафе «Гармата» на 150 посадочных мест на базе РГК «На Диканьке» в г.Крымске**

# Задачи:



**организовать работу кафе «Гармата» на 150 посадочных мест;**

- дать общую характеристику предприятия;**
- сделать технологические расчеты;**
- организовать рабочие места;**
- организовать продовольственное и материально-техническое снабжение;**
- организовать складское и тарное хозяйства;**
- сделать экономические расчеты.**

**Кафе «Гармата»  
является  
универсальным**

**Применяется  
метод  
обслуживания  
официантами**

**Часы работы с  
10 до 22 часов**

**Характеристика  
предприятия**

**Кафе на  
классы не  
делится**

**Специализируется  
на несложном и  
быстром  
приготовлении  
блюдов**

**Рассчитано на 150  
посадочных мест, в  
г.Крымске**

# Особенности работы кафе:

- предназначено для организации отдыха потребителей;
- ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный;
- кафе предназначено для производства и реализации фирменных, заказных блюд несложного приготовления в ограниченном количестве;
- составление меню начинается с горячих напитков (не менее 10 наименований);
- норма площади на 1 посадочное место – 1,6 м<sup>2</sup>.

## Разбивка блюд по ассортименту

№ пп	Наименование блюд	Количество посетителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
1	Холодные	1102	0,8	882
2	Первые	1102	0,1	110
3	Вторые	1102	0,9	992
4	Сладкие	1102	0,2	220
	Итого		2,0	2204

## План-меню:

# Холодные блюда и закуски

- *Бургер с рыбной гастрономией*
- *Бургер с мясной котлетой*
- *бутерброд со шпротами*
- *чickenбургер*
- *Рыбные сэндвичи*
- *Салат «Столичный»*
- *Салат «Рандеву» с сыром*
- *Салат «Цезарь» с курицей*
- *Рыбный салат с картофелем*
- *Винегрет «Овощной»*
- *Винегрет «Пирамида»*
- *Ассорти мясное*
- *Ассорти рыбное*
- *Ассорти овощное*
- *Ассорти из сыров*

## План-меню: *Первые блюда*

- *Борщ с картофелем*
- *Рассольник петербургский*
- *Суп картофельный с клецками*
- *Солянка сборная мясная*
- *Солянка сборная рыбная*
- *Суп грибной*

## План-меню: Горячие блюда

- *Лосось в сливочном соусе*
- *Гуляш*
- *Куриные рулеты с сыром*
- *Тушеная капуста с грибами*
- *Овощное рагу*
- *Жаркое по-домашнему*
- *Картофельное пюре с котлетой из говядины*
- *Отварная гречневая каша с отварным мясом*
- *Перловая каша с грибами и луком*
- *Жареная ячневая каша*

## План-меню: Сладкие блюда

- *Фруктовый салат*
- *Мороженое «Сюрприз»*
- *Мороженое с шоколадом и орехами*
- *Блины пшеничные*
- *Тирамису порциями*
- *Мюсли десерт с ежевикой*
- *Штрудель яблочный*
- *Яблоки в карамели*

## График реализации блюд

													Всего Блюд
Коли- чество блюد	135	180	405	44	405	225	225	135	90	135	135	90	2204
часы работы	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

## Особенности составления сводной сырьевой ведомости

- расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;
- норма продукта берется по сборнику рецептур, если предприятие работает на сырье, то по графе «брутто», а если на полуфабрикатах, то по графе «нетто»;
- на основании расчетов составляется сводная сырьевая ведомость для получения продуктов из кладовой.

# Горячий цех кафе «Гармата»

**В горячем цехе кафе «Гармата» производят следующие операции:**

- доводят до готовности сырьё и полуфабрикаты;**
- готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда, горячие напитки;**
- выпекают кондитерские изделия, в том числе мучные.**

# Оборудование для кафе «Гармата»

**Всего оборудования 19 единиц, в том числе**

## **Механическое оборудование**

4 единицы

- (- машина универсальная;
- машина взбивальная;
- смесительная установка)

## **Холодильное оборудование**

6 единиц

- (- шкаф холодильный;
- прилавок холодильный;
- охладитель напитков и др.)

## **Тепловое оборудование**

9 единиц

- (- плита;
- шкаф жарочный;
- сковорода;
- кофеварка и др.)

