

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАКУСОЧНОЙ НА 28 МЕСТ

Выполнил студент: Шамсиев Р.И.

Группа К1371/9

Руководитель: Малеева Э.Ю.

Цель дипломной работы: изучить организацию работы закусочной на 28 мест.

Задачи:

- охарактеризовать предприятие.
- разработать ассортимент, меню предприятия.
- выполнить технологические расчеты.
- изучить технологию приготовления блюд.

Закусочная

Закусочная – предприятие общественного питания ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закуской зависит от специализации.



- по ассортименту реализуемой продукции общественного питания;

специализированные
(сосисочная, пельменная,
блинная,
пирожковая, пончиковая,
шашлычная,
чайная, пиццерия, гамбургерная).

Закусочная «МАНГО»

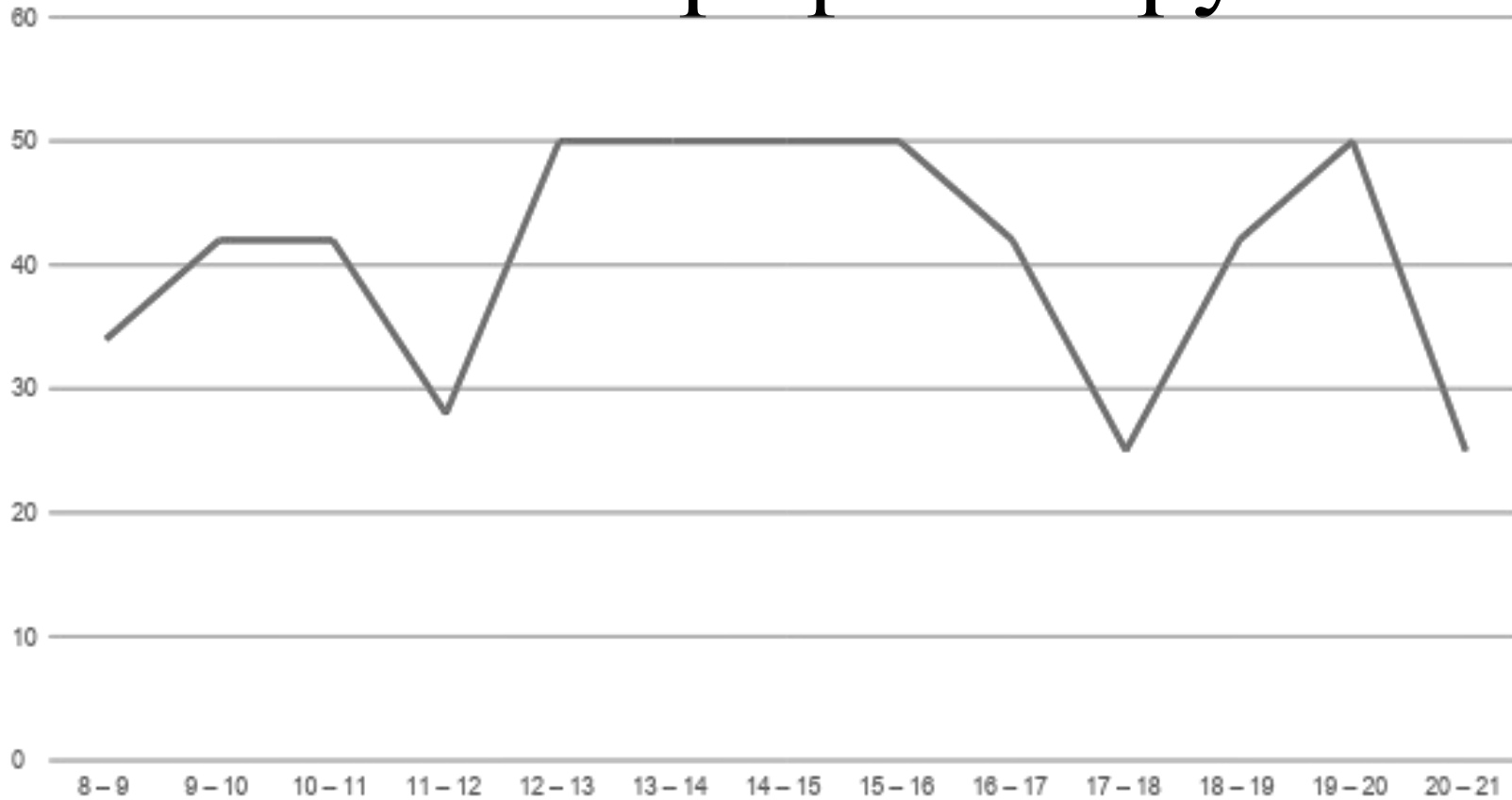
- Меню состоит из блинов из разного сырья, а так же блины с разными начинками.
- Адрес: город Казань, ул.Декабристов 83.
- Режим работы закусочной «Манго»: ежедневно, без выходных, перерывов и праздников. Часы работы: 08.00 – 21.00 ч.
- Форма обслуживания- самообслуживания.

