

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
для студентов очной и заочной форм обучения
направления подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»

Севастополь
СевГУ
2017

УДК 642.5 (075.8)
ББК 36.99я73
О64

Р е ц е н з е н т:

Н.И. Покинтелица – доктор техн. наук, профессор,
заведующий кафедрой «Пищевые технологии и оборудование»

Составители: М.А. Бояркина, А.П. Донец

О64 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: метод. рекомендации по выполнению курсовой работы / М.А. Бояркина, А.П. Донец. – Севастополь: СевГУ, 2017. – 36 с.

Приведены методические рекомендации по выполнению курсовой работы. Даны структура и содержание курсовой работы. Показана последовательность выполнения работы, характер принимаемых решений, порядок расчетных величин.

Каждый этап расчета сопровождается методическими рекомендациями по принятию соответствующих решений и реализации расчетов.

Предназначены для студентов очной и заочной форм обучения, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 642.5 (075.8)
ББК 36.99я73

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 3 от 19 октября 2017 г.

© ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

I. Выбор темы	4
II. Оформление курсовой работы	4
III. Защита курсовой работы	5
IV. Содержание курсовой работы	6
V. Приложение	15

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ С ТЕМАТИКОЙ КУРСОВЫХ РАБОТ

Курсовая работа является комплексной самостоятельной работой студента, обобщающей, закрепляющей и углубляющей знания, полученные при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Подготовка и написание курсовой работы включает ряд последовательных этапов:

1. Выбор и получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.
2. Изучение литературы и ее анализ.
3. Разработка плана курсовой работы.
4. Проведение технологических расчетов.
5. Оформление курсовой работы.
6. Защита курсовой работы.

I. ВЫБОР ТЕМЫ

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы из утвержденного перечня (прил. 1). Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса. В соответствии с темой работа может быть выполнена с практическим подтверждением (изготовление стендов, плакатов, макетов и т. д.).

II. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна содержать 20 - 40 страниц машинописного, на одной стороне писчей бумаги формата А4 с полями и представляется в сброшюрованном виде. Студент отвечает за грамотность и правильность оформления курсовой работы. Шрифт 14, Times New Roman, Междустрочный интервал 1,5. Абзац – первая строка – отступ 1,25.

Размеры полей: **левого** – не менее 30 мм, **правого** – не менее 10 мм, **верхнего** – не менее 15 мм, **нижнего** – не менее 20 мм.

Заглавия разделов пишутся с красной строки с нового листа.

Страницы нумеруются последовательно в нарастающем порядке.

Все **таблицы**, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста.

Курсовая работа имеет: **титульный лист** (прил. 2), за которым следует **бланк задания** для курсовой работы (прил. 3), затем **оглавление** (прил. 4) и собственно **содержательную часть**.

III. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает:

- сообщение студента по теме работы;
- вопросы к студенту;
- выступление руководителя о качестве выполнения работы;
- выставление оценки.

Оценка курсовой работы производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

Основными критериями оценки являются:

- степень развития темы;
- творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
- правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;
- практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;
- связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;
- соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Оценивается курсовая работа по пятибалльной системе.

IV. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оглавление. В оглавлении дается формулировка всех глав или разделов и параграфов. Оглавление дается по образцу (см. прил. 4).

Введение. Курсовая работа начинается с введения, в котором излагаются цель курсового проектирования, формулируются исследовательские и практические задачи. Объем введения 2 страницы.

1. Характеристика проектируемого предприятия

Следует отразить:

1. Назначение предприятия (указать тип, класс, концепцию, месторасположение);
2. Ассортимент выпускаемой продукции;
3. Производственная структура предприятия;
4. Методы и формы обслуживания потребителей, виды предоставляемых услуг;
5. Режим работы предприятия.

2. Технологическая часть

Технологическая часть курсовой работы должна состоять из обзорной части и расчетов. Порядок проведения исследований приводится ниже.

Производственной программой предприятия являются составленные планы-меню на основе ассортиментного количества блюд и напитков.

