

**Міністерство освіти і науки України
Комерційний технікум
Дніпровського державного технічного університету**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

з дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

**для студентів денної форми навчання
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
зі спеціальності 181. Харчові технології
галузі знань 18. Виробництво та технології**

Затверджено педагогічною радою КТ ДДТУ

24.05. 2017 р протокол №10

Кам'янське

2017

ЛЕКЦІЯ №1

Тема: «Основи організації ресторанного господарства»

План

- 1.Завдання, функції та значення ресторанного господарства, як галузі
2. Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства
3. Ресурси і резерви закладу ресторанного господарства
4. Форми організації виробництва в ресторанному господарстві

Література: П1 с. 7 – 11, с.15 - 16

1. Завдання, функції та значення ресторанного господарства, як галузі.

Ресторанне господарство однією з перших господарчих галузей України перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно – правова форми системи ресторанного господарства, з'явилася велика кількість приватних підприємств.

Підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними (ресторани, кафе, шашличні, піцерії, бістро та ін.), але разом з тим розвивається і громадське харчування : їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації ресторанного господарства.

Конкуренція – невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність закладу (підприємства) визначається якістю наданих послуг, які повинні: чітко відповідати певним потребам; задовольняти вимогам споживача; відповідати прийнятим стандартам і технічним умовам; відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;

надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами; забезпечувати отримання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та безпеку.

За ситуації, коли пропозиції перевищують попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи і конкурентоспроможність послуг харчування та обслуговування, повинні забезпечуватися основні критерії конкурентоспроможності – безпека, якість, асортимент, ціна, сервісні послуги. Важливо проводити маркетингові дослідження якості послуг. Об'єкт дослідження – споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та асортименту продукції і послуг.

Ресторанне господарство є частиною сфери товарного обігу. Це сфера виробничо-торгівельної діяльності, в якій виробляють і реалізують продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці з організацією дозвілля та без нього.

Основу ресторанного господарства, як галузі, складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів, розрізняються за типами, спеціалізацією, класом.

Заклад ресторанного господарства – організаційно – структурна статистична одиниця у сфері ресторанного господарства, яка виробляє, доготовлює та продає кулінарну продукцію, булочні, борошняні, кондитерські вироби та закупні товари.

Підприємство ресторанного господарства – заклад (сукупність закладів), який є самостійним статутним суб'єктом господарювання, має право юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

Головне завдання ресторанного господарства – надання платних послуг населенню у формі організованого харчування.

Функції ресторанного господарства:

- виробництво власної продукції
- реалізація власної продукції та закупних товарів
- організація споживання власної продукції та закупних товарів

Особливістю діяльності підприємств харчування є те, що процеси виробництва реалізації і організації споживання пов'язані між собою та співпадають у часі.

В цієї єдності виробництва та організації споживання заключна специфічна особливість ресторанного господарства, його функціональна мета.

Крім того, можна відокремити ряд ***особливостей галузі ресторанного господарства*** на даному етапі розвитку:

1. У галузі функціонують заклади ресторанного господарства невеликої місткості.
2. У середньому в одному закладі ресторанного господарства працює невелика кількість працівників.
3. Заклади ресторанного господарства мають складні громадські зв'язки з різними галузями народного господарства.
4. У закладах ресторанного господарства порівняно низький рівень механізації та автоматизації технологічних процесів.
5. У закладах ресторанного господарства виготовляється продукція, яка не підлягає тривалому зберіганню, має короткий термін реалізації.

6. Різне функціональне призначення закладів (підприємств) ресторанного господарства окремих типів.
7. Висока частота попиту населення на продукцію та послуги різних типів закладів ресторанного господарства.
8. Різноманіття контингенту споживачів, кожний з яких має свою специфіку.
9. Можливість для споживачів вільного вибору закладів ресторанного господарства для реалізації потреб у продукції та послугах ресторанного господарства.

Ресторанне господарство характеризується значними перевагами в порівнянні з приготуванням їжі в домашніх умовах. Основними перевагами ресторанного господарства є:

- суттєва економія суспільної праці
- надання робочим та службовцям протягом робочого дня гарячої їжі
- можливість організації збалансованого раціонального харчування з урахуванням енергетичних витрат робітників в процесі їхньої праці
- збільшення вільного часу робітників

На підставі цього можна визначити ***соціально – економічне значення ресторанного господарства, як галузі:***

- важливий резерв економії суспільно праці
- фактор відтворення робочої сили
- фактор раціонального використання продовольчих ресурсів і матеріальних засобів
- фактор зростання продуктивності праці в сфері матеріального виробництва
- фактор організації харчування населення на наукових засадах
- один із шляхів економії вільного часу
- усунення нерівного становища жінки у побуті
- вивчення елементів іноземної культури через споживання страв іноземної кухні етнічних закладів ресторанного господарства

- набуття звичок та навичок основних законів етикету за столом тощо

Діяльність будь – якого закладу ресторанного господарства має особливості, які полягають у наступному:

- режим праці закладів ресторанного господарства, які обслуговують організований контингент споживачів, залежить від режим праці виробничих підприємств, установ, навчальних закладів;
- попит на продукцію і послуги ресторанного господарства має значні коливання за годинами, доби, днями, тижня, порами року;
- асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів значною мірою залежить від характеру попиту і від особливості контингентів споживачів, що обслуговуються, від їхнього професійного, національного, вікового складу, купівельної спроможності, умов праці і побуту;
- приготування страв і кулінарної продукції невеликими партіями у міру попиту на них, у повному асортименті, які мають обмежені терміни реалізації

2. Виробничо – торгівельна структура закладу ресторанного господарства.

Виробничо – торгівельна структура закладу (підприємства) ресторанного господарства – це склад підрозділів їх взаємозв’язок у процесі виготовлення напівфабрикатів, кулінарної продукції, її реалізації і закупних товарів та організації обслуговування споживачів.

Підрозділами називають дільниці, відділення, цехи, виробництва, їх форми побудови, розміщення, виробничих зв’язків.

На виробничо – торгівельну структуру закладу впливають різні фактори:

- тип закладу (підприємства) ресторанного господарства
- асортимент продукції напівфабрикатів, ступень їх готовності

- форма організації виробництва
- обсяг виробництва і реалізації продукції власного виробництва і закупнних товарів
- місткість залів закладів (підприємств) ресторанного господарства
- наявність відділень для дієтичного харчування
- наявність підсобного господарства

За виробничою структурою підприємства ресторанного господарства відносять до наступних видів:

- *підприємства – заготівельні*, які працюють на сировині і виготовляють напівфабрикати різного ступеня готовності для постачання їжі доготівельних підприємств, магазинів кулінарії та роздрібної торговельної мережі
- *підприємства – доготівельні*, які працюють на напівфабрикатах
- *підприємства із закінченим виробничого – торговельним циклом*, які працюють переважно на сировині
- *роздавальні*, які не мають власного виробництва, реалізують готову продукцію і закупають товари

3. Ресурси і резерви закладу (підприємства) ресторанного господарства

Під **ресурсами** закладу розуміють – сукупність сировинних, матеріальних, енергетичних, технічних і фінансових засобів, які використовуються трудовим колективом для виготовлення продукції, напівфабрикатів, здійснення послуг споживачам.

Резервами закладу називають – можливість поліпшення використання ресурсів завдяки удосконаленню: техніки, технології, організації праці, виробництва і управління, а також залучення у виробництво раніше невикористаних ресурсів.

Визначають наступні ***види ресурсів*** виробництва:

- *Поточні:* резерви, які потребують більш тривалого терміну і додаткових капітальних витрат для їх використання
- *Перспективні:*
 - резерви, які можуть бути мобілізовані і використані у короткий термін
- *Пов'язані з кращим використанням:*
 - знарядь праці (машин, устаткування);
 - засобів праці (сировини, напівфабрикатів, матеріалів);
 - виробничої площі та просторових ресурсів
- *Пов'язані з більш повним і ефективним:*
 - використанням робочого часу
 - зміцнення трудової дисципліни
 - розстановкою і підвищенням кваліфікації кадрів, зниженням їх плинності
- *Пов'язані зі збільшенням:*
 - обсягів виробництва
 - підвищення якості продукції, напівфабрикатів, послуг, завдяки впровадженню прогресивної техніки, безвихідної технології швидкісних систем обслуговування споживачів і розрахунку з ними

4. Форми організації виробництва в ресторанному господарстві

Найбільш прогресивними формами організації виробництва є концентрація, спеціалізація, кооперування, комбінування. Розвиток цих форм організації виробництва сприяє впровадженню новітньої високопродуктивної техніки, прогресивної технології і найбільш раціональних методів використання робітників.

Концентрація – форма організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу

виробництва продукції у великих закладах (підприємствах), у цехах або на виробничих ділянках великої потужності.

У громадському харчуванні проявляється через створення великих і потужних закладів (підприємств) ресторанного господарства, які характеризуються великою кількістю сировини, що переробляється і продукції, що виробляється значним об'ємом товарообігу.

Спеціалізація – процес зосередження однорідного виробництва у спеціалізованих закладах (підприємствах), у цехах, на виробничих ділянках, які призначені для випуску продукції певного асортименту.

Спеціалізація - один з основних шляхів підвищення ефективності виробництва. Утворює найбільш сприятливі умови для використання сучасних технічних досягнень, що проявляється в удосконаленні спеціалізованих засобів праці на базі інтенсифікації технологічних процесів.

Розрізняють два види спеціалізації – *предметну і технологічну*.

Предметна спеціалізації підприємств розвивається в таких напрямках:

- організація харчування окремих контингентів споживачів залежно від їх роботи і навчання;
- організація харчування споживачів, які потребують дієтичного та лікувального харчування;
- виробництво страв національної кухні і кухні зарубіжних країн;
- виробництво кулінарних виробів з одного виду сировини (вегетаріанські дальні, кафе – молочні, рибні підприємства);
- виробництво вузького асортименту блюд у вареничних, шашличних, чебуречних та ін.

Технологічна спеціалізація полягає в розділенні процесу виробництва продукції на дві стадії: механічна обробка сировини і приготування напівфабрикатів на підприємствах заготівельних і промислових та виготовлення готової продукції на доготівельних підприємствах. технологічна спеціалізація тісно пов'язана з концентрацією виробництва.

Кооперація - форма виробничих зв'язків між підприємствами, які спільно виготовляють певну продукцію. Кооперація може бути *внутрішньогалузевою*, наприклад, між заготівельними і доготівельними підприємствами. Прикладом такої кооперації можуть бути комбінати харчування, фірми шкільного і студентського харчування.

Міжгалузева кооперація - це кооперація між підприємствами різних галузей, наприклад, між підприємствами ресторанного господарства і м'ясокомбінатами, молочними комбінатами, птахофабриками та іншими промисловими підприємствами, які поставляють на підприємства харчування напівфабрикати; створення комплексних фірм.

ЛЕКЦІЯ №2

Тема: «Типи підприємств та їх характеристика»

План

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
2. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства.

Література : Л1 с.16 – 35

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства

Класифікація підприємств ресторанного господарства здійснюються в залежності від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єм і види послуг, які надаються споживачеві.

В залежності від *характеру виробництва* підприємства харчування поділяються на заготівельні, доготівельні і підприємства з повним циклом виробництва.

До групи *заготівельних* підприємств входять: фабрики – заготівельні; комбінати напівфабрикатів; спеціалізовані заготівельні цехи; підприємства, які виготовляють готові розфасовані страви (кулінарні фабрики, фабрики швидко заморожених страв); спеціалізовані кулінарні цехи.

До *доготівельних* відносять підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, які отримують від заготівельних підприємств ресторанного господарства або підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні – доготівельні, вагони – ресторани, кафе. закусочні та інші.

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі її реалізують в торгівельних залах, буфетах, або магазинах кулінарії. До них відносяться комбінати харчування, фабрики – кухні, а також ресторани.

В залежності від *асортименту продукції* підприємств ресторанного господарства можуть бути універсальні та спеціалізовані.

Універсальні підприємства виробляють різноманітні страви в широкому асортименті.

Спеціалізовані здійснюють виробництво і реалізацію однорідної продукції. До таких підприємств відносять шашличні, пельменні, млинцеві, піріжкові, кафе – молочні, кафе – кондитерські, ресторани з національною кухнею, дієтичні їдальні та інші.

В залежності від об'єму і характеру послуг, які надаються споживачами, підприємства поділяють на п'ять класи: люкс, вищий, перший.

Підприємства класу люкс (це як правило ресторани та бари) характеризуються широким вибором заказаних та фірмових страв складного приготування, інтер'єром торгових приміщень.

До вищого класу відносять ресторани, бари, які відрізняються складністю асортименту продукції, високим рівнем обслуговування та архітектурно художнім оформленням торгових приміщень.

2. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства

Тип закладу – вид закладу (підприємства) з характерними особливостями обслуговування, асортименту кулінарної продукції, що виробляється та (або) реалізується номенклатури послуг, що надаються споживачам.

До *основних типів* закладів ресторанного господарства відносяться: ресторан, бар, кафе, закусочні, їдальня.

До *інших типів* закладів: заклади з виробництва, готової їжі, напівфабрикати, кулінарних та кондитерських виробів (фабрика напівфабрикатів та кулінарних виробів, спеціалізований цех, підприємство в

виробництва напівфабрикатів та кулінарних виробів), спеціалізовані заклади (підприємства з по детальною спеціалізацією виробництва, буфет, магазин кулінарії, заклад з відпуску страв додому).

Кожен заклад ресторанного господарства *характеризується певними ознаками:*

- тип закладу (підприємства) харчування
- основний контингент споживачів
- характер добового раціону
- асортимент продукції і напоїв
- методи і форми обслуговування споживачів
- форми розрахунку зі споживачем
- склад і планування приміщень
- число місяць для споживачів
- характер організації виробництва
- можлива трансформація підприємства

Ресторан – підприємство в якому реалізують широкий асортимент страв, які виготовляють в основному по індивідуальному замовленню та організовують відпочинок споживачів.

Ресторани організовують обслуговування з'їздів, конференцій, офіційних вечорів, прийомів, сімейних свят, банкетів, тематичних вечорів та інше. В залежності від об'єму і складу послуг, місця розташування і пов'язаних з цим витрат ресторани відносять до класу “ люкс ”, “ вищий ”, “ перший ”, який визначає розмір націнок на продукцію і напої яку реалізують.

До другої категорії відносять ресторани, які організовуються на базі міських їдалень та кафе і працюють у вечірній час.

Ресторани надають споживачам сніданки, обіди, вечері. Тут використовують попередню сервіровку столів. В кожному ресторані, як

правило, є кондитерське виробництво з широким асортиментом виробів. В якості супутніх товарів в продажу повинні бути шоколад, різних видів, вино – горілчані вироби, ром, коньяк, шампанське, тютюнові вироби.

У меню включають страви для негайної подачі чергової страви, а також фірмові страви, які готують тільки у даному ресторані. Багато ресторанів спеціалізуються на виготовленні національних страв.

Обслуговування клієнтів здійснюється офіціантами, метрдотелями, барменами. Обслуговуючий персонал повинен бути одягнені у спеціальну форму. У ресторанах вищого класу, які обслуговують зарубіжних гостей, робітники повинні володіти іноземними мовами.

У ресторанах повинен бути забезпечений високий рівень комфорту за рахунок обладнання їх зручними меблями і створення належного мікроклімату, шляхом кондиціонування повітря. Приміщення для відвідувачів повинні відрізнитися художнім оформленням, вітринами у визначеному стилі, відповідному назві ресторану.

Ресторани розміщують переважно на центральних вулицях, на залізничних вокзалах і автовокзалах, на пристанях, теплоходах, морських судах, при готелях, мотелях, у місцях відпочинку: парках, садах, у приміських зонах

Вагони ресторани – призначені для обслуговування пасажирів залізничного транспорту і бригади потягу (за спеціальним меню) на шляху слідування. Вагон – ресторан має зал для споживачів, виробничі приміщення, мийне відділення і буфет.

Продукти, що швидко псуються зберігають у холодильних шафах. У вагоні ресторані реалізують холодні закуски, перші, другі і солодкі страви, дорожні набори (у пакетах), кондитерські, хлібобулочні і молочні вироби, води, пиво, вина, шоколад, тютюнові вироби, свіжі овочі та інше. Споживачів

обслуговують офіціанти. Вони також продають товари і напої в рознос, обходячи вагони на шляху слідування не менш ніж три рази в день.

Рекомендується використовувати попередню сервіровку столів. Оплата споживачами отриманих товарів проводиться за готівку по рахунку, який подає офіціант на бланку установленого зразка.

Купе – буфети створюють в двох – трьох купе вагону пасажирського потягу, який знаходиться на шляху слідування менше однієї доби. Вони реалізують бутерброди, яйця, варені сосиски, сардельки, молочно – кислі продукти, гарячі і холодні напої, кондитерські і булочні вироби, цитрусові, цукерки, тютюнові вироби, дорожні набори. продаж алкогольних напоїв заборонено.

Кафе – підприємства ресторанного господарства, які розраховані на споживання їжі з поєднанням відпочинку. Тут готують і продають в основному гарячі (каву, чай, какао) і холодні напої (соки, води), а також реалізують супутні кондитерські і хлібобулочні вироби. В меню можуть бути і страви нескладного приготування (яєчні, сосиски, сардельки, млинці), солодкі страви, тютюнові вироби, алкогольні напої (крім горілки).

В залежності від рівня комфорту і додаткових послуг, які надаються споживачам, кафе відносять до вищого, першого і другого класу.

В кафе вищого класу споживачів обслуговують офіціанти. В кафе першого і другого класу використовують самообслуговування, широко використовуючи попереднє сервірування столів. Оплата проводиться по рахунку, який подає офіціант, або через касу при самообслуговуванні.

В кафе з естрадою – концертними виставами зі споживачів може братися додаткова платня. Кафе повинно мати затишну обстановку, привабливу для відпочинку. Зали оформляють у стилі, відповідному до назви кафе. Їх

оснащують двох -, трьох – і чотирьох місцевими столиками з гігієнічним покриттям і стільцями напівм'якими або твердими.

Більшість кафе забезпечуються напівфабрикатами і готовими виробами. Великі кафе можуть працювати на сировині.

Кафе розраховані головним чином на неоднорідний контингент споживачів і розташовуються на міських магістралях, в місцях відпочинку населення тощо.

В залежності від асортименту продукції і контингенту споживачів організують кафе – кондитерські, кафе – морозиво, кафе – молочні, дитячі, молодіжні та інші.

Кафе – кондитерське - підприємство, яке має свій кондитерський цех з широким асортиментом продукції, в тому числі фірмові вироби, виготовленні за спеціальними рецептурами. Тут виготовляють і реалізують різні гарячі напої, молочні коктейлі, солодкі страви, холодні напої, в якості супутніх товарів продаються молоко і молочно – кислі продукти, бутерброди, соки. Використовується обслуговування офіціантами або самообслуговування з оплатою за рахунком або через касу.

Кафе – морозиво – спеціалізовано на продажу різних сортів морозива з наповнювачами і без них, молочних коктейлів, соків, прохолоджуючих напоїв, кави чорної, кондитерських виробів, фруктів.

В кафе прийнята форма обслуговування - обслуговування офіціантами або використовують самообслуговування. Кафе – морозиво розміщують переважно у місцях відпочинку населення, а також у різних торгових і культурних центрах, на центральних вулицях.

Кафе – молочне - спеціалізується на продажу молочно – кислих виробів, приготуванні і реалізації молочних коктейлів, морозива, киселів, желе, кремів, а також супутніх товарів – хлібобулочних і борошняних

кондитерських виробів, фруктів, ягід. У меню можуть бути включені молочні супи, вироби з круп і бобових, яєць, сиру. Методи обслуговування самообслуговування.

Кафе - молодіжне – організовують на базі діючих їдалень і кафе. Тут проводять різні культурні і виховні заходи: зустрічі з артистами, диспути, турніри та інші. В кафе затишна обстановка, є естрада, танцювальний майданчик. В меню включають гарячі і холодні напої, солодкі, холодні і гарячі другі страви, кондитерські і хлібобулочні вироби. Дозволяється продаж шампанського, сухих і десертних вин. Метод обслуговування – самообслуговування.

Дитяче кафе – організовують для обслуговування споживачів з дітьми. Такі кафе приймають замовлень на організацію святкових обідів, вечерь, а також на обслуговування дітей – екскурсантів або туристів. Страви які включають в меню мають зменшені норми виходу. Вони можуть мати назву улюблених дитячих героїв “ Буратіно ”, “ Снігуронька ” та інші. Споживачів обслуговують офіціанти. В залі установлюють спеціальні дитячі столи і стільця. В оформленні інтер'єру використовують казкові сюжети, національні мотиви. Кафе розміщують в житлових масивах, в місцях відпочинку населення.

Кафетерії - організовують в продовольчих магазинах або великих непродовольчих. В кафетерії продають гарячі напої, молоко, молочно – кислі продукти, бутерброди, кондитерські вироби та інші товари, які не потребують трудомісткі операцій по підготовці їх продажу. Реалізація алкогольних напоїв в кафетеріях забороняється. Розрахунок здійснюється через буфетника.

Закусочна – підприємство швидкого обслуговування споживачів, час яких обмежений. В асортименті закусочних – холодні і гарячі страви закуски, масового попиту і нескладного приготування (соски, сардельки, вареники,

пельмені, яєчні), а також напої – чай, соки, пиво. Крім того, в продажу повинні бути молочно – кислі і кондитерські вироби, цукерки, шоколад, алкогольні напої (крім горілки). В закусочних використовується самообслуговування із вільним вибором страв з роздаточної стійки. Розрахунок проводиться через касу. Закусочні мають велику пропускну спроможність і розташовуються в жвавих місцях, на шляху руху інтенсивних купівельних потоків. Все більше розповсюдження отримують спеціалізовані закусочні: пельменні, вареничні, шашличні, млинцеві, пиріжкові, котлетні, сосисочні, бутербродні та інші.

Їдальня – самий розповсюджений тип підприємства ресторанного господарства. Призначення – приготування і реалізація населення переважно обідньої продукції. В залежності від попиту їдальня зобов'язана надавати споживачам повний раціон (сніданок, обід, вечеря), або частину його. Їдальні можуть надавати додаткові послуги (відпуск обідів додому, приймання попередніх замовлень). Для продажу кулінарних виробів і напівфабрикатів в деяких їдальнях організують спеціалізовані прилавки кулінарні секції. В залежності від обслуговування контингенту і місця розташування їдальні поділяють на загальнодоступні і їдальні при промислових підприємствах, службових закладах, навчальних закладах, школах, будівництві та інші.

Загальнодоступні їдальні – обслуговують місцевих жителів і гостей міста.

Їдальні, які обслуговують визначений контингент працюють за узгодженням з адміністрацією обслуговуючих підприємств, закладів. В їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах, школах організовується приготування і відпуск комплексних обідів, сніданків, вечерь. В їдальнях при школах передбачається відпуск комплексних сніданків і полуденків з урахуванням вікових груп. В їдальнях профтехучилищ організовують двох – або трьохразове харчування по установленим нормам добового раціону. Використовуються різні форми

самообслуговування, попереднє сервірування столів. Відпуск продукції проводять по касовим чекам, спланим абонентам, талонам. В їдальнях, які вечором працюють як ресторани або кафе, передбачені майданчики для естради і танців, відповідно оформлені. Використовуються музичні автомати, магнітофони, ігрові автомати. Меню, форми обслуговування, система розрахунку така ж як у ресторанах або кафе.

Їдальні – роздаткові – оснащують обладнання для підігріву їжі і відпуску її безпосередньо з ізотермічної тари. Роздаткові організують для обслуговування невеликих контингентів. Крім відпуску скомплектованих обідів, сніданків, вечерь, тут продають молочно – кислі продукти, соки, булочки, кондитерські вироби тощо.

Буфети – (внутрішні і зовнішні) призначені для продажу кулінарних виробів, напівфабрикатів, різних супутніх товарів, а також для приготування і відпуску гарячих і холодних напоїв масового споживання. Метод обслуговування – самообслуговування, розрахунок проводиться через буфетника. В школах, училищах буфети відпускають сніданки, обіди. В буфетах при видовищних підприємствах у продажу повинні мати кондитерські вироби, вищих сортів, цукерки, марочне пиво, фруктові і мінеральні води, фрукти.

Спеціалізовані підприємства по продажу напоїв – чайні, бари – молочні, пивні, винні, коктейль – холи.

Чайні – спеціалізуються на приготуванні різних видів чаю і супутніх товарів – здобних булочок, кондитерських виробів. Чай відпускають з подачею кип'ятку в самоварах або “ парами ” з подачею двох чайників (у великому кип'яток, в малому заварений чай). До чаю подають сушку, баранки, калачі, сухарі, а також цукор кусочками. Чайні розташовують на жвавих вулицях, в торгових центрах, місцях відпочинку населення, на автомагістралях.

Молочний бар - спеціалізується на продажу і приготуванні молочних і вершкових коктейлів, морозива, виробів з сиркової маси. Крім того, реалізується кондитерські вироби, соки, мінеральні і фруктові води. Споживачів обслуговує бармен, розрахунок з ним.

Пивний бар - спеціалізується на продажу пива в розлив і марочного (2 – 3 виду) – у пляшках. Пиво в розлив відпускається з використанням спеціальних стоїк і кранів дозаторів, до яких воно подається із стаціонарних місткостей, розташованих у підвалі. До пива відпускають різні закуски не складного приготування. Рекомендується мати в продажу фруктові і мінеральні води. Продаж алкогольних напоїв забороняється. Під час обслуговування офіціантами оплата проводиться по рахунку, при самообслуговуванні через буфетника або роз датчика.

Винний бар – спеціалізується на приготуванні і продажу коктейлів, глінтвейнів, пуншем, а також реалізації супутніх напоїв (марочних вин, шампанського, соків) і покупних товарів (фруктів, цукерок, шоколаду). Споживачів обслуговують: в невеликих залах – бармен, у великих – як бармен так і офіціанти. В барах вищої категорії організовують концертно – естрадні шоу (з платою за вхід), в інших барах використовують магнітофони. Розрахунок проводять з офіціантом по розрахунку, або з барменом готівкою без оформлення через касовий апарат.

Винні бари – розташовують на жвавих вулицях (при ресторанах і готелях), в місцях відпочинку населення.

Коктейль бар – спеціалізується на приготуванні і реалізації коктейлів, крешонів, пуншем, глінтвейнів та інших напоїв, коньяків, десертів та ігристих вин. До змішаних напоїв подають фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски (канапе з ікрою, тарталетки з цибулею, солоний мигдаль та інші). Обслуговування і розрахунки такі ж, самі як і у винному барі. В великих барах організують естрадно – музичні програми, в малих –

використовують музичні автомати. Коктейль – бари розташовують переважно при ресторанах або при готелях.

Коктейль - хол –відрізняється більш широким асортиментом змішаних алкогольних напоїв. Розташовують в ресторанах і при готелях.

ЛЕКЦІЯ №3

Тема : «Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами»

План

- 1. Сутність і завдання організації постачання підприємств харчування.**
- 2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.**
- 3. Форми і методи постачання підприємств громадського харчування сировиною та продовольчими товарами. Способи доставки товарів на підприємства громадського харчування.**

Література :Л1 с.16 – 35

1. Сутність і завдання організації постачання

Постачання закладів (підприємств) харчування – процес забезпечення закладу (підприємства) харчування усіма видами ресурсів у певні терміни і в обсягах, потрібних для нормального здійснення його виробничо - торгівельної діяльності.

Діяльність закладів громадського харчування складається з трьох взаємно - пов'язаних процесів:

- ✓ заготовки сировини для виробництва готової продукції;
- ✓ виробництва готової продукції;
- ✓ реалізації готової продукції споживачам.

В якості сировини для закладів громадського харчування виступають товарно – матеріальні цінності (продукти), які в подальшому підлягають тепловій або холодній кулінарній обробці з метою отримання з них готової продукції.

Господарюючі суб'єкти самостійно вирішують питання формування сировинної бази : забезпечення сировиною, продуктами харчування,

алкогольними напоями, тютюновими виробами, а також предметами матеріально - технічного призначення у відповідності до вимог санітарно – гігієнічних норм і правил.

Головне завдання закладу (підприємства) харчування щодо організації та управління постачанням – своєчасне, безперебійне та комплексне постачання усіма необхідними ресурсами для здійснення виробничого процесу.

Основними задачами організації постачання закладів харчування є:

- ✓ правильне визначення їх потреби у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах, матеріалах, обладнанні, паливі, інвентарі;
- ✓ встановлення оптимальних схем постачання закладів;
- ✓ своєчасне вкладання договорів з постачальниками і автотранспортними підприємствами;
- ✓ здійснення контролю за виконанням договірних відносин;
- ✓ забезпечення безперебійності, своєчасності і комплектності постачання закладів продуктами, матеріалами, інвентарем і обладнанням;
- ✓ організація кількісного і якісного приймання і відпуску продуктів і матеріалів матеріально – відповідальним особам.

Розрізняють такі види постачання підприємств ресторанного господарства: **продовольче** , **матеріально-технічне**, **паливно – енергетичне**.

Рациональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективною і ритмічною роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

Сьогодні навколо великих міст організовані і працюють спеціалізовані господарства з виробництва овочів, фруктів, ягід, теплично-парникові комбінати; функціонує мережа м'ясо -, молочно - і рибопереробних підприємств. Немає проблем з постачаннями гречки, рису, проса, бобів, кукурудзи. Достатньо ефективно працюють консервні заводи, що поряд з імпортними постачаннями забезпечують. Підприємства ресторанного господарства широким асортиментом нових продуктів харчування, замороженими кулінарними виробами, найрізноманітнішою консервною продукцією.

До організації продовольчого постачання підприємств ресторанного господарства висуваються такі вимоги: забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів.

Правильна організація продовольчого постачання - найважливіша умова задоволення попиту населення на продукцію ресторанного господарства.

Нормальна робота підприємств потребує безперебійного постачання матеріально - технічними засобами, устаткуванням, інвентарем, спецодягом, столовим посудом та ін. Від цього залежить виконання виробничої програми підприємства, якість блюд, культура обслуговування споживачів.

2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками

Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел. Джерелами постачання є централізовані продовольчі фонди та децентралізовані. Централізовані фонди утворюються по основним групам товарів : борошно, крупи, макаронні вироби, масло рослинне, чай, спеції, тютюнові вироби, цукор,

кондитерські вироби тощо. Постачання яких здійснюється через оптові бази. М'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати поступають від заготівельних закладів громадського харчування і промислових підприємств. Основними є підприємства - виробники.

Підприємства - виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції: колишні колгоспи, багато з яких перетворилися в акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, у приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються самозаготівлею (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

Багато видів продуктів надходять на підприємства через **посередників - оптові фірми**:

- оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен взяти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

Оптові фірми закупають товари у підприємств - виробників для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам ,та підприємствам ресторанного господарства.

Вихідні склади розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція - організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організовують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

Торгово-закупівельні фірми розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

Торгові склади знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і продають їх роздрібним підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти.

Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм:

- вони не беруть на себе право власності на товар;
- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їхня функція - сприяння купівлі - продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду; основне завдання - знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі - продажу та поставки.

При організації постачання слід враховувати і собівартість страв, що випускаються; придбання дорожчої сировини завжди має бути виправдане випуском продукції високої якості та попитом.

Деякі підприємства організують виробництво картопляного борошна, квасу, патоки, цукатів та ін. за рахунок використання харчових відходів. В період дозрівання і збору плодів, овочів, грибів, ягід вони створюють запаси солоних, маринованих, сушених, квашених і консервованих продуктів, що дозволяє протягом всього року урізноманітнити меню.

При постачанні через торгові організації підприємства ресторанного господарства своєчасно укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді.

У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів.

Організація постачання. Вибір постачальника

На великих фірмах та підприємствах ресторанного господарства, незалежно від виду власності, створюються відділи постачання, на невеликих підприємствах призначається працівник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи певні функції. При логічному підході до роботи підприємства служба постачання є елементом системи, яка забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання: виробництво - збут.

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити такі завдання:

- що закупити;
- скільки закупити;
- у кого закупити;
- на яких умовах закупити.

Крім того, необхідно:

- укласти договір;

- проконтролювати його виконання;
- організувати доставку;
- організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється.

Цей перелік аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Часто при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, а також надійністю постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять наступні:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Кожне підприємство повинне підвищувати ефективність руху товару (рух матеріального потоку).

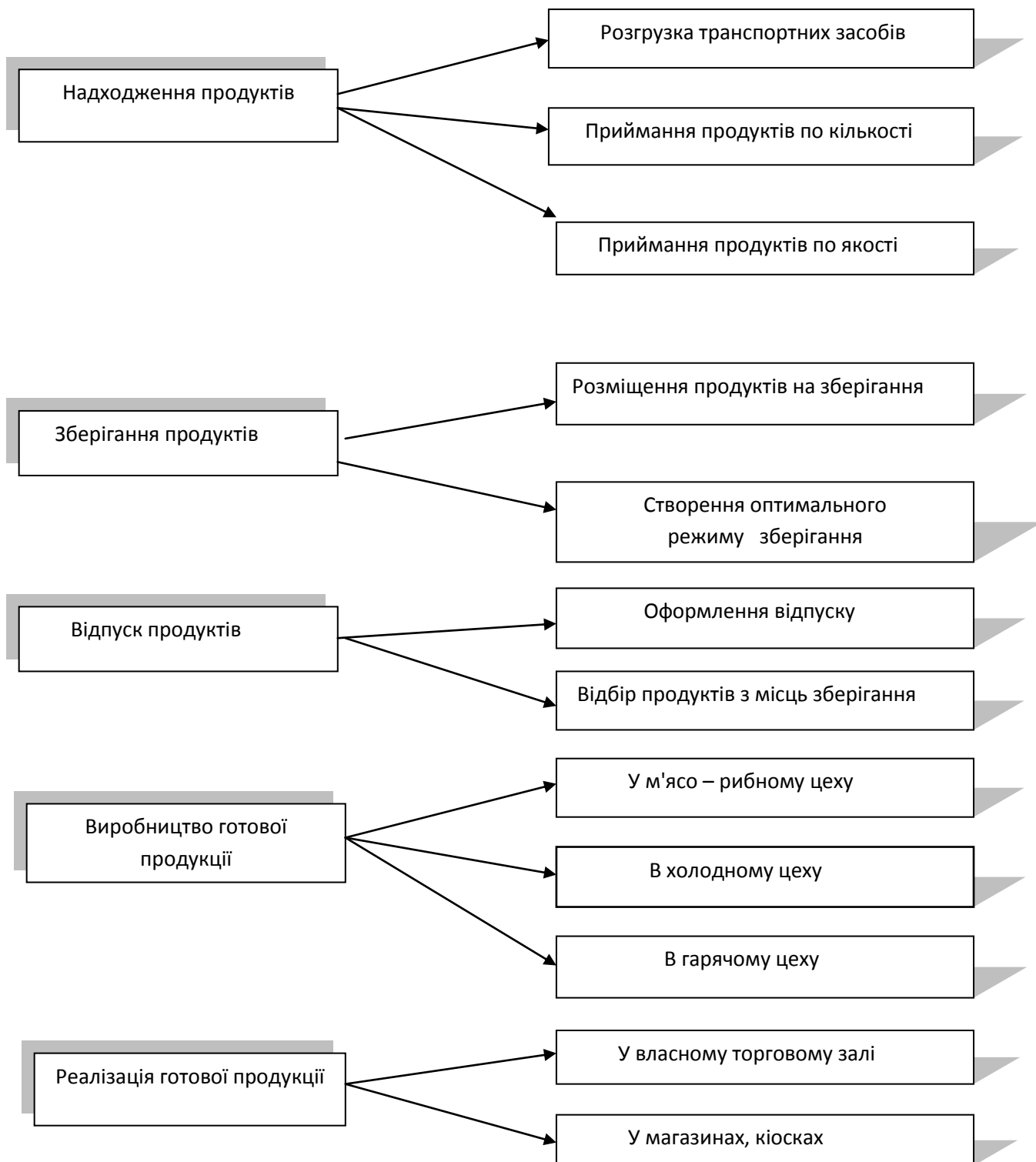
3. Форми і методи постачання підприємств громадського харчування сировиною та продовольчими товарами

Рух товару – транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання.

Основні принципи руху товару:

- оптимальний ланцюг руху товару;
- ефективність використання транспортних засобів;
- ефективність використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Кількість операцій з товаром залежить від схеми руху товару :



Існує таке поняття, як складський ланцюг, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних фірм, потім на торговельно - закупівельні фірми, а далі товар транспортується на склади торгових фірм та склади споживача.

При такій схемі товар проходить не менше чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається складською. При ній забезпечується краща комплектність сировини та товарів.

Транзитна форма постачання передбачає прямі зв'язки постачальник - підприємство, міняючи проміжні оптові фірми. Вона прискорює тух товарів, усуває необхідність в додаткових витратах на вантажно – розвантажувальні роботи, складування і зберігання продуктів на проміжних базах, скорочує розмір товарних запасів. Така форма використовується для постачання швидкопсувних, а також великих за обсягом товарів (кондитерських, кулінарних виробів, напівфабрикатів різного ступеня готовності, безалкогольних та алкогольних напоїв, молока та молочнокислої продукції тощо).

Складська форма постачання передбачає наявність оптових фірм в областях, містах тощо. Рух товару відбувається за схемою « постачальник – оптова фірма – підприємство ресторанного господарства.

При складській формі постачання забезпечується краща комплектність сировини і товарів, що поступають. Доставка здійснюється в необхідній кількості не від декількох постачальників, а від одного. Цю форму в основному використовують для постачання для не швидкопсувних товарів (борошна, бакалії, круп, цукру, макаронних виробів, консервованої продукції, фруктів, овочів тощо).

В більшості випадків застосовується змішана форма постачання.

Способи доставки товарів на підприємства громадського харчування

Доставка продуктів здійснюється централізованим і децентралізованим способами.

Централізована доставка товарів на підприємства здійснюється силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт, направляти робітника для отримання і супроводження вантажу.

При ***децентралізованій доставці*** вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт. Децентралізований спосіб доставки найменш ефективний, так як приводить до нераціонального використання транспорту – простоям, збільшенню холостих пробігів, відволікає робітників від виконання їх прямих обов'язків, дорожчанню перевезень.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій - переважно *кільцевими маршрутами*, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств при цьому застосовуються *маятникові рейси*. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль в просуванні товару виконує транспорт. Транспортні організації в процесі пересування товарів повинні забезпечити:

- збереження вантажу при транспортуванні;
- своєчасну доставку;
- дотримання правил завантаження і транспортування;
- ефективне використання транспортних засобів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, що має маркірування «Продукти». Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, має бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно - епідеміологічної служби. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

Визначення потреби закладів (підприємств) ресторанного господарства в сировині і напівфабрикатах

Уся сировина і продовольчі товари, які використовуються в закладі (підприємстві) харчування для випуску кулінарної продукції, поділяються на: ***основну сировину*** - сировина, яка складає основу кулінарного виробу чи страви: м'ясо, риба, овочі тощо; ***допоміжну сировину*** – необхідні додаткові компоненти: сіль, зелень, спеції, приправи тощо.

