

Дипломная работа
Тема: «Общедоступная столовая на 60
мест»

Подготовила
Студентка группы Тп-21
Мартиросян Алёна

1. Характеристика столовой общедоступной. В данной дипломной работе разрабатывается общедоступная столовая на 60 мест. Общедоступные столовые – проектируются при производствах, а так же школьные, студенческие и столовые при учреждениях. В столовой приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

Исследуемая столовая находится в городе Пятигорске. Она расположена в центре города. Цель работы столовой - организация питания, досуга, потребителей. Режим работы столовой общего типа установлен: с 10 часов утра до 20 часов вечера.

Количество мест: 60 мест.

Режим работы: с 10:00 до 20:00.

Форма обслуживания: Самообслуживание.

Специализация: Европейская.

Концепция: Приготовление блюд европейской кухни.

Предоставляемые услуги: организация обслуживания и общественного питания.

Характеристика Горячего цеха.

Горячий цех проектируется на всех предприятиях питания, где есть залы для обслуживания потребителей. В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.

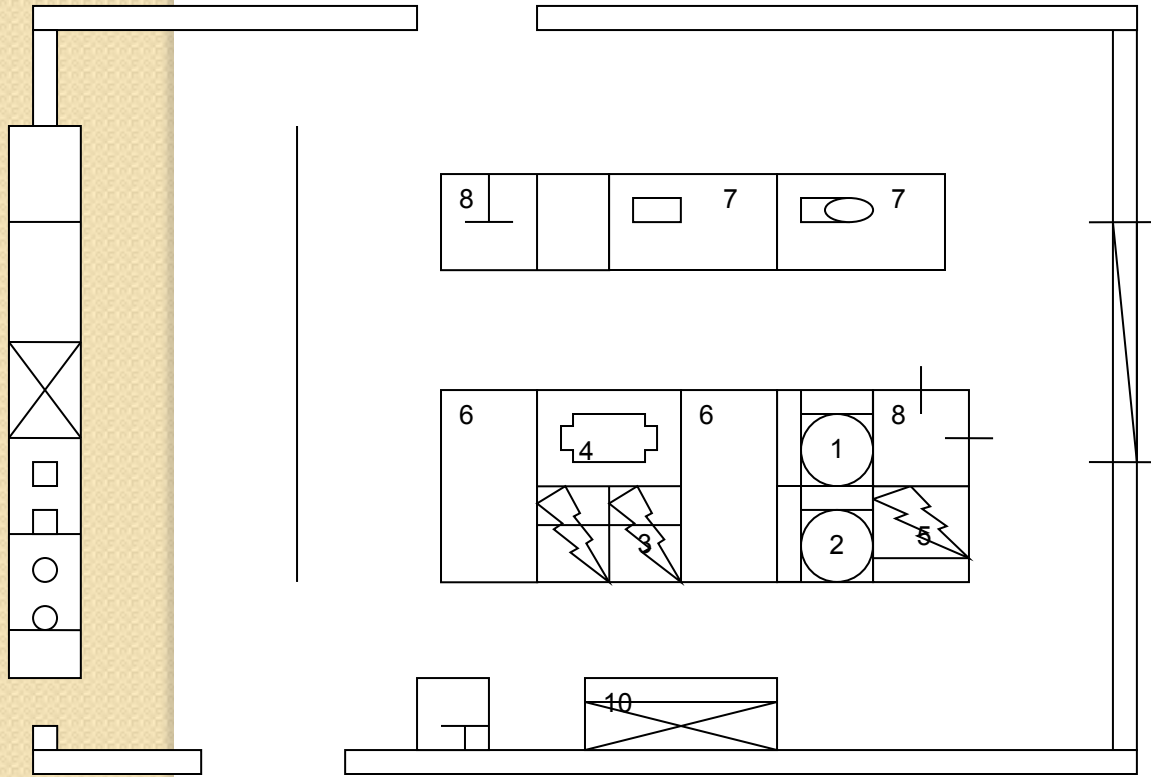
Горячий цех размещен в наземном этаже здания. Освещение производится естественным светом. Цех расположен на одном уровне с залом.

Цех имеет удобную связь с холодным цехом, а также с другими помещениями: раздаточной, моечными, с мясорыбным и овощными цехами, с помещениями для хранения сырья. Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащен тепловым, холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием. Участок приготовления бульонов оборудуется варочными устройствами различной вместимости; участок приготовления вторых горячих блюд - плитой, жарочным шкафом, сковородой, фритюрницей. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции, ванна. Оборудование применяется секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям. Расстановка оборудования - линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

