ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАКУСОЧНОЙ HA 28 MECT

Выполнил студент: Шамсиев Р.И.

Группа К1371/9

Руководитель: Малеева Э.Ю.

<u>Цель</u> дипломной работы: изучить организацию работы закусочной на 28 мест.

З<u>адачи</u>:

- 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 закусочной зависит от специализации.

- по ассортименту реализуемой продукции общественного питания;

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

Закусочная «МАНГО»

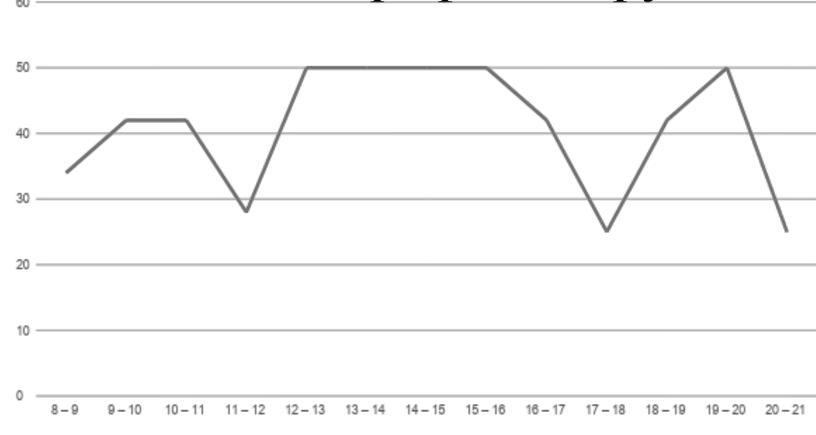
- Меню состоит из блинов из разного сырья, а так же блины с разными начинками.
- Адрес: город Казань, ул. Декабристов 83.
- Режим работы закусочной «Манго»: ежедневно, без выходных, перерывов и праздников. Часы работы: 08.00-21.00 ч.
- Форма обслуживания- самообслуживания.

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 ВИТАНИЯ		
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителя		

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

График загрузки зала



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

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
Блинчики с различными фаршем		
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 3АКУСОЧНОЙ «МАНГО»

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

ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ

• 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

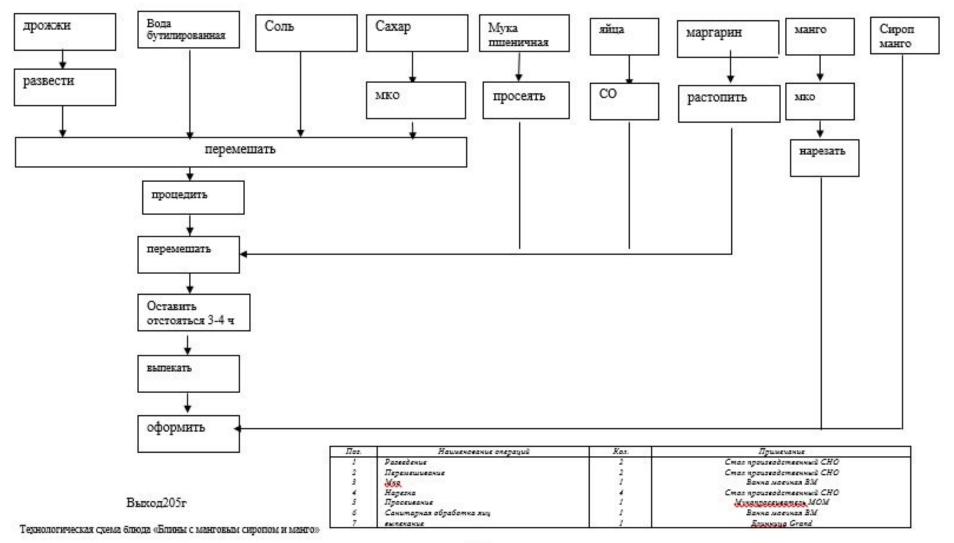
			1	Технические характеристики оборудования	
Оборудование	*	Число единиц оборудования	Габаритные размеры	1 *	Мощность электродвига- теля, кВт
Тепловой участок					
Плита индукицонная	ПЭ-0,48	1	300*500*170		3
Жарочный шкаф	Unox	1			2,9
Блинница	Grand	2	250*250*180		2,2
Стол производственный	CHO 1200	2	1200*700*870		
		Участок приготов.	ления блинного теста		
Мукопросеиватель	MOM	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 моечная односекционная	BM-1	1	600*600*870		
Шкаф холодильный	BM14PLNT	1	800*800*1900	300л	2,2
Стеллаж	CT	1	1000*700*900		
		Холодн	ый участок		
Стол холодильный с рабочей	TSM110	1	1450*800*870		2,3
поверхностью					
Ванна моечная односекционная	BM-1	1	600*600*870		
Рукомойник	Профи	1	560*460*870		

Состав работников доготовочного цеха

Состав производственного персонала	Количество 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 отстоятся 3-4 часа.

Технологическая схема



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!!!!!