

АНАЛИЗ И ОПТИМИЗАЦИЯ
РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА
МЯСНОГО ЦЕХА И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА
НА БАЗЕ СТОЛОВОЙ

Выполнила студентка
группы ТПОП-479
Софронова С. Б.
Руководитель
Куценкова В.С.

Цель ВКР:

- Анализ и оптимизация работы производства мясного цеха и технологического процесса приготовления блюд из мяса на базе столовой.

Задачи ВКР:

- Проанализировать материально-техническую базу производства предприятия;
- Провести анализ организации производственного процесса в мясном цехе, столовой «Столовая №1»;
- Разработать меры по оптимизации организации производства мясной продукции в столовой «Столовая №1»;
- Внедрить в производство новые блюда из мяса;
- Разработать технические и технико-технологические карты на новые блюда из мяса;
- Рассчитать пищевую и энергетическая ценность новых мясных блюд;
- Составить калькуляционные карты на новые блюда из мяса;
- Внедрить новое оборудование для оптимизации технологии приготовления блюд из рубленого мяса;
- Оптимизация расходов по производству.



ООО «АгроПромРесурс» – организация общественного питания, которая имеет сеть столовых по городу Саратов с фирменным названием «Столовая №1».

Исследовательская работа проводилась в одной из столовых предприятия по адресу: *г. Саратов ул. Астраханская, 118Б.*

«Столовая №1» по адресу г. Саратов ул. Астраханская, 118Б предназначена для обеспечения продукцией массового спроса в основном населения данного района и приезжих. Режим работы столовой с 12-00 до 22-00. Столовая имеет два зала – основной и банкетный. Количество посадочных мест в основном 45 мест, а в банкетном 60 мест.

Специализация кухни: европейская, русская. В столовой применяется метод самообслуживания.

«Столовая №1» имеет следующие цеха:



- горячий цех;
- холодный цех;
- мясной цех;
- кондитерский цех,
- складские и моечные помещения.

Источники продовольственного снабжения «Столовая № 1»

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Саратов мука»	1 раз в 10 дней
Фрукты, ягоды, овощи	ООО «Овощная тема»	1 раз в 2 дня
Сахар, соль, крупы, специи	Оптовая база «Садко»	1 раз в неделю
Мясо	ООО " Абсолют"	1 раз в неделю
Консервы	ООО "Торг-Альянс"	2 раза в месяц
Жиры	Саратовский жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Саратовский молокозавод	Ежедневно
Рыба	ООО " Морепродукт-М"	2 раза в неделю
Яйца, птица	Михайловская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень(петрушка, салат)	Крытый рынок	Ежедневно

Разбивка блюд по ассортименту столовая «Столовая №1»

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда	40	100	12
Рыбные		34	4
мясные		16	2
салаты		42	5
молоко и кисломолочные		8	1
Горячие закуски	3	100	1
Супы	10	100	3
прозрачные		34	1
заправочные		33	1
молочные, холодные, сладкие		33	1
Горячие блюда	30	100	9
рыбные		45	4
мясные		30	2
овощные		5	1
крупяные		10	1
яичные и творожные		10	1
Сладкие блюда и горячие, холодные напитки	17	100	5
Итого:	100		30

План-меню «Столовая №1»

п./п.	Наименование	Номер по сборнику	Выход одного блюда, г	порций	продажи порции, руб.	
1	2	3	4	5	6	7
	Холодные блюда и закуски					
1	Рыбное ассорти		150	70	450	31500
2	Заливной судак		130	50	250	12500
3	Мясное ассорти		150	50	600	30000
5	Язык телячий с клюквенным соусом		130	30	700	21000
6	Овощной салат		200	50	60	3000
7	Салат сельдь под шубой		150	100	80	8000
8	Салат цезарь с куриным филе		200	150	120	18000
9	Салат с ветчиной		200	150	80	12000
	Горячие закуски					
10	Руллет куриный с чесноком		100	65	70	4550
	Супы					
11	Лапша куриная		250	150	80	12000
12	Борщ с телячьими рёбрышек		390	250	150	37500
13	Молочный суп с клёцками		250	182	50	9100
	Горячие блюда					
14	Жаркое по-Саратовски		300	150	150	22500
15	Стейк из свинины с соусом		150	150	180	27500
16	"Котлета по-киевски"		175	150	99.70	14955
17	Бефстроганов		250	150	180	27000
18	Печень говяжья с майонезом		150	150	100	15000
19	Минтай жаренный		120	55	100	5500
20	Творожная запеканка		250	55	70	3850
	Сладкие блюда					
21	Пудинг банановый		150	250	100	25000
	Горячие напитки					
22	Чай чёрный		200	100	30	3000
23	Кофе Капучино		200	100	70	7000
	Холодные напитки					
24	Компот из сухофруктов		200	200	30	6000
	Мучные кондитерс.издели					
25	Наполеон		150	40	50	2000
	Итого					1620055