2.1. Составление таблицы и графика загрузки зала

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле

$$N_q = P \cdot \varphi_q \cdot x_q / 100,$$

где N_q – количество посетителей за час; P – вместимость зала; φ_q – оборачиваемость места в зале в течение данного часа; x_q – загрузка зала в данный час, %

Примерное значение оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия смотри в прил. 5.

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем табл. 1.

Таблица 1

№ п/п	Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки	Количество посетителей	К
1	8 - 9	3	30	90	
2	9 - 10	3	20	60	
.....					
.....					

ИТОГО:

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле

$$K = N_{\text{час}} / N_{\text{(день)}},$$

где $N_{\text{час}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час; $N_{\text{(день)}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, получаем **количество посетителей за один день**:

$$N_d = \sum N_q,$$

где N_d – число потребителей, обслуживаемых в течение дня; N_q – количество посетителей за час.

2.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле

$$n_d = N_d \cdot m,$$

где n_d – количество блюд; N_d – количество посетителей за день; m – коэффициент потребления блюд (прил. 6).

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам

$$n = N_d \cdot m \text{ х.б.}$$

$$n = N_d \cdot m \text{ Iб.}$$

$$n = N_d \cdot m \text{ IIб.}$$

$$n = N_d \cdot \text{сл.б.},$$

где n – количество холодных, первых, вторых и сладких блюд; N_d – количество посетителей за день; m – коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяем по формуле

$$n = N_d \cdot H,$$

где n – количество напитков, кондитерских изделий и хлеба; H – норма потребления (прил. 7).

Полученные результаты сводим в таблицы (табл. 2 и табл. 3).

Таблица 2

№ п/п наименов. блюд	Кол-во посетителей N_d	Коэффициент потребления (m)	Кол-во блюд
1. Холодные блюда			
2. Первые блюда			
3. Вторые блюда			
4. Сладкие блюда			

Таблица 3

№ п/п наименов. блюд	Кол-во посетителей (N_d)	Норма потребления (H)	Размер одной порции л/кг/шт.	Кол-во блюд	
				л/кг/шт.	в порциях
1. Горячие напитки					
2. Холодные напитки					
3. Кондитерские изд.					
4. Хлеб и хлебобулочные изделия					

2.3. Разработка плана меню

Разработка ассортиментного минимума осуществляется с помощью методических указаний по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий (прил. 8).

Составление плана-меню. При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню, ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме (образец) (табл. 4) на один день.

Таблица 4

№ по сборнику рецептов	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственный за приготвл. (повар)
2	3	4	5
121	Окунь заливной	50	
141/819/90	Ростбиф хол. с гарн.	60	
52	Салат витаминный	150	
96	Икра баклажанная	110	
4	Сыр голландский	30	
3	Масло сливочное	50	
	Кефир с сахаром	50	
			и т. д.

2.4. Составление таблицы реализации блюд

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле

$$n_{\text{час}} = n \cdot K,$$

где $N_{\text{день}}$ – общее количество блюд данного вида; K – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в табл. 5.

Таблица 5

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд за день	10/11	11/12	12/13

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (табл. 1), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

2.5. Расчет потребного количества сырья

Оформляем в виде табл. 6.

Таблица 6

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюда (салат из помидоров)			
		№ по сборнику рецептов 58			
		Брутто		Нетто	
		1 п.	 п.	1 п.	 п.
1.	Помидоры свежие	71,8		61	
2.	Лу зеленый	25		20	
3.	Сметана	20		20	

2.6. Разработка технологической карты основного блюда

Технологическая карта разрабатывается в соответствии с ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания (прил. 9).

3. Организация труда персонала на производстве

3.1 Расчет рабочей силы для основного цеха

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливаемых в цехе. Расчет производится по формуле

$$N_1 = n \cdot N_{вр} / 3600 \cdot T_{см} \cdot \lambda,$$

где n – количество изделий (или блюд) изготавливаемых за день, шт, кг, блюд; $N_{вр}$ – норма времени на изготовление единицы изделия, с (прил. 10); $T_{см}$ – продолжительность смены, ч. ($T = 7 - 7,2$ или $8 - 8,2$ ч); λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

Расчет рабочей силы сводится в таблицу следующей формы (табл. 7).