Услуги Закусочной «МАНГО»

Код	КЧ	Наименование
1	2	3
122000	0	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	4	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122104	6	Услуги питания закусочной
122200	8	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
122300	1	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122400	5	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122402	6	Отпуск обедов на дом
122404	7	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	9	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122600	2	ИНФОРМАЦИОННО-КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122700	2	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителя

Предприятие (объект) общественного питания может устанавливать правила поведения для потребителей, не противоречащие нормативным правовым актам и нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (ограничение курения, запрещение нахождения потребителей в верхней одежде и другие).

График загрузки зала



- Наибольшее время загрузки приходится в обеденное время и в вечернее время с 7-8 часов.

Ассортимент блюд закусочной

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Салаты	2
Супы	1
Вторые горячие блюда	19
Сладкие блюда	2
Напитки (горячие, холодные)	10

Наименование блюд и закусок	Выход, г	Количество порций
<u>Блины с различными начинками</u>		
Блины с семгой	150/25	25
Блины с кетой	150/25	20
Блины с сметаной	150/20	30
Блины с джемом	150/20	25
Блины с медом	150/15	20
Блины со сладким соусом по-староелецки	150/30	30
Блины с манговым сиропом и кусочками манго	150/30/25	30
<u>Блины из разной муки</u>		
Блины гречневые со сметаной	150/20	20
Блины гречневые с маслом сливочным	150/20	15
Блины овсяные со сметаной	200/30	20
Блины овсяные с маслом сливочным	200/10	15
Блины кукурузные с сметаной	160/20	20
Блины кукурузные с маслом сливочным	160/20	17
Блины кукурузные с джемом	160/10	20
<u>Блинчики с различными фаршем</u>		
Блины с мясным фаршем	150	20
Блины с ливерным фаршем	150	15
Блины с творожным фаршем	150	20
Блины с яблочным фаршем	150	15
Блины с фаршем из джема	150	20

МЕНЮ ЗАКУСОЧНОЙ «МАНГО»

Холодные закуски			
55	Салат овощной	150	40
59	Салат из свежих помидоров	150	57
Молочнокислые продукты			
1197	Молочный прохладительный напиток с соком	200	20
1199	Сливки с соком апельсиновым	150	22
Супы			
381	Бульон прозрачный из индейки с блином	300	80

ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ

-
- ```
graph TD; A[ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ] --> B[Участок приготовления блинного теста]; A --> C[Тепловой участок]; A --> D[Холодный участок];
```
- Участок приготовления блинного теста
  - Тепловой участок
  - Холодный участок

*Имеется помещение для обработки яиц. Данное помещение предназначено для обработки и проверки яиц. Оборудовано овоскопом, столом, ваннами моечными.*