Основна сировина складає харчову цінність страви, допоміжна – в більшості визначає її складові якості.

Випуск кулінарної продукції вимагає повної наявності в коморах закладів (підприємств) харчування як основної, так і допоміжної сировини.

Планування постачання сировини і продовольчих товарів складається з таких складових:

- Визначення потреби в сировині, продовольчих товарах у відповідності з обсягом випуску продукції і обороту по покупним товарам.
- Розрахунок величини запасів сировини і продовольчих товарів на початок та кінець планового періоду.
- Планування надходжень сировини і продовольчих товарів.

Розрахунки добової потреби закладу (підприємства) харчування в сировині і продовольчих товарах для закладів (підприємств) харчування

відкритого типу (ресторани, кафе, бари) і закритого типу (їдальні) здійснюються на підставі виробничої програми підприємства.

Розрахунок ведуть формулою :

$$Q_g = n \cdot g_c / 1000,$$

де n – кількість страв даного найменування;

g_c – норма сировини на одну страву, брутто, г.

Для закладів (підприємств) харчування, які реалізують добові раціони харчування (їдальні будинків відпочинку, санаторіїв, лікарень, при СПТУ тощо) розрахунок добової потреби закладу в сировині і продовольчих товарів ведуть у відповідності з рекомендованими фізіологічними нормами споживання продуктів за формулою:

$$Q_{\phi} = N \cdot g_{\phi} / 1000,$$

де N – кількість споживачів, чол.;

g_{ϕ} - фізіологічна норма споживання продуктів, г.

План надходження сировини і продовольчих товарів, необхідних для забезпечення безупинної роботи закладу (підприємства) харчування розраховується на підставі продуктового балансу:

$$\Pi + Z_n = (P + B) + Z_k,$$

де Π – план надходження сировини і товарів, грн.;

Z_n – запаси сировини і товарів на початок періоду, грн.;

P – реалізація сировини і товарів, грн.;

B – втрати сировини в плані виготовлення, грн.;

Z_k – запаси сировини і товарів на кінець періоду, грн.

ЛЕКЦІЯ № 4

Тема: «Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в закладах ресторанного господарства»

План

- 1. Поставка продуктів і товарів від постачальників. Супроводжуюча документація.**
- 2. Приймання продуктів і товарів по кількості і якості.**
- 3. Придбання продуктів у фізичних осіб. Документальне оформлення продовольчої сировини**

Література: Л.2.с.10-11., Л26. с.83-107,

1. Поставка продуктів і товарів від постачальників. Супроводжуюча документація.

Діяльність підприємств ресторанного господарства складається з трьох взаємопов'язаних процесів:

- заготовки сировини для виробництва готової продукції;
- виробництва готової продукції;
- реалізації готової продукції споживачам.

В якості сировини для підприємств ресторанного господарства виступають товарно – матеріальні цінності (продукти), які в подальшому підлягають тепловій обробці з метою отримання з них готової продукції.

Господарюючі суб'єкти самостійно вирішують питання формування сировинної бази: забезпечення сировиною, харчовими продуктами, алкогольними напоями, тютюновими виробами, а також предметами матеріально-технічного призначення (обладнанням, меблями, посудом, інвентарем тощо) відповідно вимогам санітарно-гігієнічних норм і правил.

В заклади ресторанного господарства продукти і товари поступають від підприємств харчової промисловості, оптово-роздрібній торгівлі, а також в порядку власних закупок на ринках та в магазинах.

Відповідно до статті 1 Закону № 771 (1) **якість харчового продукту** – ступінь довершеності властивостей і характерних особливостей харчового продукту, здатних задовольнити потреби і побажання споживаючих або використовуючи цей харчовий продукт; **безпека харчового продукту** – стан харчового продукту, який є результатом діяльності по виробництву і користуванню, яка здійснюється з дотриманням вимог, установлених санітарними нормами і або технічними регламентами, і забезпечує впевненість в тому, що харчовий продукт не наносить шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він застосований за призначенням.

Усі страви повинні бути приготовлені з продуктів високої якості, безпечних для здоров'я споживачів. Будь – який харчовий продукт (крім виготовленого для власного споживання), продовольча сировина і супутні матеріали повинні мати документальне підтвердження про якість і безпеку.

Підтвердженням якості і безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і суєтних матеріалів слугує:

- декларація виробника;
- сертифікат гідності для споживання людиною;
- ветеринарні документи.

Виробник сільськогосподарської продукції, призначеної для споживання людиною, харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки зобов'язаний видавати декларацію виробника на такі об'єкти при введенні їх в користування.

Декларація виробника посвідчує відповідність харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки вимогам, зазначеним в декларації при умові, що вимоги, встановлені виробником, виконуються в ході подальших дій. Декларація виробника видається на визначений період часу для серійного виробництва одного і

того ж харчового продукту, харчової добавки, ароматизатора, допоміжного засобу для переробки або для партії.

Сертифікат гідності для споживання людиною – разовий документ суворої звітності, який видається по результатам державного контролю або розширеного контролю відповідно головним лікарем або головним державним ветеринарним інспектором згідно компетенції і посвідчує гідність харчового продукту для споживання людиною за призначенням.

Ветеринарні документи – міжнародний ветеринарний сертифікат, ветеринарне свідоцтво, ветеринарна картка і довідки, видані державними інспекторами ветеринарної медицини або уповноваженими лікарями ветеринарною медициною, підтверджуючі ветеринарно – санітарний стан харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

Особам, що займаються діяльністю по виробництву або введенню в користування харчових продуктів, забороняється виробляти і або вводити в користування безпечні, не придатні до споживання або неправильно маркіровані харчові продукти. Відповідно, особи, що займаються виробництвом або введенням в користування харчових продуктів, повинні виконувати вимоги *Закону № 771 (1)*, а також інших нормативно – правових актів, які видаються відповідно цього Закону.

Такими актами законодавства є:

- Перелік продукції, що підлягає обов’язковій сертифікації в Україні, затверджений наказом Державного комітету України по питанням технічного регулювання і споживацької політики від 01.02. 2005 р. № 28 ;
- Правила обов’язкової сертифікації харчових продуктів, затверджені наказом Державного комітету України по стандартизації, метрології і сертифікації від 02.06.97 р. № 322;

- Тимчасовий порядок проведення державної санітарно – гігієнічної експертизи , затверджений наказом Міністерства здравоохорони України від 09.10.2000р. № 247.

Надходження продуктів і товарів від постачальників

Надходження продуктів(сировини) і товарів на підприємство ресторанного господарства від виробників і торговельних організацій супроводжується відповідними супроводжувальними документами: накладними, товаро - транспортними накладними, у випадку імпорту – вантаженою митною декларацією з обов'язковою наявністю сертифіката якості.

Товарно – транспортна накладна (далі ТТН) є єдиним для усіх учасників транспортного процесу юридичним документом, який призначений для списання товарно-матеріальних цінностей, обліку на шляху їх переміщення, оперативного і бухгалтерського обліку, а також для розрахунків за перевезення вантажу і обліку виконаної роботи.

Порядок оформлення ТТН встановлений *розділом 11 Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом, затвердженим наказом Міністерства транспорту України від 14.10.97 р. № 363 (далі – Правила № 363).*

ТТН виписується вантажовідправником у кількості не менше чотирьох екземплярів. Усі екземпляри ТТН завіряються підписом, а при необхідності і печаткою (штампом) вантажовідправника. Після приймання вантажу відповідно ТТН експедитор підписує усі її екземпляри. Перший екземпляр ТТН залишається у вантажовідправника, другий передається експедитором отримувачу, третій і четвертий екземпляри передаються перевізнику.

У випадку якщо в ТТН немає можливості перелікувати усі найменування вантажу, до такої накладної вантажовідправник надає документ вільної форми з вказівкою відомостей про вантаж. В такому випадку в ТТН

вказується, що до неї додається як товарний розділ документ, без якого ТТН вважається не дійсною і не може використовуватися для розрахунків з вантажовідправником.

Відповідно статусу ТТН необхідно відмітити наступне. *Інструкція про порядок виготовлення, зберігання, використання єдиної первинної транспортної документації для перевезення вантажів автомобільним транспортом і обліку транспортної роботи, затверджена сумісним наказом Міністерства транспорту України від 07.08.96 р. № 228/253 (далі – Інструкція № 228/253), передбачала, що типові форми єдиної первинної транспортної документації, а саме ТТН (форма № 1-ТН), дорожній лист вантажного автомобілю в міжнародному сполученні (форма №1 (міжнародна), дорожній лист вантажного автомобілю (форма №2, діюча у межах України), талон замовника (форма № 1-ТЗ) є документами суворої звітності.*

На підставі рішення Державного комітету по питанням підприємництва „Про необхідність усунення порушень вимог Указу Президенту України від 03.02.98р. № 79/98 „ Про усунення обмежень, стримуючих розвиток підприємницької діяльності” Мінтрансом України і Держкомстатом України” від 16.10.98 р. № 17-02/10 (далі – Рішення №17) призупинена дія *Інструкції № 228/253* зокрема визначення статусу товарно-транспортною накладною: товаро - транспортна накладна не є бланком суворої звітності на території України.

Одночасно *пунктом 11.2 розділу 11 Правил № 363* встановлено, що товарно - транспортні накладні і дорожні листи вантажного автомобілю ***відносяться к документам суворої звітності***, які виготовлюються типографським способом з обліковою серією і номером. Крім того, дія *Рішення № 17* не розповсюджується на *Правил № 363*.

Відповідно, вищеназвані документи (крім форми № 1 – Т30) є документами суворої звітності і потребують обліку як бланки суворої звітності.

Автотранспорт, який перевозить харчові продукти, повинен мати санітарний паспорт, виданий територіальною санепідстанцією, і спеціальну маркировку („хліб”, „молоко”, „риба” тощо), а водій – особисту санітарну книжку.

Отримання продуктів, товарів і сировини в залежності від умов поставки може здійснюватися на складі постачальника, на станції призначення або на складі покупця. Отримання продуктів (сировини) і товарів на складі постачальника або на станції призначення здійснюється матеріально відповідальною особою (експедитором) підприємства ресторанного господарства.

Необхідно мати на увазі, що відповідно *пункту 1 Інструкції про порядок реєстрації виданих, повернених і використаних довіреностей на отримання цінностей, затвердженої наказом Міністерства фінансів України від 16.05.96р. № 99*, сировина, товари та інші ТМЦ відпускаються покупцям або передаються безкоштовно тільки по довіреності одержувачів.

Довіреність на отримання ТМЦ. видається тільки посадовій особі, що працює на підприємстві ресторанного господарства, і підписується керівником підприємства і головним бухгалтером. Забороняється видавати довіреність на отримання цінностей робітникам, не звітувавши по раніше отриманим довіреностям. Довіреність підписується керівником і головним бухгалтером підприємства або їх замісниками і особами, уповноваженими на то керівником підприємства. Довіреність на отримання цінностей від постачальників видається довірній особі під підписку і реєструється у журналі реєстрації довіреностей.

Термін дії довіреності встановлюється в залежності від можливості отримання і вивозу ТМЦ, але він не може перевищувати 10 днів.

Довіреність залишається на підприємстві, що відпустив товар. Одержувачу матеріальних цінностей видають супроводжуючий товарний документ (ТТН, накладну тощо). У випадку часткового відпуску ТМЦ на кожний відпуск складається накладна з вказівкою в ній номеру довіреності і дати видачі. В цьому випадку один екземпляр накладної передається одержувачу цінностей, а інший додається до залишившейся у постачальника довіреності і використовується для стеження і контролю за відпуском цінностей згідно довіреності, а також для проведення розрахунків з одержувачем.

Особа, якій видана довіреність, зобов'язано не пізніше наступного дня після кожного випадку доставки на підприємство отриманих по довіреності цінностей, незалежно від того, отримані ТМЦ по довіреності повністю або частково, надати робітнику підприємства, який здійснює виписку і реєстрацію довіреностей, документ про отримання ТМЦ та їхньої здачі на склад (до комори) або матеріально відповідальній особі. невикористані довіреності повертаються робітнику підприємства, що здійснює виписку і реєстрацію довіреностей, не пізніше наступного дня після закінчення терміну дії довіреності.

Про використання довіреності або поверненні невикористаних довіреностей в журналі реєстрації довіреностей робиться відмітка про номери документів (накладних) на отримання цінності або про дату повернення довіреності.

Бланки довіреностей є документами суворої звітності, що потребує обліку їх отримання, зберігання і використання як бланків суворої звітності.

При отриманні продуктів (сировини) і товарів обов'язковим є наявність документів, що підтверджують їх якість (сертифікати якості, висновку

санепідемстанції тощо). Документи на отриманні товаро - матеріальні цінності здаються в бухгалтерію особою, яка одержала ТМЦ, не пізніше наступного дня.

2. Приймання продуктів і товарів по кількості і якості.

При отриманні продуктів і товарів як на складі постачальників, так і на складі одержувача, матеріально-відповідальна особа підприємства харчування зобов'язано здійснити їх кількісне або якісне приймання.

Приймання продукції, товарів і сировини по якості і кількості здійснюється у відповідності з наступними нормативними документами:

- *Інструкцією про порядок приймання продукції виробничо – технічного призначення і товарів народного споживання по кількості, затвердженої постановою Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 15.06.65 № II-6;*
- *Інструкцією про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по якості, затвердженої постановою Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 25.04.66 № II-7;*

На поминаємо, що до прийняття відповідних актів законодавства України на території республіки використовуються акти законодавства СРСР по питанням, ще не урегульовані законодавством України, при умові, що вони не є протиріччям Конституції і законам України (*постанова Верховної Ради України „Про порядок тимчасової дії на території України окремих актів законодавства СРСР” від 12.09.91р. № 1545 –XII.*

Приймання сировини, товарів по кількості робиться по транспортним і супроводжувальним документам відправника (рахунку – фактурі, опису, пакувальним ярликам та ін.) Відсутність вказаних документів або деяких з них (так названі невідфактурені поставки) не призупиняє приймання сировини, товарів. В цьому випадку складається **акт про фактичну**

наявність продукції, в якому вказується, які документи відсутні. Одночасно із складанням акту постачальнику направляють лист – рекламацию з вимогою відправки відповідних документів.

Кількість сировини і товарів, що поступили, при їх прийманні повинно визначатися в тих же одиницях виміру які вказані в супроводжувальних документах. Якщо в цих документах постачальник вказав вагу і кількість місць, то при прийманні сировини і товарів матеріально-відповідальна особа також повинна перевірити і вагу, і кількість місць.

Незатарені продукти і товари, що надійшли до комори приймають по кількості товарних одиниць і вазі нетто. Якщо в момент приймання вагу нетто визначити неможливо, її знаходять відніманням від ваги брутто умовної ваги тари по трафарету або документу постачальника. Визначення ваги нетто шляхом віднімання ваги тари із ваги брутто по даним, вказаним у супроводжувальних і транспортних документах, **без перевірки** фактичної ваги брутто і ваги тари **не допускається**.

Продукти і товари у тарі або у фабричній упаковці приймають по кількості місць і вазі брутто, перевіряючи стан упаковки. При цьому в накладній (типова форма №1 – ТН або форма № М-20) робиться відмітка про те, що вони отримані без переважування і внутрішньої перевірки. Остаточну по кількості і якості такі товарно – матеріальні цінності приймаються у коморі підприємства.

Продукти короткочасного зберігання, що надійшли до комори, приймають по кількості товарних одиниць і вазі нетто протягом 24 годин, інші товарно – матеріальні цінності – не пізніше 10 днів з моменту їх отримання.

При відповідності фактичної кількості продуктів і товарів, що надійшли, вказаним у супроводжувальних документах постачальника, комірник або матеріально – відповідальна особа розписується у супроводжувальному

документі постачальника в їхньому отриманні , після чого претензії до постачальників пред'явлені бути не можуть.

У випадку виявлення *розходжень* між фактичною кількістю і якістю, вказаним у супроводжувальних документах постачальника, або при наявності невідповідності якості *приймання товарів призупиняється*. На виявлену невідповідність складається акт приймання (типова форма № М-7), який в 2-х екземплярах складається приймальною комісією з обов'язковою участю матеріально - відповідальної особи і представника постачальника(відправника) або представника незацікавленої організації. Після приймання ТМЦ акти з прикладеними документами (товаро – транспортними накладними) передаються : *один* в бухгалтерію підприємства для обліку руху матеріальних цінностей, а *другий* – відділу поставки або юридичному відділу для направлення претензії постачальнику.

При цьому представник *місцевого* постачальника зобов'язаний з'явитися на підприємство ресторанного господарстване *пізніше* наступного дня, а під час приймання швидкопсуючихся продуктів і товарів – протягом *4годин* після повідомлення про виклик.

Представника *іногороднього* постачальника викликають в тих випадках, коли це передбачено умовами поставки або договором. Представник іногороднього постачальника повинен з'явитися трьохденний термін, не рахуючи час на проїзд.

Якщо представник постачальника по виклику одержувача не з'явився або його виклик не є обов'язковим, в складанні акту приймає участь представник незалежної організації.

Зверніть увагу, що підприємствам, права і законні інтереси, яких порушені необхідно звертатися до порушнику цих прав та інтересів з письмовою претензією, але тільки і саме в цьому випадку, якщо досудовий

порядок реалізації господарсько-правової відповідальності передбачений умовами договору.

В акті приймання вказуються :

- найменування підприємства – одержувача і його адреса;
- дата, номер, місце складання акту;
- час початку і закінчення приймання продуктів і тари;
- прізвища осіб, які приймають участь у складанні акту, їх посади і місця роботи;
- дату і номер документу про повноваження представника або громадськості;
- найменування і кількість перевірених продуктів і товарів;
- розмір нестачі або надлишку;
- стан тари тощо.

3. Придбання продуктів у фізичних осіб. Документальне оформлення продовольчої сировини

Перш за все необхідно звернути увагу на той факт, що з 26 жовтня 2005 року відповідно *частини 1 36 Закону № 771* забороняється:

- обертання харчових продуктів на об'єктах, які не відповідають вимогам санітарних заходів;
- продаж харчових продуктів домашнього виготовлення;
- обертання необроблених харчових продуктів тваринного походження, в тому числі туш тварин, на яких безпосередньо і /або на упаковці відсутні метка придатності (маркировку у формі

метки придатності) при відсутності відповідних ветеринарних документів.

Відмітимо також, що починаючи з 1 січня 2010 року на агропродовольчих ринках забороняються реалізація та обертання необробленого молока і сиру домашнього виробництва, а також туш або частин туш парнокопитних та інших копитних домашнього забою.

Крім того, під час придбання закладами ресторанного господарства харчових продуктів на агропродовольчих ринках необхідно мати на увазі, що цілі туши домашньої птиці, кроликів і дрібних диких тварин, риба, мед, яйця і рослинні продукти можуть продаватися на агропродовольчих ринках тільки при умові їхньої перевірки на придатність для споживання людиною перед продажем. Володар таких туш зобов'язаний надати їх для дослідження в державну лабораторію ветеринарно - санітарної експертизи на агропродовольчому ринку. Ця лабораторія проводить дослідження вказаних харчових продуктів на їх придатність для споживання людиною згідно відповідних правил.

Сертифікат придатності для споживання людиною з меткою придатності видається ветеринарним інспектором на кожну тушу або при необхідності на

партію туш домашньої птиці, кроликів і малих диких тварин, у відношенні яких підтверджена придатність для споживання людиною. На тушах не придатних для споживання людиною, які на підставі результату лабораторних досліджень можуть використовуватися для споживання тваринами, ветеринарний інспектор наносить насічки по поверхні усієї туші, які вказують на непридатність продукту для споживання людиною.

Разом з тим власники рослинних продуктів, призначених для продажу на агропромисловому ринку, зобов'язані надати ці продукти для дослідження в державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на

агропродовольчому ринку. Придатність для споживання людиною рослинних продуктів підтверджується відповідним **сертифікатом** лабораторії.

Харчовий продукт (туші домашньої птиці, кроликів і малих диких тварин, риба, мед, яйця і рослинні продукти), не придатний для споживання людиною, що не викликає безпосередньої загрози (низький ризик) для здоров'я людини, підлягає недопущенню до реалізації або утилізації власником. Харчовий продукт, не придатний для споживання людиною, що представляє безпосередню загрозу (високий ризик) для здоров'я людини, підлягає негайному вилученню власником і утилізації або знищенню під контролем інспектора ветеринарної медицини згідно законодавству. Якщо власник непридатного харчового продукту відмовляється знищити такий харчовий продукт добровільно, державний інспектор ветеринарної медицини звертається у відповідний суд із заявою про прийняття рішення у відношенні такого знищення.

Необхідно мати на увазі, що **торгові місця на агропродовольчих ринках надаються** особам, які здійснюють продаж туш або частин туш парнокопитних та інших копитних, забитих на бійні, цілих туш домашньої птиці, кроликів і малих диких тварин, риби, меду, яєць і рослинних продуктів **тільки після надання ними сертифікату придатності для споживання людиною вказаних продуктів**, який видається державною лабораторією ветеринарно-санітарною експертизи на агропродовольчому ринку.

Відповідність за надання дозволу на реалізацію такої продукції несе адміністрація (власник) агропродовольчого ринку. Функціонування агропродовольчого ринку при відсутності лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи **забороняється**. Крім того, адміністрація (власник) агропродовольчого ринку зобов'язана надати у користування лабораторії пристосовані службові приміщення. Разом з тим, вкажемо, що лабораторії не несуть відповідальності за реалізацію продукції, яка не пройшла ветеринарно – санітарної експертизи.

Необхідно відмітити, що Головний державний ветеринарний інспектор України і Головний державний санітарний лікар України визначають перелік харчових продуктів тваринного і рослинного походження, які можуть продаватися на агропродовольчих ринках.

На ринках **дозволяється продавати не заборонені** для реалізації наступні харчові продукти:

- готові м'ясні вироби і м'ясні напівфабрикати, молоко і молочні продукти, консерви, курячі яйця та інші промислового виробництва – **при умові наявності** документів, які підтверджують їхню якість і безпечність (копії сертифікату відповідності або свідоцтва про призначення, якщо продукція підлягає обов'язковій сертифікації, і копії документу виробника, що підтверджує потрібну якість, а також відповідних ветеринарних документів);
- м'ясо, отримане від забою скота у власних або фермерських господарствах, - **при умові наявності** ветеринарної довідки про предзабійний клінічний стан тварин або ветеринарного свідоцтва (довідки), виданих місцевою установою державної ветеринарної медицини, і висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- молоко і молочну продукцію, отриману від власних або фермерських господарств, - **при умові наявності** довідки про клінічний огляд тварин і епізоотичний стан місцевості, виданої установою державною ветеринарної медицини за місцем виготовлення продукції, особистої медичної книжки продавця, виданої в установленому порядку, і при наявності висновку державною лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку.

- курячі яйця, отримані від власних або фермерських господарств, - **при умові наявності** свідоцтва або довідки про клінічний огляд птиці і епізоотичний стан місцевості, виданою місцевою установою державної ветеринарної медицини, і при наявності висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- мед, отриманий від власних або фермерських господарств, при продажі у межах району проживання власника – **при умові наявності** ветеринарного свідоцтва (довідки) місцевої установи ветеринарної медицини (за межами району – ветеринарно – санітарного паспорту на пасіку) і наявності висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- рибу і рибо продукти, інші гідробіонти промислового виробництва – **при умові наявності** копії документу виробника, що підтверджує потрібну якість, і копії сертифікату відповідності або свідоцтва про призначення, якщо продукція підлягає обов'язковій сертифікації, а також відповідних ветеринарних документів;
- рибу, інші гідробіонти не промислового виробництва – **при умові наявності** ветеринарного свідоцтва (довідки) місцевої установи ветеринарної медицини і висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- картопля, овочі, фрукти, в тому числі тропічні, ягоди, баштанові культури, сухофрукти, горіхи, сушені гриби окремо від солених, квашеної і маринованої плодоовочевої продукції – **при умові наявності** висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- продукцію рослинного походження, доставлену для реалізації від власних або фермерських тепличних господарств і яка має

експертний висновок державної лабораторії ветеринарної медицини по місцю виходу продукції у відношенні якості і безпечності, - **при умові** ветеринарного контролю (огляду), а при необхідності і лабораторного дослідження;

- рослинне масло (крім промислової розфасовки), дико рослинні ягоди і свіжі гриби – **при умові наявності** висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;
- солоно – квашені, мариновані овочі і фрукти – **при умові наявності** висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку додержання діючих ветеринарно – санітарних вимог під час торгівлі;
- зернові, круп'яні продукти, борошно в чистих мішках або іншій тарі, що розміщена на підставках, стелажах або піддонах, **при умові наявності** висновку державної лабораторії ветеринарно – санітарної експертизи на ринку;

А продукція, що підлягає **обов'язковій сертифікації**, дозволяється до продажу на ринку **при наявності копій** сертифікату відповідності або свідоцтва про призначення, виданих в установленому порядку.

Разом з тим, що на ринках забороняється продаж:

- фізичними особами, які **не є суб'єктами підприємницької діяльності**, хліба і хлібобулочних виробів, алкогольних напоїв і тютюнових виробів;
- кондитерських і кулінарних виробів, напівфабрикатів з м'яса і риби (фарш, котлети, кров'яні і домашні ковбаси, студінь тощо), а також консервованих продуктів (овочі, м'ясо, риба, ікра та інші консерви), **виготовлених в домашніх умовах**;
- готових продуктів тваринного походження промислового виробництва – масла вершкового, сирів, ковбас, копченостей та ін. **без наявності** документів, що посвідчують їхню якість і

безпе́чність (ко́пії сертифікату відпові́дності або свідо́цтва про призна́ння, якщо проду́кція підлягає обов'язково́ї сертифіка́ції, і ко́пії докуме́нта ви́робника, що підтверджує потрі́бну якість товару, а також відпові́дних ветери́нарних докуме́нтів);

- твари́н, ри́б і росли́н, занесе́них у Черво́ну кни́гу Украї́ни, ди́ко рослинни́х росли́н, в тому числі ліка́рських, польови́х кві́тів;
- тропі́чних фру́ктів і овочі́в **без докуме́нтів**, які підтверджу́ють джерело їхнього придба́ння і проходже́ння фітоса́нітарного контро́лю;
- зернових, круп'я́них проду́ктів, **забру́днених** насіння́м шкідли́вих сорня́ків.
- Крім того, проду́кція твари́нного і рослинно́го походи́ження, яка не реалі́зована протя́гом робо́чого дня і яка не збері́галася у холоди́льних каме́рах ринкі́в, **на наступни́й день підлягає огля́ду і органолепти́чній оці́нці** спеціалі́стами держа́вної лабора́торії ветери́арно – са́нітарної експерти́зи на ринку, а при необхі́дності – і дода́тковим лабора́торним дослі́дження́м.;

ЛЕКЦІЯ № 5

Тема : «Матеріально-технічне оснащення закладів ресторанного господарства»

План

1. Номенклатура предметів матеріально – технічного оснащення підприємств харчування.
2. Норми оснащення підприємств харчування предметами матеріально - технічного оснащення.
3. Модель розрахунку потреби підприємства харчування в предметах матеріально – технічного оснащення.

Література : Л1с.51 - 54

1. Номенклатура предметів матеріально – технічного оснащення підприємств харчування

Матеріально – технічне постачання має велике значення для виконання виробничої програми і підвищення культури обслуговування населення.

Матеріально – технічне постачання призначено для забезпечення підприємств харчування обладнанням, кухарським та столовим посудом, виробничим, торговим та господарським інвентарем, спецодягом, паливом тощо.

До матеріально – технічного постачання підприємств харчування висуваються наступні **вимоги**:

- *своєчасність і комплектність поставок*, це в першу чергу відноситься до оснащення підприємств і до забезпечення сезонних заходів.;
- *безперебійність*, так як затримки у постачанні порушують чіткий ритм роботи підприємств, погіршує обслуговування, тому особливо важно

правильно визначити потребу в матеріально - технічних предметах і розміри товарних запасів;

- *висока якість поставок*; усі матеріально – технічні предмети повинні постачатися у відповідності з діючими стандартами і технічними умовами; велике значення приділяється якісному прийманню товарів на базах і складах.

Номенклатура предметів матеріально – технічного оснащення підлягає частим змінам. Її можна згрупувати по наступним видам :

- *технологічне, холодильне, торгове і підйомне – транспортне обладнання*;
- *кухарський посуд, технологічний, торговий і господарський інвентар*;
- *столовий посуд та прибори, столова білизна*;
- *санспецодяг, фірмовий одяг офіціантів*;
- *санвзуття і фірмове взуття офіціантів*;
- *меблі та нестандартне устаткування*;
- *миючі і дезінфікуючі засоби*;
- *папір*;
- *рекламний інвентар*;
- *будівельні матеріали*.

Потреба у предметах матеріально – технічного оснащення визначається з урахуванням наступних факторів:

- *типу закладу громадського харчування*;
- *наявності торгового залу і місткості*;
- *асортименту кулінарної продукції*;
- *асортименту карти вин і горілчаних напоїв*;
- *номенклатури основних і додаткових послуг*;
- *обсягу господарської діяльності*

➤ *інших факторів.*

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально - технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників вони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать:

сервісне обслуговування устаткування; ціна устаткування; гарантійне обслуговування; терміни доставки устаткування і умови оплати.

Сервісне обслуговування- один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній - на гарантійний і післягарантійний .

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Післягарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

Ціна - це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, - це **гарантійне обслуговування устаткування**. Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин і т. д.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність(технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають в постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації

обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (устаткування, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Ресторани і постачальники, проводячи спільні маркетингові та рекламні кампанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, сірники, запальнички, проспекти, пакувальні матеріали - сумки, пакети, рекламні ролики, відео -, аудіокасети), які реалізуватимуться або безкоштовно роздаватимуться на виставках, презентаціях, у вестибюлях ресторанів.

Більш ефективною і організованою є **ярмаркова форма закупівлі**. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонованих постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни укладання договорів, оперативно розглядаються замовлення покупця на поставку товарів знаходиться взаємовигідне рішення.

Аукціонна торгівля - спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

Лізинг - надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють устаткування, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години до місяця) - транспортні засоби, приміщення; середньостроковий - устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування в оренду на термін понад один рік.

2. Норми оснащення підприємств харчування предметами матеріально – технічного оснащення.

Кількість матеріальних засобів визначається на підставі *норм оснащення, витрат і експлуатаційних норм*, що установлені для підприємств харчування різного типу.

Кількість необхідного обладнання для оснащення нових, реконструкції і переобладнання діючих підприємств визначається „*Нормами оснащення підприємств харчування торгово – технологічним і холодильним обладнанням*”.

В нормах вказано призначення, продуктивність, ємність, площу, марки і кількість одиниць рекомендованого обладнання в залежності від типу підприємства, його спеціалізації, виробничої потужності і умов роботи (на сировині та напівфабрикатах).

Рекомендовані норми технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування відповідають Концепції розвитку внутрішньої торгівлі України, затвердженою Постановою Кабінету Міністрів України від 20.12.97 № 1449 і новим Правилам роботи закладів (підприємств) громадського харчування (далі Правила), затвердженими наказом Міністерства економіки та питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219.

Норми розроблені відповідно до вимог організації роботи закладів громадського харчування, які визначені Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення за № 108 і Правилами.

Зазначені норми розраховані для більш поширених закладів громадського харчування різних типів, які складають основу виробничо - торговельної сфери (громадського харчування) на території України.

Дані Норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо - торговельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням вимог санітарно – гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, проти пожежних вимог, це підвищує рівень захисту прав працівників закладів громадського харчування і споживачів. Додержання цих норм суб'єктами господарювання контролюється відповідними органами державного нагляду.

Одночасно Норми рекомендовано для використання відповідними державними органами з метою визначення достатнього рівня технічного оснащення під час введення в експлуатацію закладів громадського харчування суб'єктів господарської діяльності різних організаційно – правових форм.

У Нормах прийнята за базу номенклатура найбільш прогресивного торговельно – технологічного устаткування вітчизняного виробництва, країн Західної та Східної Європи, що дозволить забезпечити необхідний технічний рівень виробничих і технологічних процесів закладів громадського харчування. Вона відповідає вимогам санітарно – гігієнічних норм і правил техніки безпеки.

Нормами враховано реальний стан товаропостачання закладів громадського харчування в Україні:

- комплексне використання напівфабрикатів високого ступеня готовності (м'ясних, рибних, з птиці), готових кулінарних кондитерських і борошняних виробів;
- високий рівень використання заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- використання овочів у необроблюваному вигляді.

У Норми включено: теплове, механічне, холодильне, роздавальне, барне, мийне, ваговимірювальне, підйомно – транспортне устаткування.

У Нормах вказано призначення, продуктивність, ємність, площу, марки і кількість одиниць рекомендованого обладнання в залежності від типу підприємства, його спеціалізації, виробничої потужності і умов роботи (на сировині та напівфабрикатах).

Норми розроблено на підставі дослідження виробничих програм і форм обслуговування з урахуванням обсягу, структури і асортименту страв і напоїв, що продаються, а також питомої ваги напівфабрикатів високого ступеня готовності й готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів у загальному обсязі харчових продуктів, які використовуються у виробництві.

Кількість виробничого інвентарю, столового посуду, меблів визначається „Нормами оснащення підприємств харчування посудом, столовими приборами, меблями і кухарським інвентарем ”.

Норми оснащення кухарським інвентарем і меблями розроблені у розрахунку на одне підприємство в залежності від його типу і кількості місць. Кількість і номенклатура кухарського інвентарю визначаються у відповідності з даними про об'єм і асортимент продукції, що виготовляється в години максимального завантаження виробництва, та чисельності робітників.

Кількість *санцпецодягу, санвзуття* розраховується у відповідності з нормами їх видачі з урахуванням терміну носки.

Порядок забезпечення робітників закладів громадського харчування необхідним для трудового процесу спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими предметами індивідуального захисту, а також порядок їх утримання і зберігання визначені *Положенням про порядок забезпечення робітників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту, затвердженим приказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 29.01.96р. № 170.*

Згідно до *Положення про спецодяг* на роботах із шкідливими і безпечними умовами праці, а також роботах *„які пов’язані із забрудненнями або які здійснюються у несприятливих температурних умовах,* робітникам і службовцям видаються безкоштовно у відповідності з нормами спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту згідно ГОСТ 12.4.011 089 „Система стандартів безпеки праці. Засоби захисту працюючих. Загальні вимоги і класифікація ”.

Засоби індивідуального захисту видаються робітникам тих професій і посад, які передбачені на відповідних виробництвах, цехах, дільницях і видах робіт, визначених Типовими галузевими нормами безкоштовної видачі робітникам спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту або відповідними галузевими нормами, що розроблені на підставі Типових.

Згідно додатку 8 „Типових галузевих норм безкоштовної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам державної торгівлі ”, постанови ДК РСРС по праці і соціальним питанням та Президіуму ВЦСПС від 20.02.80 р. № 43/ П – 2 визначені терміни носки спецодягу робітниками підприємств громадського харчування. Треба звернути увагу також на те, що наказом Міністерства торгівлі РСРС від 27

грудня 1983 року № 308 затверджені норми санітарного одягу, санітарного взуття і сан засобів для робітників підприємств громадського харчування.

Придбання, комплектація, видача і утримання спецодягу у відповідності з нормативно – правовими актами про охорону праці і колективним договором зобов'язаний забезпечити за свій власний рахунок працедавець в особі власника або уповноваженого ним органа (ст.8 Закону про охорону праці).

У випадку якщо робітник із – за порушення встановленого нормами терміну видачі спецодягу та інших засобів індивідуального захисту був змушений придбати їх за власні кошти, то працедавець повинен компенсувати робітнику витрати на придбання таких засобів (ст.8 Закону про охорону праці).

Кількість предметів одноразового користування (паперовий посуд, миючі засоби та інші) визначаються на підставі норм витрат.

Експлуатаційні норми встановлюються для визначення термінів зносу, норми амортизації (відсотки втрат, відходів, псування, бою та ін.) в залежності від завантаження, умов експлуатації обладнання і інвентарю.

3. Модель розрахунку потреби підприємства харчування в предметах матеріально – технічного оснащення.

Розрахунок потреби в матеріально – технічних засобах виконується за формулою :

$$P = P_{\phi} \cdot K_{\text{вп}} \cdot K_e,$$

де P – потреба, що визначається;

P_{ϕ} – фактичні витрати за минулий період;

$K_{\text{вп}}$ – коефіцієнт зміни об'єму виробництва;

K_e - коефіцієнт планової економії.

Щоб визначити потребу нового підприємства у фарфорово – фаянсовому і скляному посуді норму по кожному виду посуду помножують на кількість місць у залі.

$$H_n = P \cdot n_n$$

H_n - розрахункова кількість посуду певного типу для закладу (підприємства) в цілому, шт.;

P - кількість місць у закладі(підприємстві)громадського харчування певного типу, місць;

n_n - норма комплектів посуду (приборів) на одне місце закладу (підприємства) громадського харчування певного типу

Крім того, передбачають поповнення її втрат під час експлуатації. Кількість обертів посуду можна визначити по формулі:

$$O = n / \Pi,$$

O – кількість обертів посуду за даний період;

n – кількість страв, які були реалізовані за день;

Π – кількість посуду.

Під час кожного оберту посуду є її втрати. За один оберт ці втрати складатимуть:

$$B = n \cdot K_e,$$

K_e - відсоток втрат посуду(установлений нормами);

n – кількість страв, які були реалізовані за день.

ЛЕКЦІЯ №6

Тема: «Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях»

План

1. Функції і призначення складського господарства

2. Види і характеристика складських приміщень

3. Організація роботи складського господарства

Література: Л.1 с.55-63; Л.2 с.12-15.

1. Функції і призначення складського господарства

Складське господарство є найважливішою частиною будь-якого підприємства, оскільки безпосередньо впливає на хід виробничих процесів.

Основні функції і призначення складського господарства на підприємствах харчування різного типу полягає в наступному:

- прийняття товарно-матеріальних цінностей за кількістю та якістю;
- підтримка стійких оптимальних умов збереження ТМЦ;
- виконання товарних операцій (прийом, сортування, підготування до відпуску) і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;
- облік ТМЦ.