Таблица 7

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд	Норма времени	Кол-во работников
1.				

Общая численность работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле

$$N_2 = n_1 \cdot K_1,$$

где N_2 – общее число работников в цехе; N_1 – расчетное количество работников; K_1 – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

Значение коэффициента K_1 :

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	K_1
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,13

3.2. Разработка графика выхода на работу

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле

$$\mathcal{E}_{\text{эф}} = [K - (П + В)] \cdot T_{\text{см}},$$

где $\mathcal{E}_{\text{эф}}$ – эффективный фонд рабочего времени; K – количество календарных дней; $П$ – количество праздничных дней; $В$ – количество выходных дней; $T_{\text{см}}$ – продолжительность рабочей смены (8,8,2 : 7,7,2 : 1,11,2).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха на определенный месяц в виде табл. 8.

УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____

Дата _____

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома _____

Дата _____

**Таблица 8 - График выхода на работу поваров горячего цеха на октябрь
месяц**

Ф.И.О.	Долж- ность	Дни месяца								Эффек- тив. фонд Ээф
		1	2	3	4	5	6	7	и т.д.	
1. Иванова О.И.	повар 4 р.	7 - 15								184

4. Организация работы основного цеха

В данном разделе описываются особенности работы цеха, его планировка и оснащение технологическим оборудованием.

Заключение

В заключении автор работы подводит итог проведенных исследований, формирует рекомендации по улучшению имиджа предприятия, его конкурентоспособности.

Объем заключения – 2 - 3 страницы.

Приложения

Приложения оформляются как продолжение работы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа словом «Приложение» в правом верхнем углу и нумеруется последовательно.

V. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерской на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Политехнический институт
Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания»

Тема: _____

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания»

(код, наименование)

Группа _____

Автор работы _____
(подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Члены комиссии: _____
(фамилия, инициалы) (подпись)

(фамилия, инициалы) (подпись)

Работа защищена « ____ » _____ 20__ г.

Оценка _____

Севастополь - 2017

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Институт _____ Политехнический институт _____

Кафедра _____ Пищевые технологии и оборудование _____

Направление подготовки/специальность _____

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания _____

(код и название)

Курс _____ Группа _____ Семестр _____

З А Д А Н И Е

на курсовую работу

студенту: _____

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы _____

2. Сроки сдачи студентом законченной работы _____

3. Исходные данные _____

4. Содержание курсовой работы

Введение.

1. Характеристика проектируемого предприятия.

2. Технологическая часть

2.1. Составление таблицы и графика загрузки зала, определение количества потребителей.

2.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

2.3. Разработка плана-меню.

2.4. Составление таблицы реализации блюд.

2.5 Расчёт потребного количества сырья.

2.6 Разработка технологической карты основного блюда

3. Организация труда персонала на производстве

3.1 Расчет рабочей силы для основного цеха

3.2 Разработка графика выхода на работу.

4. Организация работы основного цеха.

Заключение.

Список использованных источников информации.

5. Дата выдачи задания _____

6. Руководитель работы _____

(подпись, дата)

(должность, Ф.И.О.)

Севастополь 2017

СОДЕРЖАНИЕ

- Введение.
1. Характеристика проектируемого предприятия.
 2. Технологическая часть:
 - 2.1. Составление таблицы и графика загрузки зала, определение количества потребителей.
 - 2.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.
 - 2.3. Разработка плана-меню.
 - 2.4. Составление таблицы реализации блюд.
 - 2.5 Расчёт потребного количества сырья.
 - 2.6 Разработка технологической карты основного блюда
 3. Организация труда персонала на производстве
 - 3.1 Расчет рабочей силы для основного цеха
 - 3.2 Разработка графика выхода на работу.
 4. Организация работы основного цеха.
- Заключение.
- Список использованных источников информации.

