

Производство пирожков от компании “Анди”

БЛОК - схема



Рецептура на 100 кг пирожков

Наименование продуктов	Масса сырья, кг	Отходы и потери	Потери при выпечке, кг
Мука высшего сорта	40		
Соль	0,5	-	
Вода	18	-	
Дрожжи	1	-	
Итого	56,5	-	
Начинка	40	-	
Всего	97,5	-	2,5

$m_{\text{пирожка}} = 250 \text{ гр}$

Производительность в день 100 кг- 400 пирожков.

Параметры процесса

- Время работы с 10:00 до 16:00
- Производительность раскаточной машины - 80 пирож/час
- Тестомес – 8 кг / прием = 15 мин
- Лепка – 5 минут – 10 пирожков (вдвоем 20 пирожков)
- Начинка 5 минут - 20 пирожков
- Выпечка в духовке 20 минут – 40 пирожков
- Жарка на газе 5 минут (2 сковороды по 4) – 8 пирожков
- Охлаждение и расфасовка
- Производительность - 400 пирож/день

10:00	5	подготовка		взвешивание картофеля			
10:05	5	замес		очистка			взвешивание картофеля
10:10	5						очистка
10:15	5					подготовка	
10:20	5	брожение		на газ		замес	на газ
10:25	5			варка	взвешивание картофеля		
10:30	5				очистка		
10:35	5	обминка				брожение	варка
10:40	5						
10:45	5	разделка			на газ		
10:50	5	раскатка теста		пюре	варка	обминка	пюре
10:55	5						
11:00	5						
11:05	5			лепка			
11:10	5					начинка	
11:15	5						
11:20	5	поставили	лепка	подготовка	пюре	раскатка	
11:25	5	выпечка					
11:30	5						замес
11:35	5			очистка			
11:40	5						
11:45	5	вытаскиваем	начинка	брожение	на газ	лепка	лепка
11:50	5	поставили					
11:55	5	выпечка					

12:00	5		лепка	обминка								
12:05	5											
12:10	5		подготовка	разделка								
12:15	5	вытаскиваем	замес	раскатка теста	пюре							
12:20	5	поставили										
12:25	5	выпечка	брожение									
12:30	5											
12:35	5				начинка	начинка	лепка					
12:40	5											
12:45	5	вытаскиваем	обминка	подготовка								
12:50	5	поставили			замес	лепка						
12:55	5	выпечка						расфасовка				
13:00	5											
13:05	5			брожение			лепка	лепка				
13:10	5							лепка	лепка			
13:15	5	вытаскиваем			расфасовка	расфасовка						
13:20	5	поставили	готовят обед									
13:25	5	выпечка										
13:30	5											
13:35	5	вытаскиваем	обеденный перерыв									
13:40	5											
13:45	5											
13:50	5											
13:55	5											
14:00	5											

14:05	5	поставили		подготовка				
14:10	5	выпечка	раскатка теста	замес	уборка после обеда	начинка		
14:15	5					лепка		
14:20	5			начинка				
14:25	5			лепка				
14:30	5	вытаскиваем		брожение	лепка			
14:35	5	поставили						
14:40	5	выпечка	начинка	обминка				
14:45	5							
14:50	5		разделка					
14:55	5		начинка					
15:00	5	вытаскиваем		раскатка теста		начинка	подготовка к жарке	
15:05	5	поставили				лепка		
15:10	5	выпечка	лепка			начинка		
15:15	5					лепка		
15:20	5			начинка				
15:25	5			лепка		жарка пирожков		
15:30	5	вытаскиваем						
15:35	5			расфасовка			расфасовка	
15:40	5							
15:45	5							
15:50	5							
15:55	5	уборка						
16:00	5							

Материальный баланс и расчет прибыли

- Стоимость оборудования:
- Тестомес – 100000 тг
- Раскаточная машина – 400000 тг
- Зарплата – 3 работникам по 1500 тг день
- Цена муки – 1 кг 94 тг
- Картофель – 50 тг/кг
- Соль 50 тг/кг
- Дрожжи 200 тг