Як правило, на складах виконується великий обсяг вантажно-розвантажувальних робіт і робіт з переміщення матеріальних цінностей. Тому основним напрямом у розвитку складського господарства є комплексна механізація й автоматизація робіт, поліпшення використання складських приміщень, а також організація матеріально-технічного постачання на основі оптової торгівлі, упровадження систем матеріально-технічного постачання типу "точно вчасно", що значно зменшують обсяг складських запасів.

Склади - це будівлі, споруди і різноманітні пристрої, призначені для приймання, розміщення і зберігання товарів, що поступили на них, їх

обробки, іноді - видачі з них напівфабрикатів (харчових продуктів для інших ресторанів, випраної на замовлення іншого підприємства білизни, чищеного одягу, якщо є хімчистка) готельного бізнесу.

Склади є одним з найважливіших елементів логістичних систем. Об'єктивна необхідність у спеціально облаштованих місцях для утримання товарно-матеріальних запасів існує на всіх стадіях потоку матеріалів, починаючи від первинного джерела напівфабрикатів і закінчуючи клієнтом готельного бізнесу. Цим пояснюється велика кількість різноманітних видів складів.

Склади можуть мати різні конструкції: розмішуватися в окремих приміщеннях (закриті), мати тільки дах або дах і одну, дві або три стіни (напівзакриті). Деякі вантажі зберігаються взагалі поза приміщеннями на спеціально обладнаних майданчиках, у так званих відкритих складах.

На складі може створюватися і підтримуватися спеціальний режим, наприклад температура, вологість.

Розрізняються склади і за ступенем механізації складських операцій: немеханізовані; комплексно-механізовані; автоматизовані; автоматичні.

Залежно від обсягу асортименту товарно-матеріальних запасів, що зберігаються виділяють:

- спеціалізовані склади;
- склади зі змішаним або універсальним асортиментом.

Сукупність робіт, що виконуються на різних складах, приблизно однакова. Це пояснюється тим, що в різних логістичних процесах склади виконують такі схожі функції:

- тимчасове розміщення і зберігання товарно-матеріальних запасів;
- перетворення матеріальних потоків;
- забезпечення логістичного сервісу в системі обслуговування.

2. Види і характеристика складських приміщень

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. Склади можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Великі фірми (акціонерні товариства), які поєднують кілька підприємств, як правило, мають центральні склади, звідки продукція надходить на склади підприємств ресторанного господарства, що входять до цих об'єднань. Такий склад може призначатися для зберігання товарів однієї фірми (склад індивідуального користування), а може на умовах лізингу здаватися в оренду фізичним чи юридичним особам (склад колективного користування). Склади можуть бути цеховими, при якому вони зазвичай і розміщуються (склади добового запасу продуктів, кондитерського цеху).

Сукупність робіт, виконуваних на різних складах, приблизно однакова.

Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній.

Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік обумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній - необхідність переміщення вантажу усередині складу.

У цілому комплекс складських операцій - це певна послідовність:

- розвантаження транспорту;

- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- відпуск товарів з місць зберігання;
- внутрішньо складське переміщення вантажів.

Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Обладнання складів має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємствах обладнуються охолоджувальні камери.

Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер: одна - загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.; інша - неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів.

На середніх підприємствах має бути не менше чотирьох камер: дві камери охолоджувальні (м'ясо-рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева.

На великих підприємствах на 150 місць і більше передбачається роздільне зберігання м'яса, риби, молочних і гастрономічних продуктів. Якщо підприємство має ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів, вони повинні зберігатися в окремій камері. На підприємствах передбачаються приміщення для зберігання білизни, інвентарю, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи при прийманні товарів, оформленні транспортних і супровідних документів у кількох складських приміщеннях обладнується спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

Для зберігання напівфабрикатів і готових кулінарних виробів, які реалізуються іншим їдальням, кафе, закусочним на великих підприємствах, крім потужного холодильного господарства, створюють експедиції, до складу яких входять камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т. д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

На підприємствах середньої потужності продукцію власним підрозділам, буфетам відпускають безпосередньо з цехів, де вона виготовляється. Кількість складів та їх площі на доготовочних підприємствах значно скорочуються, тому що напівфабрикати надходять в основному відразу ж у виробництво.

Зазвичай склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напівпідвальні приміщення.

В одноповерховому приміщенні без підвалу овочевий (м'ясний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (м'ясним) цехом, білизняну - поряд з гардеробною для персоналу і т. д. У багатоповерховому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів. До обладнання складських приміщень належать стелажі і підтоварники для розміщення і зберігання продуктів, у м'ясних камерах - підвісні гаки, ваговимірне, підйомно-транспортне і холодильне обладнання.

Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску (рис. 1).

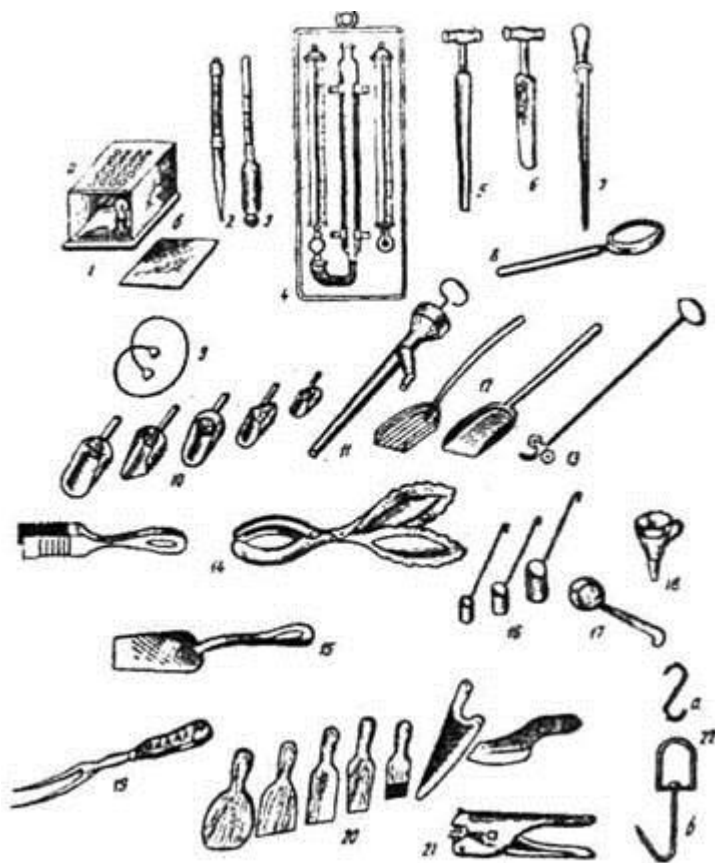


Рис. 1. Інструменти та інвентар, які використовуються в складах: 1 - овоскоп: а - знімна кришка з гніздами для яєць, б - молочне скло для перевірки пляшок з вином; 2 - термометр з металевим наконечником; 3- ареометр; 4- психрометр; 5,6, 7- пробовідбірники для олії, сирів, борошна, круп; 8 - лупа; 9 - струна для різання масла; 10 - совки; 11 - насос для

рослинної олії; 12 - лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі; 15 - пристрій для переміщення бочок; 14 - щипці кондитерські; 15- лопатка кондитерська; 16- молокоміри; 17- ложка для сметани; 18 - лійка; 19 - виделка для оселедців; 20 - лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для очищення бочок; 21 - пломбір; 22 - гаки для м'яса (гастрономічні): а - "вісімка", б - "вертлюг"

Це різний інвентар для зберігання і транспортування) продуктів, інвентар для розкриття тари, транспортні засоби для складських приміщень - вантажні візки і т. ін.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачені. Щоб не псувати стіни під час перевезення продуктів на вантажних візках, уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі.

У неохолоджуваних приміщеннях використовують природне і штучне освітлення. Вікна розміщують уздовж стін, звернених на північ, краще на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

В устаткуванні охолоджувальних складських приміщень (камер) є свої особливості. Вони, як правило, об'єднуються у єдиний блок. Підлога, стіни, стеля ізолюються, за винятком перегородок між камерами, якщо різниця температур там не перевищує 4°C. Усі камери повинні мати вихід у тепловий шлюз (тамбур або загальний коридор шириною не менше 1,4 м). Камери і виходи з теплового шлюзу оснащуються ізоляційними дверима з притискними затворами, причому двері і камери повинні відкриватися тільки

у бік тамбура і коридору. Поверхню стін у камерах облицьовують плиткою світлих тонів, стелю білять. Підлогу роблять водонепроникною.

В охолоджувальних камерах прийнято тільки штучне освітлення. Найбільш раціональними для цих приміщень є напівгерметичні світильники прямого світла. З холодильного обладнання найчастіше використовують різні фреонові холодильні установки.

Холодильні агрегати встановлюють у спеціальному приміщенні. Воно повинно бути сухим, добре провітрюваним і мати, крім основного, аварійне освітлення. Трубопроводи з холодоносіями, що проходять поза камерами, добре ізолюють. У холодильних камерах використовують самостійну приточно-витяжну вентиляцію, а також окрему вентиляцію для рибних камер, щоб запах риби не поширювався в інші приміщення.

Не допускається, щоб усередині камер проходили водопровідні, каналізаційні, газові труби, повітроводи загальної вентиляції і труби опалювальної системи.

При організації складів необхідно передбачити спеціальні панелі, що перешкоджають проникненню гризунів. З цією ж метою отвори повітроводів закривають металевією сіткою.

Пожежна сигналізація і протипожежне обслуговування складів є загальною для підприємства системою захисту від вогню. Для зв'язку складів з цехами і буфетами доцільно використовувати внутрішні телефони.

Усі склади обладнуються і пристосовуються для зберігання певних видів продуктів. У кожному створюють і постійно підтримують необхідні умови. Режим зберігання продуктів (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції), спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство повинні відповідати властивостям продуктів.

Крім вибору режиму зберігання, враховують і специфічні особливості кожного виду товару: гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогіркнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д. Щоб забезпечити якість продуктів, працівники складів зобов'язані враховувати ці фактори. Наприклад, при підвищеній вологості повітря сири будуть пліснявіти, а борошно, сіль і крупа - зволожуватися. При одночасному зберігання хліба і цукру цукор відволожується, зниження вологості призводить до усихання м'ясних, рибних і деяких інших продуктів, а підвищення температури - до їх швидкого псування. Не можна допускати одночасного зберігання риби, оселедця та інших товарів, що мають сильний запах, з молочними продуктами, фруктами, чаєм, тому що останні легко сприймають сторонні запахи.

Залежно від призначення складів і правил зберігання товарів (у промисловій тарі, розпакованому вигляді, навалом і т. д.) підбирають необхідне складське обладнання. Місця зберігання оснащують стелажами, шафами, ящиками, бункерами, засіками, підтоварниками, вагами і т. ін. Кожній групі, виду і сорту продуктів слід відводити суворо визначене місце.

При розміщенні продуктів їх треба укладати так, щоб до них зручно було підійти.

Санітарними правилами забороняється одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів. Не можна зберігати разом з продуктами інвентар і тару.

Для підвищення продуктивності праці, скорочення потреби в робочій силі, полегшення роботи комірників і прискорення розвантаження і приймання, відпуску і навантаження продуктів використовують різні вантажно-розвантажувальні механізми: блоки, тельфери, лебідки, підйомники, похилі спуски, транспортери, монорейки, домкратні та інші візки, пересувні стелажі, трампліни до вагів, спеціальних конструкцій ящики

і стелажі, електрокари, автонавантажувачі. При розміщенні складів у підвальних приміщеннях встановлюють ліфти, підйомники, лоткові спуски.

На складах необхідно підтримувати чистоту, регулярно прибирати приміщення і протирати стіни, мити підлогу і дезінфікувати обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях повинні бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;

- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення - 20 Вт на 1 м²;

- вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);

- підлога повинна забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів - 1,3-1,8 м, при застосуванні візків - 2,7 м.

3. Організація роботи складського господарства

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПіН 42-123-4117-86 "Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів". Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил несуть керівники підприємств, які виробляють і транспортують швидкопсувні продукти, підприємства ресторанного господарства і торгівлі. Контроль за дотриманням санітарних правил покладається на органи санепідслужби.

Велике значення має правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Для запобігання втрат і псування необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим зберігання передбачає певну температуру, швидкість руху повітря, відносну вологість. Варто суворо слідкувати за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Так, крупнокускові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні без панірування напівфабрикати - 36 год.; порціонні паніровані напівфабрикати - 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені - 12 год.; риба всіх найменувань - 48 год. при температурі 0-2°C; риба заморожена - 24 год. при тій же температурі; молочнокисла продукція зберігається не більше 36 год. при температурі 2-6°C.

Існує кілька способів зберігання й укладання сировини та продуктів.

Стелажний - продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсирівання, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування пробок).

Штабельний - продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна складати в стійкий штабель висотою не більше 2 м; мішки з цукром та борошном укладають плиском, висотою не більше 6 мішків.

Ящиковий - у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця та ін.

Насипний - продукти зберігають навалом - у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають

простір 10-20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більше 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

Підвісний - застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвертинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

Для забезпечення правильного режиму зберігання забороняється тримати харчові продукти поза складськими приміщеннями (у коридорах, на розвантажувальному майданчику і т. ін.); готові вироби, гастрономічні продукти - одночасно з сирими; товари, що легко поглинають запахи (яйця, молочні продукти, хліб, чай і т. д.), - з гостропахнучими (риба, оселедець та ін.); продукти - з тарою, що звільнилася.

Порушення встановлених правил і режимів зберігання, транспортування і відпуску товарів може призвести до товарних втрат. Вони поділяються на два види: *нормовані і ненормовані*.

Нормовані втрати перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізико-хімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Він збиток списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача. Розрахунки по природному збитку складає бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

До *ненормованих втрат* належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

Відпуск продуктів. Відпускають продукти за встановленим адміністрацією підприємства графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства. Перехідні залишки продуктів на кухні не повинні перевищувати півтора денну потребу.

Підставою для відпуску товарів у буфети є накладна, підписана директором і бухгалтером підприємства. Комірник повинен дотримуватися черговості відпуску продуктів, тобто відпускати отримані продукти тільки після реалізації партії, яка надійшла раніше.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

Матеріально відповідальні працівники при одержанні продуктів повинні переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. При виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, зобов'язані негайно сповістити про це адміністрацію підприємства.

При відпуску продуктів застосовують совки різної ємності, лопатки, щипці, виделки, ложки з нержавіючої сталі, ножі і дошки для нарізання продуктів.

Для скорочення втрат (природного збитку), пов'язаних зі зберіганням, перевезенням, переміщенням і відпуском продуктів, ліквідації їх псування працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складу (камери) режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

Для знезараження повітря в складських приміщеннях, а також поверхні продуктів, тари і складського обладнання на багатьох підприємствах

встановлюють бактерицидні лампи і прилади, які відлякують гризунів. Це дозволяє забезпечити тривале зберігання високої якості продуктів і скоротити втрати.

ЛЕКЦІЯ №7

Тема: «Структура виробництва, вимоги до організації робочих місць»

План

1. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
3. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.

Література :Л1 с. 75 - 84

1. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.

Сутність організації виробництва полягає у створенні умов, які забезпечують правильне ведення технологічного процесу приготування їжі і виконання виробничої програми підприємства.

Основними вимогами раціональної організації виробництва є:

- розташування виробничих приміщень у відповідності до технологічного процесу;
- раціональне розташування обладнання;
- раціональна організація робочих місць;
- використання різних форм поділу праці на виробництві в залежності від умов і специфіки роботи закладу (підприємства) та професійно – кваліфікаційного складу його працівників;
- використання передових прийомів та методів праці.

На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції організовуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.

На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини: **основне виробництво**, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і **допоміжне**, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробництва - це більш крупні порівняно з цехами підрозділи, які створюються на великих підприємствах, де необхідно об'єднати кілька однорідних або взаємозалежних цехів.

У свою чергу основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Цех - відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

Виробнича ділянка - частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

Відділення - виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

Робоче місце - частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

Виділення цеху в самостійну виробничу одиницю може відбуватися за певних умов:

- наявності ділянки, спеціалізованої на виготовленні певних виробів;
- наявності достатнього обсягу виробництва;

- організації праці не менш ніж двох бригад робітників під керівництвом декількох бригадирів.

Створення цеху – недоцільне, якщо хоча б один пункт не відповідає умовами.

Цехи спеціалізуються за наступними ознаками:

- **технологічна** – цехи, в яких при однорідному технологічному процесі виготовляються вироби широкого асортименту. Робочі місця розташовані не по ходу технологічного процесу. Групи однотипного устаткування розміщені по однорідних місцях, які призначені для виконання певної частини виробничого процесу;
- **предметна** – цехи, в яких снує порціонність виробництва і масове виготовлення однорідної продукції одного або двох – трьох видів, що досягається внаслідок поєднання в одному цеху різномірних технологічних процесів. Ці цехи створюють майже завершений (замкнений) цикл виробництва;
- **змішана(технологічно – предметна)** – цехи з невеликим обсягом виготовлення продукції, що є наслідком неможливості організації предметної спеціалізації. Устаткування розташовується по ходу технологічного процесу.

Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і без цеховою. **Цехова структура** організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на **заготівельні** (м'ясний, рибний, птахогільовий, м'ясо - рибний, овочевий), **доготовочні** (гарячий, холодний), **спеціалізовані** (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.

Безцехова структура виробництва організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СНІПами. У них виділяються таю основні групи приміщень:

- **складська група** для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і неохолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання;
- **виробнича група** для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);
- **торговельна група** для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними та буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами та ін.);
- **адміністративно-побутова група** для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами і санвузлами).

Всі групи приміщень пов'язані між собою:

- розміщення основних груп приміщень має забезпечити найкоротші зв'язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- варто прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;

- компонування всіх груп приміщень повинні задовольняти вимогам СНіПів, санітарним і протипожежним правилам;
- усі виробничі і складські приміщення повинні бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень - з боку господарського двору, а в торговельні приміщення - з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

Для успішного виконання виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства необхідно:

- вибрати раціональну структуру виробництва;
- виробничі приміщення повинні розміщуватися по ходу технологічного процесу, щоб уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготівельні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок із доготівельними цехами;
- забезпечити потоковість виробництва і послідовність здійснення технологічних процесів;
- правильно розмістити обладнання;
- забезпечити робочі місця необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами;
- створити оптимальні умови для роботи.

Виробничі приміщення мають розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємства.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа складається з корисної, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів.

Площа виробничих приміщень розраховується за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / K_{\text{сп}},$$

де $S_{\text{заг}}$ - загальна площа цеху, м^2 ;

$S_{\text{кор}}$ - корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м^2 ;

$K_{\text{сп}}$ - коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням.

Для розрахунків прийняті такі коефіцієнти використання площі: для гарячого цеху - 0,25-0,3; для холодного - 0,35-0,4; для заготівельних цехів - 0,35.

Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працюючого здійснюється за формулою:

$$S_{\text{заг}} = N \cdot n,$$

де $S_{\text{заг}}$ - загальна площа цеху, м^2 ; N - кількість працівників у цеху;

n - норма площі на одного працюючого, м^2 .

Прийняті норми площі, м^2 : для гарячого цеху - 7-10; холодного - 6 - 8; для заготівельних цехів - 4 - 6.

Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовують керамічною плиткою, решта покривається світлою клейовою фарбою.

У сучасних приміщеннях стіни облицьовуються світлою керамічною плиткою на всю висоту, що поліпшує умови санітарної обробки.

Підлога повинна бути водонепроникною, мати невеликий ухил до трапу. Вона покривається метлаською плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться: температура, вологість, швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16 -18⁰С, у гарячому і кондитерському - 23-25⁰с. Відносна вологість повітря складає - 60-70%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно - витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секційно - модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармитами) влаштовують вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково має бути природне освітлення, коефіцієнт якого (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен бути не менше 1 : 6, а віддаленість робочого місця від вікон - не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м² площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних - ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

3. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.

Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.

Робочим місцем називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентарю та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення.

Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції - справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване - на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвентарю й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвентарю та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

РЕКОМЕНДОВАНА ВИСОТА ВИРОБНИЧИХ СТОЛІВ І РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ОБЛАДНАННЯ

<i>Виробничі столи, обладнання і робоче положення</i>	<i>Висота, при зрості людини, мм</i>		
	<i>низькому</i>	<i>середньому</i>	<i>високому</i>
Виробничі столи при роботі сидячи	700	725	750
Робоча поверхня обладнання: при роботі сидячи	800	825	850
при роботі стоячи	1000	1050	1100

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям - полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20-25 см. При роботі на вищому столі лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилитися, що швидко стомлює працівника. Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9-10см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. Їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентарю.

При визначенні ширини і довжини (фронт) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70-80 см, а довжина (фронт) - 100-120 см. За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна.

Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30° . У середньому для людини він складає 120° , тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18° . У цьому секторі огляду розміщується те, що працівник має побачити миттєво.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті. Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання (у м):

- між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м - 1,2, понад 3 м - 1,5 ;
- між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання - 0,1-0,2

- між стіною і механічним обладнанням - 0,2-0,4
- між стіною і тепловим обладнанням - 0,4
- між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною -1,5
- між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання-1,5
- між робочими фронтами секцій варочних коштів - 2,0
- між електричними коштами, виставленими водну лінію - 0,75
- між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло -1,5
- між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху - 0,8.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства, затверджених Міністерством торгівлі СРСР від 01.01.87 р., залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

Необхідно домагатися зменшення шуму на робочих місцях, що зменшує стомлюваність працівників. Для покращення умов праці широко використовують місцеву вентиляцію, витяжні шафи, зонти (місцевий відсос), що вловлюють випари, гази, чад, дим на місці проведення робіт, не допускаючи їх поширення.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери та ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огороження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням, регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, - це унеможлиблює знеособлення на виробництві і підвищує відповідальність.

На великих підприємствах з цеховим розподілом бригади комплектують по цехах, у середніх і дрібних - у цілому по виробництву. До складу бригад входять працівники різної кваліфікації. Зрозуміло, що в таких умовах важливе значення має поєднання професій, яке забезпечує найбільш повне використання робочого часу кухарів. Якщо підприємство працює в дві зміни, працівникам, менше завантаженим у вечірні години, можна доручити заготівлю продуктів і напівфабрикатів на наступний день. Без шкоди для якості готової продукції напередодні можуть бути організовані за відповідних умов зберігання такі операції: обвалювання, розбирання і зачищення м'яса; холодна обробка птиці; очищення риби; нарізка м'ясних напівфабрикатів; очищення картоплі та овочів; перебирання круп, макаронних виробів і просівання борошна; варіння м'ясного, рибного і грибного бульйонів; пасерування овочів; тушкування капусти для других страв і гарнірів; обжарювання яловичини, баранини, свинини великим шматком і деякі інші процеси та операції.

ЛЕКЦІЯ № 8

Тема : «Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції»

План

1. Класифікація і типи виробничих процесів.
2. Характеристика і структура виробничого процесу.
3. Принципи організації виробничого процесу

Література: П11.с.66

1. Класифікація і типи виробничих процесів

Виробничий процес є основою складної та різноманітної діяльності закладу (підприємства) та є сукупністю взаємопов'язаних предметів праці, в результаті яких вихідна сировина перетворюється на готову до споживання продукцію.

Основними елементами виробничого процесу є:

- **праця** - як доцільна діяльність людей;
- **засоби праці** – матеріально – технічна основа виробництва;
- **сировина, матеріали, паливо** та інші предмети праці – речовинні елементи виробництва;
- **люди** – активний елемент виробництва.

Виробничі процеси класифікують за наступними ознаками :

- **в залежності від тривалості** процеси поділяються на *безперервні та періодичні*.

Безперервні - виробничі процеси, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування.

Періодичні – виробничі процеси, при здійсненні яких в одному вид устаткування операції послідовно чергуються у часі і в певному порядку. В свою чергу періодичні процеси поділяються на перервні з повним виробничим циклом і перервні з неповним виробничим циклом.

- **з точки зору належності до основного чи допоміжного виробництва** процеси поділяються на основні, допоміжні, обслуговуючі.

Основні – виробничі процеси, виконання яких перебуває в межах основного виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію.

Допоміжні – процеси, які створюють умови для здійснення основних процесів.

Обслуговуючі – виробничі процеси, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва.

- **в залежності від ступеню технічного озброєння** процеси поділяються на немеханізовані, механізовані і автоматизовані.

Немеханізовані – виробничі процеси, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом.

Механізовані - виробничі процеси, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування.

Автоматизовані – виробничі процеси. виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування.

2. Характеристика і структура виробничого процесу.

Виробничий процес можна *поділити на стадії, ступені, операції, елементи, прийоми, рухи.*

Кожен виробничий процес складається з декількох стадій. Так , процес виготовлення овочевих напівфабрикатів складається з стадій завезення овочів, їх зберігання, первинної обробки, транспортування напівфабрикатів. Стадії в свою чергу складаються з ступенів.

Ступінь – сукупність операцій , які дозволяють організаційно і технологічно виділити частину виробничого процесу, так стадія первинної обробки овочів складається із ступенів сортування,миття, очищення,нарізання. Для кожної ступені характерно виконання визначеної технологічної задачі. Кожна ступінь поділяється на технологічні операції.

Операція – частина виробничого процесу, яка полягає у зміні форми, стану зовнішнього виду або хімічного складу продукту. Операція може виконуватися одним або декількома робітниками на визначеному робочому місці. Для кожної ступені характерно виконання однієї основної і декілька допоміжних. Так, ступінь сортування картоплі складається з операцій видалення зіпсованих і гнилих бульб, калібрування картоплі, його транспортування та ін.

Кожна операція поділяється на елементи.

Елементом – називається частина операції, що характеризується сукупністю технологічних параметрів або прийомів. По елементам проводиться вивчення операцій, визначаються норми витрат сировини, матеріалів, енергетичні витрати, розробляються параметри і режими технологічних процесів та визначаються витрати праці.

Прийом – замкнутий цикл робочих рухів, що представляють собою закінчену роботу одного виконавця. Наприклад, операція калібрування

складається з прийомів завантаження картоплі в сортувальний барабан, затарювання, транспортування та н.

Для виконання кожного робочого прийому виконавець повинен провести визначені рухи.

Рух – це найменша частина прийому, яку можна виміряти і яка обмежена у часі.

Час, протягом якого продукт і напівфабрикати проходять послідовно всі стадії переробки, перетворюючись у готову продукцію називається **виробничим циклом**. Тривалість виробничого циклу є важливим фактором, який впливає на виробничу потужність і програму підприємства, на продуктивність праці робітників, на величину оборотних коштів та інші техніко – економічні показники.

Виробничий цикл складається з часу здійснення технологічних процесів, інтервалів між ними і часу пересування продуктів між окремими ділянками виробництва.

Скорочення тривалості виробничого циклу досягається своєчасною доставкою сировини і напівфабрикатів, інтенсифікацією технологічних процесів, впровадженням індустріальних методів виробництва готових страв і напівфабрикатів, комплексною механізацією автоматизацією виробництва, раціональним розташуванням устаткування, належним обслуговуванням устаткуванням.

3. Принципи організації виробничого процесу

Основними принципами раціональної організації виробничих процесів є:

- **Пропорційність** – дотримання правильного співвідношення виробничої потужності та площі проміж окремих робочих місць, ділянок, цехів. Забезпечує пропорційне насичення робочих місць матеріальними ресурсами, інформацією, кадрами.
- **Безперервність** – передбачає скорочення усіх перерв як у використанні трудових ресурсів, технічних засобів, так і у просуванні предметів праці в процесі виробництва.
- **Паралельність** – одночасне виконання окремих частин процесу, тобто створення широкого фронту робіт щодо виготовлення певної продукції. Цей принцип характеризує ступінь суміщення операцій в часі.
- **Прямоточність** – характеризує найкоротший шлях проходження виробом усіх стадій і операцій виробничого процесу від заготівлі сировини, її обробки до готової продукції. У відповідності до цього принципу здійснюється розташування виробничих приміщень цехів у підприємств харчування.
- **Поточність** – характеризує зосередження в єдиному виробничому ланцюгові випуску однорідної або технологічно схожої продукції.
- **Ритмічність** – характеризує повторення через рівні проміжки часу процесів, здійснення на кожному робочому місці в рівні проміжки часу однакового обсягу робіт.
- **Партійність** – передбачає випуск продукції порціями. в міру попиту споживачів.

ЛЕКЦІЯ № 9

Тема: «Зміст оперативного планування»

План

1. Суть та основні функції оперативного планування виробництва на підприємствах харчування різних типів.
2. Особливості розробки денної виробничої програми для різних підприємств харчування.

Література : Л1 с.146 - 157

1.Суть та основні функції оперативного планування виробництва на підприємствах харчування різних типів.

Для здійснення ритмічної роботи підприємства і своєчасного випуску готової продукції високої якості необхідною умовою є чітко налагоджене оперативне планування виробництва.

Оперативне планування роботи виробництва включає в себе наступні елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду або циклічного – на місяць і на його підставі розробку плану – меню, що відображує денну виробничу програму підприємства, складання і затвердження меню;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених планом – меню, і складання вимоги на сировину;
- оформлення вимоги – накладної на відпуск продуктів з комори на виробництво і отримання сировини;
- розподіл сировини між цехами і бригадами і визначення заданій бригадам кухарів у відповідності з планом – меню.

2. Особливості розробки денної виробничої програми для різних підприємств харчування.

Зміст оперативного планування полягає у складанні програми підприємства. Питаннями планування виробничої програми займаються начальники виробництва (заступники), начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії.

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

Для складання виробничої програми заготівельного підприємства необхідні такі дані: асортимент продукції, що випускається, (напівфабрикатів, кулінарних виробів, борошняних кондитерських виробів); технічна оснащеність підприємства; мережа підприємств ресторанного господарства і роздрібною мережі, які уклали договори із заготівельним підприємством або спеціалізованими заготівельними цехами; асортимент і кількість продукції, необхідні для цих підприємств; об'єм напівфабрикатів, що виробляються підприємствами харчової промисловості для договірних підприємств.

Оперативне планування виробництва здійснюється у певній послідовності, тому на кожній стадії необхідно створювати певні організаційні умови, що сприяють правильній організації технологічного процесу, раціональній організації праці, чіткому виконанню кожним працівником своїх обов'язків.

Важливе місце в оперативному плануванні роботи виробництва посідає диспетчерська служба. Оперативне планування виробництва заготівельного підприємства і спеціалізованих заготівельних цехів здійснюється в такій послідовності. Підприємства, з якими укладений договір, складають денні замовлення на напівфабрикати, кулінарні і борошняні кондитерські вироби і передають їх в диспетчерські служби заготівельних підприємств (відділи). Отримані замовлення узагальнюються за усіма видами продукції і

передаються в цехи у вигляді денного виробничого плану. Один екземпляр замовлення надходить в експедицію для наступної комплектації замовлення. Заявки приймаються за день до їх виконання. Це пояснюється тим, що виробничому цеху необхідно завчасно одержати потрібний асортимент і кількість сировини, продуктів для здійснення технологічного процесу виробництва продукції за замовленнями.

Напівфабрикати і кулінарні вироби випускаються відповідно до ТУ, ДСТУ, а також даними Збірника норм відходів і втрат при холодній і тепловій обробках сировини.

На заготівельному підприємстві для здійснення контролю за правильністю використання сировини і кількістю виготовлюваних напівфабрикатів начальник цеху складає «Акт на розбирання м'яса на крупнокускові напівфабрикати» за встановленою формою *

* Методичні рекомендації введенню національних положень стандартів бухгалтерського обліку в сфері громадського харчування та побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами (затверджені наказом Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 17 червня 2003 року №157).

В акті вказуються найменування і кількість сировини, що надійшла в цех, у натуральному і вартісному вираженні, норми виходу крупнокускових напівфабрикатів по Збірнику рецептур у відсотках і кілограмах. Акт підписує начальник цеху, перевіряють у бухгалтерії і затверджує директор підприємства.

Робота кондитерських цехів здійснюється відповідно до планового завдання випуску продукції. Виходячи з наявних на складі підприємства сировини і замовлень, начальник або бригадир кондитерського цеху складає наряд-замовлення за формою.

Наряд-замовлення - це документ для розрахунку виробничого завдання з виготовлення продукції на замовлення: визначення потреби в сировині. Це є підставою для відпуску сировини зі складу на виробництво.

Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва

На підприємстві ресторанного господарства має бути затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страви, тому заздалегідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

На підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т. д.) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів,

споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать: приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її сезонність.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) - це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т. д.).

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини на складах і її сезонність. Страви і закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як за видами сировини, так і за способами теплової обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховуються також кваліфікаційний страв працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

На підприємствах ресторанного господарства з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання плану-меню на один день відповідно до товарообігу.

Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів визначається з урахуванням приблизних норм споживання .

Кількість окремих видів страв кожної групи, напоїв і борошняних кондитерських виробів встановлюється в меню на основі накопиченого досвіду роботи підприємства, з урахуванням характеру споживчого попиту.

ЛЕКЦІЯ № 10

Тема: «Види меню, їх характеристика»

План

1. Види меню й асортимент страв у ньому, сфера застосування, фактори впливу на вибір меню.
2. Загальні вимоги та правила складання меню для різних типів підприємств харчування

Література : Л.1с. 157 - 161

1. Види меню й асортимент страв у ньому, сфера застосування, фактори впливу на вибір меню.

Меню - це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню - це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281 :2004 «Заклади ресторанного господарства».

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити їх назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування(різновид - меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне. За контингентом споживачів виділяють меню дитячого і дієтичного харчування.

При складанні меню необхідно ***враховувати такі фактори:***

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв(збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується(вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування(сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів(бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини(рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, яєчні, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки(відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

У ресторані меню складає завідувач виробництва за участі метрдотеля, потім калькулятор розраховує продажні ціни на страви і передає меню директору для затвердження.

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі. У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

На першій сторінці меню наводиться спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв даного дня, потім перелік фірмових страв, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

До основних видів меню, які використовуються в ресторанах, належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного бранчу, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне, меню тематичних заходів(Різдво, Новий Рік, Тетянин день, День Святого Валентина, Масляна та ін.).

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. У меню включають страви від шеф - кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, першіі другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), й найменування і ціну. Для салатів і страв, що готуються разом з гарніром і соусом, наприклад салат по-шопськi, лобстер фарширований, яловичина запечена по - монастирськi, вихід вказують однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), для тих, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру.

У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, назви страв і їх описання.

Заголовки включають категорії: Страви від шеф-кухаря або Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуски, Супи, Гарячі страви і т. Д.; підзаголовки(холодні рибні, м'ясні, овочеві, салати і т. д.).

Назва страви може бути простою, що включає описання дані страви, наприклад «Судак на вертелі з овочевим гарніром», або складним - «Млинчики, фаршировані найніжнішими шматочками лососини, осетрини і соусом Бешамель».

Описання інформує споживачів про склад страви і способи кулінарної обробки продуктів, що входять у нього, наприклад «Вечеря в Щекавиці» (ковбаса домашня, ковбаса печінкова, ковбаса - кров'янка, буженина з часником, сальтисон).

Меню комплексного обіду ресторану включає холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібобулочні вироби. При складанні меню комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність правильний підбір продуктів, що входять у страви.

Меню бізнес - ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок - п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3--4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв 2-3 найменування, хлібобулочні вироби. Меню бізнес - ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. у нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Меню недільного бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

Меню денного раціону складають для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал).

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря - це останній прийоміжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і неміцний гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення.

До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята Масляниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, вареннями т. д.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

Прейскурант - це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У прејскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктові-ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в прејскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Прејскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

2. Загальні вимоги та правила складання меню для різних типів підприємств харчування

Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:

- фірмові страви;
- холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві);
- супи(бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправочні і сезонні);
- рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соусні, рублені);
- страви з птиці;
- овочеві, борошняні і яєчні страви;
- солодкі страви (чай, кава і т. ін.);
- кондитерські вироби, фрукти.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін.

ЛЕКЦІЯ № 11

Тема : «Основи раціональної організації праці»

План

1. Види розподілу та кооперації праці.
2. Вимоги щодо удосконалення і обслуговування робочих місць.
3. Удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці. Шляхи поліпшення умов праці.
4. Аналіз організації та атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування

Література : Л2 с.175 - 177

1. Види розподілу та кооперації праці.

Раціональною вважається така організація праці, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я.

Раціональна організація праці передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду, накопиченого в даній галузі виробництва та інших галузях народного господарства, і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

Як і в інших галузях економіки, раціональна організація праці в ресторанному господарстві повинна вирішити три основних завдання: економічне, психофізіологічне і соціальне.

Вирішення економічного завдання передбачає найбільш повне використання техніки, матеріалів, сировини, забезпечує підвищення ефективності виробництва і праці.

У ресторанному бізнесі при вирішенні економічних завдань особливого значення набувають технічне оснащення підприємств, комплексна механізація технологічних процесів, скорочення втрат робочого часу, більш раціональне використання робочої сили з урахуванням кваліфікації і повноти завантаження працівників, застосування прогресивних форм обслуговування.

Вирішення психофізіологічних завдань передбачає створення на підприємстві найбільш сприятливих умов праці, що сприяють збереженню здоров'я працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності.

Вирішення соціального завдання забезпечує всебічний розвиток людини, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність, виховує у працівника відповідальність за результати своєї праці.

Ці завдання пов'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі. Без вирішення психофізіологічних і соціальних завдань не будуть вирішені економічно.

Завдання і зміст раціональної організації визначають такі основні напрями:

- розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка і підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи.

Одним із *головних напрямів організації роботи* є розробка раціональних форм *й розподілу і кооперації*, які б якнайкраще відповідають сучасній техніці, культурному і технічному рівню працівників.

Стосовно підприємств ресторанного господарства розподіл роботи. Усередині галузі - це розподіл між заготівельними й доготівельними підприємствами, виділення спеціалізованих і вузькоспеціалізованих підприємств ресторанного господарства; усередині підприємства - це розподіл роботи між працівниками.

Розподіл роботи усередині підприємств може бути функціональним (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), технологічним (за видами робіт), поопераційним. у зв'язку з тим, що на підприємствах ресторанного господарства одночасно здійснюються функції по приготуванню продукції, її реалізації та організації споживання, структура штату цих підприємств включає групи працівників виробництва, торговельного залу, адміністративно-обслуговуючого персоналу. Кожна з перерахованих груп виконує певні функції. Функціональний розподіл праці залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня.

Технологічний розподіл праці здійснюється залежно від характеру виробничого процесу. На підприємствах ресторанного господарства ступінь диференціації технологічних процесів може бути більший або менший залежно від конкретних організаційно-технічних умов, потужності підприємства. Наприклад, такий технологічний розподіл праці: первинна обробка сировини; теплова обробка продуктів; приготування холодних страв.