Приложение 5

График загрузки общедоступной и диетической столовых

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8—9	3	40	2	80
9—10	3	30	30	60
10—11	3	30	2	30
11—12	2	50	1,5	90
12—13	2	80	1,5	90
13—14	2	90	1,5	90
14—15	2	90	1,5	90
15—16	2	50	1,5	50
16—17	2	30	1,5	30
17—18	2	40	2	50
18—19	2	60	2	60
19—20	2	30	2	40

Городской ресторан или ресторан при гостинице, бары

Часы работы	Городской ресторан, бар		Ресторан при гостинице, бар	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8—9			2	50
9—10			2	80
10—11			2	30
11—12	1,5	60	1,5	90
12—13	1,5	90	1,5	90
13—14	1,5	100	1,5	90
14—15	1,5	90	1,5	90
15—16	1,5	60	1,5	90
16—17	1,5	50	1,5	50
17—18	Перерыв		Перерыв	
18—19	0,4	50	0,6	90
19—20	0,4	100	0,6	100
20—21	0,4	100	0,6	100
21—22	0,4	100	0,6	90
22—23	0,4	80	0,6	80

Кафе общего типа

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8—9	2	50	1,5	30
9—10	2	30	1,5	30
10—11	2	30	1,5	30
11—12	2	40	1,5	40
12—13	2	100	1,5	90
13—14	2	100	1,5	100
14—15	2	100	1,5	90
15—16	2	60	1,5	50
16—17	2	30	1,5	40
17—18	2	40	1,5	30
18—19	2	60	0,5	60
19—20	1,5	90	0,5	90
20—21	1,5	90	0,5	90
21—22			0,5	60

Специализированные кафе, закусочные

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе детское		Закусочная	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
9—10	3	30			2	50
10—11	3	50			2	50
11—12	3	60	2	30	2	50
12—13	2	90	2	60	2	90
13—14	2	90	2	80	2	90
14—15	3	90	2	50	2	80
15—16	3	60	2	30	2	60
16—17	3	40	2	20	2	30
17—18	2	50	2	30	2	40
18—19	2	70	2	50	2	70
19—20	2	90	1,2	60	2	60
20—21	2	60	1,2	60		
21—22	2	50	1,2	30		

Приложение 6

Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных типов

Предприятия общественного питания	Коэффи- циент по- требле- ния блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		холод- ных	первых	вторых	сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При пром. предприятиях					
По абонеентам (обед)	3,0—4,0				
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	—	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	—	0,8	0,20
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуж.	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуж. официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	—	—	—	1,0
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Сосисочные	1,2	0,4	—	0,8	—
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	—
Шашлычные	1,6	0,6	—	1,0	—
V. Домовые кухни	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Приложение 7

Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий на одного человека

Наименование блюд	Столовые		Рестораны		Столовая	Кафе
	общедоступная	при пром. предприятии	городской	при гостинице	диетическая	
Горячие напитки, л	0,1	0,08	0,05	0,05	0,06	0,14
В т. ч. чай в %	40	50	20	20	80	10
Кофе в %	50	60	70	70	40	70
Какао в %	10	10	10	10	10	20
Холодные напитки, л	0,05	0,10	0,25	0,25	0,05	0,08
Фруктовые воды, л	0,03	0,07	0,09	0,09	—	0,03
Минерал. воды, л	0,10	0,02	0,14	0,04	0,03	0,03
Натурал. соки, л	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Хлеб и хлебобул. изделия, гр						
Ржаной	100	200	50	50	60	100
Пшеничный	150	100	100	100	90	75
Кондитерские и булочные изделия в шт.	0,3	—	0,5	0,5	1	1,25
Конфеты, печенья, кг	0,01	—	0,02	0,02	0,01	—
Фрукты	0,03	0,05	0,075	0,075	0,03	—

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ, ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОДНИМ ПОТРЕБИТЕЛЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА

Наименование	Единица измерения	общедоступная	Столовая			Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
			диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Холодные напитки:	л									
фруктовая вода		0,02	—	0,04	0,03	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02
минеральная вода		0,01	0,02	0,01	0,01	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01
натуральный сок		0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		0,01	—	0,01	—	0,01	0,05	0,01	—	—
Хлеб и хлебобулочные изделия	кг	0,05	0,05	0,06	0,03	0,05	0,06	0,04	0,04	—
В том числе:										
ржаной		0,02	0,02	0,03	0,01	0,03	0,03	0,02	0,02	—
пшеничный		0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,03	0,02	0,02	—
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,3	—	0,3	0,5	0,2	0,5	0,5	0,25	1,0
Конфеты, печенье, шоколад	кг	0,005	—	0,005	0,005	0,007	0,007	0,007	0,003	—
Фрукты	кг	0,01	0,02	0,02	0,01	0,05	0,03	0,02	—	—
Винно-водочные изделия	л	—	—	—	—	0,2	0,2	0,1	—	—
Пиво	л	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	—	—
Папиросы (пачка)	шт.	—	—	—	—	0,1	0,1	—	—	—
Спички (коробка)	шт.	—	—	—	—	0,09	0,09	—	—	—

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда; мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в пельменных — с пельменей и т. д.

Примерный ассортимент продукции, реализуемой через магазин

Ассортимент продукции	Количество наименований
<i>Кулинарные изделия:</i>	
Мясо отварное	1
Мясо, печень жареные	2
Птица, дичь отварные	1—2
Мясо, рыба заливные	2
Рыба жареная, фаршированная	2
Гарниры крупяные, овощные, крупяные и овощные запеканки:	2—3
Картофель, жареный до полуготовности	1
Изделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)	1—2
Блинчики с мясом, творогом	1—2
Салаты и винегреты	2—4
Овощи отварные неочищенные	3
Муссы, желе, кремы	1—2
<i>Мучные кондитерские и кулинарные изделия:</i>	
Торты и пирожные	8—10
Кексы, печенья	3—5
Дрожжевые изделия	3—5
<i>Полуфабрикаты:</i>	
Мясные, порционные, мелкокусковые, панированные	3—5
Изделия из натурального рубленного мяса	3
Изделия из котлетной массы	2—3
Мясной фарш	1
Рыбные полуфабрикаты	2—3
Мучные кулинарные изделия	1—3
Овощные кулинарные изделия	2—4
Картофель, овощи очищенные	1—2
Тесто	2—3
Сопутствующие товары	2—3

Примерное число наименований блюд в меню в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе-молочная	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 - 15	5 - 6	5 - 6	8 - 10	8 - 10
Горячие напитки	3 - 5	2 - 3	2 - 3	2 - 3	3 - 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 - 4	3 - 4	3 - 4	3 - 4	6 - 8
Сладкие блюда	3 - 4	5 - 6	3 - 4	4 - 5	4 - 5
Холодные блюда и закуски	—	—	—	3 - 4	3 - 4
Горячие блюда	—	—	3 - 4	3 - 4	3 - 4
Соки	5 - 6	5 - 6	5 - 6	5 - 6	5 - 6

П р и м е ч а н и я : 1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты, фрукты (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).

3. В чайной потребителям предлагают сушки, баранки, бублики и др.

Примерное число наименований блюд в меню в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные блюда и закуски	2-3	2-3	2-3
Горячие блюда	3-4	4-5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2-3	2-3	—
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2-3	2-3	2-3
Сладкие блюда	—	—	2-3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

**Примерное число наименований блюд в меню в специализированных
предприятиях быстрого обслуживания**

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	—
Бутерброды	—	—	5-6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1-2	1-2	4-6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4-5	—	8-10

* Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками.

Примерное число наименований блюд в меню в специализированных барах

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8-10	6-8	—	6-8	—	—
Сладкие блюда, мороженое	—	3-4	—	—	—	—
Горячие напитки	—	1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные блюда	—	—	—	3-4	4-5	4-5
Горячие блюда	—	—	—	1-2	—	1-2
Пиво	—	—	—	—	—	3-4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Примечания: 1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.).