Компоновочное решение предприятия включает:

## Организация рабочих мест

Организация продовольственного  
и материально-технического  
снабжения

Организация складского и  
тарного хозяйств

**Рабочие места  
расположены по  
ходу  
технологического  
процесса**

**Каждое рабочее место  
обеспечено  
достаточным  
количеством  
инструментов,  
инвентаря, посуды**

**Преобладают  
универсальные  
рабочие места**

**Организация  
рабочих мест**

**Инвентарь  
прочный,  
надежный в  
работе,  
эстетичный**

**Инвентарь, посуда  
изготовлены из  
безвредных  
материалов**

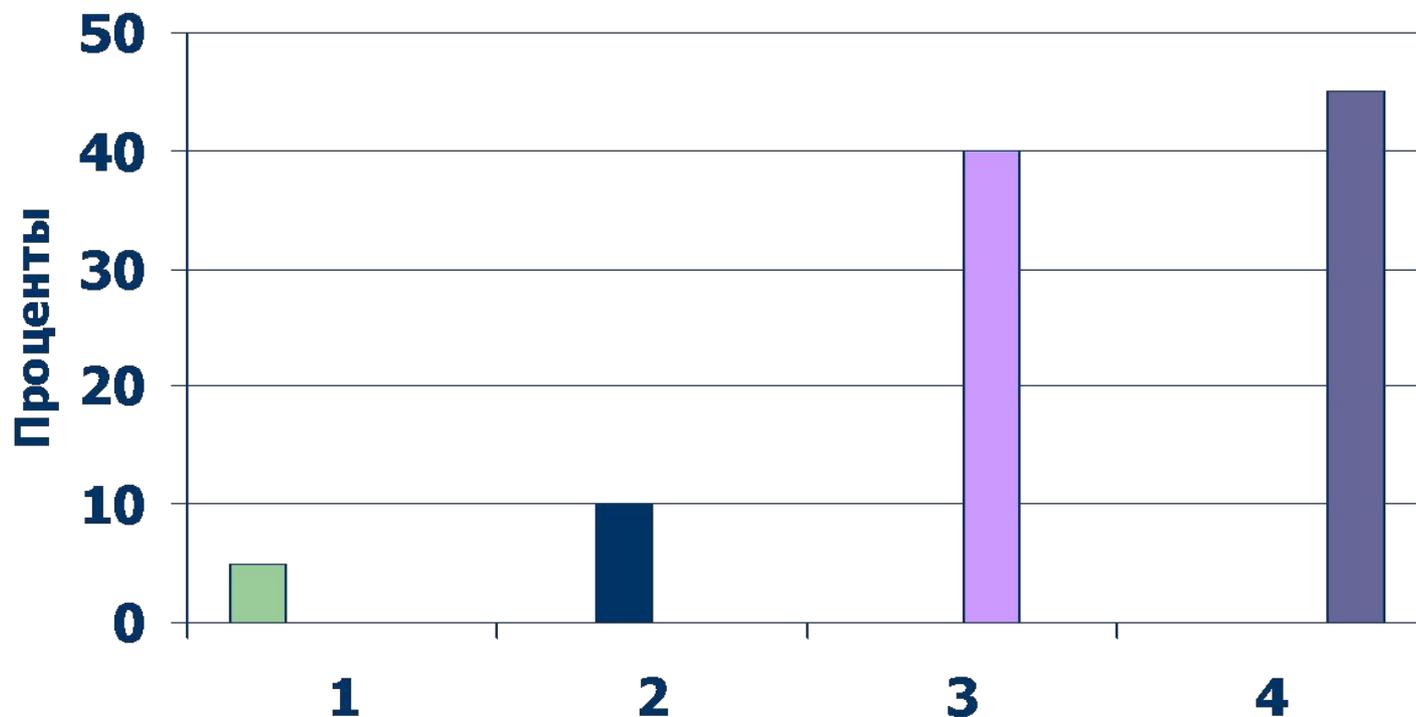
## Организация продовольственного и материально-технического снабжения кафе «Гармата»

- снабжение продовольственными товарами и средствами материально-технического оснащения осуществляется через торговые организации;
- количество продовольственных товаров определяется по фактическому расходу и товарообороту;
- приёмка товаров осуществляется в кладовой;
- товар принимается по накладным, счёт-фактуре;
- продукты получают по количеству и качеству;
- норма спецодежды – два комплекта на работника в год.

## Состав складского хозяйства:

- охлаждаемые камеры для хранения скоропортящегося сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, фруктов, зелени, пищевых отходов;
- неохлаждаемые кладовые, изолированные кладовые для сухих продуктов, овощей, кладовые для хранения инвентаря, белья и других предметов;
- разгрузочная с приемной платформой.

