
ПРОЕКТ М'ЯСО-РИБНОГО ЦЕХУ ЗАГАЛЬНОДОСТУПНОЇ ЇДАЛЬНИ

Ресторан – це найбільш комфортабельне підприємство харчування, в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів. Міський ресторан надає широкий асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів складного приготування. У меню ресторану включається замовні та фірмові страви, напої, кондитерські вироби. Ресторан надає споживачам обіди та вечері.



Визначення кількості соживачів

Середній відсоток завантаження може бути різним для кожного типу підприємства. Тому відсоток завантаження беремо середній як табличне дане.

За такими показниками кількість споживачів визначається за формулою:

$$N=P*X*Y/100$$

де, P – кількість посадочних місць, (чол.);

X – % завантаження залу протягом 1 години;

Y – обертаємість місць протягом 1 години.

Загальна кількість посадочних місць у ресторані=125 місць.

Години роботи	N – Обертаємiсть мiсць за 1 годину	X – вiдсоток завантаження залу за 1 годину	N – кiлькiсть посадочних мiсць, чол.
<i>10 – 11</i>	<i>90</i>	<i>1,5</i>	<i>169</i>
<i>11 – 12</i>	<i>90</i>	<i>1,5</i>	<i>169</i>
<i>12 – 13</i>	<i>90</i>	<i>1,5</i>	<i>169</i>
<i>13 – 14</i>	<i>100</i>	<i>1,5</i>	<i>188</i>
<i>14 – 15</i>	<i>90</i>	<i>1,5</i>	<i>169</i>
<i>15 – 16</i>	<i>60</i>	<i>1,5</i>	<i>113</i>
<i>16 – 17</i>			<i>977</i>
<i>17 – 18</i>			
<i>18 – 19</i>	<i>50</i>	<i>0,4</i>	<i>25</i>
<i>19 – 20</i>	<i>100</i>	<i>0,4</i>	<i>50</i>
<i>20 – 21</i>	<i>100</i>	<i>0,4</i>	<i>50</i>
<i>21 – 22</i>	<i>100</i>	<i>0,4</i>	<i>50</i>
<i>22 – 23</i>	<i>80</i>	<i>0,4</i>	<i>40</i>
			<i>215</i>

Визначення кількості страв

Види страв	N – кількість споживачів	m – коефіцієнт споживання	Кількість страв
Вечеря			
<i>mx страв</i>	215	2.2	473
<i>m1 страв</i>	215	0.1	22
<i>m2 страв</i>	215	1.5	322
<i>mc страв</i>	215	0.2	43
			860 порцій

Таблиця співвідношення страв за видами

Види страв	Від загальної кількості		Від даної групи	
Холодні страви:	40%	344		
рибні			25%	86
м'ясні			30%	103
салати			40%	138
кисломолочні продукти			5%	43
Гарячі закуски	5%	43	100%	43
Супи:	10%	86		
прозорі			20%	17
заправочні			70%	60
молочні, солодкі			10%	9
2 страви:	30%	258		
рибні			25%	65
м'ясні			50%	129
овочеві			5%	13
круп'яні			10%	25
яєчні, творожні			10%	26
Солодкі страви і гарячі напої	15%	129	100%	129
	100%	860	100%	860

Складання меню

Меню – це перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів, запропонованих відвідувачам на даний день із зазначенням виходу і ціни

Меню з вільним вибором страв – це коли страви в меню вказуються за групами і відвідувачі вибирають їх за своїм бажанням. При складанні меню назви страв включаються у певній послідовності.

	 ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ УТКИ 320 РУБ. <i>Обжаренное филе утиной грудки с миксом салатов: руккола и романо, в сочетании с апельсином и грушей, в соусе из оливкового масла и базилика.</i> 170 гр.	
	 ШАШЛЫЧКИ ИЗ УТКИ С МИНДАЛЬНЫМ ОРЕХОМ 420 РУБ. <i>Утиные шашлычки с миндалем и ассорти орехов</i> 70/30 гр.	
	 ФИЛЕ УТИНОЙ ГРУДКИ В БРУСНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ 590 РУБ. <i>Филе утиной грудки, обжаренное с добавлением розмарина, подается с желе из вишневого винограда и карамелизированной грушей.</i> 115/130/40 гр. <i>Степень прожарки — Rare, Medium, Well Done.</i>	
		 НЕЖНЫЙ САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ 290 РУБ. <i>Рулеты от шеф-повара из индейки и оливков в сочетании с запеченным перцем, салатом романо, айсберг, помидорами-черри и соусом песто.</i> 210 гр.
	 ОВОШНОЙ СУП С ИНДЕЙКОЙ 230 РУБ. <i>Насыщенный суп из индейки с овощами, подается с хрустящими овсяными хлебцами собственного приготовления.</i> 300/30 гр.	 ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ 550 РУБ. <i>Маринованное мясо индейки, обжаренное на гриле, овощи-гриль и бруснично-апельсиновый соус.</i> 150/100/40 гр.
		