При технологічному розподілі роботи залежно від складності виконуваних операцій використовується кваліфікаційний розподіл, коли роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації. Так, працівники високої кваліфікації виконують більш складні операції, що потребують певних

навичок, менш складні виконують працівники нижчої кваліфікації.

Так, в обов'язки кухарів VI і V розрядів входить приготування фірмових, замовлених і порціонних страв, у той час як кухарі III розряду допомагають підготувати продукти, здійснюють первинну обробку сировини.

Розмежування кваліфікованої і некваліфікованої роботи поєднується з операційним розподілом праці, тобто розчленуванням процесу приготування продукції на окремі операції. Поопераційний розподіл найчастіше здійснюється на великих підприємствах, де робітники зайняті протягом усього робочого дня однорідною роботою. Наприклад, у великому м'ясному цеху розподіл праці здійснюється за видами операцій: обвалювання м'яса, зачищення, нарізання м'ясних напівфабрикатів, приготування м'ясної рубки і виробів з неї. У невеликих цехах працівник, як правило, виконує послідовно кілька операцій, але порушення технологічного процесу не допускається.

Для підвищення продуктивності праці велике значення має **розмежування основної роботи і допоміжної**. Основну роботу виконують працівники більш високої кваліфікації. Допоміжні роботи (перенесення вантажів, прибирання приміщень, заточення ножів та ін.) повинні виконувати робітники, прибиральниці та ін.

Однак розподіл праці є доцільним лише при забезпеченні повного завантаження працівників виробництва протягом усієї зміни на підприємствах з великим обсягом робіт.

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має не тільки розподіл праці, а й її **кооперація**. **Формою кооперації праці** в ресторанному господарстві є *створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, форма шкільного і студентського харчування)*; кооперація усередині підприємства - створення виробничих бригад.

Форми кооперації в бригади можуть бути різними. При цьому враховуються можливості випуску продукції у повному асортименті і гарній якості шляхом раціонального використання робочого часу. Склад бригади і режим її роботи визначається в кожному конкретному випадку. *Існують два види виробничих бригад - спеціалізовані і комплексні.*

Спеціалізовані бригади створюються на великих підприємствах ресторанного господарства в цехах з великим обсягом робіт, у спеціалізованих заготівельних цехах з потоковими лініями. Такі бригади створюються з працівників одного технологічного процесу, але різних кваліфікацій. Наприклад, бригади обвалювання і жилювання м'яса або в кондитерському цеху - бригади замісу тіста і формування виробів з нього.

На невеликих підприємствах (до 10 чоловік) створюється *комплексна бригада*, у якій застосовується поєднання професій. До неї входять працівники виробництва і торговельного залу. Для кращої організації перелік робіт, виконуваних кожним членом комплексної бригади протягом робочого дня, визначається розкладом.

Досвід роботи комплексних бригад на підприємствах ресторанного господарства показує, що ця форма організації праці дає можливість домогтися різкого скорочення втрат робочого часу, повного завантаження працівників і обладнання протягом дня.

2. Вимоги щодо удосконалення і обслуговування робочих місць

Важливим напрямом організації праці є поліпшення організації й обслуговування робочих місць.

Правильно організувати робоче місце - значить забезпечити його раціональне планування, оснащення інструментом, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці.

При організації робочих місць необхідно враховувати:

- потужність і спеціалізацію підприємства,
- характер здійснюваних у ньому технологічних процесів,
- послідовність їх виконання,
- ступінь розподілу праці.

Робочі місця призначені для виконання слідуєчих одна за одною операцій, тобто створення поточкових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, і полегшити умови праці.

На доготовочних підприємствах, в основному невеликих, переважають комбіновані робочі місця, де виконується кілька технологічних операцій. Комбіноване робоче місце слід забезпечувати повним набором інструментів, посуду, інвентарю, необхідним для здійснення всіх технологічних операцій, виконуваних на даному робочому місці. Безпосередньо на універсальному робочому місці повинні знаходитися тільки інструменти, необхідні для поточної операції. Для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнуються висувні ящики, полиці.

На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується встановленням пересувного обладнання.

Підприємства ресторанного господарства повинні проводити атестацію робочих місць не рідше одного разу на п'ять років. Попередня атестація дуже важлива при одержанні сертифікації відповідності даному типу підприємства ресторанного господарства.

3. Удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці. Шляхи поліпшення умов праці.

Обов'язковим напрямом організації праці є поліпшення умов. Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу велике значення має створення комфортних умов на виробництві. Частка ручної праці в ресторанному господарстві складає в середньому 70-75%. Тому необхідно її скорочення за рахунок механізації та автоматизації процесів. Для полегшення важких і трудомістких робіт (первинна обробка картоплі та овочів, миття посуду, прибирання приміщень, пересування наплитних котлів), послідовного скорочення частки ручної праці важливо використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підіймально-транспортне обладнання і засоби малої механізації.

На підприємствах мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

Найважливішим фактором мікроклімату є температура повітря, Залежно від цього виробничі приміщення поділяються на холодні і гарячі. До холодних виробничих цехів належать такі, в яких сума тепловиділень від встановленого в них діючого обладнання не перевищує 20 ккал на 1 м³ приміщення за годину. На підприємствах ресторанного господарства це заготівельні цехи (овочевий, м'ясний, рибний) і холодний.

Виробничі цехи, де сума тепловиділень перевищує 20 ккал на 1 м³ за годину, називаються гарячими. На підприємствах ресторанного господарства це кухні, кондитерські цехи. У гарячих цехах температура повітря в робочій зоні (на рівні обличчя працюючого) може досягати 30-40⁰С і вище.

Встановлено, що найбільш сприятливим для людини вважається мікроклімат, що відповідає таким показникам: температура повітря (залежно від кліматичного поясу) - у межах 8-23⁰С, відносна вологість - 60-70% і швидкість руху повітря - від 0,06 до 0,18 м/с.

Залежно від важливості виконуваної роботи вимоги до показників мікроклімату, що наближається до комфортного, можуть змінюватися. Так, при підвищенні температури повітря необхідно створити умови для відповідного збільшення швидкості його руху. Якщо цього не зробити, то це дуже несприятливо впливає на організм людини. Робота в таких умовах може призвести до перегрівання тіла аж до порушення теплової рівноваги організму, що може викликати тепловий удар та інші тяжкі наслідки.

Швидкість руху повітря є другим важливим фактором, що характеризує стан мікроклімату. Гігієнічно обґрунтована швидкість руху повітря з підвищенням його температури збільшується і повинна складати 1-2 м/с при відносній вологості в межах 60-70%. Основною причиною невеликих швидкостей руху повітря є, як правило, недосконалі або недостатньо ефективні системи приточно-витяжної вентиляції. Іншим важливим фактором є вплив теплового (інфрачервоного) випромінювання на організм людини, тобто процесу поширення променистої енергії у вигляді електромагнітних коливань. Чим вища температура нагрітої поверхні, тим менша довжина випромінюваної хвилі, що легко проникає в людину і нагріває її тіло. Несприятливий вплив можуть справляти нагріті поверхні кухонної плити. Кухар під час обсмажування продуктів повинен знаходитися біля плити не більше 7-10 с.

Останніми роками підприємства ресторанного господарства оснащуються спеціалізованим обладнанням (жарочні шафи, стаціонарні котли), що має теплову ізоляцію і значно менше виділяє назовні променисте тепло. Співвідношення жарочних поверхонь плит до площі кухні має бути в межах 1: 45 або 1 : 50, тобто площа кухні повинна перевищувати площу

плити в 45-50 разів.

Значному поліпшенню мікроклімату кухні сприяє оснащення підприємств секційним обладнанням при лінійному принципі його розміщення. Лінійне розміщення обладнання з одnobічним обслуговуванням дають не тільки економію площі виробничих приміщень, а й дозволяє обладнати кухню ефективною вентиляцією.

4. Аналіз організації та атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування

Головною метою атестації робочих місць є:

- зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих;
- поліпшення якості обслуговування населення.

Атестація робочих місць є комплексною оцінкою на відповідність нормативним вимогам техніко-технологічних, організаційно-економічних умов праці і техніки безпеки.

При оцінці рівня технічної і технологічної оснащеності, застосування обладнання і технології, санітарно-гігієнічних умов праці на робочому місці враховуються:

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підйимально-транспортних засобів;
- відповідність застосовуваного обладнання раціональному використанню виробничої площі, праці;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість.

За перерахованими критеріями атестаційна комісія приймає рішення про відповідність робочого місця нормативним вимогам. Якщо не відповідає, то розробляються організаційно-технічні заходи щодо їх раціоналізації.

ЛЕКЦІЯ № 12

Тема: «Графіки виходу на роботу та їх характеристика»

План

1. **Різновиди графіків виходу на роботу в закладах харчування, їх структура**
2. **Види робочого дня у закладах харчування**

Література : Л2 с. 181 - 183

1. **Різновиди графіків виходу на роботу в закладах харчування, їх структура.**

Рационалізація режимів праці і відпочинку. Науково обґрунтований режим праці і відпочинку сприяє збереженню здоров'я працівників, підвищенню їх працездатності. Працездатність - це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня. На неї впливають такі фактори, як величина навантаження та її тривалість, організація й умови праці, кваліфікація, вік працівника, правильне чергування режимів праці і відпочинку. Робочий день чергується періодами, що відрізняються за ступенем працездатності виконавця. У першій половині дня людина втягується в роботу, потім йде період максимально стійкої працездатності, а за ним - поява і наростання втоми. Після обідньої перерви працездатність спочатку трохи знижується, а потім підвищується. До кінця дня знову спостерігається спад працездатності і зростає втома.

Основним часом для відпочинку протягом робочого дня є обідня перерва. Фізіологічно встановлено, що при 7-8-годинному робочому дні обідню перерву варто встановлювати через 3- 4 години після початку роботи. Неправильна організація праці і відпочинку може призвести до перевтоми працівника, що негайно позначиться на його працездатності.

Правильно розроблений і дотримуваний на підприємстві режим праці і відпочинку забезпечує підвищення продуктивності праці, поліпшення якості продукції, знижує виробничий травматизм. Для встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. Розрізняють денні, місячні і річні графіки. У денних графіках відбивається тривалість робочого дня, його початок і закінчення, час і тривалість обідньої перерви. У місячних вказуються загальна кількість годин за місяць, чергування робочих днів і днів відпочинку.

Згідно з трудовим законодавством, робочий тиждень складає 40 годин. Неповний робочий день встановлюється за згодою між робітниками та адміністрацією і для неповнолітніх.

Ненормований робочий день встановлюється для тих працівників ресторанного господарства, праця яких не піддається обліку за часом, але кількість робочих годин, відпрацьованих за місяць, повинна відповідати трудовому законодавству або в якості компенсації надається додаткова відпустка.

При виборі і складанні графіків враховують режим роботи підприємства, графік завантаження торговельного залу. На підприємствах ресторанного господарства застосовуються такі графіки виходу на роботу: лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двобригадний, комбінований.

Лінійний графік передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва. Цей графік застосовується у разі, якщо обсяг роботи повністю виконується за 7-8 годин, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Перевага цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми. Але при тривалому режимі роботи торговельного залу використання лінійного графіка є недоцільним.

Стрічковий (ступінчастий) графік передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиночі відповідно до завантаження торговельного залу. Кожен працівник відпрацьовує 7 або 8 годин.

Недолік - відсутність чіткої побудови бригад, ускладнення плануванні робочого часу, контролю за виходом на роботу, зниження відповідальності деяких членів бригади за виконання виробничої програми.

Графік підсумкового обліку робочого часу застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, коли неможливо встановити робочий день нормальної тривалості. При такому графіку допускається різна тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу.

Двобригадний графік є різновидом графіка підсумкового обліку робочого часу. При цьому графіку організовуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв. Перевага такого графіка в тому, що склад бригади протягом дня є постійним. Це підвищує відповідальність працівників за виконання виробничого завдання. Недоліком є нерівномірна завантаженість, велика тривалість робочого дня, що викликає стомлюваність і може призвести до погіршення якості продукції та зниження продуктивності праці.

Комбінований графік передбачає поєднання різних графіків і застосовується на підприємствах з подовженим робочим днем. Такий графік часто застосовується в ресторанах, де робота в цілому будується за двобригадним графіком виходу на роботу, але з урахуванням технологічного процесу приготування страв і завантаженості торговельного залу деякі працівники виходять на роботу по стрічковому графіку.

Для обліку робочого часу кожного працівника ведеться табель, який підписує директор. Він є документом для нарахування заробітної плати.

2. Види робочого дня у закладах харчування.

Робочим часом є установлений законодавством відрізок календарного часу, протягом якого працівник відповідно до правил внутрішнього трудового розпорядку, графіка роботи та умов трудового договору повинен перебувати на місці виконання робіт і виконувати свої трудові обов'язки або іншу доручену йому роботу.

Поряд із загальним поняттям робочого часу в законодавстві здійснюється його розмежування на окремі види. Передбачено два види робочого часу: нормований і ненормований. Нормований робочий час у свою чергу поділяється на робочий час нормальної тривалості, скорочений робочий час і неповний робочий час.

Робочий час нормальної тривалості на підприємствах не може перевищувати 40 годин на тиждень. Саме ця тижнева норма є загальною нормою тривалості робочого часу.

Скорочена тривалість робочого часу встановлена для деяких категорій працівників. Зокрема, неповнолітнім у віці від 16 до 18 років - 36 годин на тиждень, для осіб віком від 15 до 16 років (учнів віком від 14 до 15 років, які працюють в період канікул) - 24 години на тиждень.

Тривалість робочого часу учнів, які працюють протягом навчального року у вільний від навчання час, не може перевищувати половини максимальної тривалості робочого часу, передбаченої в абзаці першому цього пункту для осіб відповідного віку.

Тривалість робочого часу працівників, зайнятих на роботах з шкідливими умовами праці, - не більш як 36 годин на тиждень. Перелік виробництв, цехів, професій і посад з шкідливими умовами праці, робота в яких дає право на скорочену тривалість робочого часу, затверджується в порядку, встановленому законодавством. (Постанова КМУ № 163 від 21.02.2001 «Перелік виробництв, цехів, професій і посад із шкідливими

умовами праці, робота в яких дає право на скорочену тривалість робочого тижня».)

Крім того, законодавством встановлюється скорочена тривалість робочого часу для окремих категорій працівників (учителів, лікарів та інших).(наказ МОЗ № 319 від 25.05.2006 «Про затвердження норм робочого часу для працівників закладів та установ охорони здоров'я».) Скорочена тривалість робочого часу може встановлюватись за рахунок власних коштів на підприємствах і в організаціях для жінок, які мають дітей віком до чотирнадцяти років або дитину-інваліда. Зауважимо, що скорочений робочий час для працівників-інвалідів не передбачений жодним законодавчим актом.

Робочий час вимірюється тривалістю робочого дня, робочого тижня, робочого місяця, робочого року і регулюється національним законодавством, яке визначає його граничну величину за календарний період (частіше всього це тиждень). Час, який затрачений понад нормальну величину, вважається надурочним і повинен оплачуватися подвійно.

Якщо характер виробничих процесів дозволяє, то робочий час може бути неповним, гнучким або ковзаючим і реалізовуватися у відповідному підході до організації робочого дня або тижня.

Так, неповний день (тиждень) охоплює лише частину робочого дня (тижня) нормальної подовженості з відповідним зниженням їх оплати. Частина часу, яка залишилася при цьому, може бути зайнята другим працівником.

Гнучкий графік роботи замість точної фіксації моменту її початку і кінця передбачає певні проміжки часу, протягом яких вона може починатися і закінчуватися, а також період, коли співробітники обов'язково повинні бути присутніми на робочому місці.

Ковзаючий графік передбачає можливість пересувати момент початку і кінця роботи на відміну від затверджених в закладі чи установі. Неповний робочий день, гнучкий і ковзаючий графіки роботи, розподіл її серед декількох співробітників, часткове виконання ними обов'язків вдома, тобто гнучкий режим праці, стають можливими в умовах появи найновіших засобів зв'язку: мобільного, підключення до комп'ютерних мереж.

Трудове законодавство на сьогодні не містить визначення терміну «ненормований робочий день». Єдиним документом на сьогодні, у якому є поняття «ненормований робочий день» - це наказ Міністерства праці та соціальної політики № 7 від 10.10.97 року «Про затвердження Рекомендацій щодо порядку надання працівникам з ненормованим робочим днем щорічної додаткової відпустки за особливий характер праці». При цьому даний наказ не зареєстрований Міністерством юстиції України і не є законодавчим актом. У відповідності з цим документом «ненормований робочий день - це особливий режим робочого часу, який встановлюється для певної категорії працівників у разі неможливості нормування часу трудового процесу. У разі потреби ця категорія працівників виконує роботу понад нормальну тривалість робочого часу (ця робота не вважається надурочною). Міра праці у даному випадку визначається не тільки тривалістю робочого часу, але й колом обов'язків і обсягом виконаних робіт (навантаженням) ... ».

Таке поняття ненормованого робочого дня дозволяє зробити висновок, що ненормований робочий день не може застосовуватися для всіх без винятку працівників; робота понад нормальну тривалість робочого часу для працівників з ненормованим робочим днем допускається, якщо в цьому виникає потреба.

Що стосується працівників, для яких може застосовуватися ненормований робочий день, то в Рекомендаціях № 7 сказано, що ненормований робочий день може встановлюватися тільки для окремих категорій працівників, а саме для:

- осіб, робота яких не піддається точному обліку часу;
- осіб, робочий час яких у зв'язку з характером праці поділяється на частини невизначеної тривалості (сільське господарство);
- осіб, які розподіляють час роботи на свій розсуд.

Для підприємств, установ та організацій перелік працівників з ненормованим робочим днем встановлюється колективним договором або галузевими інструкціями. Що ж стосується фізичних осіб - підприємців, то їм слід відображати в самому трудовому договорі з працівником, що до останнього застосовується режим ненормованого робочого дня. Крім цього, в такому трудовому договорі потрібно зафіксувати, що за «ненормований режим роботи» працівнику призначена додаткова відпустка. Щодо застосування такого режиму роботи, як ненормований робочий день, Рекомендаціями № 7 визначена ще одна особливість. Так, на думку авторів Рекомендацій, режим ненормованого робочого дня (а відповідно і додаткова відпустка) не може застосовуватися щодо найманих працівників, які працюють у режимі неповного робочого дня. Це обмеження не поширюється на працівників, які працюють у режимі неповного робочого тижня, але з повним робочим днем - такі працівники можуть працювати в режимі ненормованого робочого дня.

ЛЕКЦІЯ № 13

Тема: «Організація роботи овочевого цеху»

План

1. Призначення, структура приміщень, режим роботи, асортимент напівфабрикатів овочевого цеху.

2. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів:

- технологічні лінії виробництва:

- сирої чищеної картоплі;
- сирих чищених коренеплодів;
- обробки білоголової капусти;

- ділянки обробки:

- ріпчастої цибулі;
- коріння та зелені.

3. Умови зберігання напівфабрикатів з овочів.

Література : Л1 с. 84 - 89; Л12 с. 16 – 25 , с. 43 – 48, с. 127 -147

1. Призначення, структура приміщень, режим роботи, асортимент напівфабрикатів овочевого цеху

Овочі широко використовуються на підприємствах харчування для приготування холодних страв, супів, соусів, овочевих страв та гарнірів.

Виробництво овочевих напівфабрикатів організовується на заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах великих овочевих баз, а також на підприємствах, які працюють на сировині (для постачання власного виробництва та філій). На підприємствах харчування з цією метою обладнують спеціальне приміщення, в якому виконується первинна обробка картоплі і овочів та організовується приготування напівфабрикатів з них.

Овочеві цехи розміщуються, як правило, в тій частині підприємства, де транспортування сировини до цеху може бути забезпечено безпосередньо з

овочевої комори, не перетинаючи загальні виробничі коридори. Для прискорення транспортування напівфабрикатів овочеві цехи розміщують поблизу з експедицією та доготівельними цехами.

Велике значення для раціональної організації технологічного процесу в овочевому цеху має правильне розміщення обладнання. Від розташування обладнання залежить продуктивність праці робітників, якість випускаємої продукції. Під час розташування обладнання враховують об'єм праці, кількість одночасно зайнятих робітників, конфігурацію приміщення та інше.

Для великих цехів з потоковою організацією виробництва та послідовним переміщенням сировини у процесі обробки прийнято фронтальне розміщення обладнання та спеціалізованих робочих місць.

При цьому можлива одночасна паралельна обробка сировини, що виконується на всіх робочих місцях у визначеному синхронізованому темпі. З урахуванням об'єму продукції, що призначена до випуску, підбираються і розташовуються обладнання відповідної потужності та транспортні пристрої. Потокова організація виробництва дозволяє прискорити обробку сировини і збільшити випуск продукції, найбільш повно використовувати виробничі площі. Крім того вона спрощує контроль за технологічним процесом.

При розміщенні обладнання необхідно передбачити зручності для його обслуговування і ремонту, площу для зберігання запасу продукції та резервну площу. При розміщенні обладнання та організації робочих місць необхідно передбачити заходи з охорони праці та техніки безпеки.

Потокове виробництво потребує обов'язкового безперервного спостереження, щоб за необхідності забезпечити негайне усунення неполадок. Для безперебійної роботи потокової лінії велике значення має також оволодіння працівниками суміжних професій, щоб у разі потреби вони могли замінити один одного.

Для виробництва овочевих напівфабрикатів цехи оснащуються потоково – механізованими лініями, які мають у своєму складі такі ділянки: розфасовка картоплі та овочів у пакети; виробництво очищеної картоплі; приготування картопляних і овочевих котлет; смаженої картоплі; шарнірної картоплі; приготування салатів, вінегретів та ін.

Спеціалізовані цехи з розширеним асортиментом напівфабрикатів розміщуються при плодоовочевих базах і овочесховищах і призначені для постачання підприємств ресторанного господарства і роздрібної торгівлі. Вони мають кілька технологічних ліній.

Підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировині, організовують свій овочевий цех, оснащений необхідним обладнанням та інвентарем.

Поряд з входом у приміщення цеху ставлять ящик для зберігання картоплі, коренеплодів і овочів, іноді картоплечистку без терткової поверхні для миття картоплі та коренеплодів, поряд з нею картоплечистку для чищення картоплі та коренеплодів. За картоплечисткою установлюють столи для доочищення коренеплодів, а потім ванну для зберігання очищеної картоплі, виробничі столи, універсальний привод.

Для чищення і миття решти видів овочів установлюють робочий стіл, ванну з одним відділенням, стіл для чищення цибулі, хрону; біля входних дверей повинна бути раковина для миття рук, біля овочемийної машини – піскоулавлювач. Для уловлювання крохмалю із зливних вод картоплечистки, а також для використання відходів використовують відстійник для крохмалю.

Цехом овочевих напівфабрикатів великого підприємства ресторанного господарства керує начальник, який розміщує робочий персонал, забезпечує роботу поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск готової продукції. Начальник цеху слідкує за дотриманням технологічного процесу

виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. При двозмінній роботі начальник цеху повинен мати заступника. У штаті цеху з поточковими лініями має бути також механік.

При організації роботи овочевого цеху будь-якої потужності до початку робочого дня увесь асортимент овочів, що призначені для переробки, повинен бути у наявності. Начальник цеху повинен мати план виробітку напівфабрикатів (з вказівкою часу), узгоджений з планом випуску продукції іншими цехами. У відповідності з планом виробітку напівфабрикатів будуються і графіки виходу на роботу.

Овочі, що поступають на підприємство перевіряють по кількості, якості і сортності у відповідності з державними стандартами. Доброякісність овочів визначають органолептичним методом: за кольором, запахом, смаком, консистенцією.

2. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів.

Технічні умови і технологічні інструкції передбачають виготовлення напівфабрикатів: очищеної картоплі, яка не темнішає на повітрі; капусти свіжої білоголодкової зачищеної, моркви, буряку, цибулі ріпчастої очищених.

Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів складається з наступних операцій: сортування та калібрування сировини, миття, чищення, доочищення, сульфитація картоплі, промивання, нарізання, пакування, зберігання і транспортування.

У відповідності до цього в овочевому цеху оборудуються : відділення для миття і очищення овочів і картоплі, відділення для їх доочищення, камера для охолодження і короткочасного зберігання напівфабрикатів, приміщення начальника цеху. Для підвищення рентабельності овочевих

цехів і утилізації відходів при овочевому цеху передбачають відділення для виробництва технічного крохмалю.

При організації робочих місць в овочевому цеху повинна бути забезпечена послідовність здійснення усіх операцій технологічного процесу.

Сортування і калібрування сировини. Ця операція здійснюється в калібрувальних машинах перед очищенням картоплі та коренеплодів в картоплечистках. Вона дозволяє знизити відходи під час механічного очищення картоплі та коренеплодів: при очищенні в машині клубнів різного розміру в першу чергу очищуються крупні клубні, а потім дрібні, внаслідок крупні стираються до розміру середніх і дрібних, що збільшує відходи і знижує продуктивність праці робітників. Попереднє сортування дозволяє завантажувати в машину клубні приблизно однакового розміру. Але, не зважаючи на переваги калібрування картоплі і коренеплодів, її доцільно здійснювати лише за наявності калібрувальних машин.

Миття. Для миття картоплі і коренеплодів використовують мийні або мийно-очищувальні машини (на фабриках заготівельних, в спеціалізованих цехах), а також прилаштовані для цієї мети картоплечистки без теркової поверхні та у ванні (на невеликих підприємствах).

Для миття картоплі і коренеплодів ручним способом використовують низькі ванни, які установлюють під трапом поряд з картоплечисткою. Картоплю або коренеплоди висипають з ящика в металеву сітку, поміщають її у ванну і поливають водою із шлангу. Установка високих ванн для миття картоплі і коренеплодів недоцільна з погляду незручності їхнього завантаження.

Очищення. Очищення картоплі і коренеплодів від шкірочки поділяють на дві операції: перша – попереднє (механічне) очищення в спеціальних машинах і апаратах, друга – доочищення ручним способом.

Попереднє (механічне) очищення здійснюється двома способами: механічним і термічним. Механічний спосіб – це зрізання шкірки за допомогою застосування картоплечисток перервної (невеликої потужності) або безперервної дії. Машини безперервної дії встановлюються у великих цехах при організації поточкових ліній обробки картоплі та коренеплодів.

Термічне очищення картоплі здійснюється вогневим і паровим способом. При першому способі картоплю чистять у печі, в якій підтримується температура 1200°C за допомогою газового або рідкого палива. Шкірка картоплі та інших овочів (коренеплодів, ріпчастої цибулі) протягом 0,5 – 2 с згорає. Картопля після виходу з печі промивається водою і йде на доочищення. При другому способі вона пропарюється паром високого тиску, після чого шкірка розм'якшується і потім знімається сильним струменем холодної води. Картопля йде на доочищення.

Термічне очищення має кілька переваг: картопля не так швидко темніє, краще очищується, тому скорочується час, необхідний для ручного доочищення. При термічному очищенні менше відходів, ніж при механічному (на 3-7%).

Доочищення. Після механічного очищення на картоплі залишаються вічка і шкірка в заглибленнях, які очищують в ручну. Доочищення картоплі на великих підприємствах виконується на конвеєрі, уздовж якого з двох боків організовують робочі місця. Довжина конвеєра визначається з розрахунку 70 – 80 см на робоче місце. На дрібних і середніх підприємствах доочищення картопля роблять корінщиці на спеціальних столах, розрахованих на одне або декілька робочих місць.

На кришці столу є ванна з нержавіючої сталі, в яку поміщають очищену картоплю і заливають його водою. Корінщиця працює, сидячі на дерев'яному стільці з підлокітниками. Узявши картоплю з ванни, вона ножем дочищає його. З правої сторони від робітниці знаходиться жолоб для очисток, зліва –

отвір для очищених овочів. Відходи по жолобу попадають у тару, яка стоїть під столом. Під ноги робітниці ставлять дерев'яні решітки. Така організація робочого місця підвищує продуктивність праці, дозволяє враховувати кількість відходів і виробіток кожного робітника.

Для ручного доочищення використовують спеціальні ножі. Найбільш зручними вважаються: корінчастий з коротким лезом (6-7 см довжиною) зі кошеним кінцем, жолобковий, який має форму розрізаної вздовж трубки з гострим кінцем з виступом по середині (довжина ножа з ручкою 18 см), ніж - скребок короткий, широкий жолобковообразної форми, із зрізаним закруглено – гострим кінцем (загальна довжина ножа 17 см).

Сульфітація. Сира очищена картопля темніє на повітрі. Швидкість і ступінь потемніння картоплі не однакові, що залежить від сорту, сезону переробки, умов вирощування картоплі, його зберігання, стану поверхні після механічного очищення та інших факторів.

Після ручного доочищення картопля зберігається до подальшої переробки у воді або підлягає сульфітації. Для зберігання і транспортування очищеної картоплі і коренеплодів найбільш зручні пересувні ванни місткістю 100 – 150 кг. Сульфітація картоплі здійснюється в спеціальній машині або за її відсутністю у ванні з двома відділеннями. Одне відділення ванни заповнюється розчином бісульфату натрію, а у друге відділення поступає проточна вода для промивання картоплі. Картоплю в сітках занурюють на 5 хвилин у ванну з 1% розчином бісульфату натрію (на 1 л води беруть 16 – 20 г хімікату). Висунувши сітку з картоплею, дають розчину стекти, після чого сітку 2-3 рази занурюють у ванну з проточною холодною водою. Промиту картоплю зсипають в експедиційну тару і відправляють на доготівельне підприємство.

На підприємствах – заготівельних великої потужності сульфітація сирої очищеної картоплі роблять в сульфітаційних апаратах типу МСК – 1. Апарат

представляє собою барабан, що має 12 секцій – карманів, місткістю 15-16 кг картоплі кожна. Половина барабану занурена у ванну з сульфітуючим розчином. Під час обертут барабану кожна його секція знаходиться у розчині протягом 5 хвилин. Проходячи через сульфітаційний апарат, картопля попадає на транспортер, де промивається чистою проточною водою.

У тих випадках, коли заготівельне підприємство перероблює картоплю, що темніє на повітрі по виході його з картоплеочищувальної машини, перед доочищенням на конвеєрному столі використовують попередню слабку сульфітацію картоплі, яку роблять шляхом обробки механічно очищеної картоплі розчином бісульфату натрію концентрацією 0.06% протягом 3-4 с. Оброблена таким чином картопля не темніє на повітрі протягом 2-3 год. Цього часу вистачає, щоб встигнути провести доочищення картоплі без його потемніння. Після доочищення картопля підлягає звичайній сульфітації в 1% розчині бісульфату натрію протягом 5 хв.

Пакування, маркірування, зберігання і транспортування. Картопля сира очищена сульфітована, призначена для відпуску доготівельним підприємствам громадського харчування, пакують в поліетиленові мішки (плівка поліетиленова харчова або поліетилен низької щільності), контейнери, фляги та іншу тару, що дозволена Мінздравом України.

Тара повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху. Маса бруutto однієї упаковки не повинна перевищувати 15 кг.

Кожна одиниця упаковки повинна мати ярлик з вказівкою: підприємства – виготовлювача, виду напівфабрикату; маси бруutto і нетто (кг): дати, години і зміни виробітку; терміну зберігання і реалізації; температури зберігання. Крім того на упаковці повинен бути надпис : **„Картопля сира очищена сульфітована”** тощо.

Виробництво напівфабрикатів з моркви, буряку, цибулі ріпчастої

здійснюється на потоковій лінії очищення коренеплодів ЛМО, яка має продуктивність 300 – 350 кг/г чищених моркви або буряку або 500 – 1000 кг/г чищеної ріпчастої цибулі.

З бункеру коренеплоди (морква, буряк) поступають по транспортеру в мийну машину, після промивання проміжним транспортером подаються в піч, де здійснюється термічна обробка овочів. Потім через розвантажувальне вікно печі овочі поступають в мийну – очищувальну машину, де з них знімається шкірочка. Зверху на овочі через душові пристрої подається вода і змиває шкірочку моркву і буряку, які по трубопроводам спускаються в каналізацію. очищені і промиті коренеплоди направляються до розвантажувального отвору і по лотку поступають на конвеєр доочищення, де робочі місця корінщиків овочів організовують аналогічно описаному вище для доочищення картоплі, а потім овочі подаються в приймальну частину вагового дозатора.

Обробка ріпчастої цибулі починається з термічного очищення, потім технологічний процес здійснюється аналогічно описаному вище.

Білоголову капусту обробляють окремо від коренеплодів. При зачищенні капусти видаляють забрудненні листя, зовнішню частину кочережку. Ці операції виконуються на виробничих столах. Відходи зсипають у призначену для цієї мети тару і виносять з цеху.

Далі очищені овочі укладають в спеціальну тару, причому в сертифікаті вказується якість і час відправлення напівфабрикатів.

Для ***перебирання зелени, очищення кабачків і перцю*** можна використовувати стіл з отворами для відходів і напівфабрикатів такої ж конструкції, як і для доочищення картоплі, а для очищення хрону, зеленої цибулі, часнику – стіл з отворами і витяжним пристроєм.

Нарізають овочі в цехах, де здійснюється їх теплова обробка. Форма нарізки може бути різною залежно від страви. Від форми залежить зовнішній вигляд страви, різноманітність теплової обробки, а в деяких випадках і його назва.

Нарізка здійснюється машинним і ручним способами. При машинному використовуються овочерізки, які нарізають картоплю й овочі у вигляді соломки, брусочків, скибочок. Фігурну нарізку здійснюють ручним способом за допомогою малого і середнього ножів „кухарської трійки”, карбованих ножів, виїмок та інших пристроїв.

При ручному нарізанні і шинкуванні овочів використовують обробні дошки з дерева твердих порід (берези, дуба, клена), які кладуть на кришку робочого столу. На робочому місці справа розміщують інструменти, зліва – сировину.

Для прискорення ручного нарізання овочів застосовують шинкувальну дошку, яку можна встановити на будь – якому столі. При цьому над вирізаною частиною дошки прикріплюють ножі. Між рамками по направляючих вільно рухається лоток, у який завантажують овочі. При переробці великої кількості цибулі застосовують витяжну шафу. Якщо її немає, робоче місце організовують поблизу витяжної вентиляції.

Очищені коренеплоди, ріпчасту цибулю і капусту накривають вологою тканиною, щоб запобігти забрудненню і висиханню. очищену картоплю зберігають у воді, але не більше 4 – х годин, щоб не почався процес бродіння крохмалю.

Овочеві напівфабрикати зберігають і доставляють у гарячий цех в спеціальній тарі. За її відсутності – зберігають у ваннах.

3. Умови зберігання напівфабрикатів з овочів.

Найменування напівфабрикатів	Термін зберігання, год.	Температура зберігання, С ⁰
1. Картопля сира чищена сульфітована	48	2-6
2. Капуста білоголова свіжа зачищена	12	2-6
3. Морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі чищені	24	2-6
4. Редис, редька оброблені, нарізані	12	2-6
5. Петрушка, селера оброблені: зелень	18	2-6
коріння	24	2-6
6. Цибуля зелена оброблена	18	2-6
7. Хрін оброблений	18	2-6
8. Естрагон (зелень) оброблений	18	2-6
9. Пастернак (коріння) оброблений	24	2-6

ЛЕКЦІЯ № 14

Тема: «Організація роботи м'ясного цеху»

План

- 1. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса.**
- 2. Модель організації виробництва м'ясних напівфабрикатів.**

Технологічні лінії виробництва :

- а) великошматкових напівфабрикатів;**
 - б) порційних та дрібношматкових напівфабрикатів ;**
 - в) напівфабрикатів із січеного м'яса.**
- 2. Умови зберігання напівфабрикатів.**

Література : Л1 с. 90 - 97 ; Л12 с.11 – 12

1. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Централізоване виробництво напівфабрикатів з м'яса організовується у м'ясних цехах заготівельних підприємств.

М'ясні цехи заготівельних підприємств виробляють великошматкові, порційні натуральні і паніровані, дрібношматкові напівфабрикати, а також напівфабрикати з січеного м'яса.

Натуральні м'ясні напівфабрикати виробляють згідно **ОСТ 49.208-84.**

М'ясні січені напівфабрикати (шніцель натуральний січений, котлети натуральні січені, люля-кебаб) виробляють згідно **ТУ-28-19-84.**

Напівфабрикати м'ясні січені (котлети домашні, київські, біфштекс січений) виробляють згідно **ОСТ 49.121-84.**

Фарш м'ясний натуральний виробляють згідно **ОСТ 49.61-72.**

Кістки харчові виробляють згідно **ОСТ 49.79-75.**

Напівфабрикати виробляють з охолодженого м'яса, або за відсутністю його для виробництва використовують розморожене м'ясо.

Технологічний процес обробки сировини складається з наступних операцій :

- відтаювання мороженого м'яса (дефростація)
- видалення ветеринарного клейма
- обмивання
- обсушування
- розподіл туши на частини
- кулінарний розподіл
- жилування та зачищення
- виготовлення напівфабрикатів
- укладання до функціональних ємкостей
- пакування, маркірування, охолодження
- зберігання, транспортування

Відповідно до операцій у складі м'ясного цеху заготівельного підприємства передбачаються наступні приміщення (відділення та камери):

- камера трьохденного запасу сировини,
- дефростер
- мийне відділення туш (напівтуш)
- відділення для обсушування
- м'ясне відділення
- охолоджувальна камера напівфабрикатів
- приміщення обробки кісток
- мийна інвентарю
- комора тари для напівфабрикатів
- приміщення начальника цеху.

Організація технологічного процесу виробництва натуральних напівфабрикатів залежить від потужності цеху м'ясокомбінату. В цехах малої

потужності напівфабрикати виготовляють на стаціонарних столах з використанням необхідного обладнання. На підприємствах, що виробляють значну кількість натуральних напівфабрикатів, використовують безперервні потокові лінії. На великих підприємствах, де виробництво січених напівфабрикатів (котлет, битків...) організовують на потоково - механізованих лініях, для формування використовують автомати потужністю 20-100 тис. виробів за годину.

Натуральні н\ф – готують в основному з найкращих сортів м'яса яловичини, свинини і баранини, нарізаючи його на порційні шматки без будь-якої обробки.

Паніровані н\ф - на відміну від натуральних після нарізання на порції злегка відбивають і панірують у сухарях.

Січені н\ф – виготовляють з м'ясного фаршу, додаючи до нього спеції, хліб та інші компоненти.

Напівфабрикати виробляють строго дотримуючись санітарних вимог. Усі види напівфабрикатів, за винятком пельменів, підлягають швидкій реалізації. Транспортувати напівфабрикати можна на невеликі відстані при температурі не вище – 8⁰ С .