Технологическая карта блюда «Котлета по-киевски»

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Адрес: г. Саратов ул.Астраханская д.118 Б Зав. производством



Утверждаю

Софиулина Ю.Л.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Источник рецептуры, год издания : Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург от 2003г.

Наименование блюда: «Котлета по-киевски»

Рецептура № 496

Выход 175 гр

№ п./п.	Наименование сырья	По сборнику рецептур г.		На одну порцию г.	
		Б	Н	Б	Н
1	Курица	231	83	315	113
2	Масло сливочное	30	30	41	41
3	Яйцо	¼	10	1/2	20
4	Хлеб пшеничный	28	25	38	34
5	Кулинарный жир	15	15	21	21
	Масса жаренной котлеты		128		175

Технология приготовления:

Большое, зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия. На середину выкладывают охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке. Подготовленный и выдержанный в холодильнике полуфабрикат жарят во фритюре 5-7 минут, до образования золотистой корочки, затем кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2-3 минуты. При отпуске на порционное блюдо кладут сложный гарнир, рядом кругон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают маслом, на косточку одевают папильотку.

Технологическая карта блюда «Бефстроганов»

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Утверждаю

Адрес: г. Саратов ул. Астраханская д.118 Зав производством



Софиулина Ю.Л.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Источник рецептуры, год издания : Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург от 2003г.

Наименование блюда: «Бефстроганов»

Рецептура № 410

Выход 250 гр

№ п./п.	Наименование сырья	По сборнику рецептур г.		На одну порцию г.	
		Б	Н	Б	Н
1	Телятина	120	79	120	79
2	Лук репчатый	29	24	29	24
3	Мargarин столовый	7	7	7	7
	Масса лука пассированного	-	12	-	12
4	Мука пшеничная	4	4	4	4
5	Сметана	20	20	20	20
	Масса жаренного мяса	-	50	-	50
	Масса соуса и пассированного лука	-	50	-	50
	Гарнир №523,526,527	-	150	-	150
	Выход		250		250

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°C, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассированной без жира муки, сметаны. В соус кладут пассированный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Требование к качеству: вкус и запах бефстроганов – острый. с ароматом сметаны, , кетчупа и пассированного лука . Цвет – от серого до светло- коричневого . консистенция соуса однородная , мясо мягкое . картофель равномерно нарезанный , хорошо сохранивший форму.

Требования к подаче: Бефстроганов подать на порционной сковороде. Отдельно подают жареный картофель или иной гарнир. Температура подачи готового блюда 60-65С.

Условия и сроки реализации блюда: 48 часов при температуре от +2°C до +6

Технико-технологическая карта блюда «Жаркое по-Саратовски»

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Утверждаю

Адрес: г. Саратов ул. Астраханская д. 118 Б

Зав. производством

Софиулина Ю.Л.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 от 01.12.2019 г.

Наименование блюда: «Жаркое по-Саратовски»

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое по-Саратовски" разработано и реализуется в предприятии "Столовая №1"

Требование к сырью

Для приготовления жаркого по-домашнему используются следующие продукты:

Свинина ГОСТ 7724-77

Картофель ГОСТ 7176-68

Лук репчатый ГОСТ 27166--86

Жир топленый животный пищевой ТУ-9142-001-05299989-96

Томатное пюре ТУ9162-008-48077319-00

Специи ГОСТ 29053-91

Соль поваренная ГОСТ 51574-2000 Сырьё должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

№ п.п.	Наименование сырья	На одну порцию г.	
		Б	Н
1	Свинина	87	74
2	Картофель	237	180
3	Лук репчатый	24	20
4	Жир животного	10	10
5	Мука пшеничная	4	4
6	Томатное пюре	12	12
7	Шампиньоны	37	30
	Масса тушёного мяса	-	50
	Масса тушёных овощей	-	250
	Выход		300

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель, лук и шампиньоны дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Блюдо подается в глиняных горшочках. Перед подачей украшается зеленью. Температура подачи блюда 75-80С. Срок реализации - 2 часа.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид Блюдо в горшочке: нарезанные продукты в бульоне.