Складання виробничої програми підприємства

Виробнича програма визначає асортимент, структуру і обсяг випуску в плановому періоді (день, місяць, квартал, рік), напівфабрикатів, кулінарних і борошняних виробів, готових страв для забезпечення харчування споживачів. Кількість продуктів для виробничої програми розраховується за формулою:

$$G = n \cdot q / 1000,$$

де G – кількість сировини, кг

q – норма продуктів на одну страву за Збірником рецептур, г

n – кількість страв реалізуємих протягом дня

Комплексне меню

I комплекс

№ ЗР	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
98	<i>Салат столичний</i>	150	490
183/144	<i>Борщ український з пампушками</i>	300	490
575	<i>Ромштекс</i>	125	490
697	<i>Картопля, смажена у фритюрі з вершковим маслом</i>	150/15	490
900/913	<i>Мус лимонний зі збитими вершками</i>	100/20	490
1014	<i>Вареники з фруктовим фаршем і сметаною</i>	200/25	490
964/913	<i>Шоколад зі збитими вершками та харчовим льодом</i>	200/50/20	490
	<i>Хліб:</i>	130	490
	<i>Пшеничний</i>	50	245
	<i>Житній</i>	80	245

II комплекс

№ ЗР	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
43	<i>Ікра зерниста (порціями) з лимоном</i>	79	487
234	<i>Солянка грибна зі сметаною</i>	300/60	487
563	<i>Шашлик зі свинини з соусом Південний</i>	100/15	487
707	<i>Морква, тушкована з чорносливом</i>	150	487
907/846	<i>Крем горіховий з сиропом шоколадним</i>	100/30	487
	<i>Сирники зі сметаною</i>	100/20	487
957	<i>Кава чорна з морозивом (глясе)</i>	150	487
	<i>Хліб:</i>	130	487
	<i>Пшеничний</i>	80	243
	<i>Житній</i>	50	244

Меню з вільним вибором страв

№ ЗР	Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>484/798</i>	<i>Судак фарширований з сметанним соусом</i>	<i>125/75</i>	<i>10</i>
<i>590</i>	<i>Жаркоє по-домашньому</i>	<i>350</i>	<i>10</i>
<i>641</i>	<i>Сациві з куриці</i>	<i>300</i>	<i>10</i>
<i>26</i>	<i>Канаре з бужениною та окороком</i>	<i>80</i>	<i>34</i>
<i>37</i>	<i>Воловани з ікрою</i>	<i>80</i>	<i>17</i>
<i>45</i>	<i>Риба холодного копчення (порціями) з лимоном</i>	<i>75/10</i>	<i>17</i>
<i>82</i>	<i>Салат вітамінний</i>	<i>150</i>	<i>46</i>
<i>84</i>	<i>Салат делікатесний</i>	<i>150</i>	<i>46</i>
<i>98</i>	<i>Салат столичний</i>	<i>150</i>	<i>46</i>
<i>149/846</i>	<i>М'ясо відварне з соусом хрін</i>	<i>75/30</i>	<i>35</i>
<i>157/745/826</i>	<i>Куриця фарширована (галантин) з гарніром та соусом хрін</i>	<i>75/50/25</i>	<i>35</i>
<i>137</i>	<i>Креветки під майонезом</i>	<i>75/35</i>	<i>17</i>
<i>122</i>	<i>Перець фарширований овочами</i>	<i>150</i>	<i>8</i>

Розрахунок робочої сили

Кількість працівників, одноразово працюючих в підприємстві, визначається по формулі:

$$N = A / 3600 * T * Y,$$

де А – час приготування загальної кількості страв;

Т – час роботи зміни, Т=11,30;

Y – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці=1,14.