Якщо до цеху поступає нестандартна сировина проводять контрольні відпрацювання для визначення відсотку відходів під час холодної обробки м'яса. Кількісний облік сировини під час передавання з одного робочого місця на інше між працівниками однієї виробничої бригади не робиться. Відповідальність за збереження сировини і якість виробляємих напівфабрикатів несе кухар-бригадир, він же перевіряє роботу кожного члена бригади. Наприкінці робочого дня по установленій формі складається звіт про витрати сировини і випуск напівфабрикатів, який здається у бухгалтерію з додаванням відповідних документів. Звіт складає начальник

цеху або бригадир в залежності від того, хто з них є матеріально-відповідальною особою.

2. Модель організації виробництва напівфабрикатів.

Технологічні лінії та ділянки м'ясного цеху.

На лінії виробництва великошматкових напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини використовують потокові механізовані лінії. З холодильних камер заморожене м'ясо (туши, напівтуші) по монорельсовим лініям поступає у дефростери, де при $T = 4-6^{\circ} \text{C}$ і відносній вологості повітря 85% протягом трьох діб відбувається **процес повільного розморожування**. Поверхня розмороженого м'яса зачищається, видаляється клеймо. Потім м'ясо в спеціальному приміщенні, теплою водою $T = 25^{\circ} \text{C}$, за допомогою гумових щіток-душей **обмивається**.

Обсушування м'яса здійснюється в окремих приміщеннях, шляхом використання очищеного повітря, яке подається вентиляторами.

Для контролю маси сировини, що поступає на конвеєрну лінію розробки туш і обвалки частин, використовують підвісні терези.

Розподіл туш (напівтуш) на частини робиться обвальниками м'яса на початку конвеєрної лінії. Операцію виконують за допомогою великого обвального ножа-рубача або м'ясницької сокири. З метою дотримання вимог охорони праці обвальники використовують кольчужні рукавиці тасітки, що одягають під фартухи.

Найбільш ефективним є використання у м'ясному цеху стрічкового транспортеру, що переміщає частини м'ясних туш від місця розподілу туш до робочих місць обвальників і жиловників м'яса.

Кулінарний розруб, зачищення і жиловання, виділення великошматкових напівфабрикатів здійснюється на виробничих столах з

фронтом роботи приблизно 1,5 м, розташованих по обом сторонам конвеєру. У висувних ящиках столів зберігається інвентар-обвальні ножі, мусати. Розробні дошки з маркіруванням „МС” стаціонарно кріпиться до столу.

Для перевезення великошматкових напівфабрикатів до місця нарізання або фасування використовуються пересувні візки з ємкостями.

Виробництво м'ясних порційних та дрібношматкових напівфабрикатів здійснюється на конвеєрних лініях. Вздовж лінії розташовують виробничі столи. Зліва від робітників установлюють пересувні ванни з великошматковими напівфабрикатами. Для нарізання напівфабрикатів у центрі столу розміщують розподільчі дошки, зліва функціональні ємкості з м'ясом, зправа- ємкості з порційними напівфабрикатами, ножі „кухарської трійки”, мусат. Для зважування використовують терези. Ємкості з напівфабрикатами установлюють на рухомий конвеєр. Для нарізання використовують стрічкові пили.

Для **виробництва січених напівфабрикатів** використовують потоково-механізовану лінію до складу якої входить м'ясорубка, фаршемішалка, котлетоформовочний автомат.

На робочому місці по приготуванню фаршу установлюють пересувні ванни для замочування хліба. Продуктивність сучасних м'ясорубок досягає 500 кг\год. Фарш, отриманий на м'ясорубці, поступає до фаршеперемішувача – де з'єднується з компонентами котлетної маси і перемішується.

Потім котлетна маса по трубопроводам за допомогою всмоктувача окремими порціями подається у бункери котлетоформовочних автоматів.

На робочому місці для формування виробів розміщують лоток з паніровачними сухарями, пересувний стелаж, на який розміщують лотки з готовими напівфабрикатами.

Організація праці. Робота м'ясного цеху заготівельного підприємства здійснюється в одну або дві зміни в залежності від його потужності . При двозмінній роботі у начальника цеху повинен бути замісник. У великих цехах працюють бригади обвальників, жиловників, розпилювальників кісток, виготовлювачів напівфабрикатів, панірувальників. Між ними є розподіл праці, так обвальники м'яса працюють за 3 , 4 та 5 розрядом. Кожний з них розподіляє визначену частину туши. Жилування роблять жиловники 1, 2 та 3 розрядів. На ділянці обробки кісток працює розпилювальник кісток 3 розряду. Нарізання порційних напівфабрикатів здійснює виготовлювач напівфабрикатів 4 розряду, дрібношматкових н\ф та приготування виробів з котлетної маси – 3 розряду.

Кількість робітників в цеху визначається у відповідності до виробничої програми та нормам виготовлення на одного працівника.

В закладах громадського харчування, що працюють на сировині і мають середню потужність (ресторани, кафе, їдальні по місту роботи), процеси обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів – менш механізовані, і організуються м'ясо - рибні цехи, де виділяються наступні лінії:

- обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів;
- обробки риби і виготовлення напівфабрикатів;
- обробки птиці і виготовлення напівфабрикатів;
- обробки субпродуктів і виготовлення напівфабрикатів.

За невеликої потужності і ємності залу, в закладі громадського харчування можуть бути організовані лише лінії № 1 та 2; лінії №3 та 4 включаються як ділянки чи робочі місця до лінії №1.

Особливості функціонування м'ясо-рибних цехів :

- устаткування , інвентар мають меншу продуктивність, ємність;
- у цеху існує функціональний розподіл праці;
- виробничі операції в цеху здійснюють кухарі – 3 розрядів;
- продуктивність праці у м'ясо-рибному цеху менша , ніж у м'ясному цеху заготівельного підприємства у 2,5 рази;
- виробництво напівфабрикатів організовано у 1 – 1,5 зміни.

3. Умови зберігання напівфабрикатів.

Для пакування н\ф у м'ясному цеху організовують окреме робоче місце. Де установлюють терези на яких можна зважувати до 100 кг. Напівфабрикати пакують у тару, наклеюють маркірувальні ярлики з вказівкою найменування н\ф , номеру зміни, прізвища, ім'я, по-батькові бригадира та назви нормативно-технічної документації.

Упаковані н\ф зберігають у відповідності з САН ПіН 42-123-4117-86

„ Умови та терміни зберігання продуктів, що швидко псуються ”.

- | | | |
|------------------------------------|---|---------------------|
| 1. Великошматкові | - | 48 год. - Т 2-6 °С. |
| 2. Порційні без панірування | - | 24 год. - Т 2-6 °С. |
| 3. Порційні в паніровці | - | 24 год. - Т 2-6 °С. |
| 4. Дрібношматкові | - | 24 год. - Т 2-6 °С. |
| 5. Кістки харчові | - | 24 год. - Т 2-6 °С. |
| 6. Фарш натуральний | - | 12 год. - Т 2-6 °С. |

ЛЕКЦІЯ № 15

Тема : «Організація роботи рибного цеху»

План

- 1. Організація роботи цеху по виробництву рибних напівфабрикатів :**
 - а) організація технологічного процесу по обробці риби;**
 - б) виробництво напівфабрикату із риби
„Риба спеціальної розробки охолоджена”**
 - в) обладнання , інструменти, інвентар, що використовуються в цеху;**
 - г) пакування і зберігання рибних напівфабрикатів.**
- 2. Особливості організації роботи м'ясо - рибного цеху закладу громадського харчування, що працює на сировині.**
- 3. Організація і умови праці в цеху.**

Література : Л1 с. 98 - 103; Л12 с.118 - 127

1.Організація роботи цеху по виробництву рибних напівфабрикатів.

Цех по виробництву рибних напівфабрикатів отримує рибу з кістковим і хрящовим скелетом як океанічну, так і прісноводну у вигляді сировини і напівфабрикатів (тушки потрошені) з підприємств рибної промисловості.

Технічними умовами і технологічними інструкціями передбачено випуск напівфабрикатів з риби в наступному **асортименті :**

„ Риба спеціальної розробки охолоджена і заморожена ”,

„Філе рибне морожене ”,

„Котлети(биточки) рибні ”.

Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом і приготування напівфабрикату „Риба спеціальної розробки охолоджена ” складається з наступних операцій :

Відтаювання

Видалення луски, плавників, голів

Патрання

Промивання

Фіксація

Охолодження

Пакування

Маркірування

Зберігання і транспортування.

Найбільш важкими операціями технологічного процесу є : видалення луски, плавників, голів. Ці операції механізовані і виконуються за допомогою високопродуктивних машин.

Рибний цех має в своєму складі наступні приміщення :

- Холодильну камеру для зберігання сировини;
- Рибне відділення (основне виробництво);
- Приміщення для приготування фіксатора;
- Мийну виробничого інвентарю;
- Охолоджувальну камеру для короткострокового зберігання напівфабрикатів;
- Приміщення начальника цеху ;
- Комору тари.

В рибному відділенні організовують дві технологічні лінії.

Перша - *по обробці сировини*, друга - *по виробництву напівфабрикатів*.
Окремо організовують лінію по обробці риби з хрящовим скелетом.

Розморожування. При розморожуванні риби відбуваються процеси, що знижують її якість, особливо смак та здатність утримувати вологу. Щоб

звести до мінімуму небажані явища, треба розморожувати швидко. Основним способом розморожування є занурення блоків замороженої риби у ванну з водою, що має температуру $15 - 20^{\circ}\text{C}$.

Морожену рибу з кістковим скелетом звільняють від тари, кладуть в сітчасті контейнери і по монорельсам направляють до ванн для розморожування. Контейнери занурюють у ванни з 3..5% розчином кухонної солі на 2..3 год.

На 1 літр води беруть 7...10 г.солі. Співвідношення розчину і риби для відтаювання повинно бути не менше ніж 2 : 1. Процес відтаювання є закінченим, якщо температура у м'язовій тканині досягає 1°C . Під час відтаювання риба набухає, її маса збільшується на 2...3 %.

Брикети рибного філе можна відтаювати на повітрі. Їх розташовують на полицях стелажів і накривають плівкою. Залежно від розміру риби її відтаювання триває 6...10 годин.

Останнім часом набули поширення такі способи розморожування, як плівково – зрошувальний, струмом промислової частоти і струмом високої частоти. Кращі результати дає розморожування в полі СВЧ.

На підприємствах харчової промисловості відтаювання риби здійснюється у дефростерах зрошувального типу.

При розморожуванні, як і при заморожуванні, процеси, які негативно впливають на якість риби, проходять в основному при температурах від -5 до -1°C .

Після дефростації з сітчастих контейнерів рибу вивантажують у пересувні ванни для того, щоб стекла волога і направляють до **першої технологічної лінії - риборозроблювального конвеєра**. По довжині якого організовуються робочі місця. Кількість робочих місць і чисельність

робітників залежить від кількості перероблюваної сировини і норм виробітки за зміну на одного робітника.

Перше робоче місце призначено для очищення риби від луски. Використовують лускоочищувальну машину, або механічні рибочистки (скейлери) РО - 1;

Друге робоче місце призначено для видалення плавників. Використовують плавникорізку ПР- 2М.

Видалення голів роблять на **третьому робочому місці**, де установлюють голововідсікаючу машину типу ГОМ.

Видалення нутрощів і промивання риби роблять в ручну на робочих місцях, які організовують з обох сторін конвеєру. Ці місця обладнуються виробничими столами з мийними ваннами. Забезпечуються наступним кухарським інвентарем : розробними дошками, ножами кухарської трійки.

Відходи збирають у бачки, які виносять з цеху у холодильну камеру відходів.

Рибу патрають, промивають у холодній воді, завантажують у пересувні ванни і направляють до чану для фіксації.

Фіксація - короткострокове занурювання тушок риби після розробки і промивання в охолоджений розчин кухонної солі. Фіксація дозволяє зменшити витрати під час зберігання, транспортування, збільшити термін зберігання , запобігти розвитку мікрофлори. Для фіксації підготовлену рибу занурюють в чистий охолоджений 15...18 % розчин кухонної солі з температурою в 4⁰ до 6⁰ С, співвідношення 2 : 1. Рибу фіксують у розчині протягом 5...10 хвилин для досягнення у товщі риби температури 1⁰С . Дозволяється фіксація у неохолодженому 10 % розчині солі, який має температуру 15...20⁰ С за умов наступного охолодження напівфабрикатів у холодильній камері. Охолоджений розчин можна використовувати не більше ніж 40 годин за умови фільтрації його перед початком роботи і наступного

охолодження. Неохолоджений розчин готують враховуючи добову необхідність.

Після закінчення фіксації тушки риби кладуть у сітчасті лотки шаром 10...15 см і направляють для пакування.

Отриманий напівфабрикат - „Риба спеціальної розробки охолоджена”.

Друга технологічна лінія організована для виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності : порційних, дрібнокускових і виробів з котлетної маси (котлети, биточки). Тушки риби підвозять до робочих місць у пересувних ваннах або у візочках з ємностями. На робочому місці по виготовленню напівфабрикатів установлюють виробничі столи, а на столах дошки розробні, терези , функціональну ємність для напівфабрикатів і лоток з паніровкою.

Для виробництва виробів з рибного фаршу на робочому місці установлюють виробничі столи, ванни для замочування хліба, універсальний привод П- 11. Якщо виробляють велику кількість напівфабрикатів на столі монтують котлетоформувальний автомат.

На **лінії обробки риби з хрящовим скелетом** установлюють виробничі столи для обробки риби, мийні ванни, спеціальні столи для підсушування пластів після промивання, пересувні стелажі. Рибу розморожують на стелажках (на повітрі), покривають плівкою для зменшення витрат маси за рахунок випарювання вологи з поверхні риби. Тривалість відтаювання від 12 до 14 годин, залежно від розміру і початкової температури тушки риби.

Технологічний процес обробки осетрової риби на пласти здійснюється наступним чином :

Видалення голови

Зрізування спинних жучків, плавників

Видалення визиги

Пластування

Ошпарювання

Зачищення поверхні пластів

Промивання

Укладання у функціональні ємкості

Зважування

Маркірування

Транспортування.

Для виконання цих операцій організовують два робочих місця, якщо переробляється мала кількість сировини одне.

На **першому робочому місці** установлюють виробничий стіл, використовується наступний інвентар : дошки розробні, ніж рубак , середній ніж кухарської трійки. Здійснюються наступні операції : видалення голови, відрізання спинних жучків та інші.

На **другому робочому місці** установлюють ванну для ошпарювання пластів риби. Рибу складену пластами на сітку вкладиш занурюють у воду температурою 90 95 С на 3...5 хвилин. Після чого рибу викладуть на столи з дошками для розбирання і зачищають поверхню від згустків крові і бокових жучків. Промивають у ванні, обсушують на спеціальних столах. Подальша обробка риби залежить від її призначення.

Готові напівфабрикати упаковують в металеву тару, зважують, маркірують і відправляють на доготовочні підприємства.

Терміни та температура зберігання напівфабрикатів рибного

цеху у відповідності до СПІН 42 123 4117 86 „ Умови, терміни

зберігання продуктів,що особливо швидко псуються ”

Найменування напівфабрикатів	Термін зберігання,год.	Температура зберігання С
Риба усіх найменувань охолоджена	48	0... + 2
Риба спеціального розподілу не заморожена	24	- 2... + 2
Шашлики з осетрини та піджарка	24	- 2... + 2
Риба порційована в сухарях	12	+ 2... + 6
Котлети, биточки, фарш рибний	12	+ 2... + 2

2.Особливості організації роботи м'ясо - рибного цеху закладу громадського харчування, що працює на сировині.

Невеликі підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировині, обробку м'яса і риби організовують в одному приміщенні - м'ясо-рибному цеху. Для правильної організації роботи цього цеху необхідно забезпечити роздільну обробку м'ясних і рибних продуктів, а також роздільне зберігання напівфабрикатів з м'яса та риби.

Обов'язковим є поділ технологічного обладнання, інвентарю й інструментів. На кожному столі, обробній дошці, інструменті, тарі має бути маркування із зазначенням, для обробки якого продукту вони призначені.

На лінії обробки м'яса звичайно встановлюють холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів, розрубний стілець для розрубання великих частин м'яса, туш баранини, свинини, напівтуш і четвертин, ванну для миття м'ясних продуктів, робочий стіл для підготовки напівфабрикатів, м'ясорубку та інші механізми.

На лінії обробки риби встановлюють ванну з одним відділенням для миття риби та її відтавання. Для приготування напівфабрикатів виділяється робочий стіл. Інструмент зберігають у настінній шафі. Для миття рук

та інструмента служить раковина. До неї має бути підведена холодна і гаряча вода. Рибні напівфабрикати зберігають охолодженими до 6°C не більше 12 годин, рибну котлетну масу за наявності охолодження - 6 годин. Напівфабрикати готують у міру попиту.

Керівництво роботою м'ясного і рибного цехів на великих підприємствах ресторанного господарства здійснюють начальники цехів, а м'ясо-рибним цехом на невеликому підприємстві керують кухарі високої кваліфікації або кухарі-бригадири.

3. Організація праці.

Загальне керівництво цехом здійснює начальник виробництва. Якщо в цеху працюють п'ять і більше робітників - призначається бригадир (кухар IV або V розрядів), який разом з іншими виконує виробничу програму. На підставі меню він одержує у начальника виробництва сировину, дає завдання кухарям відповідно до їхньої класифікації, розподіляє продукти між членами бригади. Бригадир здійснює контроль за технологічним процесом, нормами витрати сировини виходом напівфабрикатів, станом і справністю обладнання, відповідає за дотримання правил охорони праці, техніки безпеки, стежить за санітарним станом цеху.

Робота рибного цеха заготівельного підприємства здійснюється в одну або дві зміни. До склад виробничих бригад цеху виготовлювачі напівфабрикатів із риби 3 та 4 розрядів. Робітники 3 розряду розроблюють рибу з кісткою на тушки, готують напівфабрикати „Риба спеціальної розробки, охолоджена”, „Котлети (биточки) рибні”. Робітники 4 розряду розробляють рибу осетрових порід.

ЛЕКЦІЯ № 16

Тема: «Організація роботи гарячого цеху»

План

1. Призначення, розміщення, структура гарячого цеху.
2. Виробнича програма та режим роботи гарячого цеху.
3. Організація роботи супового та соусного відділень:
 - організація технологічного процесу та робочих місць;
 - матеріально-технічне оснащення;
 - кваліфікаційний склад кухарів.

Література: Л1 с. 105 - 119

1. Призначення, розміщення, структура гарячого цеху

Цехом, який завершує технологічний процес приготування страв, є *гарячий цех*, або кухня. *Гарячий цех* займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страви, гарніри. Невеликі підприємства, які не мають кондитерського цеху, у гарячому цеху роблять також випічку кондитерських виробів, крім того, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху.

До гарячого цеху напівфабрикати надходять із заготівельних цехів, тому він повинен бути зв'язаний з групою заготівельних і складських приміщень, а також з роздавальною, яка входить до торговельного залу, і розташований поблизу від холодного цеху.

Якщо відпуск готової продукції здійснюється безпосередньо з гарячого цеху, з плити, то при кухні повинні бути приміщення для миття посуду. Не можна допускати, щоб холодний цех і мийна кухонного посуду були віддалені від гарячого цеху.

Якщо гарячий цех обслуговує кілька торговельних залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розмістити на одному поверсі з торговельним залом, що має найбільшу кількість місць. На інших поверхах у такому разі повинні бути роздавальні з плитою для смаження порціонних страв і мармитами. Постачання цих роздавальних готовою продукцією забезпечується підйомниками.

При розміщенні виробничих приміщень на декількох поверхах напівфабрикати доставляються в гарячий цех за допомогою підймальних пристроїв.

Розмір площі гарячого цеху для підприємств різних типів і з різною кількістю місць у торговельному залі визначається з урахуванням необхідного обладнання.

У закусочних на 25-50 місць і кафе на 25 місць, що працюють на напівфабрикатах, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 75-100 місць і кафе на 50-100 місць, які працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв мають бути окремі приміщення, нарізка хліба при цьому здійснюється в холодному цеху.

У закусочних на 25 місць, що працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби, овочів, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в одному приміщенні. У закусочних на 50 і більше місць, які працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби та овочів виконується в окремому приміщенні.

У закусочних на 75 і більше місць, які працюють на сировині, як і в закусочних, що працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв снують окремі приміщення, нарізка хліба в такому разі здійснюється також у холодному цеху.

Для випуску продукції високої якості в гарячому цеху слід проводити спеціалізацію працівників. Залежно від обсягу виробництва виділяється певна їх кількість для приготування перших страв: великі підприємства організовують супове відділення, середні - бригаду кухарів, що готують перші страви, дрібні доручають їх приготування певним працівникам.

Важливе значення при організації роботи гарячого цеху має спосіб роздачі. Якщо роздавальна розміщена окремо від кухні, то відпуск продукції здійснюється спеціальними працівниками - роздавальниками. При організації роздачі на кухні страви відпускають кухарі безпосередньо з плити.

Великі підприємства оснащуються технологічними лініями для приготування перших і других страв, соусів, гарнірів. Обладнання розміщують трьома паралельними лініями: у середній частині цеху на одній лінії встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього обладнують робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На спеціально обладнаній лінії обробляють продукти для перших страв, на іншій - для других страв, соусів і гарнірів.

Основні види обладнання гарячого цеху - плити, кошти, жарочні шафи, електричні сковорідки, фритюрниці, холодильні шафи, а також виробничі столи і стелажі.

Для невеликих ресторанів на 40-60 посадкових місць досить зручними є комбіновані печі (пароконвектомати), які функціонують на основі використання пари і гарячого повітря разом і окремо, що дає можливість комбінованого приготування страв. Найпростіші моделі цього апарата мають три основних режими роботи: пара, конвекції гарячого повітря і сполучений режим. Це дозволяє здійснювати до 80% усіх можливих операцій по приготуванню страви.

У режимі пари можна приготувати будь-яку страву на пару при температурі 100⁰С без тиску, додавання води і кип'ятіння. Пара гарантує

рівномірне прогрівання усього продукту. Вона ідеально підходить для тушкування, бланшування, виварювання, приготування «у мішечок» і вимочування. При використанні цього режиму страва має неповторний смак і апетитний вигляд.

Режим конвекції гарячого повітря (безступінчасте перемикавання температури - від 60 до 300⁰С) оптимальний для смаження м'яса, що покривається хрусткою скоринкою, залишаючись соковитим усередині (гаряче повітря миттєво зв'язує білок на поверхні, запобігаючи витіканню соку). Цей режим підходить також для продуктів у паніровці, апетитної випічки і приготування на грилі.

Сполучений режим - комбінація пари і гарячого повітря застосовується для тушкування, смаження, випічки і глазурування; він дозволяє одержати інтенсивний аромат і чудовий колір продукту.

Крім пароконвектоматів, що мають три основних режими роботи, існують моделі з додатковими режимами. М'який режим (температура від 30 до 99⁰С) дає можливість приготування, тушкування, вакуумної обробки, відтавання, консервації і пастеризації. у режимі регенерації завдяки спеціальній комбінації пари і гарячого повітря створюється оптимальний для продукту клімат, при якому можна одночасно розігріти велику кількість тарілок зі стравами. Причому якість їх не змінюватиметься.

Пароконвектомати мають різну місткість гастроємностей: 3GN 2/3, 4GN 2/3, 4GN 1/1, 5GN 1/1, 7GN 1/1, 10GN 1/1, 10GN 2/1. Для зручності під кожний пароконвектомат можна встановити відповідну підставку-стенд з напрямними для гастроємностей. Пароконвектомати великої місткості - 10GN 1/1 і 10GN 2/1 - укомплектовані спеціальними завантажувальними візками.

Пароконвектомати випускаються з електромеханічним і електронним контролем, із вбудованим бойлером і без нього. Додатково «піч» можна

укомплектувати датчиком для вимірювання внутрішньої температури продукту, спеціальним душем для очищення внутрішньої камери після закінчення роботи.

На великих підприємствах встановлюють лінію роздачі. Найбільший ефект дає використання секційного модульованого обладнання. Воно забезпечує зручний взаємозв'язок і послідовність різних стадій технологічного процесу. При лінійному принципі його розміщення скорочуються шляхи пересування персоналу і переміщення продуктів, напівфабрикатів, готових страв.

2. Виробнича програма та режим роботи гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, які реалізують через торгівельний зал, асортименту кулінарних виробів для магазинів кулінарії, а також продукції, що відпускається в їдальні – роздаткові і буфети.

Режим роботи гарячого цеху залежить від часу відвідування торговельного залу клієнтами. Наприклад, у їдальні, яка обслуговує промислове - підприємство, торговельний зал найбільше завантажений з 12-ї до 14-ї години, тобто в обідню перерву робітників та службовців. Завантаження ресторану частково збільшується вдень в обідні години, а ще інтенсивніше з 19-ї до 24-ї години ночі. Режим роботи вокзальних ресторанів відрізняється від режиму роботи звичайних ресторанів, тому що він залежить від розкладу руху потягів і літаків. Тобто робота виробничої бригади гарячого цеху суворо узгоджується з часом роботи торговельної зали і з графіком потоку відвідувачів на підприємстві.

Виробнича програма і режим праці гарячого цеху тісно пов'язаний між собою. Їх не відповідність може привести на практиці до порушення плановірності випуску продукції і до перебоїв в обслуговуванні. Порядок

розстановки робітників в гарячому цеху залежить від типу підприємства, об'єму виробництва, способу і часу реалізації готових страв.

3.Організація роботи супового та соусного відділень

Організація роботи супового відділення

Технологічний процес приготування перших блюд складається з двох основних стадій: приготування бульйону і супів. Для виконання цих процесів робочі місця кухарів повинні бути забезпечені необхідним обладнанням, посудом, інвентарем та інструментами.

Основним обладнанням для приготування перших страв є котли. Для підбору котлів необхідної ємності визначають обсяг продуктів, що закладаються в них, та води. Кількість порцій перших страв визначається з розрахунку двогодинної потреби для реалізації їх у торговельному залі. Величина потреби встановлюється, виходячи з досвіду роботи підприємства.

Запитання, чому використовується двогодинний запас страв, пояснюється досвідом. При зберіганні на мармитах протягом двох годин якість готових перших страв не погіршується.

Для приготування невеликої кількості перших страв використовують наплитні котли з неіржавіючої сталі й алюмінію. Найбільш досконалими є котли з неіржавіючої сталі. Вони випускаються ємністю 15, 20, 30, 40 і 60 л, мають необхідну міцність, жорсткість, зручні в експлуатації.

Алюмінієві котли випускаються ємністю від 10 до 50 л. Дно їх на 1 мм товще за стінку. Для посилення міцності і жорсткості верхній край алюмінієвого посуду має подовжений обідок.

Для точного дотримання норм закладки продуктів і забезпечення високої якості страв в якості мірної застосовують заздалегідь виміряну тару, призначену для різних продуктів і напівфабрикатів (картоплі, капусти,

моркви, крупи і т. д.). Такою тарою можуть бути кухонний посуд, відра, бідони.

Для визначення об'єму, займаного продуктом у котлі, користуються лінійками - котломірами. Лінійка - котломір являє собою чотиригранну алюмінієву пластинку з нанесеними на ній поділками, що показують об'єм у літрах. Градування кожної лінійки здійснюється відповідно до об'єму конкретного котла.

Для приготування перших страв на робочому місці кухаря варто мати необхідну кількість котлів різної ємності, мірну тару, інвентар (шумовки, ложки та ін.), а також спеції і заздалегідь заготовлені пасеровані коріння, цибулю, тушкований буряк та ін. У процесі роботи кухарі використовують протиральну машину, овочерізку та інші машини і механізми, ванну для промивання продуктів, настільні ваги, охолоджувану шафу.

До комплекту робочого місця кухаря входять стіл із вбудованою мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою для короткочасного зберігання напівфабрикатів. На полицях і в спеціальних ящиках розміщують кухонний посуд та інвентар. Поряд з гіркою встановлюють ваги. Для нарізання овочів та інших продуктів у невеликих кількостях застосовують настільні дошки, комплект ножів «кухарської трійки», корінчасті ножі. Напроти робочого місця розміщуються варочні казани або плита, якщо перші блюда готують на плиті в малих казанах.

На складі добового запасу продуктів або в гарячому цеху повинен бути запас перебраних круп для приготування перших страв, а в охолоджуваному приміщенні - запас бульйону. Необхідно також мати заздалегідь підготовлені напівфабрикати, які використовують для приготування супів.

Така організація робочого місця кухаря супового відділення забезпечує можливість випускати продукцію невеликими партіями і витримувати оголошене меню протягом робочого дня.

Для прискорення приготування бульйону з кісток, страв із круп, бобів, гороху та інших продуктів, що потребують тривалого приготування, доцільно встановлювати в гарячому цеху автоклави.

Як відзначалося, у великих їдальнях і ресторанах для приготування перших страв виділяється бригада кухарів. Режим роботи бригади залежить від режиму роботи торговельного залу. До відкриття залу повинна бути підготовлена перша партія страв, потім через кожні одну-дві години кухарі готують перші страви відповідно до попиту споживачів.

До нормального ведення технологічного процесу необхідно, щоб кухарі заздалегідь, тобто наприкінці попереднього дня, ознайомилися з меню наступного дня. Відповідно до майбутньої роботи бригада одержує необхідну кількість сировини і за можливості та необхідності завчасно готує напівфабрикати.

Робочі місця для приготування перших страв на великих підприємствах обладнують варочними котлами різної ємності, у яких варяться кісткові бульйони. Кістки надходять з м'ясного цеху дроблені, попередньо промиті холодною водою. Щоб полегшити завантаження і розвантаження котлів, рекомендується закладати кістки в металеві сітки, а поряд з котлами ставити

Підіймальний механізм у вигляді ручних або електричних талів, за допомогою яких сітки з кістками можуть опускатися в котел і вийматися з нього після приготування. Виварені кістки вивантажують у контейнери або іншу тару і видаляють з цеху.

Для приготування супів, приготування і тушкування супових наборів частково використовують ті самі котли, в яких готувалися бульйони.

Кількість варочних котлів і їх ємність розраховують залежно від виробничої програми і графіка використання котлів для різних цілей.

Варочні котли встановлюють так, щоб при їх завантаженні і вивантаженні можна було застосовувати внутрішньо цеховий транспорт, тому робочі місця біля кожного котла повинні мати достатню для цього транспорту площу.

Звичайно котли ставлять в одну лінію по два або по чотири. Для подачі сировини і продуктів застосовують пересувні ванни, візки, стелажі. Розвантаження котли здійснюється великими ручними черпаками в підставлені на візках мармити або термоси.

При великому обсязі виробництва для пасерування, тушкування та інших подібних операцій по приготуванню супів на робочому місці встановлюють електричні чи газові сковорідки або кухонну плиту.

Для приготування супів потрібно багато гарячої води, тому поблизу варочних котлів має бути кип'ятильник безперервної дії, з якого гаряча вода подається до них по трубопроводу.

Для перебирання крупи використовують спеціалізовані або звичайні виробничі столи з бортиками і двома отворами в кришці: одне - для збору перебраної крупи в підставлений котел або друшляк великої ємності, друге - для видалення відходів.

Поряд зі столами прикріплюють виробничу раковину з трапом біля неї для стоку води при промиванні крупи. Промивати рекомендується в друшляках, встановлених на пересувних табуретах над трапом.

Для приготування домашньої локшини, галушок, борошняних заправок використовують ті ж самі виробничі столи, на яких перебирається крупа. При цьому для зручності рекомендується прикріпити ззаду стола на стойці полицьки або шафки для спецій і приправ, а в нижній частині столу влаштувати висувний ящик для борошна.

Продукти для протертих супів готують, використовуючи протиральний механізм від універсального приводу. Оскільки якість протертої маси

виходить значно кращою, якщо продукт при протиранні не встигає охолонути, протиральну машину встановлюють біля тих коштів, у яких відварюються призначені для протирання продукти.

Для приготування бульйонів і пасерування коренів один із членів бригади виходить на роботу раніше і одержує з овочевого цеху нарізані овочі. До початку приготування перших страв приходить вся бригада, у розпорядженні якої є вже підготовлені напівфабрикати .

Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів

Другі страви, гарніри, соуси із сировини, що потребує різної теплової обробки, випускає так зване соусне відділення (соусна бригада).

Між членами відділення або бригади мають бути розподілені обов'язки, робочі місця, посуд та інвентар. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця кухарів оснащуються відповідним тепловим, механічним і немеханічним обладнанням, різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним обладнанням соусного відділення є плита. Залежно від виду теплоносія плити можуть бути газові й електричні.

Вибір типу плити та її жарочної поверхні здійснюється з урахуванням наявного теплоносія і на підставі затверджених норм обладнання для підприємств ресторанного господарства. При цьому плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м² встановлюють підприємства малої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м² - підприємства середньої і великої потужності.

Нині вітчизняна промисловість і західні фірми випускають велику кількість спеціалізованих теплових апаратів - є з чого вибирати. Слід враховувати, що застосування їх здійснювати значно підвищує продуктивність праці, дає можливість чітко технологічний процес, готувати

страви і продукти, які раніше приготувати було надзвичайно складно. До спеціалізованих апаратів відносять електричні, газові та пароварочні котли для приготування овочевих і круп'яних страв.

Вибір посуду для приготування соусів, других страв і гарнірів здійснюється приблизно так, як і для перших, але з деякими особливостями. Приготування соусів в основному здійснюється в наплитному посуді. Об'єм його розраховують за тією ж формулою, що й коштів для перших страв, тільки соуси готують не з урахуванням двогодинної потреби підприємства, а на більше, залежно від виду сировини і режиму роботи підприємства. Основні соуси (червоний, білий), як правило, готують на цілий день.

Соуси завжди готують на приготовлених заздалегідь бульйонах. При розрахунку об'єму котли для приготування соусів об'ємна вага соусів приймається за одиницю. Похідні від основних соусів зберігають не більше 2-3 годин, тому що з часом вони густішають.

При розрахунку об'єму коштів для приготування других страв і гарнірів беруть до уваги можливості їх зберігання в гарячому цеху або на роздачі. Наприклад, такі гарніри, як капуста тушкована і каша гречана, можуть бути приготовлені відразу на цілий день роботи підприємства, тому що в процесі зберігання вони не втрачають своїх смакових якостей. А такі страви, як каша манна, картопляне пюре, картопля відварна, можуть зберігатися в гарячому цеху не більше 1-1,5 години, отже, потребують приготування невеликими партіями протягом дня.

При організації гарячого цеху у великих ресторанах, а також у спеціалізованих підприємствах (закусочних - пиріжкових, закусочних-автоматах і т. ін.) встановлюють нове обладнання, яке працює в автоматичному режимі і значно розширює асортимент страв, що скорочує затрати, дозволяє готувати окремі страви до точно призначеного часу.

Для приготування продуктів на пару встановлюються парові шафи. Це можна робити і в стаціонарних котлах, поміщуючи в них вкладиші із сіток або сітчастих дисків.

У спеціалізованих закусочних (шашличних) і великих ресторанах доцільно встановлювати шашличні печі. Підприємства ресторанного господарства застосовують у щоденній роботі сосисковарочні апарати, яйцеварки, різноманітні кавоварки та інше обладнання.

Приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів і кулінарних виробів потребує застосування різноманітного посуду та інвентарю:

- котли наплитні ємністю 10, 20, 30, 40 і 50 л для приготування бульйонів, перших і других страв;
- каструлі з одною ручкою без кришки для приготування перших, других, третіх страв і соусів ємністю від 2 до 14 л, каструлі з двома ручками та кришкою такої ж ємності;
- каструлі овальні з двома ручками для смаження пиріжків, пончиків і других страв у фритюрі ємністю 6 і 14 л, сотейники циліндричні з однією або двома ручками і кришкою для пасерування і тушкування овочів, припускання других страв і приготування соусів ємністю до 5 л;
- сотейники конусні з ручкою і кришкою ємністю 1,5, 5 і 6,5 л;
- рибні котли зі вставною решіткою для приготування риби ємністю 10,20 і 35 л;
- мармитниці з двома ручками і кришкою для других страв, соусів і гарнірів, ємністю 8 л;
- сковорідки великі, глибокі, для смаження картоплі, других страв і гарнірів (внутрішній діаметр 400 мм);

- сковорідки середні з ручкою для смаження млинчиків, приготування омлетів і гарнірів (внутрішній діаметр 150-200 мм); - сковорідки середні і малі, з ручками і без ручок для смаження окремих порцій, приготування яєчні, млинців та ін.;
- черпаки з неіржавіючої сталі ємністю 2-3 л для переливання бульйонів, перших страв та інших рідин;
- друшляки з однією або двома ручками з неіржавіючої сталі для відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів ємністю від 2 до 7 л;
- грохоти металеві з двома ручками з алюмінію, неіржавіючої сталі для просівання та відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів та просівання паніровки;
- дека з тонколистової сталі товщиною 1 мм для запікання других страв;
- шумовки з неіржавіючої сталі для зняття шумовиння і виймання продуктів з рідини;
- соусні ложки овальної форми з неіржавіючої сталі;
- лопатки з неіржавіючої сталі для перевертання і зняття котлет при смаженні;
- голки металеві з вушком для виймання м'яса з бульйону і визначення готовності виробів при варінні і смаженні;
 - качани поварські з двома ріжками для виймання м'яса з бульйону;
 - вінчики різної довжини для перемішування продуктів у процесі теплової обробки;
 - вставки сітчасті для приготування овочів на пару;
 - кондитерські дека для випічки кондитерських виробів довжиною 65 і шириною 50 см.

Для зашипювання пиріжків, вареників, чебуреків користуються спеціальними різцями.

Для збивання вручну рідких продуктів використовують вінчики зі сталевого дроту.

Багато часу при приготуванні других страв, гарнірів і соусів йде на проціджування, відкидання і протирання продуктів. Для цього застосовують різні сита, що поділяються залежно від матеріалу поверхні і величини отворів на грохоти, тамбурні і шовкові сита та решета. Грохоти призначені для відкидання продуктів після приготування, тамбурні сита - для проціджування соусів, протирання томата і просівання борошна, шовкові сита - для проціджування бульйону, решета - для видалення пилу і дрібних сторонніх часток шляхом просівання круп, що надходять на теплову обробку без промивання (дроблені крупи).

Робочі місця кухарів соусного відділення організуються залежно від асортименту продукції, яка випускається, обладнання, кількості працівників і розподілу роботи. При розподілу роботи і наявності спеціалізованого обладнання робочі місця організуються відповідно до технологічного процесу приготування продукції і з урахуванням розміщення обладнання.