Консистенция Мяса и овощей - сочная, мягкая.

Цвет Свойственный входящим в состав продуктам.

Вкус и запах Вкус в меру солёный, аромат специй.

Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) 10

массовая доля жира, % (не менее) 25

массовая доля соли, % (не менее) 1,5

Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1x10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

Энергетическая и пищевая ценность

Продукты	Масса нетто	Инд. экс. код	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетиче-я ценность	
			В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100 г	В Нетто
Свинина	74		21,5	15,91	6,94	5,13	-	-	155	114,7
Картофель	180		2	3,6	0,4	0,72	16,3	29,34	77	138,6
Лук репчатый	20		1,4	0,28	4,4	0,88	0,3	0,06	41	8,2
Жир животный	10		-	-	99,7	9,97	-	-	898	89,8
Томатное пюре	12		3,6	0,43	-	-	11,8	1,41	66	7,98
Мука пшеничн	4		10,8	0,43	1,3	0,05	69,9	2,8	334	13,36
Шампиньоны	30		4,3	1,29	0,9	0,27	1,4	0,42	27	8,1
Выход				22,22		17,02		34,03		380,7

Калькуляционная карточка "Котлеты по-киевски"

Порядковый № калькуляции, дата учреждения		№ 3 от " __ " _____ 20__ г.				
№ п.п.	Продукты	Наименование	Код	Норма кг/шт	Цена, руб.коп.	Сума,
						руб.коп.
1	Свинина			0,074	250.00	18.50
2	Картофель			0,180	40.00	7.20
3	Лук репчатый			0,020	27.00	0.54
4	Жир животный			0,010	200.00	2.00
5	Томатное пюре			0,012	250.00	5.25
6	Мука пшеничная			0,004	50.00	0.20
7	Шампиньоны			0,030	300.00	9.00
	Итого:					42.69

План-меню «Столовая №1»

№ п./п.	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер по сборнику	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Холодные блюда и закуски					
1	Рыбное ассорти		150	70	450	31500
2	Мясное ассорти		150	50	600	30000
3	Овощной салат		200	50	60	3000
4	Салат сельдь под шубой		150	100	80	8000
5	Салат цезарь с куриным филе		200	150	120	18000
6	Салат с ветчиной		200	150	80	12000
	Горячие закуски					
7	Рулет куриный с чесноком		100	65	70	4550
	Супы					
8	Лапша куринная		250	150	80	12000
9	Борщ с телячьими рёбрышек		390	250	150	37500
10	Молочный суп с клёцками		250	182	50	9100
	Горячие блюда					
11	Жаркое по-Саратовски		300	150	150	22500
12	Стейк из свинины с соусом		150	150	180	27500
13	"Котлета по-киевски"		175	150	99.70	14955
14	Котлета домашняя		41	100	37.00	3700
15	Тефтели Золотые огни		120	100	58.20	5820
16	Зразы рубленые		70	100	45.00	4500
17	Бефстроганов		250	150	180	27000
18	Печень говяжья с майонезом		150	150	100	15000
19	Минтай жаренный		120	55	100	5500
20	Творожная запеканка		250	55	70	3850
	Сладкие блюда					
21	Пудинг банановый		150	250	100	25000
	Горячие напитки					
22	Чай чёрный		200	100	30	3000
23	Кофе Капучино		200	100	70	7000
	Холодные напитки					
24	Компот из сухофруктов		200	200	30	6000
	Мучные кондитерс.издели					
25	Наполеон		150	40	50	2000
	Итого					338975

Технологическая карта блюда «Котлета домашняя»

2.2 Составление технологических и технико-технологических карт трех блюд: "Котлета домашняя", "Тефтели Золотые огни", "Зразы рубленые"

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Утверждаю

Адрес г. Саратов ул. Астраханская д.118 Б Зам. производством



Софиулина Ю.Л.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Источник рецептуры, год издания : Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург от 2003г.