# Оснащение оборудованием

| Оборудование                            | Марка оборудования | Число единиц оборудования | Технические характеристики оборудования |                            |                                |
|-----------------------------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
|                                         |                    |                           | Габаритные размеры                      | Производитель -ость (кг/ч) | Мощность электродвигателя, кВт |
| Тепловой участок                        |                    |                           |                                         |                            |                                |
| Плита индукционная                      | ПЭ-0,48            | 1                         | 300*500*170                             |                            | 3                              |
| Жарочный шкаф                           | Unox               | 1                         |                                         |                            | 2,9                            |
| Блинница                                | Grand              | 2                         | 250*250*180                             |                            | 2,2                            |
| Стол производственный                   | СНО 1200           | 2                         | 1200*700*870                            |                            |                                |
| Участок приготовления блинного теста    |                    |                           |                                         |                            |                                |
| Мукопросеиватель                        | МOM                | 1                         | 700*700*870                             | 30                         | 1,2                            |
| Тестомес                                | Kitfood            | 1                         | 400*300*870                             | 5 л                        | 0,4                            |
| Весы фасовочные                         | SWN-15             | 1                         | 200*200*170                             | 2кг                        | 0,9                            |
| Ванна мочная<br>односекционная          | BM-1               | 1                         | 600*600*870                             |                            |                                |
| Шкаф холодильный                        | BM14PLNT           | 1                         | 800*800*1900                            | 300л                       | 2,2                            |
| Стеллаж                                 | СТ                 | 1                         | 1000*700*900                            |                            |                                |
| Холодный участок                        |                    |                           |                                         |                            |                                |
| Стол холодильный с рабочей поверхностью | TSM110             | 1                         | 1450*800*870                            |                            | 2,3                            |
| Ванна мочная<br>односекционная          | BM-1               | 1                         | 600*600*870                             |                            |                                |
| Рукомойник                              | Профи              | 1                         | 560*460*870                             |                            |                                |