Кількість працівників, м'ясо-рибного цеху становить 20-25% від кількості

одноразово працюючих на підприємстві.

$$N = 466790 / 3600 * 11,3 * 1,14 = 10 \text{ чоловік}$$

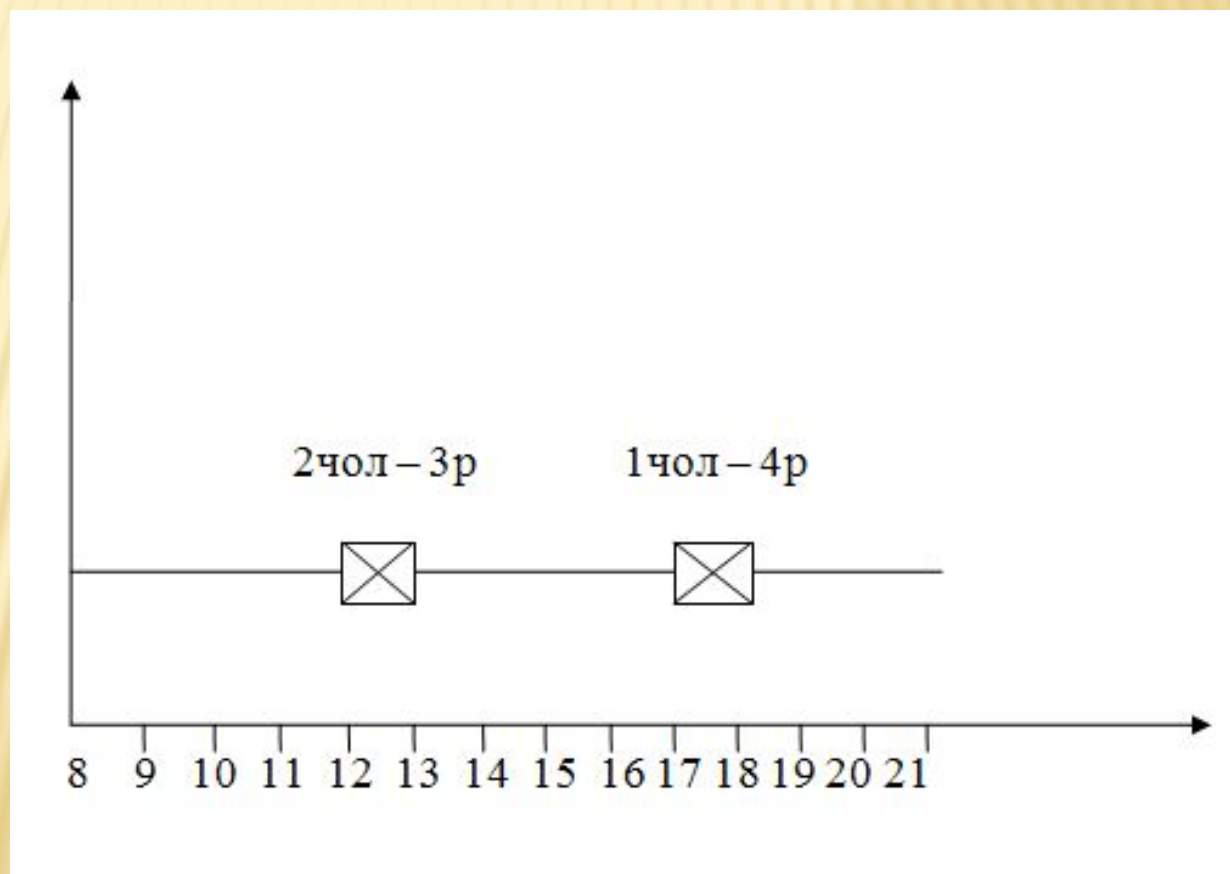
10 чол. – 100%

$$X = 10 * 25 / 100 = 3 \text{ чол. (м'ясо-рибний цех)}$$

X чол. – 25%

2ч. – 3р.

1ч. – 4р.



Розрахунок кількості виробничих столів для м'ясо-рибного цеху

Кількість виробничих столів визначається по формулі:

$$n=L/L_n,$$

де L – загальна довжина столів, м;

L_n – довжина стандартного стола (1,25);

Загальна довжина визначається по формулі:

$$L=N_1\dot{I},$$

де N_1 – кількість одноразово працюючих в цеху, чел.;

$\dot{I}$ – норма довжини стола на одного працюючого (3,75).

Розрахунок кількості виробничих столів для м'ясо-рибного цеху

Найменування технологічної операції і сировини	Кількість працівників	Норма довж. стола на 1 прац	Загальна довжина столів, м	Тип, марка столів	Довжина стандартного стола	Кількість столів
Обробка м'яса	1	1,25	1,5	СПР-ОБ	1,5	1
	1	1,25	1,0	СПД	1,0	1
Обробка птаха і субпродуктів	1	1,25	0,6	СПД	0,6	1
Обробка риби	1	1,25	1,0	СПД	1,25	1
Разом	4		4,35		4,35	4

Креслення розташування обладнання