## Годовая производственная программа предприятия



1-Первые блюда – 5%

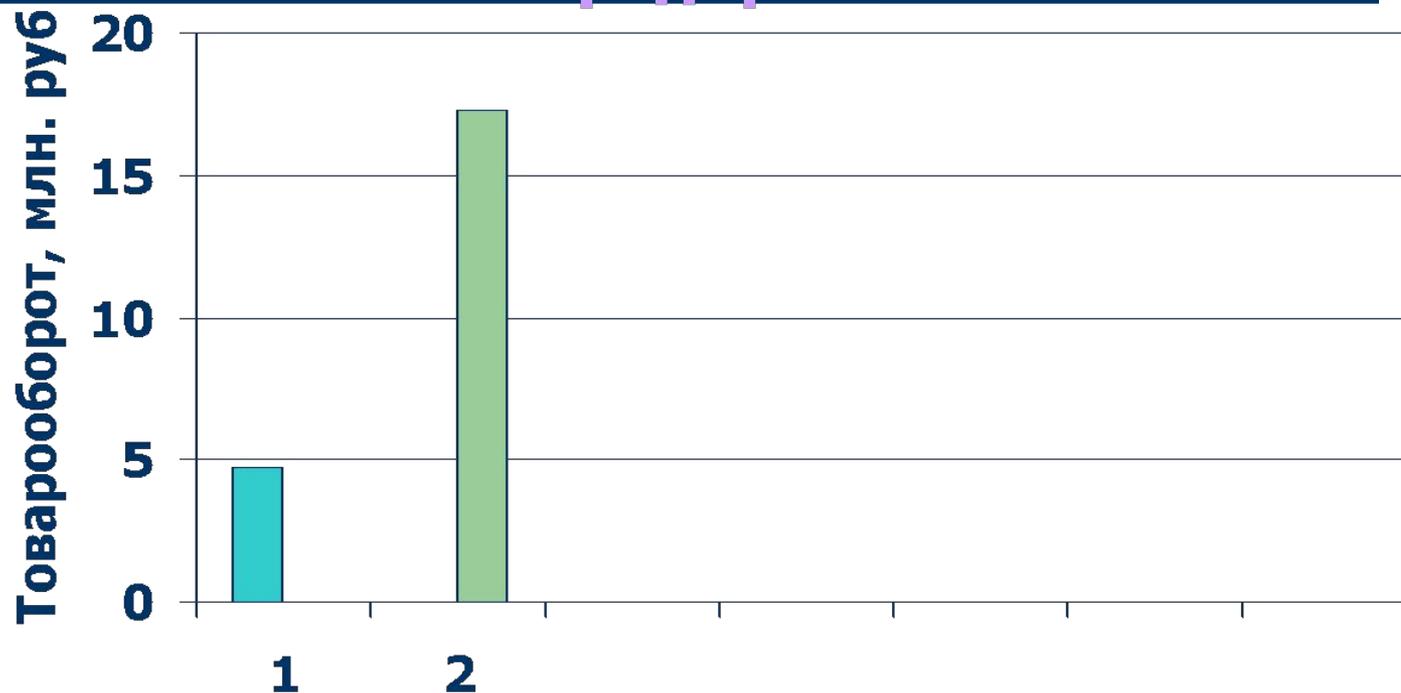
2-Сладкие блюда и горячие напитки– 10%

3-Холодные блюда – 40%

4-Вторые горячие блюда – 45%

Годовой выпуск продукции – 806664 порций.

## Оценка товарооборота предприятия



**1-товарооборот продукции собственного производства –4,69 млн. руб.**

**(27,2%)**

**2-общий годовой товарооборот –17,24 млн.руб.**

## Основные экономические показатели предприятия

<i>Показатели</i>	<i>Ед. изм.</i>	<i>Значение</i>
<i>Товарооборот всего</i>	<i>тыс.</i>	<i>17235,6</i>
<i>Издержки производства и обращения</i>	<i>руб.</i>	<i>2497,0</i>
<i>Численность работников</i>	<i>тыс.</i>	<i>12</i>
<i>Производительность труда</i>	<i>руб.</i>	<i>1436,3</i>
<i>Годовой фонд оплаты труда</i>	<i>чел.</i>	<i>1680,0</i>
<i>Стоимость основных фондов</i>	<i>тыс.</i>	<i>3143,0</i>
<i>Фондоотдача</i>	<i>руб.</i>	<i>5,5</i>
<i>Прибыль от реализации</i>	<i>тыс.</i>	<i>1919,5</i>
<i>Рентабельность продаж (оборота)</i>	<i>руб.</i>	<i>11,1</i>
<i>Рентабельность основных фондов</i>	<i>тыс.</i>	<i>61,1</i>
<i>Рентабельность основных фондов</i>	<i>руб.</i>	<i>0,4</i>

**Доклад окончен.**

**Благодарю за внимание.**