Якщо в цеху немає розподілу роботи і не застосовується спеціальне обладнання, робоче місце кухаря складається з плити і робочого столу, розташованого від неї на відстані 1,5 м. Довжина робочого місця за столом має бути 1,25-1,5 м. Поряд зі столом встановлюють стелаж для посуду і холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів. На столі повинні бути ваги, обробні дошки, необхідний запас спецій і приправ. Поряд зі столом розміщують інструменти і необхідний інвентар. А взагалі не варто мудрувати та облаштовувати робоче місце кухаря самотужки, промисловість випускає пристойні комплекти обладнання.

Якщо підприємство ресторанного господарства відпускає страви безпосередньо з плити, робоче місце організують так, щоб кухарям зручно було не тільки готувати, а й відпускати страви офіціантам або відвідувачам. У такому разі роздавальні столи або стійки для відпуску приготовлених страв встановлюються на відстані 1,3-1,5 м від плити.

У гарячих цехах деяких підприємств ресторанного господарства готують дієтичні страви. Їх приготування пов'язане з протиранням, збиванням і подрібненням продуктів. Природно, тут робоче місце кухаря має бути оснащено універсальним приводом.

Поряд з гарячим цехом повинно розміщуватися приміщення для добового запасу продуктів або холодильна шафа. Якщо немає складу добового запасу, холодильну шафу встановлюють на кухні. Дрібні підприємства для зберігання швидкопсувних продуктів використовують холодильну шафу холодного цеху, у великих має бути спеціальна охолоджувальна камера.

Чистий посуд зберігають на стелажі, встановленому в приміщенні мийної.

Для зберігання інструмента та інвентарю в гарячому цеху передбачається спеціальна шафа.

Розміщення обладнання. До цього процесу висуваються такі вимоги:

- вільний фронт робіт біля плити має складати не менше 1,25 м на одну людину;
- відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м. При установці двох плит і робочого столу відстань між плитами має бути не менше 3 м. Якщо робочий стіл відсутній, відстань між плитами може бути зменшена на ширину столу, але має складати не менше 2 м;
- прохід між секціями варочних котлів, між плитами і столами або стелажми має бути не менше 1,5 м;

- відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря соусного або супового відділення, повинна бути не менше 1,3 м.

Варіанти розміщення обладнання в гарячому цеху, так само як і в інших, можуть бути різноманітними залежно від габаритів і функцій обладнання, оснащення підприємства, виду теплоносія, який застосовується в цеху, конфігурації приміщення, організації роздачі та ін.

Якщо є можливість вибирати, найбільш доцільним є застосування лінійного принципу розміщення обладнання. Він дозволяє заощаджувати виробничу площу, встановлювати обладнання уздовж стіни або по центру кухні і сполучати одну лінію теплового обладнання з іншою.

Він також передбачає наявність секційного обладнання. Гарячий цех обладнують стоками, стелажем для запасу напівфабрикатів і чистого посуду. За відсутності складу добового запасу продуктів, а також при значній віддаленості холодного цеху від кухні в гарячому цеху встановлюють холодильну шафу.

Організація праці. Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації. Рекомендується таке їх співвідношення у гарячому цеху: УІ розряду - 15-17%, У розряду - 25-27%, ІУ розряду - 32-34% і ІІІ розряду - 24-26%.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийниці кухонного посуду, кухонні підсобні робітники.

Кухар УІ розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем і відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, якість і своєчасність виходу страв, слідкує за дотриманням технології приготування страв і кулінарних виробів, готує порціонні, фірмові, банкетні страви.

Кухар V розряду готує та оформляє страви, що потребують складної кулінарної обробки.

Кухар ІУ розряду готує перші і другі страви масового попиту, пасеровані овочі, пюре.

Кухар ІІІ розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси та ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу очолює завідувач виробництва.

Розподіл працівників гарячого цеху на кухарів супового і соусного відділень роблять у співвідношенні 1 :2. Якщо на кухні зайнято три чоловіки, то один з них готує суп, а двоє - другі страви і соуси.

У великих їдальнях і ресторанах, де комплектується бригада кухарів, які готують перші страви, до їх складу включають кухарів УІ, У, ІУ і ІІІ розрядів. При цьому кухар УІ розряду відповідає за приготування страв. Він слідкує за закладкою продуктів, дотриманням технології приготування, доведенням блюд до готовності, їх оформленням, нарізає м'ясо на порції і т. ін., тобто виконує найвідповідальніші роботи. Кухарі V і ІУ розрядів готують страви, при цьому кожний відповідає за приготування певних страв. Кухар ІІІ розряду виконує допоміжні операції, підносить продукти, відносить готові вироби і т. д.

Для приготування других страв, соусів і гарнірів великі підприємства комплектують бригаду з кухаря УІ розряду, який виконує ті ж самі функції, що й у бригаді кухарів, які готують супи, і відповідає за приготування складних порціонних блюд; одного-двох кухарів V розряду, в обов'язок яких входить приготування складних других страв; одного-двох кухарів ІУ розряду, які готують нескладні страви; кухаря ІІІ розряду і підсобного робітника.

ЛЕКЦІЯ № 17

Тема: «Організація роботи холодного цеху»

План

1. Особливості організації холодного цеху

2. Організація роботи в холодному цеху

Література: Л1.с.119-125

Великі і середні сировинні і доготовчі підприємства для виготовлення холодних м'ясних, рибних, овочевих страв і закусок, бутербродів, солодких страв (киселів, компотів, самбуків, мусів), а також холодних супів організують холодний цех. Крім того, холодні цехи більшості підприємств обслуговують буфети, філії, магазини напівфабрикатів і кулінарних виробів, а цехи великих їдалень можуть постачати свою продукцію невеликим їдальням, закусточним і т. д.

1. Особливості організації холодного цеху

Як правило, під холодний цех відводять світле приміщення, що виходить вікнами на північ або північний захід. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

У холодному цеху, як і скрізь, встановлюють робочі столи, стелажі, ваги. З огляду на те, що продукція цеху в основному швидко псується і подається охолодженою (7-14°), цех має бути забезпечений холодильним обладнанням у повному обсязі. Великі підприємства, як правило, відводять

для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи. На більшості підприємств миття овочів, зелені, плодів, а також очищення цибулі роблять в овочевому цеху, а варять і виконують іншу теплову обробку напівфабрикатів на кухні.

У холодних цехах доготовочних підприємств встановлюють ванну для миття помідорів, огірків, цибулі, ягід та стіл для очищення і нарізання невеликої кількості овочів чи фруктів.

Продукція в холодному цеху виготовляється не тільки з напівфабрикатів, що піддаються тепловій обробці, а й з продуктів, що відпускаються без додаткової обробки на кухні. Тому необхідно суворо розмежовувати виробництво різних виробів за видами використовуваної сировини або напівфабрикатів.

У холодних цехах великих підприємств обладнують окремі робочі місця для порціонування та оформлення холодних закусок, нарізання бутербродів, виготовлення солодких страв. Таке розмежування робочих місць дозволяє створити найбільш зручні умови роботи для кожного кухаря і дотримуватися правил санітарії.

У холодних цехах підприємств середньої потужності допускається поєднання робочих місць. Наприклад, для порціонування та оформлення солодких страв і нарізання бутербродів. У такому цеху рекомендується обов'язково встановити окремий стіл для нарізання сирих овочів і підготовки зелені.

У невеликих цехах обладнують загальне робоче місце, яке оснащується необхідними інструментами та інвентарем для приготування холодних закусок, бутербродів і т. ін.

Основним обладнанням на таких робочих місцях є виробничі столи. Фронт роботи одного кухаря повинен складати 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м. Навколо столів групують необхідне обладнання: універсальний привід зі змінними механізмами, стелажі та ін. На столі встановлюють ваги і гірку для гарнірів, приправ і спецій. Набір гарнірів і приправ, а отже, і розмір гірки залежать від асортименту закусок.

Щоб інструмент і дрібний інвентар завжди були під рукою, доцільно над столом або, під його кришкою зробити кілька полиць або встановити поряд невеликий стелаж.

Для нарізання продуктів кухар може використовувати встановлені на сусідньому робочому столі слайсер або машину для нарізання відварених овочів.

Неподалік від виробничих столів ставлять стелаж для остигання напівфабрикатів, що надходять з гарячого цеху. Тут же зберігають запас столового посуду.

Дуже практичними є столи, сполучені з холодильною шафою, настінні холодильники і столи-стелажі. Таке обладнання незамінне при обмеженій площі цеху. Для цехів, що випускають великі партії холодних закусок, рекомендуються столи-стелажі з двома полицями посередині. На них можна вільно розмістити напівфабрикати, запас посуду, інструменти, розставити підготовлені до заправлення блюда. Довжина такого столу-стелажа складає близько 2 м, ширина при двосторонньому використанні - 1,5 м, ширина полиць - 0,5 м.

Для підвищення продуктивності праці і поліпшення якості приготування холодних страв рекомендується використовувати спеціальні столи для холодного цеху. До такого комплекту входять три основних вузли: власне стіл з гіркою та ємностями, охолоджувальна шафа, машинне відділення. Стіл виготовлений з неіржавіючої сталі, гірка має до десяти охолоджувальних

ємностей для зберігання продуктів і напівфабрикатів (салату, зеленого горошку, зелені, нарізаних відварених овочів, яєць, майонезу та ін.). Кожна ємність закривається кришкою. У заглибленні столу розміщена охолоджена ємність з кришкою для зберігання приготовлених овочів.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. Справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короткочасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ін. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гірці підтримується автоматично.

Кухарям холодного цеху доводиться за короткий так виконувати різноманітні замовлення. Швидкому і кваліфікованому виготовленню холодних закусок сприяє застосування різних пристроїв, що полегшують працю. Це формувальні ложки для масла, пристрої для нарізання томатів і фруктів, яйцерізки, сирні ножі, часничні та багато іншого.

На робочих місцях у достатній кількості повинні бути формочки для желе, заливних страв, пудингів, мусів, паштетів (круглі і чотирикутні), ножі середні і малі, гастрономічні і карбовочні, ножі-виїмки для фігурного нарізання овочів, шпажки, тертки, розливальні ложки, цідилки, шовкові і волосяні сита, вінчики, каструлі, лотки, обробні дошки. Обробні дошки повинні мати маркування ";ХЦ"; (холодний цех) для вареного м'яса, риби, оселедця, відварених, квашених і маринованих овочів. Для зберігання маринованих і солоних овочів у цеху призначені фаянсові (порцелянові) миски, пластмасовий або емальований посуд.

Кількість інструмента та інвентарю обумовлюється об'ємом і асортиментом продукції, що випускається. На робочих місцях завжди повинен бути запас столового посуду (тарілок, оселедниць, салатниць,

ікорниць, скляних вазочок, соусників, овальних блюд, склянок, креманок, розеток), у якому здійснюється відпуск страв і закусок.

На робочому місці, де готують бутерброди, нарізають продукти - ковбасні вироби, сири, хлібобулочні вироби і т. ін. Іноді відразу порціонують та оформляють солодкі страви. Робоче місце обладнують слайсерами, сирорізками, виробничими столами, вагами, стелажем і навісними полицями для інвентарю. Тут застосовуються також пристрої для нарізання масла, соковижималка, універсальний привід із збивальним механізмом, холодильні шафи. Фронт роботи для кожного кухаря повинен складати не менше 1,2 м.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа - стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Інструмент і дрібний інвентар зберігають на полиці, у ящику під кришкою столу або в спеціальній шафі. На полиці розміщують необхідний для роботи посуд.

Хлібобулочні вироби, а також прянощі для солодких страв і запас посуду зберігають на стелажі.

На великому підприємстві, яке постачає продукцією холодного цеху доготовочні підприємства, може бути встановлена механізована лінія для приготування салатів та вінегретів.

Продукція холодного цеху, як правило, відразу ж після виготовлення відправляється на роздачу або в буфети, магазини кулінарних виробів. Холодні закуски та іншу продукцію відпускають у такій кількості, яка може бути швидко реалізована. Наприклад, м'ясні і рибні закуски, киселі і компоти зі свіжих ягід і фруктів, вінегрети, салати, бутерброди, м'ясну і рибну

гастрономію, студень і т. ін. варто відпускати в кількості не більше ніж на годину роботи. Цю умову слід враховувати при підготовці чергової партії продукції. Регулярне поповнення буфетів гарантує відпускання блюд і закусок у свіжому, привабливому вигляді.

Для більшої частини продукції холодного цеху час зберігання (включаючи виготовлення) при звичайній температурі обмежується однією годиною. Враховуючи це, слід забезпечити швидке виготовлення і відпускання продукції. Щоб прискорити цей процес треба чітко організувати роботу кухарів, механізувати приготування напівфабрикатів і оснастити цех необхідним інвентарем і пристроями.

Холодні закуски готують із заздалегідь підготовлених продуктів у міру реалізації, тому велике значення має своєчасна підготовка продуктів і напівфабрикатів. М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, а також холодні соуси, маринади зберігають окремо в холодильних шафах або в охолоджуваних приміщеннях. Заправлення та оформлення виробів, як правило, здійснюються перед самою відпуском.

Для подовження термінів зберігання рекомендується відпускати продукти в зовнішні буфети в не заправленому вигляді. Заправляє й оформляє салати та вінегрети буфетниця. Такий порядок спрощує постачання буфетів, віддалених від цеху, дозволяє відпускати одночасно більше продукції холодного цеху. Для доставки виробів у зовнішні буфети використовують спеціальні лотки, судки, контейнери з полицями.

2. Організація роботи в холодному цеху.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу підприємства і режиму його роботи. При тривалості робочого дня 11 годин і більше працюють по ступінчастому, двобригадному або комбінованому графіку. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI чи V розряду.

Бригадир організовує виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора приготують трудомісткі страви: студні, заливні страви, киселі, компоти і т. ін.

Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбирання посуду, інвентарю, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При чіткій організації виробництва це має складати не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їх кваліфікації. Бригадир слідкує за дотриманням правил технології приготування холодних і солодких страв, графіком їх випуску, щоб уникнути перебоїв в обслуговуванні відвідувачів.

У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Кухарі III розряду займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця).

Кухарі IV розряду готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі.

Кухарі V розряду приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантину, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

По закінченні робочої зміни кухарі звітують про роботу, а бригадир або відповідальний кухар складає звіт про реалізацію страв за день у торговельний зал, буфети і філії.

ЛЕКЦІЯ № 18

Тема : «Організація роботи кондитерського цеху»

План

1. Призначення, асортимент продукції, схема технологічного процесу виробництва кондитерських виробів, структура приміщень кондитерського цеху.
2. Основний принцип організації виробничого процесу в кондитерському цеху.
3. Технологічні лінії та ділянки кондитерського цеху, їх оснащення. Кондитерський інвентар.

Література: Л1 с. 126 - 135

1. Призначення, асортимент продукції, схема технологічного процесу виробництва кондитерських виробів, структура приміщень кондитерського цеху

Кондитерський цех займає особливе місце на підприємствах харчування . Він, як правило працює самостійно, незалежно від гарячого

Основне **призначення цеху** : виробництво борошняних кондитерських і булочних виробів; борошняних кулінарних виробів та напівфабрикатів із борошна.

Приблизний **асортимент продукції** : вироби з дріжджового, піскового, листкового, бісквітного, заварного та інших видів тіста. Кондитерські цехи постачають напівфабрикати та вироби доготівельним закладам; магазинам кулінарії; філіям; на власну роздаткову; до буфетів.

Виробництво борошняних кондитерських виробів високорентабельне.

Відносно великий розмір прибутку кондитерського виробництва сприятливо впливає на господарчу діяльність підприємств харчування.

Кондитерський цех організовують у ресторанах, великих їдальнях, кафе, комбінатах харчування, фабриках-кухнях тощо.

Кондитерські вироби не потребують під час відпуску споживачам додаткової теплової обробки, що визначає підвищення вимог додержання правил санітарно-гігієнічного і технологічного режимів під час виробництва, реалізації і зберігання цих виробів.

Кондитерські цехи у системі ресторанного господарства можна класифікувати за двома ознаками :

- за асортиментом продукції***
- за потужністю цеху***

За асортиментом продукції відокремлюють цехи, які випускають :

- кондитерські вироби у широкому асортименті з усіх видів тіста – дріжджового, піщового, листкового, бісквітного (в тому числі і з кремом);
- кондитерські вироби з одного – трьох видів тіста (виробництво виробів з кремом може бути відсутнім);
- кондитерські вироби з одного або двох видів тіста (як правило дріжджового і піщового).

За потужністю відрізняють цехи, які випускають :

- 30 тис. виробів і більше;
- від 10 тис. до 30 тис.виробів;
- від 5 тис до 10 тис. виробів;
- від 500 до 5 тис. виробів.

2.Основний принцип організації виробничого процесу в кондитерському цеху.

В залежності від об'єму і асортименту виробляємої продукції у кондитерських цехах повинні проводитися організаційно – технічні заходи, які спрямовані на суворе дотримання раціональної технології виробництва.

Основною вимогою, є висока якість виробів. Якість продукції, що випускається говорить про загальну культуру виробництва, рівень його техніки, технології і організації. В значній мірі якість кондитерських виробів залежить від сировини, що поступає. Основною сировиною для кондитерського цеху є борошно. В громадському харчуванні використовують пшеничне борошно вищого ґатунку і першого сорту. При розрахунку потреби у сировині враховується вологість борошна тому, що саме по цьому показнику якості встановлюють вихід кондитерських виробів і розраховують кількість води для замішування тіста.

Робітники кондитерських цехів повинні на початку роботи проводити органолептичну оцінку якості борошна : визначити смак, колір, запах.

Контроль партії борошна, що поступила на виробництво починають із зовнішнього огляду мішків, насамперед звертають увагу на стан мішків і відповідність їх маркіровки сортності борошна, яка вказана у накладній.

В рецептурах на усі борошняні вироби вказані норми витрат борошна з базисною вологістю 14, 5 %. Допустима стандартна вологість борошна 15,5 %. Необхідно так організувати процес переробки борошна, особливо взимку, щоб воно мало температуру, приблизну до температури приміщення кондитерського цеху, так як використання борошна з низькою температурою (2-3⁰С) веде до зниження якості виробів.

Виробнича програма кондитерського цеху розраховується в залежності від його потужності, з урахуванням попиту споживачів і заявок підприємств, які отримують продукцію. Виробництво виробів, що користуються підвищеним попитом, повинно превалювати над виробами, попит на які обмежений.

Виробнича програма оформляється у вигляді наряду - замовлення, який складається для всього цеху або для кожної бригади, яка спеціалізується на виробництві окремого виду виробів. Наряд-замовлення є основним документом для отримання продуктів з комори.

Загальна площа цеху і його планування залежать від кількості й асортименту продукції, яка виготовляється. Кондитерський цех, що випускає 2-3 тис. виробів, може складатися з двох підрозділів: заготівельного й оздоблювального. У заготівельному здійснюється підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному - її оформлення.

Загальна площа цеху і його планування залежать від кількості й асортименту продукції, яка виготовляється. Кондитерський цех, що випускає 2-3 тис. виробів, може складатися з двох підрозділів: заготівельного й оздоблювального. У заготівельному здійснюється підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному - її оформлення.

Великі цехи, які випускають до 10--12 тис. виробів за зміну, виділяють окремі приміщення для замісу тіста, обробки (формування) виробів, випікання й оформлення. Зрозуміло, якщо такі підприємства випускають продукцію для постачання іншим підприємствам ресторанного господарства і торгівлі, вони повинні передбачити при проектуванні приміщення експедиції та мийної тари.

Розміщення приміщень кондитерського цеху може бути різним, однак завжди необхідно попередити можливість зустрічних потоків при технологічному процесі. Приміщення кондитерського цеху має бути світлим, щодо решти вимоги висуваються такі самі, як і до гарячого цеху.

Організація роботи в кондитерському цеху. Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він ознайомлює бригадирів з асортиментом виробів, що випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний.

У кондитерських цехах, як правило, застосовують лінійний графік. У великих цехах робота організовується в дві зміни, у невеликих - в одну. Бригади формуються або за видом продукції (одна виготовляє вироби з дріжджового тіста; інша - торти, тістечка), або за операціями технологічного процесу (замісу, формування, випікання і оформлення виробів). У кожній зміні працюють дві-три бригади залежно від потужності цеху з операційним розподілом праці.

Кондитери V розряду виготовляють фігурні торти на замовлення і тістечка. Вони проводять підготовку і перевірку якості сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів, готують тісто, формують вироби, здійснюють їх художнє оформлення.

Кондитери I розряду виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка.

Кондитери III розряду виготовляють прості торти і тістечка, хлібобулочні вироби, різні види тіста, кремів, начинок.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера:

- кондитер повинен мати початкову або середню професійну освіту;
- знати рецептуру і технологію виробництва борошняних кондитерських

і булочних виробів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів;

- знати товарну характеристику сировини, види смакових і ароматичних речовин, розпушувачів та барвників, дозволених для виготовлення кондитерських виробів;

- дотримуватися санітарно-гігієнічних умов виробництва борошняних кондитерських виробів, їх терміни зберігання, транспортування і реалізації;

- знати органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів;

- використовувати способи і прийоми високохудожнього оздоблення складних видів кондитерських виробів;

- дотримуватися принципів роботи і правил експлуатації технологічного обладнання, яке використовується при виготовленні кондитерських виробів.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера визначені відповідно до вимог стандарту галузі ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу», який використовується при проведенні сертифікації послуг підприємств ресторанного господарства.

Кондитери II розряду виконують окремі роботи в процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи і креми.

Кондитери I розряду виконують роботу під наглядом кондитерів вищого розряду, знімають з листів випечені вироби, зачищають кондитерські дека, листи і форми.

Пекарі II і III розрядів випікають і смажать кондитерські, хлібобулочні вироби. Вони визначають готовність напівфабрикатів до випікання, підготовляють льєзон і змазують вироби. Пекар повинен вивчити технологічний процес, режими і тривалість випікання кондитерських виробів, знати норми виходу готових виробів, режим їх охолодження, а також правила експлуатації та обслуговування.

Кондитери повинні усвідомлювати відповідальність за виконувану роботу. Начальник цеху і бригадири слідкують за раціональною організацією роботи в цеху, яка здійснюється відповідно до планового завдання з випуску продукції.

3. Технологічні лінії та ділянки кондитерського цеху, їх оснащення.

У кондитерському цеху виконуються такі операції: просіювання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, приготування помадок, сиропів, кремів, збивання білків.

На *робочому місці для просіювання борошна* встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювачі займають мало місця і зручні для використання в кондитерських цехах. За відсутності машин борошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

Заміс - найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс.

Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах. Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 зв.

Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукру вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

У тістомісильному відділенні організовується *робоче місце для виконання підсобних операцій*: перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і цукру. Для інструментів та інвентарю на робочому місці встановлюють шафку.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах виділяються спеціальні приміщення, в яких підтримується оптимальна температура. Якщо таких приміщень немає, тісто підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища. Бродіння тіста відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс.

Після бродіння дріжджового тіста або його замісу формують вироби. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби.

На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа - тісто розділювач і стіл для формування тіста. Для розкачування тіста служить тісторозкачувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкачування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини.

Процес розкачування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю. На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються на валику за допомогою штифтів. До набору валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

Розкатують тісто на столі з кришкою, що має рівну поверхню.

Для розкачування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні качалки з вирізаними на них штампами. Формування виробів може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги.

Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкачування тіста і формування виробів організовуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується

поопераційний розподіл праці, організовуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд.

Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

На робочому місці для розкачування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкачувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна.

Робоче місце для формування виробів обладнують такими самими спеціалізованими столами, як і для розкачування тіста. Зліва від столу встановлюють пересувні малогабаритні стелажі - шафи з кондитерськими листами, на які викладають відформовані вироби. У міру заповнення їх відкочують до місця розстойки.

На робочому місці приготування начинок встановлюють виробничий стіл і невелику газову або електричну плиту для приготування помадки, заварного тіста, крему. Тут використовують також протиральну машину і м'ясорубку від пересувного універсального приводу. Для транспортування і зберігання начинок застосовуються діжі на колесах, пересувні ванни або стільці зі встановленими на них лотками.

Якщо в кондитерському цеху виробляються пиріжки, смажені у фритюрі, то організовується спеціальне робоче місце, обладнане електричними або газовими жаровнями. При великому завданні з випуску пиріжків може бути встановлений пиріжковий автомат.

Вироби з листового і пісочного тіста готують на тих же робочих місцях, що й вироби з дріжджового тіста, але в інший час. За необхідності одночасного випуску виробів з цих видів тіста додатково організовують

робочі місця, аналогічні за своїм устаткуванням робочим місцям для виробництва виробів із дріжджового тіста.

Для приготування бісквітного тіста обладнують окреме робоче місце. Збивання бісквітного тіста здійснюється на механічній збивалці з індивідуальним електромотором або від універсального приводу.

Для виконання підготовчих операцій (приготування яєчної маси, цукру та ін.), а також для укладання збитого тіста у форми встановлюють виробничий стіл. Після того як виробам надали певної форми їх викладають на кондитерські листи, які ставлять на стелажі. Пересувні металеві стелажі найбільш зручні в роботі, вони легко пересуваються і можуть встановлюватися біля робочого місця. Крім пересувних стелажів, є стаціонарні металеві полиці, вбудовані в стіну.

Після формування і розстойки вироби піддаються тепловій обробці - випіканню. Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом.

Для випікання кондитерських виробів застосовують електричні і газові жарочні шафи. Нині існують електричні жарочно - кондитерські шафи, оснащені терморегуляторами, що дозволяють автоматично підтримувати задану температуру в будь-яких межах.

Для випікання кондитерських виробів різних видів необхідна відповідна температура. Так, булочки, пиріжки, ватрушки, кулеб'яки випікають при температурі 200-250⁰С; бісквітне тісто - при 200-210⁰С; пісочні штучні вироби - 210-220⁰С; листові штучні вироби - 250-260⁰С; трубочки і булочки із заварного тіста - 215-220⁰С. .

Після випікання вироби виймають і ставлять на стелажі для охолодження, а після цього відправляють у приміщення для зберігання готової продукції. Бісквіти, коржі для тортів, булочки з кремом і т. ін.

Нарізають, змочують сиропом, покривають кремом або помадкою й оформляють. У великих цехах для цих операцій виділяють спеціальне приміщення. Для змочування бісквітів можна користуватися лійкою ємністю 2-3 л. Оформлення кондитерських виробів здійснюється в основному вручну. Для виконання цієї операції застосовують різні пристрої. Так, для змазування кремом тортів і тістечок слід користуватися великою і малою лопатками. Наповнювати тістечка кремом зручніше за допомогою кондитерського мішка, закріпленого в стійці. Наконечники різної форми, що прикріплюються до кондитерських мішків, дають можливість наносити на тістечка і торти різноманітні візерунки. Для полегшення цього процесу можна застосовувати трафарети з дроту діаметром 4 мм.

У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується пневматичний пристрій, який монтується на пересувному металевому столі. Унизу столу встановлюється повітряний компресор з електромотором, від якого стиснене повітря подається до встановлених на столі бачків з кремом. До кожного бачка прикріплений гумовий шланг, на кінці якого мається наконечник з рукояткою.

Наступна операція - *приготування сиропів, кремів, збитих білків, помадок*. Для її виконання кондитерський цех має нескладне теплове обладнання - плити або спеціальні пристрої, на яких встановлюють кондитерські котли. Великі підприємства застосовують відкриті парові й електричні соусні котли без кришок. У невеликих цехах для цього мається наплитний кухонний посуд.

При невеликих об'ємах виробництва для підігрівання і зберігання розігрітої помадки доцільно користуватися водяною банею. Для цього у ванну ставлять каструлю меншого розміру з помадкою і за необхідності витрачають, завжди маючи її під рукою. У водяній бані вона не кристалізується і завжди має потрібну температуру. Для збивання і перемішування продуктів великі підприємства встановлюють збивальні

машини, інші застосовують універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності.

Універсальні приводи для кондитерських цехів у поєднанні з універсальною збивальною машиною дозволяють приготувати багато видів напівфабрикатів: заварне тісто, тісто для бісквіта, тортів і тістечок, помадку, вершковий і білковий креми. За відсутності машин ці процеси здійснюються вручну за допомогою кондитерських вінчиків.

Для виконання інших операцій застосовують різні інструменти і пристрої - ступки з пестиками, ручні та електричні кофемолки, сита, друшляки, грохоти та ІН.

При приготуванні листового тіста після кожного розкатування його охолоджують. Для цього в приміщенні обробної, подалі від кондитерських печей, встановлюють холодильну шафу, яка служить також для зберігання швидкопсувних продуктів (вершкового масла, м'ясного фаршу і т. ін.). Готові кондитерські вироби викладають в лотки і зберігають до реалізації в окремому приміщенні - експедиції, обладнаній стелажми. З цеху їх транспортують на пересувних стелаж ах або візках.

У великому кондитерському цеху необхідно передбачити склад добового запасу сировини для забезпечення безперебійної роботи протягом дня.

Для зберігання інструментів, пристроїв та інвентарю в цеху встановлюють інструментальні шафи.

При кондитерських цехах, що випускають вироби з вершковим кремом, в окремому приміщенні організовується робоче місце для миття яєць. До надходження в цех яйця перевіряють на свіжість, обробляють у дезінфікуючому розчині, нейтралізують у содовому розчині, потім промивають у проточній воді.

Для обробки яєць на робочому місці встановлюють ванну поряд з нею - стіл з овоскопом і столик з ящиком для яєць, призначених для перевірки. Перевірені на овоскопі яйця укладають в сітку й опускають по черзі у ванну з дезінфікуючим розчином, потім у ванну з розчином соди і після цього - у ванну з проточною водою.

Обладнання і його типи для кондитерського цеху підбираються залежно від передбачуваної продуктивності цеху. При цьому враховується кількість завантажень, час роботи і коефіцієнт використання кожної машини.

Теплове обладнання (кондитерська піч, шафи) підбирається залежно від часової продуктивності апаратів. Для цього необхідно знати вагу виробів, що випікаються, кількість їх на одному деку, кількість деків, тривалість випікання.

ЛЕКЦІЯ № 19

Тема: «Організація роботи роздавальних»

План

1. **Організація роботи роздавальної лінії. Взаємозв'язок з гарячим, холодним цехами, залом, хліборізкою, мийною столового посуду, сервізною.**
2. **Види роздавальних ліній: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація виробництва механізованих ліній по комплектації і випуску комплексних обідів.**
3. **Організація праці і робочих місць кухарів – роздавальників. Обладнання, інвентар та посуд**

Література :Л1 с. 140 -145

1. **Організація роботи роздавальної лінії. Взаємозв'язок з гарячим, холодним цехами, залом, хліборізкою, мийною столового посуду, сервізною.**

Від роботи роздавальної залежить швидкість обслуговування відвідувачів, а значить, і пропускна спроможність торговельного залу, збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальна є важливою ділянкою виробництва, тому що саме тут при оформленні готової продукції завершується процес приготування страв.

Вона повинна забезпечувати відпуск добре оформленої продукції у свіжому вигляді, суворо визначеної ваги і температури. Нечітка робота може призвести до зниження якості готових страв, погіршення обслуговування відвідувачів і, як результат, до їх втрати.

На продуктивність праці роздавальників значно впливає розміщення обладнання, продукції і посуду на робочому місці, наявність зручного роздавального інструмента, організація постачання готовими стравами та посудом і, нарешті, досвід роботи самого роздавальника. На швидкість

відпуску продукції впливає й асортимент виробів. Найбільш трудомісткими вважаються другі страви зі складними гарнірами, менш трудомісткими - пюреподібні і молочні супи, киселі. Ці фактори необхідно брати до уваги при організації роботи роздавальної.

По розташуванню роздавальна може бути продовженням гарячого цеху, знаходячись з ним в одному приміщенні. Однак часто вона організовується за межами кухні, у приміщенні торговельного залу або навіть на іншому поверсі. За таких умов для регулярного і чіткого постачання необхідно забезпечити зручний і безперебійний зв'язок роздавальної з виробничими цехами: гарячим і холодним цехами, торговельною залом, хліборізкою і мийною столового посуду, а в ресторані – із сервізною, буфетом. Це сприяє підвищенню продуктивності праці роздавальників, швидкому обслуговуванню відвідувачів.

У ресторанах, невеликих і середніх підприємствах роздачу обідньої продукції доручають кухарям, які готували її. Це підвищує їхню відповідальність за якість і оформлення страв. У великих їдальнях страви відпускають роздавальники і кухарі, які закінчили роботу з приготування страв.

На, підприємствах громадського харчування організовують роздавальні лінії різного типу: спеціалізовані, універсальні, комбіновані, механізовані лінії комплектації і відпуску комплексних обідів.

Використання кожної з них залежить від планування торгової зали, потужності підприємства, інтенсивності потоку споживачів, а також форм обслуговування, що використовуються.

Роздавальна лінія повинна забезпечити відпуск кулінарної продукції з урахуванням максимального завантаження торгової зали. Важливою умовою організації обслуговування є відповідність пропускнує можливості

роздавальної лінії кількості споживачів, що обслуговуються за одиницю часу, тобто інтенсивність потоку споживачів. Якщо він значно перевищує пропускну можливість роздавальної лінії, то утворюється черга.

На пропуску можливість роздавальної лінії впливають: форми самообслуговування, тип і фронт роздавальної лінії, конструкція і розміщення обладнання, кількість робочих місць, асортимент реалізуємої продукції, раціональна організація праці і кваліфікація робітників, а також зв'язок роздавальної лінії з доготівельними цехами і мийними приміщеннями. Усі ці фактори визначають тривалість обслуговування одного споживача.

Правильний вибір типу роздавальної лінії, наявність відповідної чисельності обслуговуючого персоналу, раціональна організація їхньої праці і робочих місць, правильний зв'язок з доготівельними цехами і торговельної зали дозволяють підвищити пропуску можливість роздавальних ліній на 20-25%.

2. Види роздавальних ліній.

Спеціалізована (багатосекційна) роздавальна, як правило, організовується в торговельному залі уздовж кухні або стіни, що примикає до неї. Віддалення роздавальної від кухні ускладнює постачання її готовою продукцією. При спеціалізації роздачі окремі види страв відпускаються в різних секціях, які розміщені на одній лінії. Рухаючись уздовж неї, відвідувач послідовно одержує вибрані страви. Паралельно на відстані 0,7-1 м встановлюють бар'єр, який спрямовує рух відвідувачів.

Багатосекційні роздавальні обладнують спеціальними стойками, що складаються з прилавків для холодних закусок, солодких страв і гарячих напоїв; мармитів для перших і других страв, а також прилавка для посуду, підносів і приборів. Іноді на роздачі встановлюють обладнання для

приготування нескладних страв і напоїв (яєчні, млинчиків та ін.) у присутності відвідувачів.

Нині випускаються роздавальні місця різних типів і конструкцій, комплектуючі зі стоек і прилавків. Варіюючи їх, можна комплектувати роздавальні лінії для їдалень, закусочних і кафе. Уздовж лінії монтуються напрямляючі для підносів і бар'єр.

Висота основних прилавків і стоек - 850 мм, звітриною 1600 мм, ширина - 1100 мм (з напрямляючими для підносів).

Залежно від специфіки підприємства можна підібрати лінію в правому або лівому виконанні, тобто для потоку зліва направо (каса праворуч) і справа наліво (каса ліворуч).

Можлива організація комбінованих роздавальних. Для підприємств з великою кількістю посадкових місць кількість окремих елементів роздавальної стойки (для відпуску закусок, гарячих других страв та ін.) збільшують. Роздавальні цього типу мають недолік. Незалежно від завантаження торговельного залу, лінія роздавальної повинна працювати вся, і відвідувачам доводиться одержувати страви в загальній черзі, незважаючи на те, беруть вони весь обід чи тільки одну страву. Тому деякі підприємства організовують роздавальні із зонами роздачі холодних закусок, перших страв і т. д., що дозволяє відвідувачам не вистояти у загальній черзі і самостійно переміщуватися по залу, вибираючи холодні закуски, кондитерські вироби, гарячі й холодні напої та оплачувати обід на виході із залу роздачі в обідній зал.

Великі і середньої потужності підприємства, поряд зі звичайною роздавальною, додатково організовують буфети. Є ***роздавальні з відпуску всіх страв меню.*** При цій системі відпуск будь-яких страв на вибір відвідувача здійснюється з одного роздавального вікна. За наявності

декількох робочих місць потік відвідувачів розосереджується на різних роздачах, що прискорює обслуговування. Цей тип роздавальних доцільно організовувати в їдальнях з нерівномірним потоком відвідувачів.

Роздавальне вікно або прилавок довжиною 2,2-2,4 м організовується в їдальнях на 70-80 посадкових місць. Кожне вікно обслуговують два роздавальники: один відпускає другі страви, а другий - перші і солодкі, а іноді й гарячі напої. За годину так можна обслужити близько 250-280 відвідувачів, відпускаючи близько 220 перших страв, 280 других і 120 солодких.

Виходячи з цієї статистики, місце кожного роздавальника оснащують необхідним тепловим обладнанням, посудом та інвентарем. Зрозуміло, що розміщувати все це треба так, щоб не довелося робити зайвих рухів.

Щоб спростити роботу роздавальників мар мити або інше теплове обладнання звичайно встановлюють перпендикулярно до лінії роздачі, справа від роздавальника, а запас столового посуду розміщують зліва.

Для зберігання чистих тарілок і склянок у роздавальній використовують полиці робочого прилавка або спеціальні візки. Підноси й обідні прибори розміщують на столиках поблизу роздавальних вікон у торговельному залі. Якщо в залі їдальні є два буфети, один з них краще розмістити поряд з роздавальною, тоді відвідувач зможе одержати без зайвого переміщення не тільки обід, а й деякі кулінарні вироби.

Перевага таких роздавальних у тому, що протягом дня можна збільшувати або зменшувати кількість роздавальників. Крім того, всі страв відвідувачі одержують в одному місці.

Наступний тип - *роздавальна з відпуску комплексних обідів.*

Комплексні обіди відпускають порівняно швидко, тому що асортимент страв обмежений - по одному найменуванню перших, других і солодких. Іноді в їдальнях влаштовують кілька роздавальних вікон, кожне з яких призначене для відпуску певного комплексного обіду. Така система дозволяє розосередити потік відвідувачів, що значно прискорює відпуск страв.

Одне роздавальне вікно з відпуску комплексних обідів розраховане на 60 місць у торговельному залі. Довжина вікна від 1,7 до 2 м. Обслуговує один роздавальник (кухар), який за годину відпускає 150-160 комплексних обідів. Якщо роздавальна має трое-четверо вікон, у кожному з яких відпускається певний скомплектований обід, то це дає можливість при мінімальній кількості роздавальників не тільки прискорити відпуск продукції, а й запропонувати відвідувачам більш широкий вибір страв. Крім прилавка, тут використовують низьку мармитну електроплиту для перших страв і мармит для других. Перші і другі страви розміщують справа від роздавальника, а треті (порціонування) і посуд - зліва на прилавку або на спеціальному візку.