Наименование блюда: «Котлета домашняя»

Рецептура № 469

Выход 41 гр

№ п./п.	Наименование сырья	По сборнику рецептов г.		На одну порцию г.	
		Б	Н	Б	Н
1	Говядина	24	18	24	18
2	Жир- сырец	1	1	1	1
3	Лук репчатый	1,2	1	1,2	1
4	Сухари	2	2	2	2
5	Яйцо	1/80	0,5	1/80	0,5
6	Хлеб	6,5	6,5	6,5	6,5
7	Вода	10	10	10	10
8	Соль	0,6	0,6	0,6	0,6
9	Перец	0,05	0,05	0,05	0,05
10	Жир животный	2	2	2	2
	Масса жаренной котлеты		41		41
	Выход на 1 порцию				41

Технология приготовления:

Нарезанное кусками мясо соединяют с жиром-сырцом, хлебом, репчатым луком, измельчают на мясорубке, добавляют воду, соль, перец и тщательно перемешивают. Из подготовленного фарша формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон до образования с обеих сторон до получения золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требование к качеству: вкус и запах котлет – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – румяный, золотистый .

Требования к подаче: Котлеты подают с гарниром и соусом. Температура подачи готового блюда 60-65С.

Условия и сроки реализации блюда: 24 часа при температуре от +2°С до +6



Технологическая карта блюда «Зразы рубленные»

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Утверждаю

Адрес г. Саратов ул. Астраханская д.118 Б Зам. производством



Софиулина Ю.Л.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Источник рецептуры, год издания : Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург от 2003г.

Наименование блюда: «Зразы рубленные»

Рецептура № 470

Выход 70 гр

№ п.п.	Наименование сырья	По сборнику рецептур г.		На одну порцию г.	
		Б	Н	Б	Н
1	Свинина	45	38	45	38
2	Хлеб пшеничный	8	8	8	8
3	Вода	11	11	11	11
	Котлетная масса	-	56	-	56
4	Яйцо	1/8	1/8	1/8	1/8
5	Лук репчатый	20	20	20	20
6	Жир животный	8	8	8	8
7	Сухари	6	6	6	6
8	Петрушка	3	2	3	2
	Масса жаренных зраз		70		70
	Выход на 1 порцию				70

Технология приготовления:

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш из измельченного пассированного лука, а так же добавляют зелень, рубленные вареные яйца. После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму и жарят до золотистого цвета.

Требование к качеству: вкус и запах зраз – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Цвет – румяный .

Требования к подаче: Зразы подают с гарниром и соусом. Температура подачи готового блюда 60-65С.

Условия и сроки реализации блюда: 24 часа при температуре от +2°С до +6



Технико-технологическая карта блюда «Тефтели Золотые огни»

Предприятие ООО АгроПромРесурс

Утверждаю

Адрес г. Саратов ул. Астраханская д.118 Б Зам. производством



Софиулина Ю.Л.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 от 01.05.2020 г.

Наименование блюда: «Тефтели Золотые огни»

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Тефтели Золотые огни" разработано и реализуется в предприятии "Столовая №1"

Требование к сырью

Для приготовления тефтелей Золотые огни используются следующие продукты:

Свинина ГОСТ 7724-77

Лук репчатый ГОСТ 27166--86

Жир топленый животный пищевой ТУ-9142-001-05299989-96

Специи ГОСТ 29053-91

Соль поваренная ГОСТ 51574-2000 Сырьё должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

№ п.п.	Наименование сырья	На одну порцию г.	
		Б	Н
1	Свинина	45	38
2	Вода	6	6
3	Крупа рисовая	5	5
4	Жир животного	8	8
5	Лук репчатый	21	18
6	Мука пшеничная	4	4
7	Сыр	10	10
8	Соус 572	50	50
	Масса жаренных тефтелей		70
	Выход		120

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и в середину кладут сыр, разделяют тефтели в виде шариков по 3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Блюдо подается с гарниром. Перед подачей поливают соусом, украшается зеленью. Температура подачи блюда 60-65С.Срок реализации - 24 часа при температуре от +2°С до +6

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид блюда характерный приготовленному блюду.

Консистенция равномерная с плавленным сыром внутри.

Цвет Свойственный входящим в состав продуктам.

