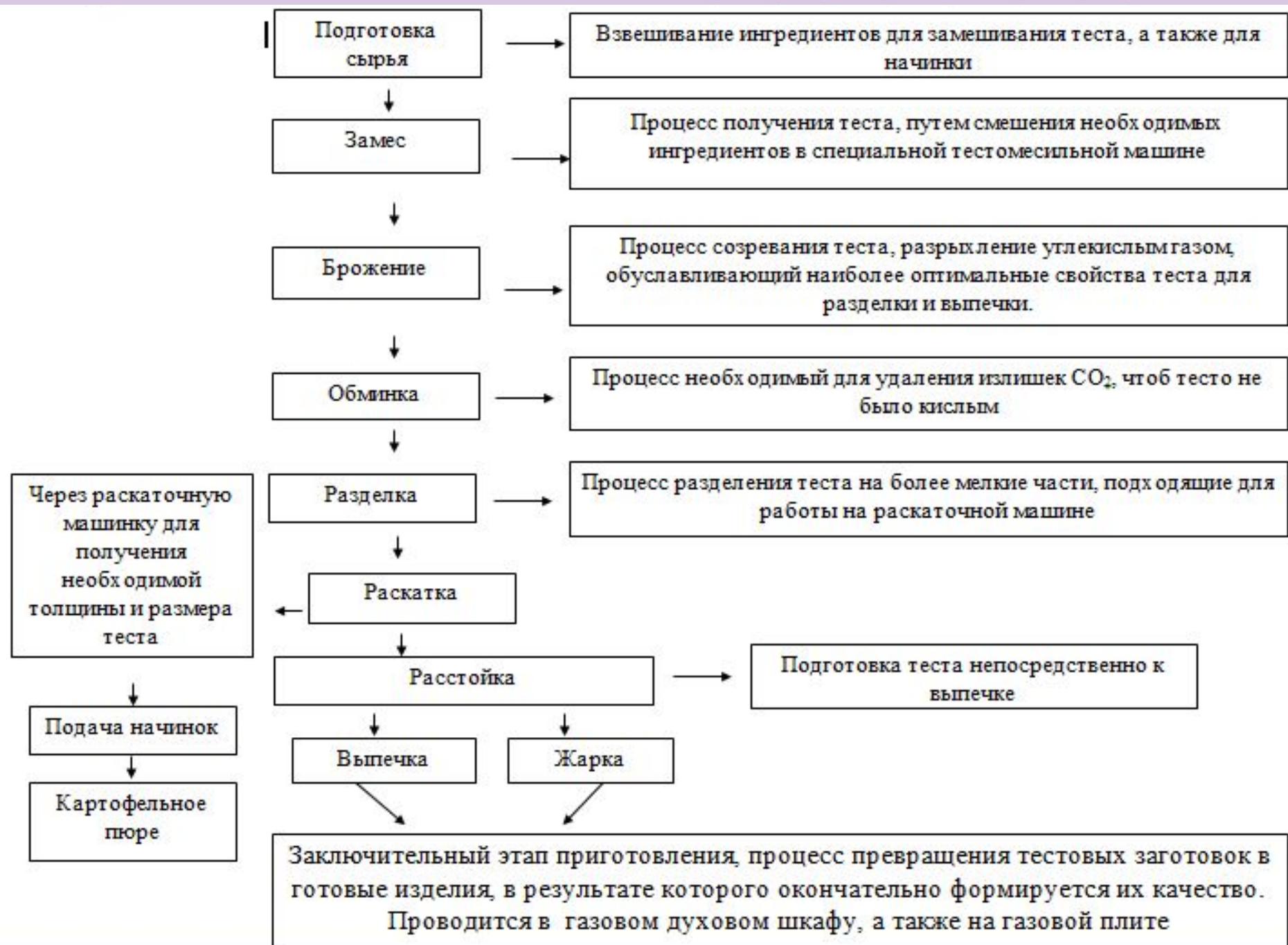


**Производство
пирожков от компании
“Анди”**

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

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								
12:40	5				начинка	начинка	лепка		
12:45	5	вытаскиваем	обминка	подготовка					
12:50	5	поставили							
12:55	5	выпечка		замес	лепка				
13:00	5							расфасовка	
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		обеденный перерыв						
13:40	5								
13:45	5	вытаскиваем							
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