З боку торговельного залу над кожним з роздавальних вікон вивішують перелік страв, що відпускаються. Підноси і прибори розміщують на столику, який встановлюється напроти роздавального вікна. При такій системі холодні страви і кондитерські вироби відпускаються у буфеті.

Якщо торговельні зали розміщені в кількох суміжних приміщеннях або мають видовжену форму, можна організувати тимчасову виносну роздавальну, використовуючи для цього пересувний мармит. Таку роздавальну організовують і для прискорення обслуговування відвідувачів в години найбільшого завантаження торговельного залу.

У ресторанах, дієтичних їдальнях страви відпускають безпосередньо з плити. У таких випадках біля плити або на деякій відстані від неї встановлюють роздавальний стіл (прилавок), на якому розміщують гірку для приправ, посуд, необхідний роздавальний інструмент, інвентар, ваги.

Для відпуску обідів додому організовується окрема роздавальна, котру розміщують в іншому приміщенні або неподалік від основного потоку споживачів. Її обладнують роздавальним прилавком, холодильними шафами і невеликою мийною ванною.

3. Організація праці і робочих місць кухарів – роздавальників. Обладнання, інвентар та посуд

При організації робочого місця роздавальника застосовують лінійне розміщення обладнання. Це звільняє працівника від зайвих рухів. Кухарі (роздавальники) відпускають тільки перші і другі страви, тому що холодні закуски, солодкі страви, гарячі і холодні напої споживачі вибирають самостійно.

Роздавальники повинні мати навички роботи з різноманітним інструментом, що використовується при відпуску страв. Треба вміти оформляти страви, знати вихід виробів (вид, обсяг, кількість штучних на порцію) і температуру продукції. Так, температура перших страв і гарячих напоїв при відпуску має бути не нижчою $+75^{\circ}\text{C}$, других - $+65^{\circ}\text{C}$, соусів - $+75^{\circ}\text{C}$, холодних і солодких страв - $+7$ $+14^{\circ}\text{C}$, порціонних (замовлених) - $+80$ $+90^{\circ}\text{C}$.

У роздавальній повинні бути контрольні ваги і необхідний інвентар: розливальні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л, соусні ложки ємністю 25-50 см³, виделки зі скидачами, лопаточки, щипці. Крім того, використовуються столові ложки, виделки та інші прибори.) для полегшення роботи роздавальниць і дотримання ваги (об'єм) продукції, випускається різноманітний мірний посуд.

При відпуску продукцію розкладають і розливають у посуд, що відповідає страви. У ресторанах для відпуску перших страв використовують мельхіорові супові миски ємністю в одну, дві, три і більше порцій. Прозорі супи (бульйони) подають у бульйонних чашках, другі страви - у блюдах

ємністю одна, дві, три і більше порцій. Для страв із соусом використовують глибокі баранчики, для холодних закусок - порцелянові блюда.

У їдальнях перші страви відпускають у глибоких супових тарілках, другі подають у мілких. Не можна викладати основний продукт і гарнір на вінця тарілки або змішувати їх. Гарнір викладають поряд з основним продуктом гіркою.

При відпуску пюреподібних страв, каш і гарнірів для забезпечення їх точної ваги зважують пробну порцію як зразок, а потім відпускають продукцію роздавальними ложками.

Для відпуску готової продукції та напівфабрикатів у невеликі підрозділи підприємства (філії) виділяється приміщення з окремим входом, де організовується робоче місце для миття тари, у якій продукція відправляється.

Терміни реалізації страв у роздавальній визначаються не тільки санітарними вимогами, а й смаковими якостями.

Перші страви і гарніри краще готувати потоковим методом, розраховуючи на попит на них протягом години. Якщо продукцію відпускають кухарі, які її готували, або працівники, що входять до кухонної бригади, то передача продукції на роздачу не оформляється. При організації відпуску страв з наступною оплатою в бригаду включаються і касири. У разі, якщо роздавальники не входять у бригаду, продукція відпускається їм по забірних листах, у яких вони розписуються за прийняті на реалізацію страви і кулінарні вироби.

Організація роботи кухарів-роздавальників. На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства із самообслуговуванням (їдальнях, кафе) на роздачі, як правило, працюють кухарі IV розряду. У їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів, графік роботи яких

погоджений з графіком перерв контингенту, що обслуговується, відпуск страв, як правило, здійснюється кухарями, які їх готували.

Кухарі-роздавальники зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До основних належать порціонування продукції, її оформлення і відпуск споживачам, до допоміжних - підготовка робочого місця (обладнання, інвентарю, посуду), одержання готової продукції та ін.

На робочому місці роздавальника, зліва від нього, ставляться стопками столовий посуд або візки з витискувальним пристроєм для тарілок.

Прилавок-мармит з готовою кулінарною продукцією повинен знаходитися справа від роздавальника або перед ним.

Застосування комплекту теплового обладнання і функціональних ємностей для приготування, транспортування і відпуску страв сприяє скороченню часу на підготовчі роботи. З урахуванням умов праці на підприємствах ресторанного господарства висота обладнання складає 850 мм, ширина (глибина) - 800 мм.

Для відпуску страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: мірні ложки для порціонування перших страв ємністю 0,5 і 0,25 л, сметани - 10, 20 і 30 г, соусів - 50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і грузлих каш, картопляного пюре - 150, 200 г, а також мірні ложки для порціонування жирів. Для відпуску готових виробів використовуються лопатки, щипці, виделки зі скидачем для сосисок, котлет та ін. При відпуску солодких страв і напоїв використовуються розливальні ложки ємністю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру та ін.

При визначенні терміну реалізації готових страв на роздавальних необхідно керуватися санітарними правилами і нормами, що передбачають збереження їхніх смакових якостей та безпеку для споживача.

ЛЕКЦІЯ № 20

Тема: «Контроль за якістю продукції в підприємствах харчування»

План

1. Планування та управління якістю продукції.
2. Види контролю на підприємстві.
3. Організація бракеражу готової продукції.

Література: Л1 с. 161 - 164; Л2 с. 330 –354

1. Планування та управління якістю продукції.

Якість продукції ресторанного господарства формується ще на стадії розробки певного виду продукції й закладається в нормативно - технічну документацію, потім забезпечується на стадії виробництва, підтримується на стадії зберігання, транспортування й реалізації. Забезпечення заданого рівня якості продукції залежить від багатьох факторів, і насамперед від чіткості сформульованих у нормативно - технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини (напівфабрикатів), досконалості рецептури й технології, дотримання технологічної дисципліни, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва й обслуговування, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях її виробництва, ефективності механізму стимулювання випуску високоякісної продукції.

Якщо рецептура складена невдало, технологія не відпрацьована, то навіть за належної якості сировини й високої кваліфікації працівників видати якісну продукцію при масовому виробництві практично неможливо.

Забезпечення якості продукції включає в себе взаємопов'язані і взаємопідлеглі стадії та операції - від приймання сировини до зберігання і реалізації готової продукції. Навіть тільки одна незадовільне виконана

операція в технологічному процесі виробництва продукції може зіпсувати решту високоякісної роботи і не дозволить одержати продукцію належної якості. А тому необхідно чітко дотримуватися технологічної дисципліни, запропонованої нормативно-технічною документацією, контролювати якість виконання не тільки всього технологічного процесу, але й якість виконання проміжних операцій.

Для стабільного випуску продукції високої якості необхідно також підвищувати технічну оснащеність підприємств, автоматизувати технологічні процеси, удосконалювати господарський механізм управління якістю продукції.

Якість продукції - це сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність задовольняти певні потреби у відповідності зі своїм призначенням. Техніко-економічне поняття «якість продукції» охоплює ті властивості продукції, що пов'язані з можливістю задоволення продукцією певних суспільних або особистих потреб відповідно до її призначення. У цьому випадку продукція розглядається як результат процесу трудової діяльності, що має корисні властивості, отриманий у визначеному місці за певний інтервал часу та призначений для використання з метою задоволення певних потреб суспільного або особистого характеру.

Якщо керуватися стандартним визначенням і врахувати специфіку продукції ресторанного господарства, під якістю продукції ресторанного господарства варто розуміти сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність для забезпечення нормальної життєдіяльності людського організму, тобто задоволення фізіологічних потреб людини в їжі й енергії з урахуванням правил раціонального харчування. Продукція ресторанного господарства має чимало властивостей, які можуть проявлятися під час її створення і споживання - розробки, виробництва, зберігання, транспортування, використання.

Під *плануванням якості продукції* треба розуміти встановлення завдань з випуску продукції належної якості за певний проміжок часу або постійно. При плануванні якості продукції встановлюють такі завдання:

- на розробку й виробництво нових зразків продукції вищими показниками якості;
- на випуск продукції належної якості, атестованої за вищою категорією якості;
- на збільшення обсягу випуску найважливіших видів продукції високої якості;
- на поліпшення окремих показників якості продукції, що випускається.

При плануванні якості продукції значення планових показників мають бути погоджені з наявними результатами виробництва продукції.

Предметом планування якості продукції є показники, що характеризують продукцію на всіх стадіях її функціонування. Ці показники виражені у спеціальних завданнях з поліпшення якості продукції, зростання обсягу виробництва, у планах випуску продукції і технічного розвитку виробництва, стандартизації, у науково-дослідних роботах.

Система показників для планування якості продукції має деякі розходження залежно від рівня управління системою ресторанного господарства.

Найважливішими завданнями планування якості продукції є: досягнення і перевищення технічного рівня та якості кращих підприємств, своєчасна заміна або зняття з виробництва застарілих виробів, забезпечення чіткого дотримання стандартів, технічних умов, збірників рецептур, виготовлення продукції вищої якості, зниження відходів при виготовленні продукції, зростання надійності продукції.

Плануючи підвищення якості продукції, до роботи долучаються всі цехи і служби підприємства, а проекти планів робіт узгоджуються з усіма підрозділами підприємства.

Керування якістю продукції - це вже конкретні дії, що здійснюються при створенні продукції, вони призначені для того, щоб забезпечити необхідний рівень якості. При керуванні якістю продукції об'єктами керування є процеси, від яких залежить якість продукції. ці процеси відбуваються на стадії приймання сировини і напівфабрикатів і на стадіях створення, зберігання, реалізації та споживання продукції. Вироблення управлінських рішень здійснюється на підставі інформації про фактичний стан процесу виробництва і його відповідність необхідним характеристикам.

Нормативну документацію, що регламентує значення показників якості продукції, технічну документацію, що встановлює вимоги до процесів розробки, виробництва, зберігання і реалізації продукції, варто розглядати як програму керування якістю продукції. Керуючі дії мають бути спрямовані або на збереження фактичного стану керованого процесу, або на коригування цього процесу.

Для успішного керування якістю продукції можна використовувати створену за минулі роки систему, що являє собою сукупність організаційних, технічних, наукових, економічних і соціальних заходів. Система охоплює все - людей, технічні пристрої, матеріальні засоби, інформацію.

Основним моментом керування якістю продукції є точне визначення вимог до продукції. Далі йде чіткий розподіл завдань, забезпечення контролю якості на кожному етапі між підрозділами підприємства.

Методи керування якістю включають методи класифікації й визначення показників якості, вибіркового контролю, методи керування виробничим процесом, обробку даних про якість продукції, розробку стандартів,

статистичні методи. Важливо зрозуміти, що керування якістю не обмежується вибіркоvim контролем, який широко використовується на підприємствах ресторанного господарства.

2. Види контролю на підприємстві

На підприємствах ресторанного господарства існує ціла система контролю якості продукції, у якій, крім працівників, зайнятих безпосередньо виробництвом продукції, беруть участь державні установи та громадські організації.

Варто зазначити, що найбільш ефективною в досягненні високих якісних показників продукції є матеріальна залежність працівника від якості продукції, що випускається ним, надійнішого засобу людство поки ще не вигадало.

В усіх випадках підставою для оцінки продукції є нормативно - технічна документація - ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ, ТУ й ТП, збірники рецептур та ін. Використання цих документів забезпечує єдиний підхід до оцінки якості продукції і спрощує контроль.

В основу контролю якості продукції підприємств різних видів власності закладений принцип економічної залежності працівників від якості продукції, що випускається, тобто принцип економічної зацікавленості працівників у випуску продукції високої якості.

Оцінку якості продукції й облік результатів контролю продукції, що випускається кожним працівником, ведуть на всіх етапах виробництва, порушення фіксують і встановлюють винну особу. При визначенні показників, за виконання яких здійснюється оплата праці й преміювання, головним показником варто вважати якість продукції, що випускається (звичайно, не завдавши шкоди її кількості).

За систематичне порушення технологічної і виробничої дисципліни, випуск продукції низької якості, наявність скарг на якість продукції і незадовільні лабораторні аналізи працівнику знижують кваліфікаційний розряд. У трудовій угоді (контракті) можуть бути обговорені й інші заходи покарання за порушення технологічної дисципліни. Винні в зниженні якості продукції, що завдало матеріального збитку, несуть матеріальну відповідальність за заподіяну підприємству шкоду.

На підприємствах ресторанного господарства контроль якості продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, а тому варто створити служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким поділом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається. Така специфіка підприємств ресторанного господарства.

Кількість членів і склад служб контролю визначаються відповідно до типу підприємства. Наприклад, служба вхідного контролю якості на підприємствах із власним складським господарством може бути укомплектована в такий спосіб: завідувач складу, заступник директора з постачання, товарознавець. На підприємствах без складського господарства приймання продуктів за якістю здійснюють начальник цеху, завідувач виробництва (його заступник), інженер-технолог, кухар-бригадир.

Операційний і приймальний контроль на більшості підприємств : єдина за складом служба: начальник цеху (завідувач виробництва), інженер-технолог, кухар-бригадир, кухар вищого розряду. Служба вхідного контролю провадить контроль сировини, що надходить і відповідність її якості даним, зазначеним у супровідних документах (сертифікатах), за органолептичними показниками, викладеними у нормативно-технічній документації.

Коли виникають сумніви у доброякісності сировини, що надійшла, викликають працівника лабораторії (санітарно-харчової або технологічної) для відбору зразків на аналіз. Також запрошують представника по-

стачальника, у присутності якого здійснюють приймання продуктів за якістю. На підставі лабораторного висновку постачальнику висувають претензії у встановленому порядку, і всі випадки постачання недоброякісної сировини фіксують у журналі обліку недоброякісних та нестандартних продуктів, що веде матеріально відповідальна особа, яка приймає сировину (продукти).

Відповідно до договору за порушення стандартів і ТУ постачальник може бути оштрафований, а при кілька разових постачаннях продукції низької якості підприємство може в односторонньому порядку розірвати договір з постачальником. Постачальник зобов'язаний відшкодувати підприємству збиток, що виник внаслідок постачання сировини або продуктів, а також у результаті розірвання договору.

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить. Невчасне повернення недоброякісних продуктів і неправильне їхнє оформлення, несвоєчасне падання матеріалів для висування позову постачальникам, недотримання правил товарного сусідства, порушення санітарних норм і термінів реалізації продукції, наявність претензій усередині підприємства - все це свідчить про низьку виробничу дисципліну працівників складу та служби вхідного контролю.

При транспортуванні продуктів зі складу на виробництво завідувач виробництва (заступник, начальник цеху, кухар-бригадир) мусить приймати продукти за якістю відповідно до вимог нормативно-технічної документації.

Якщо в оцінюванні якості продуктів між завідувачем виробництва і завідувачем складу виникли розбіжності, до приймання долучають адміністрацію підприємства.

Контроль за чітким виконанням технологічних операцій і їхньою послідовністю, дотриманням режимів теплової обробки, рецептур, правил

оформлення і подавання страв та виробів (операційний контроль) здійснює кухар-бригадир (начальник цеху, завідувач виробництва). Проведення операційного контролю допомагає вчасно усунути порушення, виявлені на окремих етапах виробництва кулінарної продукції.

Операційний контроль провадиться шляхом органолептичної оцінки, перевірки відповідності сировинному набору технологічним картам, дотримання технологічних режимів і виходу продукції за масою. Порушення, виявлені під час операційного контролю, фіксуються особами, відповідальними за контроль технологічного процесу в цеху, інженером-технологом, представниками лабораторії й адміністрації.

Контроль якості продукції, що випускається (приймальний контроль), організується залежно від типу підприємства. У цехах заготівельних підприємств і спеціалізованих цехів контроль ведуть залежно від виготовлення кожної партії продукції за органолептичними показниками, а також за виходом виробів по масі, дотриманням вимог з упакування і маркірування.

Контроль за фізико - хімічними показниками провадить технологічна лабораторія. На всю продукцію, вироблену протягом зміни, має бути заповнене посвідчення якості, оформлене на бланку суворої звітності, пронумерованому і виданому бухгалтером під звіт керівнику виробничого підрозділу. Подавання готової продукції в експедицію здійснюється лише за наявності посвідчення якості, що заповнене начальником цеху (завідувачем виробництва, кухарем-бригадиром). Експедитор, у свою чергу, несе повну матеріальну відповідальність за збереження товарного вигляду прийнятої продукції і забезпечення режимів та термінів її зберігання.

У їдальнях, кафе, ресторанах оцінку якості готової продукції провадить служба контролю якості, що виконує роль бракеражної комісії і члени якої відповідають за оцінку якості продукції, котра виготовляється протягом

робочого дня.

Оскільки продукція підприємств швидкого обслуговування, а також замовлені й фірмові страви в ресторанах випускаються без поділу на партії, контроль проводиться під час виготовлення цих страв. Відхилення і порушення в технології приготування, зауваження від членів служби контролю якості і споживачів фіксуються у спеціальному журналі.

У системі ресторанного господарства існують й інші форми контролю якості виробленої продукції, однією з яких є контроль страв масового попиту, що здійснюється бракеражними комісіями. До складу бракеражної комісії можуть входити завідувач виробництва або його заступник, інженер-технолог, кухар-бригадир, кухарі високих розрядів. Для одноразового проведення бракеражу склад комісії має налічувати не менше двох осіб. Комісія керується Збірниками рецептур, технологічними картами, технічними умовами, технологічними інструкціями й іншими нормативними документами. Комісія провадить органолептичну оцінку якості їжі, визначає фактичну масу штучних виробів і напівфабрикатів, перевіряє температуру страв, що подаються, правильність зберігання їжі на роздачі і наявність окремих компонентів для її оформлення.

У деяких ресторанах і кафе, що реалізують замовлені і фірмові страви, створюють пости якості, що здійснюють контроль її на роздачі. Пости якості, очолювані кухарями-бригадирами, контролюють проведення окремих технологічних операцій і вихід готових страв. Заступник завідувача виробництва перевіряє на роздачі оформлення страв і наявність у них необхідних компонентів. Офіціант, одержуючи страви, у свою чергу перевіряє їх якість за зовнішнім виглядом.

Завідувач виробництва, його заступник або кухар-бригадир періодично контролюють порціонні страви.

Для посилення особистої відповідальності за якість продукції, що випускається, на деяких підприємствах кухарі і кондитери одержують талони якості, що дозволяють оцінити їхню роботу. Талони якості, які мають три відривних купони, зберігаються у відділі кадрів разом з особовим листком з обліку кадрів. У разі порушення працівником технології приготування їжі, санітарних правил і правил особистої гігієни, надходження неналежних лабораторних аналізів приготовленої ним продукції чи обґрунтованих скарг на її якість, випуску протягом трьох місяців поспіль їжі з оцінкою «задовільно» наказом на підприємстві вилучають один купон. Для повернення купона працівник протягом наступного року має випускати продукцію з оцінками тільки «добре» і «відмінно». Якщо в працівника вилучаються всі три купони, кваліфікаційна комісія переглядає його розряд.

Один раз на місяць на підприємствах ресторанного господарства можна проводити день оцінки якості - оперативна нарада, на якій оцінюється якість продукції підприємства в цілому. У цехах дні оцінки якості проводять щотижня, аналізуючи позитивний досвід роботи окремих працівників, порушення, допущені за тиждень, заслуховують працівників, з вини яких була випущена продукція низької якості.

Для керівництва роботою бракеражних комісій і проведення заходів щодо поліпшення якості продукції при кулінарних радах великих підприємств організують комісії з якості в складі 3-10 осіб терміном на 1-2 роки. Комісії періодично контролюють роботу підрозділів підприємства, розглядають їхні звіти про стан якості продукції, що випускається, розробляють рекомендації з поліпшення бракеражу і впровадження нових форм контролю, беруть участь у проведенні споживчих конференцій, «днів оцінки якості», конкурсів на кращого кухаря, кондитера, тематичних днів (рибних, овочевих та ін.).

Члени комісії з якості, що контролюють якість їжі на підприємстві ресторанного господарства, беруть участь у проведенні бракеражу. Їхня

Оцінку якості продукції разом із працівниками ресторанного господарства і контролюючими органами здійснюють відвідувачі цих підприємств. Однією із форм залучення відвідувачів до оцінки якості є споживчі конференції, які можуть бути очними і заочними. Очні конференції проводять на підприємствах з постійним складом споживачів, заочні - у загальнодоступних їдальнях, ресторанах, на спеціалізованих підприємствах, тобто на підприємствах з непостійним складом споживачів. На очних конференціях відвідувачі висловлюють свою думку про асортимент, якість страв, культуру обслуговування тощо. Заочні конференції проводять за допомогою анкетування: на столах у залі розкладають анкету, де зазначена мета проведення опитування, його організатор, правила заповнення анкети і перелічені питання.

Іноді відвідувачам видають спеціальні бланки, у яких зазначені одна чи декілька страв і проставлені їхні оцінки. Надірвавши бланк у певному місці (з оцінкою «відмінно», «добре» або «задовільно»), відвідувач оцінює якість приготовлених страв. Опрацювавши дані споживчої конференції, розраховують середню оцінку якості за кожним видом страв і загальну оцінку якості страв на підприємстві. Оцінку стравам дають також представники комісії з якості. Їхні оцінки порівнюють із оцінками споживачів і бракеражної комісії.

Частину страв, приготовлених на підприємстві, відбирають для порівняльної дегустації із стравами того ж найменування, приготовленими майстрами-кухарями, і визначення фізико-хімічних показників.

Крім того, за роботою підприємств ресторанного господарства встановлений державний санітарний нагляд з боку органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України. Державний санітарний нагляд за дотриманням санітарно-гігієнічних правил і норм здійснюється, зокрема, при виробництві, зберіганні, транспортуванні й

реалізації продуктів харчування. Працівники санітарно-епідеміологічної служби (санітарні лікарі та ін.) контролюють якість продуктів, готової їжі і раціонів харчування організованих груп населення. Наявність у них службового посвідчення надає право безперешкодно відвідувати підприємства ресторанного господарства й давати вказівки про усунення виявлених санітарних порушень, робити добір проб продуктів і готової їжі для лабораторного аналізу та гігієнічної експертизи.

Державний санітарний нагляд здійснює контроль за застосуванням харчових добавок (барвників, консервантів, стабілізаторів) у виробництві продукції ресторанного господарства, за впровадженням нової технології, проводить роботу з попередження харчових отруєнь і захворювань, пов'язаних зі споживанням недоброякісних продуктів, розслідує випадки харчових отруєнь, контролює відповідність обладнання, інвентарю, посуду, що використовується, діючим санітарно –гігієнічним нормам і правилам, проводить заходи щодо впровадження раціонального харчування населення й вітамінізації кулінарної продукції, проводить експертизу на наявність шкідливих домішок і харчових добавок у кількостях, які перевищують гранично допустимі, встановлює доброякісність і придатність продуктів для харчових цілей.

3. Організація бракеражу готової продукції.

Незважаючи на свою суб'єктивність, органолептичний аналіз дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва та оформлення страв, що, у свою чергу, дає можливість оперативно вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків.

При проведенні органолептичного аналізу якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: зовнішнім виглядом (у т. ч. за кольором), консистенцією, запахом і смаком. Для деяких груп виробів

уводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, тістечка, кекси та ін.), забарвлення кірочки і стан м'якушки (борошняні кондитерські й булочні вироби) та ін.

Зовнішній вигляд виробу (загальне зорове сприйняття) має в кулінарній практиці вирішальне фізіологічне і психологічне значення. Вибираючи ту чи іншу страву, споживач керується головним чином зоровою оцінкою. Так, порушена форма свідчить про недбале оформлення чи неналежне зберігання виробу, поява невластивого кольору може свідчити про псування продукту і т.д.

Часто для відповіді на запитання про придатність виробу в їжу достатньо визначити його запах. *Запах* - відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів. у застосуванні до харчових продуктів і кулінарних виробів розрізняють такі поняття, що поєднуються загальним терміном «запах», як аромат - природний привабливий запах, властивий первинній сировині (фруктам, молоку, спеціям), і букет - запах, що формується в процесі технологічної переробки продукту під впливом складних хімічних перетворень. Запахи, невластиві продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

Одним з важливих показників якості виробів є їхня *консистенція*. Це поняття містить у собі характеристику агрегатного стану (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічні властивості (еластична, пружна, пластична та ін.), які визначають оглядово (рідка, піноутворююча та ін.) або за допомогою органів дотику. Наприклад, кінчиками пальців визначають ступінь пружності, твердості, пластичності різноманітної сировини. У порожнині рота виникають такі дотичні відчуття, як соковитість, розсипчастість, однорідність, волокнистість, терпкість та ін. Так, соковитість - відчуття, викликане соками продукту під час жування, виражається кількісно (продукт дуже соковитий, малосоковитий, сухий);

розсипчастість і крихкість визначаються опором, що чинить продукт при розжовуванні (наприклад, розсипчастість виробів з пісочного тіста); однорідність - відчуття, що викликають частки продукту при розподілі на поверхні язика і ротової порожнини (однорідність крему, соусу), а волокнистість - волокна продукту, що чинять опір при розжовуванні (наприклад, грубоволокнисте м'ясо); терпкість - відчуття, що виникає в порожнині рота при стягуванні (зморщуванні) внутрішньої його поверхні, що супроводжується зазвичай появою в роті сухості. Консистенція різних груп виробів характеризується декількома визначеннями. Наприклад, консистенція смаженого м'яса м'яка, соковита; картопляного пюре - однорідна, пишна, пухка тощо.

Найважливішим показником якості кулінарної продукції є *смак*.

Смак - це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку - малосольний, середньосолоний, сильно солоний). Смакові відчуття, що викликають харчові продукти, є, як правило, результатом впливу двох або більше основних смаків на смакові рецептори.

Куштуючи ту чи іншу страву, ми отримуємо не лише смакові відчуття, але й низку інших, що дають цілковиту уяву про продукт. Тому показник, визначений як смак, є сукупністю власне смакових, дотичних відчуттів і запаху, які сприймаються нами при дегустації. Органолептична оцінка страв і кулінарних виробів може дати точні результати за умови правильної методики й проведення і дотримання низки правил, викладених у методичних вказівках з лабораторного контролю якості їжі.

Кількість страв чи виробів, що піддаються перевірці одночасно, має бути незначною, тому що через стомленість вразливість органів чуттів швидко знижується, спостерігається їхня адаптація (звикання) до певного подразника.

На вразливість органів смаку впливає температура повітря в приміщенні: при температурі вище 36⁰С знижується вразливість до кислого і гіркого смаків, при температурі нижче 15⁰С ускладнюється виявлення солоного смаку. Різко знижується чутливість смакових рецепторів при охолодженні поверхні язика до 0⁰С або при нагріванні до 45⁰С. Оптимальною для дегустації вважають температуру повітря 20⁰С, а температура страв повинна бути такою, при якій їх подають.

Приміщення, де проводиться органолептична оцінка виробів, має бути добре й рівномірно освітленим. Освітлення повинне бути природним, тому що штучне світло може змінити натуральне забарвлення продукту, що надто важливо при визначенні розходжень у відтінках кольору, які з'являються в м'ясних і рибних напівфабрикатах у процесі зберігання й упакування. У приміщення не повинні проникати сторонні запахи, які можуть вплинути на оцінку якості виробів.

Як і при будь-якому аналізі, під час органолептичної оцінки точність отриманих результатів залежить від професійних навичок працівників, знання методики і старанності її виконання. Тому працівники, які постійно здійснюють контроль якості продуктів харчування, повинні виробити в собі неабияку чутливість до смаку, запаху, кольору тощо.

Розглянемо порядок проведення органолептичної оцінки (бракераж). Перед тим як розпочати роботу, члени бракеражної комісії (або працівник лабораторії) мають ознайомитися з меню, рецептурою страв і виробів, технологією приготування страв (виробів), якість яких оцінюється, а також з показниками їхньої якості, установленими нормативно - технічними документами. У розпорядженні комісії для проведення бракеражу повинні бути ваги, ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, чайник з окропом для обполіскування приладів. Крім того, У кожного члена бракеражної комісії мають бути дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм

(водою), блокнот і ручка.

Члени бракеражної комісії перед початком роботи повинні одягнути сан одяг, ретельно вимити руки в теплій воді з милом, кілька разів обполоснути їх і витерти насухо.

Бракераж починається з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других, солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по 10 штук і визначають середню масу однієї штуки, потім зважують поштучно не менше 10 виробів. Готові страви добирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості трьох порцій, і розраховують середню масу страви. Основний виріб, що входить до складу страви (м'ясо, риба, птиця, котлети, млинчики, сирники та ін.), зважують у кількості 10 порцій. Маса однієї порції може відхилитися від норми в межах $\pm 3\%$, загальна маса 10 порцій повинна відповідати нормі. Аналогічно встановлюють середню масу порцій м'яса, риби чи птиці, з якими подають перші страви.

На роздачі перевіряють температуру страв перед подаванням, користуються при цьому лабораторним термометром (у металевій оправі) зі шкалою від 0 до 100⁰ С.

Показники якості контрольованих страв і виробів оцінюються в такій послідовності: показники, що оцінюються візуально (зовнішній вигляд, колір), запах, консистенція, потім властивості, які оцінюються в порожнині рота (смак і деякі особливості консистенції - однорідність, соковитість та ін.).

Рідкі страви для органолептичної оцінки ретельно перемішують, наливають у загальну тарілку, оцінюють зовнішній вигляд, потім члени комісії беруть пробу у свої тарілки однією ложкою, а іншою дегустують. Щільні страви (другі, холодні, солодкі) після оцінки зовнішнього вигляду на загальній тарілці нарізають шматками, які перекладають у свої тарілки для

дегустації. Характеризуючи зовнішній вигляд, звертають увагу на конкретні ознаки цього показника, такі як форма і її утримання у готовій страві, стан поверхні, вид на розрізі (злам), старанність оформлення страви та ін.

Визначаючи *запах*, виокремлюють його характер та інтенсивність. Оскільки під тривалим впливом організм перестає сприймати запахи, варто брати до уваги лише перше враження (відчуття). Дуже важливо «вловити» появу сторонніх запахів, невластивих виробам, що практично завжди свідчить про їхню дефектність.

Визначаючи *смак*, варто пам'ятати, що органи чуттів, які збуджені сильними подразниками, втрачають вразливість, і на вплив слабких подразників не реагують. Тому спочатку куштують страви, що мають слабо виражені запах і смак (наприклад, круп'яні супи), а потім такі, смак і запах яких виражені чітко. Солодкі страви дегустують останніми.

Рецептори смаку відрізняються великою специфічністю і певним чином групуються на поверхні язика. Кінчик язика найбільш чутливий до солодкого, основа язика - до гіркого, краї в далекій частині язика сильніше відчують кислий смак, у передній - солоний. Щоб мати правильну і повну уяву про смак виробу, пробу треба ретельно розжувати, розподілити по всій поверхні ротової порожнини і затримати на 5-10 с у роті, щоб розчинні речовини їжі перейшли в слину і утворений розчин впливав на смакові рецептори.

Різні смакові відчуття виникають у ротовій порожнині з різною швидкістю: швидше за все дається ознаки солоний смак і майже настільки ж швидко солодкий, дещо повільніше кислий і останнім виявляє себе гіркий смак. А отже, щоб виявити гіркоту, їжу варто пережовувати повільно, знаходитися в роті вона повинна довше, ніж при визначенні солодкого і солоного смаку.

Щоб поверхня ротової порожнини не дуже охолонула, для дегустації не можна відразу брати в рот велику кількість холодної страви. Як і при визначенні запаху, куштуючи страву, варто довірятися першому враженню. Воно, як правило, найбільш повне і яскраве. Не рекомендується ту саму страву куштувати кілька разів.

Після кожного куштування рот прополіскують кип'яченою водою або закушують злегка зачерствілим пшеничним хлібом. Цими заходами усувають так звану смакову інерцію, що виникає при поглинанні смакових і ароматичних речовин слизовою оболонкою рота і може зіпсувати смак страви, яке дегустується пізніше.

Усі показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п'ятибальною системою: 5 – «відмінно»; 4 – «добре»; 3 – «задовільно»; 2 – «погано»; 1 – «дуже погано або незадовільно». Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю одного знака після коми.

Стравам, приготовленим у чіткій відповідності з рецептурою і технологією, що не має за органолептичними показниками відхилень від установлених вимог, ставлять оцінку «відмінно» (5 балів). Якщо страва приготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні або легко усувні відхилення від вимог, вона оцінюється як «добре» (4 бали). Конкретно до таких відхилень належать характерні, але слабо виражені запах і смак, наявність безбарвного або слабо забарвленого жиру, недостатньо акуратна або частково порушена форма нарізання, злегка переварені овочі, що зберегли форму, злегка пересолений або недосолений бульйон, недбале оформлення страви, недостатньо інтенсивний або нерівномірний колір тощо.

Страви, що мають більш значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні для реалізації без переробки або після доробки, оцінюються як задовільні (3 бали). Уточнимо недоліки таких страв – недотримання

співвідношень компонентів, підсихання поверхні виробів, підгоряння, порушення форми виробів, велике нерівномірне нарізання овочів для салатів, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність соусів, слабкий або надмірно різкий запах спецій, наявність рідини в салатах, перевареність круп і макаронних виробів, грубувата консистенція м'яса тощо.

Оцінку «погано» (2 бали) одержують вироби зі значними дефектами - недоварені, недосмажені, підгорілі, із присмаком осаленого жиру та ін., але існує можливість їхньої переробки.

«Незадовільно» (1 бал) одержують страви зі стороннім, не властивим їм присмаком (сирої крупи, не пасерованого борошна, кислої капусти) і запахом (парених чи надто пересмажених овочів та ін.), пересолені, різко кислі, з виразним присмаком гіркоти й невластивою консистенцією, з наявними ознаками псування, а також неповновагові штучні вироби. Така продукція реалізації не підлягає. Її забраковують, оформляючи відповідним актом. Забраковують і знімають з реалізації страви й у тому випадку, якщо під час органолептичної оцінки хоча б один показник якості був оцінений 2-ма балами. Суму балів для таких страв не підраховують.

Якщо смак і запах страви оцінено 3 - ма балами, то, незалежно від оцінок за іншими показниками, страву оцінюють не вище, ніж на «задовільно». Бали знімають: за більш низьку (порівняно з рекомендованою) температуру подавання гарячих страв - 1 бал на кожні 10 °С, за більш високу температуру холодних страв - 1 бал на кожні 5 °С.

Для кваліфікованого проведення бракеражу і підвищення його об'єктивності розроблені уніфіковані характеристики органолептичних показників якості страв по групах, а також таблиці зниження бальної оцінки якості за виявлені дефекти. За допомогою таблиць переводять суми балів в оцінку.

Під час бракеражу всі виявлені порушення технології приготування їжі обговорюються з працівниками цехів, а особу, що виготовила забраковану продукцію, притягають до матеріальної відповідальності. Результати перевірки якості кулінарної продукції записують у бракеражний журнал і оформляють підписами всіх членів комісії .

Бракеражний журнал має кожне підприємство ресторанного господарства. Відповідальність за ведення бракеражного журналу несе голова бракеражної комісії. У бракеражному журналі записують дату проведення бракеражу, найменування приготовленої кулінарної продукції, яку оцінює комісія, прізвище кухаря (кондитера), відповідального за її приготування, час проведення бракеражу кожної випущеної партії страв (виробів), оцінку її якості за п'ятибальною системою відповідно до органолептичних показників страви масового попиту і з урахуванням розмірів зниження оцінки за виявлені дефекти, зауваження до якості. Наприкінці робочого дня (або зміни) завідувач виробництва або його заступник виводить середньоарифметичну оцінку якості страв (виробів), випущених за день кожним працівником. Запис у бракеражному журналі засвідчується підписом членів служби контролю якості (бракеражної комісії), які проводили бракераж. За даними бракеражного журналу легко підрахувати середньоденну оцінку якості продукції, що випускається кожним працівником і підприємством загалом.

ЛЕКЦІЯ № 21

Тема: «Порядок розробки документації на нові страви та вироби»

План

- 1. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.**
- 2. Нормативна документація, яка регламентує порядок розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви та кулінарні вироби.**
- 3. Складання технологічної документації на фірмові страви та вироби**

Література : Л2 с. 53 - 62

- 1. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.**

Рецептури на продукцію ресторанного господарства істотно відрізняються від рецептур продукції, що випускає харчова промисловість. На кулінарну продукцію рецептури складають на одну порцію або на 1 кг страви, або на 100 шт. кулінарних виробів, натомість як у харчовій промисловості рецептури складають на т, або па 1000 шт. виробів. На борошняні кондитерські й булочні вироби рецептури у ресторанному господарстві складають на 10 кг вагових і 100 штучних виробів.

У ресторанному господарстві відсутні нормативи виробничих втрат сировини, ці втрати входять до рецептур.

До рецептур на кулінарну продукцію зазвичай включають не всі компоненти, необхідні для приготування страви. У більшості рецептур не зазначають кількість води, солі (натрію хлориду), спецій, зелені і приправ. Передбачається, що залежно від якості основної сировини воду додають для забезпечення виходу страви і її бажаних органолептичних показників на власний розсуд кулінара. Сіль, спеції і приправи додають за смаком, однак

граничні норми їх витрат зазначені в технологічних інструкціях. Наприклад, середня витрата солі встановлені з розрахунку 1 г на 100 г готового продукту.

Важлива особливість рецептур на кулінарну продукцію полягає в тому, що більшість із них складають у двох або трьох варіантах на однойменні страви й вироби: 1-й варіант – для ресторанів і спеціалізованих підприємств вищого класу; 2-й варіант – для закусочних, кафе, загальнодоступних міських і сільських їдалень; 3-й варіант – для їдалень, при виробничих підприємствах, навчальних закладах, установах.

Перший варіант відрізняється від другого більшим виходом основного продукту (м'яса, птиці, риби), підвищенням закладанням вершкового масла, сметани й інших продуктів. Другий варіант рецептур відрізняється від третього за цими ж показниками. Окремі рецептури складені тільки в другому й третьому варіантах (масові овочеві, круп'яні, макаронні, бобові страви й гарніри), деякі страви підвищеної трудомісткості з дорогих продуктів не мають третього варіанта, і, нарешті, існують одноваріантні рецептури (напої, солодкі страви, деякі пильні страви). Вибір варіанта тієї чи іншої рецептури залежить від конкретних умов роботи підприємства ресторанного господарства.