№ п/п	Наименование блюд и изделий	Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых со свободным выбором блюд				
		для общедоступных столовых			для столовых при учреждениях	
		завт- рак	обед	ужин	завт- рак	обед
1	Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты	3	4	3	3	4
2	Молоко и молочнокислые продукты: сыры; масло сливочное; молоко, кефир, простокваша, ряженка	3	3	3	3	3
3	Супы: прозрачные (бульоны с пирожками, кулебяками, профитролями и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); сладкие супы из ягод и фруктов	—	3	1	—	2
4	Вторые горячие блюда: рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные	2	5	3	2	4
5	Сладкие блюда: компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные	1	2	1	1	2
6	Горячие напитки: чай, кофе, какао	2	2	2	2	1
7	Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки	1	2	1	1	1
8	Мучные кулинарные и кондитерские изделия: кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные	4	5	3	3	4

**ПРИМЕРНОЕ СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП БЛЮД,
ВЫПУСКАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
РАЗЛИЧНОГО ТИПА**

I. Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные салаты		70		70		70
молоко и кисло-молочные продукты		30		30		30
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				90		
Вторые горячие блюда:				10		
рыбные, мясные	50	60	35	80	50	60
овощные, крупяные, яичные и творожные		40		20		40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	

2. Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски:	30		25		45	
рыбные		25		25		25
мясные		30		30		30
салаты		35		35		40
кисломолочные продукты		10		10		5
Горячие закуски	5	100	5	100	5	100
Супы:	25		30		10	
прозрачные		35		15		20
заправочные		75		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30		35		25	
рыбные		15		20		25
мясные		65		55		50
овощные		5		5		5
крупяные		10		10		10
яичные и творожные		5		10		10
Сладкие блюда и горячие напитки	10		5		15	

Примечания: 1. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

2. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

3. Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		—		—
Салаты		35		50		60		—		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		—		100		30

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Супы	10		15		10		45		—	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		—		60	
рыбные		15		—		10		—		—
мясные		70		90		90		—		—
яичные и творожные		15		10		—		—		—
Сладкие блюда и напитки	5		5		5		5		5	

Примечание. Количество пирожков определяется по нормам потребления на одного человека: примерно 2-4 шт.

4. Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		60		50		15		—		—
Салаты		20		20		45		—		—
Молоко и кисломолочные продукты		20		30		40		100		100
Супы	5		—		5		10		—	
Вторые горячие мясные	40	50	40	65	45	40	45	50	—	—
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		—		—
яичные и творожные		30		15		30		50		—
Сладкие блюда и горячие напитки	20		25		20		10		70	

Приложение 9

наименование организации и предприятия

Источник
рецептуры*

Технологическая карта N _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации ¹⁾
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности ²⁾ : белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -					
¹⁾ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты. ²⁾ Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение 10

Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий

Винегрет овощной	110
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	163
Голубцы овощные под маринадом	270
Грибы соленные с луком	40
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей	150
Капуста маринованная собств. приготовления	120
Консервы овощные без гарнира	30
Редька с маслом или сметаной	120
Салат из квашеной капусты	40
Салат из соленых помидоров и огурцов	40
Салат из зеленого лука со сметаной	150
Салат из свежих огурцов	90
Салат из редиса	120
Салат из белокочанной капусты	110
Салат из свежих помидоров	100
Салат картофельный	120
Свекла маринованная	120
Салат из свеклы	120
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	150
Салат из крабов под майонезом	150
Салат овощной с яйцом	150
Салаты мясные и рыбные	200
Салат из птицы или дичи	220
Яйцо под майонезом с гарниром	120
Яйцо рубленое	50

Блюда из рыбы

Икра кетовая, зернистая, паюсная	40
Крабы с луком или под майонезом без гарнира	50
Крабы заливные	180
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	120
Рыба жареная без гарнира	70
Рыба под майонезом с гарниром	130
Рыба под маринадом	140
Рыба фаршированная	200
Рыба заливная	300
Сельдь без гарнира	60

Сельдь с гарниром	150
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	130
Сельдь рубленая с гарниром	280
Семга с луком	60

Блюда из мяса, птицы и дичи

Баранина жареная с овощным гарниром	120
Биточки рубленые без гарнира	60
Котлеты рубленые без гарнира	60
Мясо жареное с овощным гарниром	120
Мясо отварное без гарнира	40
Птица холодная с овощным гарниром	150
Паштет из печени	150
Студень пром. производства	20
Студень собственного приготовления	100
Свинина жареная с овощным гарниром	120
Сосиски, сардельки без гарнира	30
Язык холодный с овощным гарниром	120