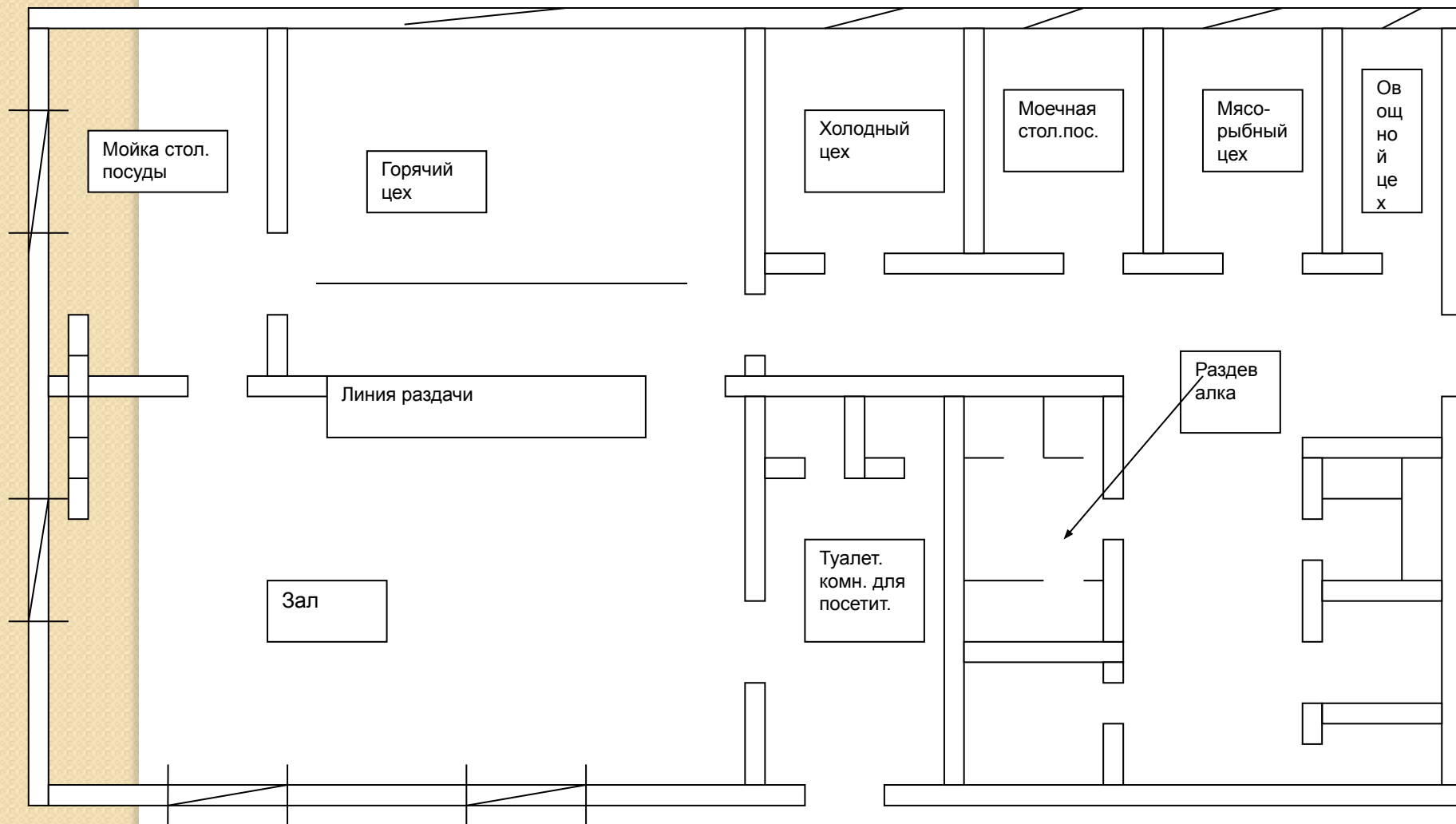
Технологические линии имеют как пристенное, так и островное расположение; установлены в одну или две смежные линии, перпендикулярно раздаче.

Горячий цех.



		Фактический размер		Масштаб 1:50	
				Размеры на плане	
		Длина	Ширина	Длина	Ширина
Горячий цех					
1	Котел	80	80	1.6	1.6
2	Котел	80	80	1.6	1.6
3	Плита	100	80	2	1.6
4	Сковорода	120	80	2.4	1.6
5	Пароконвектомат	100	80	2	1.6
6	Стол производственные	150	80	3	1.6
7	Стол производственный	120	80	2.4	1.6
8	Ванна моечная	63	84	1.2	1.68
9	Стеллаж кухонный	100	40	2	0.8
10	Холодильный шкаф	700	2050	14	41

Планировка столовой общедоступной на 60 посадочных мест.





Ассортимент блюд

- ❖ Жаркое из баранины с картофелем
- ❖ Копченые колбаски тушенные в сметане
- ❖ Перец фаршированный овощами
- ❖ Картофель запеченный с сыром

Основные экономические показатели проектируемого предприятия

№№ п/п	Наименование показателей	Плановые показатели, руб.
1	Выручка от реализации продукции и услуг	26 418 065,42
2	Валовой доход	10 407 116,68
3	Издержки производства и обращения	2 887 748,03
	в.т.ч. фонд оплаты труда	1 514 685,74
4	Налог на добавленную стоимость (НДС)	1 040 711,67
5	Прибыль от реализации продукции	6 478 656,99
6	Налог на прибыль	1 295 731,40
7	Чистая прибыль	5 182 925,59
8	Среднесписочная численность работающих, чел.	14,5
9	Среднемесячная заработная платы с выплатами из ФМП	8 705,09
10	Уровень рентабельности, %	19,62
11	Срок окупаемости капитальных вложений, лет	26 418 065,42



- Вывод

- После проведения всех расчетов можно сделать следующие выводы:

1. Ассортимент блюд подобран грамотно, с учетом всех требований потребителя.
2. Подобрано и просчитано оборудование, необходимое для данного предприятия .
3. Проведены все экономические расчеты, на основании которых можно сделать вывод, что предприятие рентабельно и будет приносить стабильную прибыль.