Вкус и запах: Вкус в меру солёный, запах характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) 10

массовая доля жира, % (не менее) 15

массовая доля соли, % (не менее) 1,5

Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускаются в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

Энергетическая и пищевая ценность

Продукты	Масса нетто	Инд. экс. код	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
			В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100 г	В Нетто
Свинина	38		21,5	8,17	6,94	5,13	-	-	155	114,7
Вода	6									
Крупа рисовая	5		7	0,35	1	0,05	74	3,7	333	16,7
Жир животного	8		-	-	99,7	7,98	-	-	898	71,8
Лук репчатый	18		3,6	0,65	-	-	11,8	2,12	66	11,88
Мука пшеничная	4		9,7	0,39	1,5	0,06	76,2	3,05	366	14,64
Сыр Российский	10		27,0	2,7	29,0	2,9			364	36,4
Соус 572	50		0,6	0,3	0,7	0,35	39,4	19,7	166	83,0
Выход	120			12,56		16,47		28,57		349,1

Калькуляционная карточка "Тефтели Золотые огни"

Порядковый № калькуляции, дата учреждения			№ 7 от "01" мая 2020 г.		
№ п.п.	Продукты	Код	Норма кг/шт	Цена, руб. коп.	Сума, руб. коп.
	Наименование				
1	Свинина		0,045	250.00	11.25
2	Вода		0	0	0
3	Крупа рисовая		0,005	45.00	0.23
4	Жир животного		0,008	200.00	1.60
5	Лук репчатый		0,021	20.00	0.42
6	Мука пшеничная		0,004	40.00	0.16
7	Сыр Российский		0,010	400.00	4.00
8	Соус 572		0,050	70.00	3.50
	Итого:				21.16



Расчет химического состава и энергетической ценности новых блюд

Таблица 2.4. Энергетическая и пищевая ценность №7 "Тефтели Золотые огни"

Продукты	Мас са нетт о	Ин дек с ко д	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетиче-я ценность	
			В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100г	В Нетто г	В 100 г	В Нетто
Свинина	38		21,5	8,17	6,94	5,13	-	-	155	114,7
Вода	6									
Крупа рисовая	5		7	0,35	1	0,05	74	3,7	333	16,7
Жир животного	8		-	-	99,7	7,98	-	-	898	71,8
Лук репчатый	18		3,6	0,65	-	-	11,8	2,12	66	11,88
Мука пшеничная	4		9,7	0,39	1,5	0,06	76,2	3,05	366	14,64
Сыр Российский	10		27,0	2,7	29,0	2,9			364	36,4
Соус 572	50		0,6	0,3	0,7	0,35	39,4	19,7	166	83,0
Выход на 1порцию	120			12,56		16,47		28,57		349,1

Сводно-продуктовая ведомость новых блюд

Наименование блюд	Котлета домашняя				Тефтели Золотые огни				Зразы рубленые				ИТОГО кг	
	№ 602				ТТК				№ 133					
№ по сборнику рецептов	1п гр		100п кг		1 п		100 п кг		1п		100 п кг		на п	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина					45	38	4,5	3,8	45	38	4,5	3,8	9,0	7,6
Жир сырец	1	1	0,1	0,1									0,1	0,1
Сыр Российский					10	10	1,0	1,0					1,0	1,0
Крупа риса					5	5	0,5	0,5					0,5	0,5
Говядина	24	18	2,4	1,8									2,4	1,8
Мука пшеничная					4	4	0,4	0,4					0,4	0,4
Жир животного	2	2	0,2	0,2	8	8	0,8	0,8	8	8	0,8	0,8	1,8	1,8
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1	21	18	2,1	1,8	20	20	2,0	2,0	4,22	3,9
Хлеб пшеничный	6,5	6,5	0,65	0,65					8	8	0,8	0,8	1,45	1,45
Вода	10	10	1	1	6	6	0,6	0,6	11	11	1,1	1,1	1,6	1,6
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06									0,06	0,06
Перец	0,05	0,05	0,005	0,005									0,005	0,005
Соус 572					50	50	5,0	5,0					5,0	5,0
Яйцо	10	10	1,0	1,0					10	10	1,0	1,0	2,0	2,0
Сухари	2	2	0,2	0,2					6	6	0,6	0,6	0,8	0,8
Петрушка									3	2	0,3	0,2	0,3	0,2