Гастрономия и консервы разные

Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	40
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	110
Кильки зачищенные с луком	60
Консервы разные порциями без гарнира	30
Лососина, балык порциями	50
Шпроты с яйцом и луком	60

Бутерброды

Бутерброды с вареными колбасами	20
Бутерброды с копчеными колбасами, сыром, икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией	30

Первые блюда

Борщи разные из консервированных овощей	50
На мясном бульоне	170
Вегетарианские	150
Борщ украинский с галушками	210
Рассольники	170

Супы из макаронных изделий без картофеля	50
Супы крупяные и бобовые без картофеля	60
Супы овощные, картофельные	150
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	100
Супы грибные	60
Суп картофельный с консервами	150
Суп харчо	100
Суп крестьянский	150
Суп картофельный рыбный	180
Суп-лапша домашняя	150
Суп картофельный грибной	150
Щи зеленые без мяса	60
Щи зеленые с мясом	80
Щи из квашеной капусты	90
Щи из свежей капусты	120
Щи зеленые из свежего щавеля и яйца	180
Щи суточные из квашеной капусты	160
Солянки жидкие, мясные, грибные	180
Супы молочные	30
Супы вегетарианские пюреобразные крупяные, бобовые с картофелем, овощные	100
Супы пюреобразные на мясном бульоне крупяные с картофелем	110
Овощные	120
Бульон с гренками	120
Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными изделиями	80
Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом, омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из кислого теста, фрикадельками	150
Уха рыбная	130

Вторые блюда

Блюда из рыбы

Рыба жареная	90
Рыба отварная и паровая	70
Рыба жареная в жире	100
Рыба фаршированная	220
Тельное из рыбы	180
Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная в жире без гарнира	100

Блюда из мяса (птицы, дичи)

Азу с гарниром	220
Антрекот	70
Баранина отварная, бифштекс рубленый	60
Бифштекс натуральный	70
Бефстроганов	130
Бифштекс натуральный с яйцом	80
Бифштекс натуральный с луком	150
Бифштекс рубленый с яйцом	70
Бифштекс рубленый с луком	140
Биточки рубленые	70
Биточки мясные	90
Ветчина, говядина жареная, кролик жареный	50
Говядина отварная, консервы мясные	60
Гуляш мясной	70
Говядина духовая с гарниром	180
Голубцы мясные	210
Зразы рубленые	120
Кролик жареный	120
Колбаса жареная	40
Консервы мясные	60
Котлеты мясные рубленые жареные	70
Котлеты отбивные и натуральные	110
Куры и цыплята жареные	100
Куры и цыплята отварные	90
Люля-кебаб	160
Лангет	70
Мясо кисло-сладкое, плов из баранины	90
Мясо тушеное, свинина тушеная	60
Мясо шпигованное, эскалоп	70
Почки по-русски и жареные в сметане	120
Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф	50
Помидоры, фаршированные мясом	180
Рагу из баранины или потроха птицы	100
Ромштекс, тефтели, шницель рубленые	80
Солянка мясная на сковороде	250
Суфле и пудинги мясные	90
Сосиски и сардельки	30
Телятина отварная	60
Шницель отбивной	110
Шашлыки с луком	140

Чахохбили	130
Язык отварной	50

Мучные кондитерские изделия

Булочки школьные	30
Булочки школьные (100 г)	40
Булочки с марципаном	100
Коврижки, коржики разные, языки песочные	50
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	50
Пирожки из дрожжевого теста с повидлом	50
Пирожки из дрожжевого теста с капустой	70
Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами	60
Пирожки слоеные с капустой	80
Пирожки слоеные с прочим фаршем	80
Сдоба венская и фигурная	60
Языки и рожки слоеные	60