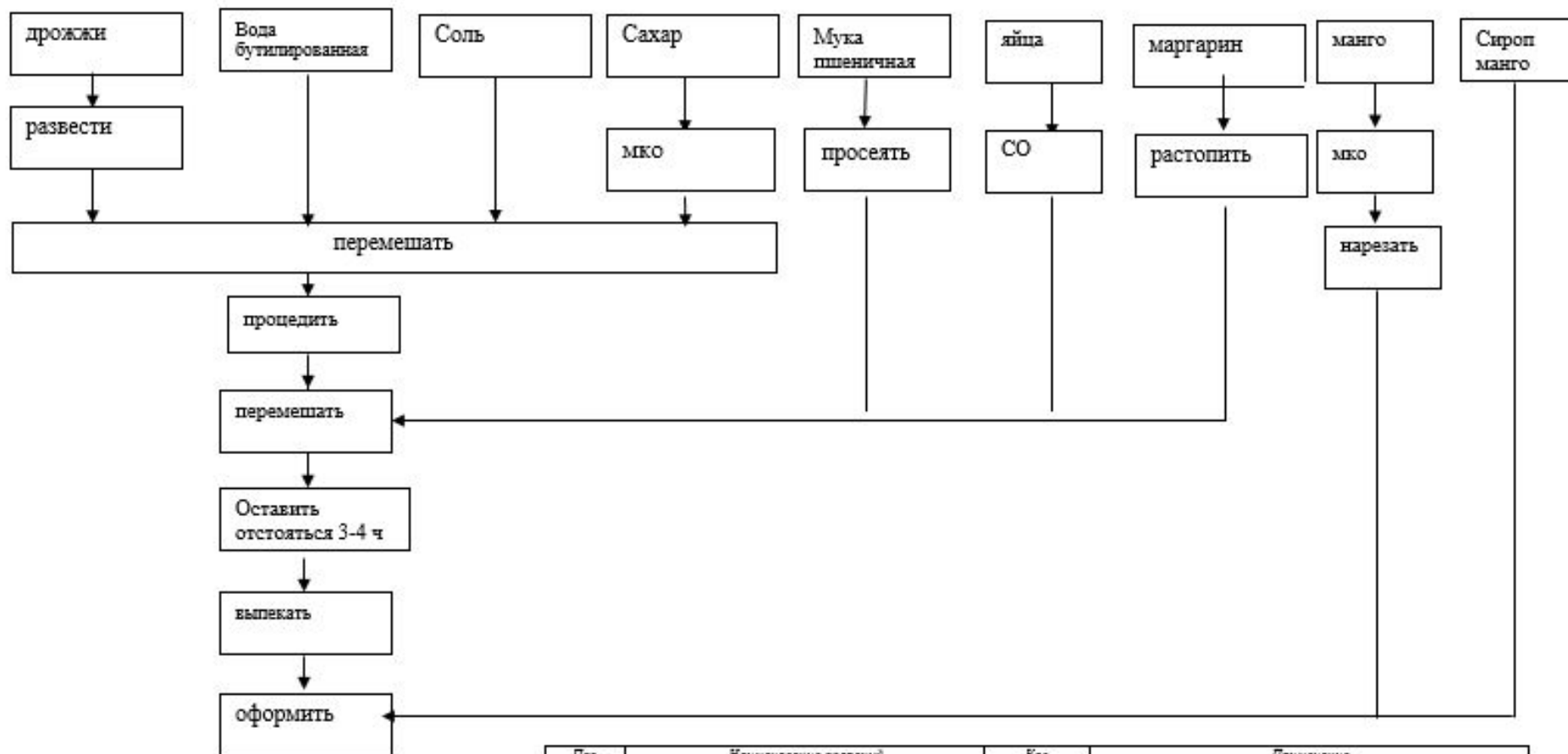
# Состав работников доготовочного цеха

| Состав<br>производственного<br>персонала | Количество<br>штатных единиц | Квалификация                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Повара 4 разряда                         | 3                            | Выполняют все технологические операции по меню: приготовление блинного теста, приготовление блинов, холодных блюд |

Цех начинает свою работу за три часа до открытия. За это время подготавливаются яйца, готовится блинное тесто.

Блинное тесто должно отстояться 3-4 часа.

# Технологическая схема



Выход 205г

| Пор. | Наименование операций    | Кол. | Примечание                |
|------|--------------------------|------|---------------------------|
| 1    | Разведение               | 2    | Стал производственным СНО |
| 2    | Перемешивание            | 2    | Стал производственным СНО |
| 3    | МКО                      | 1    | Важна масса ВМ            |
| 4    | Нарезка                  | 4    | Стал производственным СНО |
| 5    | Просеивание              | 1    | Микропроцессор МСМ        |
| 6    | Санитарная обработка яиц | 1    | Важна масса ВМ            |
| 7    | выпекание                | 1    | Важна Grand               |

Технологическая схема блюда «Блины с манговым сиропом и манго»

# Требования к качеству

- Внешний вид: изделия круглой формы из дрожжевого теста, толщиной 3 мм, диаметром 15 см, хорошо пропечены. Полит сиропом из манго, и оформлен кусочками манго.
- Цвет: поверхность золотистая, равномерная, срез желтоватый, цвет соответствует наполнителям.
- Вкус: свойственные жареному дрожжевому тесту, вкус в меру соленый, сладковатый с кислинкой, аромат используемых наполнителей.
- Запах: свойственные жареному дрожжевому тесту, вкус в меру соленый, сладковатый с кислинкой, аромат используемых наполнителей.
- Консистенция: равномерно пористая, эластичная, рыхлая.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе выполнения данной работы достигнуты задачи:

- Охарактеризовано предприятие «Манго»;
- Разработан ассортимент, меню предприятия;
- Выполнены расчеты;
- Изучена технология приготовления блюд

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!!!!**