Составление калькуляции цен на блюда

Таблица 2.9. Калькуляционная карточка 100 блюд "Тефтели Золотые огни" 120 гр

Порядковый № калькуляции, дата учреждения			№ 7 от "01" мая 2020 г.		
№ п./п.	Продукты		Норма кг/шт	Цена, руб.коп.	Сума, руб.коп.
	Наименование	Код			
1	Свинина		0,045	250.00	11.25
2	Вода		0	0	0
3	Крупа рисовая		0,005	45.00	0.23
4	Жир животного		0,008	200.00	1.60
5	Лук репчатый		0,021	20.00	0.42
6	Мука пшеничная		0,004	40.00	0.16
7	Сыр Российский		0,010	400.00	4.00
8	Соус 572		0,050	70.00	3.50
	Итого:				21.16
	Общая стоимость на 100 блюд				2116.00
Наценка 175 %, руб.коп на 1 блюдо			37.03		
Цена продажи блюда, руб.коп			58.20		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			0,120		
Заведующий производством		Подпись	Софиулина Ю.Л.		
Калькуляцию составил		Подпись	Савина Н.П.		
Утверждаю Руководитель организации		Подпись	Лёвин С.М.		

Подбор оборудования для «Столовая №1»

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод		П-П 1
Костепилка	SWB-250B	1
Фаршемес	Ф-400	1
Картофелечистка	МОК-125	1
Овощерезка	HKH-FHT-M	1
Мясорубка электрическая	МИМ-500	1
2. Тепловое оборудование		
Плита 4 конфорочная секционная с встроенным жарочным шкафом	ПЭТ – 0,34 С	1
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭСМ-2	1
Котёл пищеварочный	КПЭСМ-40	1
Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 –0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШХ – 0,80М	1
Холодильник шкаф	EQTA ШС 0,98	1
Морозильный шкаф	GN1410	1
Шкаф холодильно-морозильный	EQTA ШСН 0,48	
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ - 3	
4. Торговое оборудование		
Мармит электрический	ЕВМ99	3
Весы настольные	ВНЦ-2	2
Прилавок холодных закусок	ПВВ(ПХЗ)-70К	2
Стойка раздаточная электрическая	СРТЭСМ	3
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы		4
Стол разделочный	55-195-0056	2
Стеллаж		
Стеллаж для сушки посуды	СКТСК-5-900	2
Ванна моечная		2
Доски разделочные		6
Ножи кухонные		9
6. Посуда на посадочных местах		
Вилка столовая		100
Ложка столовая		100
Нож столовый		100
Тарелка фаянсовая		100

Заключение

При выполнении данной дипломной работы была достигнута заданная цель, а именно *анализ и оптимизация работы производства мясного цеха и технологического процесса приготовления блюд из мяса на базе столовой.*

В ходе написания дипломной работы были выполнены следующие задачи:

- Проанализированы материально-технические базы производства предприятия;
- Проведен анализ организации производственного процесса в мясном цехе, столовой «Столовая №1»;
- Разработаны меры по оптимизации организации производства мясной продукции в столовой «Столовая №1»;
- В производство внедрены новые блюда из мяса;
- Разработаны технические и технико-технологические карты на новые блюда из мяса;
- Рассчитаны пищевая и энергетическая ценность новых мясных блюд;
- Составлены калькуляционные карты на новые блюда из мяса;
- Внедрено новое оборудование для оптимизации технологии приготовления блюд из рубленого мяса.
- Проведена оптимизация расходов по трудовым часам и затратам на электроэнергию.

Разработанные рекомендации по оптимизации производственного процесса в мясном цехе «Столовой №1»

1. В производственную программу для привлечения посетителей и увеличения товарооборота были добавлены блюда из рубленого мяса;
2. Внедрено новое оборудование для оптимизации технологии приготовления блюд из рубленого мяса;
3. Разработаны технико-технологические карты на новые блюда из мяса;
4. Рассчитаны пищевая и энергетическая ценность мясных блюд;
5. Составлены калькуляционные карты на блюда из мяса;
6. Разработана новая производственная программа столовой с внедрением новых блюд из мяса;
7. Внесено предложение по оптимизации и сокращению расходов по оплате.

Список используемой литературы:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 2017.
2. Е. Кузьмина. Справочник технолога общественного питания. 2015.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. 2014.
4. Кучер Л.С., Л.М. Шкуратова. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. 2018.
5. Федеральный закон от 04.05.1999 N 96-ФЗ (ред. от 31.12.2005) «Об охране атмосферного воздуха» (принят ГД ФС РФ 02.04.1999).

Спасибо за внимание!