Сладкие блюда и горячие напитки

Арбуз порциями без сахара	20
Арбуз очищенный с сахаром	40
Дыни, лимоны порциями	20
Желе из концентратов и молока	30
Кофе черный, чай	10
Кофе на молоке, какао, чай с лимоном	20
Кисель из лимона	40
Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов	10
Кисель из сухофруктов	50
Кисель из сливы, компот из сухофруктов	30
Компот из консервированных фруктов	30
Кисель молочный, компот из свежих фруктов	30
Муссы различные	70
Пюре из яблок	130
Свежие фрукты в сиропе	30
Яблоки печеные	50

Прочие изделия

Кефир с сахаром	20
Молоко кипяченое	20
Масло сливочное, сметана порциями	20

Яйцо вареное	20
Напиток из сиропа, варенья	20

Гарниры

Крупяные, макароны, капуста квашеная	10
Сложные и овощные	70
Картофель жареный	110
Котлеты картофельные с соусами	200
Котлеты капустные, тыква жареная	200
Котлеты морковные	230
Морковное пюре	180
Морковь в молочном соусе	180
Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные	240
Рагу из овощей	250

Блюда из круп и макарон

Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	60
Запеканка крупяная	60
Запеканки с мясом крупяные	100
Запеканки из макаронных изделий с мясом	80
Котлеты крупяные с соусами	100
Каши из разных круп вязкие и полувязкие	20
Каши рассыпчатые разные	30
Каши молочные разные	30
Каши диетические протертые разные	100
Каша пшенная с тыквой	40
Крупеник с творогом	50
Макароны отварные с маслом и сыром, в томате	60
Макаронники, пудинги крупяные, сухарные	50
Макаронные изделия отварные	30

Мучные блюда

Блины, пироги слоеные	100
Блинчики с творогом, вареньем	140
Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог с начинками	170
Кулебяки из кислого теста с капустой	90
Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем	70

Открытые пироги из дрожжевого теста	60
Пельмени разные собственного приготовления	250
Штучные вертушки из дрожжевого теста	50

Блюда из яиц и творога

Запеканка творожная, омлет натуральный	40
Омлет паровой	60
Пудинги творожные	50
Сырники, вареники ленивые	90
Сырковая масса со сметаной	20
Творог со сметаной и сахаром, с молоком	40
Творог протертый со сметаной (диетический)	80
Яичница натуральная	40
Яичница с гарниром	70

Блюда из овощей

Баклажаны жареные	190
Голубцы овощные	220
Горошек зеленый свежемороженный в масле	50
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	260
Зразы картофельные, крокеты, пирожки картофельные	330
Капуста тушеная	90
Капуста белокочанная, соус сухарный	90
Кабачки фаршированные	240
Кабачки жареные	200
Картофель в молочном или сметанном соусе	120
Картофель отварной, картофельное пюре	120
Картофель жареный	270
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные	40

Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии

Рыба под маринадом	900
Крабы заливные	900
Сельдь рубленая	1000
Рыба жареная порциями	800
Рыба заливная порциями	1200
Рыба фаршированная заливная	220

Голубцы с мясом или рисом и овощами	100
Шницель отбивной, телячий	100
Зразы фаршированные мясные	110
Свинина отбивная жареная	10
Мозги жареные	120
Мясо отварное, говядина, свинина, баранина	600
Студень собственного приготовления	500
Вымя, сердце, печенка, языки отварные	600
Капуста тушеная со свиной, говядиной	600
Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный	700
Плов из баранины, мясной или рыбный фарш сырой	300
Поросенок жареный, птицы жареные	700
Печенка жареная	500
Почки, сердце, рубец по-русски в соусе	900
Язык заливной, мясо заливное	1000
Блинчики с мясом необжаренные	900
Паштет из печени	2000
Сырники из творога жареные	40
Котлеты, биточки крупяные жареные	50
Каши рассыпчатые с маслом (кг)	300
Макароны в томате с овощами	300
Блинчики с творогом, повидлом необжаренные	900

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы*

Составители: Бояркина М.А., Донец А.П.

Редактор – О.В. Дмитриева

Изд. № 107/17. Объем 2,25 п.л. Усл. печ. л. 2,09. Уч.-изд.л. 2,205.
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»