Описані вище особливості складання рецептур на продукцію ресторанного господарства пояснюються, з одного боку, невеликими обсягами виробництва на окремому підприємстві, а з іншого – обмеженими термінами зберігання готової продукції, організацією споживання на місці її виробництва й необхідністю більш гнучкого реагування на запити споживачів.

До нормативних документів, що містять рецептури й технологічні інструкції, належать: збірники рецептур на кулінарну продукцію, борошняні кондитерські й булочні вироби; галузеві стандарти (ГСТ); технічні умови й

технологічні інструкції (ТУ і ТП); стандарти підприємства (СТП); техніко-технологічні карти (ТТК).

Вказана нормативна документація призначена для підприємств ресторанного господарства всіх типів, класів і форм власності.

2. Нормативна документація, яка регламентує порядок розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви та кулінарні вироби

Техніко-технологічні карти (ТТК) страв і кулінарних виробів складають на нові види продукції, виготовлені й реалізовані тільки на даному підприємстві ресторанного господарства (на продукцію, що постачають іншим підприємствам ресторанного господарства, ТТК не поширюються).

ТТК включають таку інформацію про продукцію: назва виробу і сфера застосування; перелік сировини, необхідної для приготування страви (виробу); вимоги до якості сировини із зазначенням її відповідності нормативним документам (ДСТУ, ГОСТам, ТУ), наявність сертифіката відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою бруutto, нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції на 1, 10 і більше порцій; опис технологічного процесу приготування страви або кулінарного виробу із зазначенням параметрів і прийомів, що забезпечують виконання вимог безпеки, встановлених чинними нормативами; умови і терміни зберігання швидкопсувних продуктів; критерії якості й безпеки із зазначенням органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників відповідно до чинних нормативів; показники харчової цінності із зазначенням вмісту білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів і калорійності. Для кожної ТТК установлюють термін дії. ТТК підписує розробник і затверджує директор підприємства. Кожній техніко-технологічній карті надають порядковий номер у картотеці підприємства ресторанного господарства.

Фірмові страви. Згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, наказ № 219, суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти й затверджувати фірмові страви та вироби відповідно до вимог нормативно-правових актів. Відповідно до п. 1.3 Правил № 219 фірмовою стравою вважається страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), приготовлена в конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності. Фірмові страви й вироби мають відповідати вимогам ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню. Загальні технічні умови» й іншим чинним нормативним документам на такі вироби.

Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства затверджений наказом Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000 р. Дія даного Порядку поширюється на підприємства громадського харчування всіх форм власності, а також громадян-підприємців, іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність у сфері громадського харчування на території України.

Фірмові страви й вироби виготовляють із безпечних для життя і здоров'я споживачів продуктів і сировини гарантованої якості, що відповідають вимогам Закону про якість харчових продуктів. Використання імпортованих продуктів і сировини дозволяється у разі їхньої відповідності вимогам Закону України № 468/97-ВР «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» від 17.07.1997 р. і Закону про якість харчових продуктів. У разі відсутності будь-якого компонента, що входить у рецептуру, фірмові страви й вироби не виготовляються.

- фірмові страви й вироби готують кваліфіковані кухарі й кондитери, що мають спеціальну професійну освіту (підготовку).
- на нові фірмові страви й вироби суб'єктом господарювання у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти. У них зазначають:
- технологічний процес приготування фірмової страви або виробу;
- перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що використовуються у процесі приготування із зазначенням даних про норми їхнього вмісту в кінцевому харчовому продукті;
- термін придатності до вживання;
- умови зберігання і спосіб реалізації споживачеві.

При складанні технологічної документації на фірмові страви (вироби) необхідно керуватися нормами відходів і втрат під час холодної і теплової обробки сировини та продуктів, визначеними:

- Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом МВЕСторгу України № 484 від 06.07.1999 р.;
- Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР № 310 від 12.12.1980 р.;
- Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств ресторанного господарства (лист Міністерства торгівлі СРСР № 0176-75) від 30.12.1983 р.;
- Збірником «Рецептури на торти, тістечка, кекси й рулети» (М.: Харчова промисловість, 1978 р., ч. I, II, III);
- актами контрольного приготування фірмових страв і виробів, іншими нормативними документами, затвердженими у встановленому порядку.

Норми закладання на нові й імпорtnі види сировини за їхньої відсутності в Збірниках рецептур устанавлюються шляхом контрольного дослідження.

Відповідальність за правильність складання й оформлення технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби несе керівник закладу ресторанного господарства.

Рецептура фірмової страви (виробу) є власністю виробника.

Технологія приготування і вихід готової продукції перевіряються керівником суб'єкта господарювання шляхом контрольного приготування фірмової страви (виробу). Результати перевірки оформляються актом.

Розробляючи технологічну документацію на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби, суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства мусить провести лабораторні дослідження такої продукції за бактеріологічними показниками в закладах державної санітарно-епідеміологічної служби або інших лабораторіях, атестованих Міністерством охорони здоров'я на право проведення таких досліджень.

Розроблені технологічні карти узгоджуються територіальною санітарно-епідеміологічною службою й затверджуються керівником підприємства ресторанного господарства. Технологічні карти не підлягають державній реєстрації в Державному комітеті стандартизації, метрології й сертифікації України.

Контроль за дотриманням порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви й вироби здійснюють службові особи органів виконавчої влади.

3. Складання технологічної документації на фірмові страви та вироби

Страви, кулінарні, борошняні кондитерські, булочні вироби та напої, які пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, можуть

бути включені до плану-меню, а відповідної до меню, тільки при наявності технологічного стандарту. Основним технологічним стандартом на кулінарну продукцію власного виробництва є технологічна карта.

Використовується 2 методики розробки та оформлення технологічних карт:

1. Технологічні карти розробляють за спеціальним зразком на страви за Збірником рецептур страв. В таких картках повинно бути вказано № рецептури вказаної страви, асортимент продуктів, норми закладки – бруutto і нетто, вимоги до сировини, вихід напівфабрикату та вихід готової страви, технологія приготування, вимоги до готового кулінарного виробу за органолептичними показниками. Такі картки повинні бути підписані завідуючим виробництвом, бухгалтером (калькулятором) та затверджені директором підприємства.

2. Технологічні карти на фірмові страви. Розробляє кухар 6 розряду, автор страви, обов'язково в таких картах (крім 1 варіанту) вказують мікробіологічні та фізико-хімічні показники. Такі показники визначаються лабораторними дослідженнями в санітарно-технологічних лабораторіях, санітарно-епідеміологічних станціях. Такі карти затверджуються директором підприємства за погодженням з головним лікарем санітарно-епідеміологічної станції.

Єдині вимоги при розробці та затвердженні технологічної документації на фірмові страви, кулінарні і борошняні кондитерські вироби визначені наказом №210 Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 2509 2000р. „Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства ”. Порядок погоджено з Міністерством охорони здоров'я України, Держкомітетом стандартизації, метрології і сертифікації України і

Держкомітетом України з питань регулятивної політики і підприємництва. Порядок визначає стандартизовані вимоги розробки (оформлення) технологічних карт, як обов'язкового нормативно-технологічного документу на фірмову страву.

Структура технолого-технологічної карти:

- Рецепт сировини (перелік продуктів і сировини);
- Технологічні вимоги до якості сировини (ГОСТ, або інший нормативний документ який визначає вимоги до якості);
- Норми закладки продуктів, норм виходу напівфабрикатів і готового виробу (керуватись нормами відходів і витрат при холодній і тепловій обробці сировини і продуктів, які визначені таблицями діючих Збірників рецептур);
- Технологічний процес приготування (поетапне виконання технологічних операцій);
- Вимоги до сервування і подачі страв, умов і терміну зберігання;
- Показники якості – органолептичні показники та бактеріологічні показники за лабораторними дослідженнями регіональних санітарно-технологічних лабораторій СЕС МОЗ.

Порядок передбачає використання імпортованих продуктів і сировини для приготування продуктів можливе за умов відповідності вимогам законів України „Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції”, „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини.” Норми закладки, норми витрат при холодній та тепловій обробці сировини на імпортовану продукцію відсутні в таблицях Збірників рецептур, тому їх установлюють шляхом контрольних випробувань. Результати контрольних випробувань на сумісність продуктів та визначення норм витрат при технологічній обробці, норми виходу напівфабрикатів і готової продукції

оформляються спеціальним актом, який затверджується керівником підприємства.

Стандарти закладів ресторанного господарства розподіляються на кулінарні вироби, які приготують з використанням нетрадиційних способів холодної і теплової обробки харчових продуктів, а також нові торгівельно-технічні процеси. Проекти стандартів підприємств погоджуються з регіональною санітарно-епідемічною службою. Затверджується стандарт підприємства керівником закладу ресторанного господарства

- Технологічний процес приготування кулінарних виробів повинен забезпечувати дотримання показників і вимог безпеки, які установлені діючим нормативними державними актом. При розробці стандарту необхідно використовувати терміни, які відповідають стандартів ДСТУ 3862-99. „Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.
- Стандарти закладу ресторанного господарства розробляються за структурою:
- Найменування виробу (торгівельно-технологічного процесу) – точна назва виробу, процесу обслуговування, перелік підприємств, які мають право використовувати стандарт;
- Перелік сировини - вказуються всі види харчових продуктів, необхідних для приготування виробу і нормативна документація на даний вид сировини;
- Вимоги до сировини – обов’язково здійснюється запис про те, що продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовуються для виготовлення страви, відповідають вимогам нормативних документів (ГОСТи, ТУ), медико-біологічним вимогам і стандартним нормам і мають сертифікат відповідності і посвідчення якості;
- Норми закладки сировини масою брутто і нетто, норми виходу напівфабрикату і готової продукції;

- Технологічний процес приготування продукції – деталізований опис операцій, виділяються режими холодної і теплової обробки, які забезпечують безпеку виробу, специфіка використання нетрадиційних способів приготування або використання харчових добавок; торгово – технологічні процеси надання послуги підприємств різних типів і класів повинні відповідати вимогам безпеки і екологічності, цільовому призначенню і надаватись в умовах, що відповідають вимогам діючих нормативних актів.
- Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання – особливості оформлення і правил подачі виробів, вимоги і порядок реалізації кожної партії кулінарної продукції, умови і термін реалізації і зберігання, а при необхідності і умови транспортування у відповідності з ГОСТом 30390-95 „Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия” і Санітарними правилами;
- Показники якості і безпеки – вказуються органолептичні показники виробу: смак, консистенція, основні фізико – хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку продукції у відповідності з ГОСТом 30390-95 „Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Для торгівельно-технологічного процесу сервісного обслуговування повинні бути враховані вимоги ергономічності, які характеризують відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропологічним, фізіологічним можливостям споживання.

Дотримання вимог ергономічності забезпечує комфортність обслуговування і сприяє збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Методи випробувань – методи контролю і періодичність кожного дослідження за характеристиками безпеки продукції; можна указати контрольні нормативи і об'єм партії, що контролюється.

Умови надання послуг (торгівельно-технологічного процесу) повинні відповідати діючій нормативної документації за рівнем шуму,

вібрації, освітлення, стану мікроклімату – вимоги СанПіН 42-123-5777-91, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, показникам пожежної, електро- та вибухобезпеки.

Вимоги охорони оточуючого середовища – екологічні вимоги для попередження шкоди оточуючому природному середовищу, здоров'ю і генетичному фонду людини при виробництві продукції;

Інформаційні дані про харчову і енергетичну цінність продукції – відомості про вміст білків, жирів, вуглеводів і калорійності. Стандарт підприємства вводиться в дію наказом керівника підприємства.

.

ЛЕКЦІЯ № 22

Тема : «Реклама та її види»

План

1. Організація реклами в закладах ресторанного господарства.
2. Види реклами: зовнішня та внутрішня реклама. Реклама друкована, на радіо і телебаченні.
3. Просування реклами.

Література :Л11 с.161 –173

1. Організація реклами в закладах ресторанного господарства.

Реклама покликана планомірно і цілеспрямовано впливати на людську свідомість, тому методи, що використовуються нею повинні бути психологічно обґрунтовані.

Торгова реклама покликана комплексно вирішувати ряд економічних, виховних і просвітительних задач.

До *економічних задач* реклами відносять :

- вплив на формування попиту споживачів і підвищення на цій підставі об'єму товарообігу;
- вплив на організацію процесу обслуговування з метою його прискорення та покращення культури обслуговування.

Виховні задачі реклами заключаються у формуванні і вихованні смаків населення. Але виховне значення торгової реклами не вичерпано тільки цим. Як відомо, засоби торгової реклами є одним із видів прикладного мистецтва. Безпосередньо впливаючи на широкі шари населення своїм змістом і формою, реклама виховує і естетичні смаки людей.

Просвітительні задачі реклами складаються з розширення знань про кулінарну продукцію, страви, способах їх приготування і використання, а також про нові підприємства торгівлі і громадського харчування.

В ресторанному господарстві реклама має цілий ряд специфічних особливостей. Це перш за все інформація про місце розташування ресторанів, кафе, барів, про послуги, які вони надають.

Реклама повинна сприяти привернення туди потенційних споживачів, створенню позитивної думки про ці підприємства.

Інформуючи населення про прогресивні методи і форми обслуговування, про позитивні якості різних страв і кулінарних виробів, допомагаючи впровадженню маловідомих населенню, але корисних з точки зору раціонального харчування продуктів, реклама в ресторанному господарстві вирішує тим самим економічні, виховні і просвітительні задачі і активно впливає на формування попиту. В той же час систематичне глибоке вивчення попиту дозволяє правильно визначити напрямлення реклами.

Тому організація реклами повинна бути невід'ємною частиною роботи підприємства, організації громадського харчування. Сучасна, яскрава, переконлива реклама допомагає покращити обслуговування, розширити круг населення, що користується послугами підприємств харчування.

Рекламні засоби повинні приваблювати увагу можливо більшої кількості людей. Так, ефективність образотворчих засобів реклами в більшості визначається незвичністю форми, розмірів, оригінальністю композиції, яскравістю кольорів тощо.

Одним із способів приваблення уваги до реклами є багаторазове її повторення, яке посилює отримане враження. Так, один раз надруковане у газеті рекламна об'ява може або зовсім не приверне до себе увагу, або залишить в свідомості читача слабкий слід. Якщо ж саму об'яву буде

надруковано багаторазово через незначні періоди часу, то вона , безумовно, приверне увагу.

Повторення може супроводжуватися використанням різноманітних засобів реклами. Так, якщо людина прочитавши рекламну об'яву у газеті, почує теж саме по радіо і, на кінець, сам пообідає у рекламованому підприємстві, то така інформація найбільш міцно за фіксується його свідомістю. Згодом ця людина сама буде рекламувати це підприємство в колі родичів і знайомих, а підприємство набуде таким чином нових відвідувачів.

Для успіху реклами важливо правильно визначити її адресу, тобто коло осіб, до яких буде звернено рекламна пропозиція. Це необхідно для того, щоб врахувати психологічні особливості гаданих споживачів, їх смаки, звички, інтереси. Так, на дітей велике враження призводить реклама, яка виконана в яскравій кольоровій гамі.

Втой же час людям похилого віку яскраві рекламні лозунги, несподівані поєднання кольорів може показатися крикливими, настирливими. Важливо також передбачити умови сприйняття реклами, тривалість її впливу , час, місце, обстановку, в якій реклама буде діяти.

Наприклад, якщо передбачається миттєве сприйняття реклами – протягом декількох секунд (плакат великого формату на вулиці), то зміст і оформлення її повинні бути особливо лаконічними. Якщо ж умови сприйняття рекламного засобу передбачають більш тривалий його вплив (об'ява у газеті), то оформлення і зміст можуть бути більш розгорнутими. Час, місце і обстановка під час сприйняття реклами також диктують вибір того чи іншого рекламного засобу. Так, при необхідності використовувати переваги реклами у домашній обстановці вдаються до радіо – або телепередач. Засобами реклами в громадських місцях слугують кінореклама, вітрини, плакати.

В ресторанному господарстві до останнього часу переважно приділялась увага таким засобам реклами, як вітрини, вивіски, інтер'єри кафе, ресторанів та інше. В той же час вимоги оперативності висувають необхідність використання більш сучасних засобів реклами, таких як радіо, телебачення, друк та інші.

Велике значення для реклами має текст. При його складанні необхідно не тільки знання теми, але і ясне подання того, що в рекламі повинно бути основним, на що необхідно звернути увагу відвідувачів.

Рекламні тексти неможна писати по шаблону. Вони повинні відрізнятися різноманітністю, вигадкою. Великою силою впливу на читачів володіють дотепні тексти. Успіх рекламі приносять тексти, що написані з гумором. Вони довше зберігаються у пам'яті.

2. Види реклами: зовнішня та внутрішня реклама. Реклама друкована, на радіо і телебаченні.

На підприємствах харчування використовуються різні засоби *зовнішньої і внутрішньої реклами*. Зовнішня реклама розрахована на потенційних відвідувачів, внутрішня – на відвідувачів, що прийшли в підприємство.

До *зовнішньої реклами* відносять вивіски і вітрини, плакатно – графічна реклама, рекламний розпис транспортних засобів та ін.

Найбільш розповсюдженим засобом вуличної живописної реклами є *вивіски*. Вони знайомлять споживачів з типом підприємства, його спеціалізацією.

Вивіска – це свого роду візитна картка ресторану, яка слугує важним елементом зовнішньої реклами, органічно пов'язаним з оформленням вулиці.

Останнім часом все ширше використовуються індивідуальні назви підприємств харчування. Вивіска підприємства перетворюється в цьому

випадку у своєрідну рекламу підприємства. Назва може відображувати особливості оформлення інтер'єру („Золотий ключик ”, ”Хан”), тип підприємства (Ресторан „ Україна ”, кафе „ Трійка”). Назва підприємств часто відображує знаменні події, пов'язані з історією міста, нагадують людям про стародавні легенди, міфи та ін. („Кам'янське”, „ Фараон”).

З врахуванням архітектури будівлі вивіска може бути розташована по фасаду будівлі, вертикально або горизонтально, а також в площині, перпендикулярній до неї. Такі вивіски притягують увагу перехожих і можуть бути прочитані з двох сторін. Часто використовують *світлові вивіски*. На світловій вивісці може бути відображена назва підприємства, яка доповнена малюнком. Такого виду реклама доповнює архітектуру міста, особливо у вечірній час, якщо вона гармонічно вписується в загальний ансамбль будівель.

Вітрина – вікна ресторану – доповнює вивіску і складає з нею органічне ціле. Вона повинна приваблювати , зацікавлювати перехожого, збуджувати бажання завітати в кафе, ресторан тощо. Оформлення вітрини повинно підкреслювати профіль підприємства – характерний асортимент страв, кулінарних виробів, напрямлення спеціалізації тощо. У вітринних вікнах можна виставляти рекламні панно. Як доповнення до оформлення вітрини використовують квіти, різні рослини. Деякі підприємства у вітринах показують фірмові страви або демонструють спосіб їх приготування.

Сучасні архітектурні рішення підприємств харчування з використанням вітражного скління фасадів будівель перетворюють торговельні зали підприємства у своєрідну вітрину. В цьому випадку важливо продумати вибір завісу, порт'єр – їх колір і малюнок повинні відповідати загальному стилю оформлення ресторану.

З інших засобів реклами підприємства харчування можуть використовувати плакати, панно, рекламний розпис транспортних засобів тощо.

Особливе місце належить **плакату**. Він відрізняється масовістю і високою психологічною ефективністю. З допомогою плаката можна вирішувати самі різні рекламні задачі : визвати інтерес до нового виробу, страви, роз'яснити переваги якого-небудь виробу, розказати про послуги, які надають підприємства харчування. Художнє оформлення плакату повинно відрізнятися яркістю, яскравістю. Рекламний текст надає необхідні данні про місце розташування підприємства, про режим його роботи, асортименті продукції, формах обслуговування тощо.

Друкована реклама розрахована на пішоходів, пасажирів місцевого транспорту, повинна бути лаконічною, складати з двох-трьох фраз, написаних крупним і яскравим шрифтом. Плакати на зупинках транспорту можуть бути більш докладними, так як читачі мають необхідний час, щоб познайомитися з об'єктом реклами.

Рекламні стенди розміщують у входу підприємств харчування. Вони можуть інформувати про виставки - продажу, проведення дегустацій страв ти ін. Реклама на автострадах допомагає водію, туристу , пасажиру отримати інформацію про найближчі підприємства харчування.

До засобів зовнішньої реклами відноситься також **реklamний розписавтомашин**, що використовують для перевезення кулінарних і кондитерських виробів. Цей спосіб рекламування товарів дуже ефективний, так як автомашини з рекламними малюнками і текстами приваблюють увагу великої кількості пішоходів і пасажирів міського транспорту. Така реклама має також і естетичне значення : машини з яскравим, живописним рекламним розписом прикрашають вулиці місьць.

До засобів **внутрішньої реклами** відносять інтер'єр підприємства, його емблема, фірмовий одяг офіціантів, меню, кулінарні виставки.

Інтер'єр повинен сприяти створенню зручностей для споживачів, доставляти їм естетичне задоволення. Усі елементи інтер'єру – планувальне рішення торговельного залу, освітлення, кольорова гама, меблі, посуд – повинні бути органічно пов'язані між собою і , створюючи єдиний ансамбль, в той же час підкреслювати особливості даного підприємства. Великий інтерес з точки зору використання інтер'єру як одного із засобів реклами підприємства представляє оформлення національних ресторанів . В таких ресторанах можна познайомитися з національною кухнею, традиціями і звичаями народу.

Одним із засобів внутрішньої реклами є **емблема** підприємства, що відображує його профіль. Виконання її повинно бути простим, оригінальним і запам'ятовуватися.

Найбільш розповсюдженим засобом внутрішньої реклами є **меню**.

Його оформлення повинно відповідати особливостям даного підприємства. На обкладинці меню відображають емблему кафе, ресторану або малюнок, що відповідає назві підприємства. Гарно оформлене меню є також сувеніром для споживачів.

Реклама в пресі має велику різноманітність технічних засобів (об'ява, рекламні пам'ятки, листівка та ін.) і характеризується високою ефективністю. Вона не потребує великих затрат, проста, впливає на людину безпосередньо своїм змістом і формою.

Оперативний засіб рекламування – **радіореklama**. Але по ефективності психологічного впливу вона поступається **телевізійній** . По телебаченню можуть рекламуватися страви з маловідомих, але корисних продуктів, демонструвати способи їх приготування. Телерепортаж іноді передається

безпосередньо з ресторану, кафе, їдальні. При цьому особливу увагу необхідно звернути на інтер'єр підприємства, особливості обслуговування, приготування страв ті ін.

Інтернет надає багато додаткових можливостей, здатних замінити традиційну рекламу в ЗМІ. Наприклад, зараз вже можна бачити, як деякі агентства, які займаються нерухомістю, використовують відео технології для торгівлі домами через „всесвітнє павутиння замість того, щоб розміщати рекламу на телебаченні. Інша можливість заключається у використанні онлайн-ових адресно-довідкових служб, які підтримують технології потокового відео. О перевагах Інтернету говорить той факт, що багато компаній різних галузей взагалі відмовляються від усіх інших видів реклами у ЗМІ на користь власного сайту.

Підтримка продаж. Використовується для того, щоб продажі почалися відразу же . Підтримка, як правило, використовуються в той час, коли відбувається спад продаж. Зазвичай компанії носять комплексний характер. Популярними інструментами підтримки продаж є: реклама в ЗМІ, купони, премії, спеціальні ціни, програми для постійних відвідувачів, конкурси в торгових точках.

Також, як і інші форми спілкування з аудиторією, підтримка продаж повинна знаходитися в загальному руслі концепції закладу. Наприклад, якщо мережа ресторанів швидкого харчування, позиціонуючи себе як сімейну, хотіла би, щоб в місяці спаду діти частіше відвідували ресторани, то роздача іграшок в якості додатку до дитячих страв, дасть найкращий результат, ніж, наприклад, спеціальні ціни, які як діти, так і багато з батьків залишать без уваги.

Інший спосіб покращити свої позиції заключається в тому, щоб зв'язатися з іншим бізнесом, що має той же цільовий ринок, що і ви. Наприклад, висококласний ресторан Palm, що спеціалізується на м'ясних

стравах, організував компанію підтримки разом з дилером розкішних автомобілів. Тим, хто здійснював пробну поїздку у цього лідера, видавали купон ресторану Palm. Ресторан продавав ці купони автомобільному дилеру за половину номінальної вартості. При цьому дилер отримував інструмент для підтримки свого бізнесу, а ресторан Palm – відвідувачів автомобільного салону, приваблених низькою ціною. А так, як багато з цих забезпечених відвідувачів приводили з собою близьких і друзів, компанія підтримки дала ресторану непоганий прибуток.

Не може бути більш важливою задачею, ніж збільшення продаж за рахунок спонтанних покупок. Люди, схильні здійснювати покупки під впливом моменту, - це покупці, які зазвичай і приносять більшу частину прибутку. Вітрина, стіл - тент, рекламний плакат або електронне табло, що знаходяться у полі зору гостей, - самі ефективні способи впливу на їх споживацьку поведінку.

Подарункові сертифікати – один з найкращих способів підтримки, що мається у вашому розпорядженні. Прекрасна ідея – випити пару келихів пива в ресторані Friday's, а водночас пройти по сусіднім магазинах з отриманим сертифікатом. Як раз те, що хотіли підтримати в ресторані Friday's, - допомогти відвідувачам покінчити з роздумами над тим, куди відправитися за покупками, і при цьому втриматися в рамках прийнятних витрат. Тепер багато ресторанів пропонують подарункові сертифікати в періоди свят. Відвідувачі вже самі питають про них.

Інша потенційна перевага подарункових сертифікатів – це їх невикористання, що відбувається дуже часто. Невикористання відноситься як до непогашених подарункових сертифікатів, так і до непогашених талонів на алкогольні напої і до талонів на страви у випадку проведення заходів кейтерингу. Необхідно очікувати, що від 20 до 25 відсотків подарункових сертифікатів, які ви продасте, не будуть пред'явлені.

Премії – це предмети, що пропонуються по низькій ціні або безкоштовно в якості стимулюючого фактору для відвідування ресторану або купівлі будь-якої страви. В ресторанах швидкого харчування зазвичай продаються різноманітніші іграшки, що є привабливими для дітей, фігурки тварин та інші сувеніри за номінальну вартість при замовленні страв.

Існує нескінчене різноманіття премій. Ось деякі зразки недорогої рекламної продукції, яку можна використовувати, щоб притягнути увагу до свого ресторану : сувеніри, сертифікати і купони, статті, брошури з корисними порадами, співробітництво з благодійними організаціями, наклейки на бампер автомобілю, емблеми, бейсболи, ідентифікаційні таблички, футболки, святкові листівки, індивідуальні меню, телефонні картки, нагадувальні наклейки, постери.

Конкурси представляють собою чудовий засіб підтримки продаж, так як викликають у людей збудження, що зберігається протягом тривалого часу. На відміну від багатьох одноразових заходів інформаційної підтримки відзвук конкурсів можна відчутити і де який час. З цього порою вдається отримати багато користі.

Конкурси можуть приймати різноманітні форми. Ресторани швидкого харчування часто влаштовують складні змагання, в яких учасники можуть виграти миттєві призи, або скласти з фішок, прикладених до страви, ціле слово, або зібрати повну серію будь – яких сувенірів.

Для того щоб прямий маркетинг відбувався успішно, ресторани повинні мати відповідну базу даних. В цій базі утримуються відомості як про постійних клієнтах, так і про потенційних, і всі вони можуть оказатися корисними під час розробки маркетингових програм.

Компанії прямого маркетингу частіше за все націлені на існуючих відвідувачів, і мета складається в тому, щоб побудити їх прийти ще раз.

Не дивлячись на різноманітність рекламних засобів, що використовують в підприємствах харчування, найкращою рекламою будь-якого підприємства є відмінна якість страв і висока культура обслуговування. Ці засоби не потребують додаткових витрат, а ефективність їх висока.

3. Просування реклами.

Реклама у сфері обслуговування – це сукупність заходів щодо розповсюдження достовірної інформації про споживчі (корисних) властивості виробів (послуг) з метою формування на них попиту. Вона покликана вирішувати наступні завдання:

- інформувати населення про місце, форми, методи обслуговування, вартості і термінів виконання замовлень;
- впливати на формування попиту на вироби (послуги), щоб збільшити об'єм їх реалізації і понизити вплив сезонності;
- виховувати естетичні смаки клієнтів.

Разом з тим реклама підсилює відповідальність підприємств сервісу перед споживачами за своєчасність і якість виконуваних послуг. Велику роль реклама повинна грати в сповіщенні населення про новий вигляд послуг. Вона повинна показати місце даної послуги (вироби) в житті людини, переконати його, що ця послуга (виріб) полегшить йому життя, принесе користь і принесе задоволення.

Іноколи можна почути думку, що є послуги (вироби), які не потребують реклами. Таку думку навряд чи можна визнати правильною. Без широкої інформації послугах, що надаються, жодне підприємство сервісу не може успішно працювати і розвиватися. Рекламні повідомлення повинні викликати інтерес біля населення до пропонованих послуг.

Як затверджують фахівці, реклама повинна носити так званий вербовочний характер. Реклама у сфері обслуговування має бути чуйною і оперативною до змін на ринку послуг. Естетичне оформлення рекламного

повідомлення покликане зацікавити (заінтригувати) споживача, дати поживу для його розуму, активізувати гру уяви.

Реклама представляє цілісний процес, і будь-який проміжний результат є лише етапом для подальших рекламних опрацювань. Біля кожної рекламної компанії має бути своя стилістика, що враховує дійсні цінності (потреби) клієнтів. Ефективна реклама повинна містити:

- оригінальне сценарне і композиційне рішення;
- мати високу естетичну і стилістичну виразність;
- служити маркетинговим інструментом.

Велике значення для задоволення потреб туристів має виявлення тенденцій в розвитку попиту на продукцію підприємств громадського харчування.

Формування попиту – на складний процес, що вимагає постійного спостереження за його виникненням і зміною. Прямий вплив на формування попиту надає рівень і співвідношення цін на товар.

При зміні цін контингент іноземних туристів перерозподіляє свої грошові доходи в цілях досягнення найекономічніше вигідного співвідношення між постійно зростаючими потребами і можливостями їх задоволення.

На формування попиту, його асортимент впливають його географічні і кліматичні умови, національні і історичні особливості праці, побуту, культури туристів. На формування попиту на продукцію громадського харчування істотний вплив надає їх мережі. Чим більше щільність мережі, тим більше повно задовольняється попит туристів на продукцію громадського харчування.

Основними чинниками формування попиту є якості блюд і культура обслуговування. Чим краще за якість блюд і культура обслуговування на підприємстві громадського харчування, тим вище попит на їх продукцію. Ці

чинники у поєднанні з вартістю живлення є реальними передумовами для збільшення кількості туристів.

Попит туристів на послуги підприємств громадського харчування здійснюється шляхом вивчення реалізації попиту, тобто попиту, який був задоволений; незадоволенням попиту, тобто що виник через відсутність потрібної туристам продукції громадського харчування або послуг. Третій вид попиту – що формується, тобто не виражений чітко, вивчення якого необхідне для правильного прогнозування спільного об'єму попиту туристів на продукцію підприємств громадського харчування.

Існує п'ять альтернативних концепцій, на основі яких підприємство може здійснювати свою маркетингову діяльність в сфері реклами – концепція продукції, концепція товару, концепція продажу, концепція маркетингу, концепція соціально-економічного маркетингу.

Концепція продукції. Вона передбачає, що покупці віддаватимуть перевагу через широку доступність і порівняно низькі ціни. У цьому випадку підприємство зосереджується на підвищенні ефективності виробництва і висуненні на ринок широкого асортименту продукції. Припущення, що покупці віддадуть перевагу доступній продукції з низькими цінами, є обґрунтованими принаймні у двох ситуаціях. По-перше, коли існує високий попит на ці товари і покупці виявляють до них інтерес. Тоді виробники шукають шляхи збільшення випуску продукції. По-друге, коли ціну на одиницю продукції можна знизити за рахунок підвищення продуктивності праці. Орієнтація типу „коли випускаєш продукцію, знижуй ціни ” характерна для багатьох японських фірм.

Концепція товару. Вона передбачає, що покупці віддадуть йому перевагу через кращу якість, враховуючи споживчі властивості, упаковку і т. ін. Приділяючи увагу якості товарів, підприємство виходить з того, що покупці зацікавлені придбати ці товари, що вони знають про наявність

виробів-аналогів і роблять свій вибір. Порівнюючи якісні характеристики й ціни на подібні товари, покупці готові за високу якість більше заплатити.

Поліпшення якості товару має об'єктивні межі, оскільки із збільшенням витрат на ці цілі зростає й ціна. Покупець порівнює ефект від споживання товару з витратами і може не погодитися з такою ціною.

Концепція продажу. Вона передбачає, що покупці будуть купувати товари в достатній кількості у тому випадку, якщо постійно докладати певних зусиль для просування товарів на ринку і стимулювання їхнього продажу. Головне завдання підприємства полягає у досягненні певного обсягу продажу своїх товарів. При цьому з'ясовується, що покупці не будуть купувати їх без належного стимулювання. На практиці реалізація цієї концепції проявляється в нав'язуванні покупки, причому продавець намагається за будь-яких умов підписати угоду, а задоволення потреб покупця є другорядною справою.

Ефективність реалізації концепції продажу пояснюється рядом психологічних причин. Як свідчать дослідження, незадоволені покупці швидко забувають про свої почуття. У цьому випадку підприємство виходить з того, що продаж буде успішним лише тоді, коли будуть розвиватися потрібні зусилля в сфері збуту і стимулювання (рис 1).

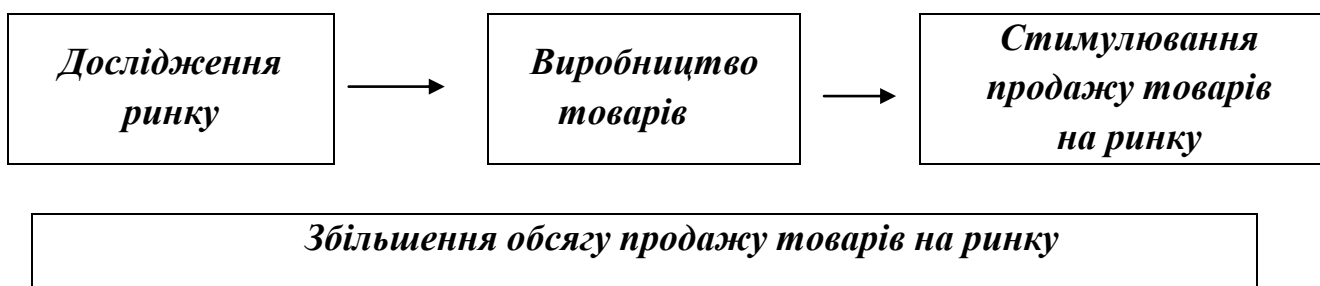


Рис. 1 Схеми концепції продажу.

Концепція маркетингу. Вона полягає в тому, що запорукою процвітання підприємства є вивчення потреб і запитів цільових ринків, а також забезпечення бажаного задоволення їх продуктивнішим від конкурентів способом.

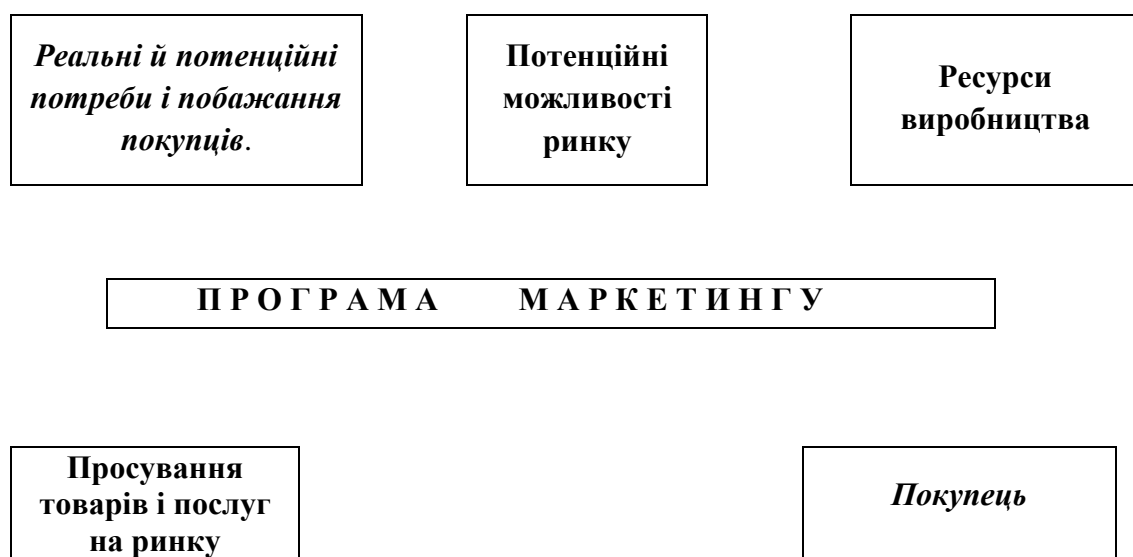
Суть концепції зводиться до таких ділових порад :

- визначте потреби і задовольніть їх;
- любіть клієнта, а не товар;
- виробляйте те, що можете продавати, а не те, що можете виробляти.

Концепцію маркетингу ширше використовують при виробництві товарів народного (широкого) вжитку, ніж при виробництві товарів промислового призначення; частіше до цієї концепції вдаються великі підприємства.

Маркетинг не може бути впроваджений за чієюсь вказівкою згори. Він має бути наслідком внутрішніх потреб колективу підприємства, яке просто не може функціонувати в ринкових умовах, якщо хоче розвивати своє виробництво і мати стабільні доходи.

Концепцію маркетингу можна зобразити схематично (рис.2)



Концепція соціально-економічного маркетингу. Вона передбачає визначення потреб покупців та задоволення їх ефективнішого від конкурентів, просування товару з урахуванням інтересів зростання добробуту всіх членів суспільства.

У цьому випадку слід мати на увазі три фактори, визначення цієї концепції, а саме :

- суспільство (добробут людей – на першому місці);
- покупці (задоволення їх потреб і смаків);
- підприємство (одержання високого прибутку).

Необхідно пам'ятати, що маркетинг і господарський механізм - це не одне і те ж, але чіткої межі між ними нема. Нормативи, податки, державне замовлення, ціни та інші атрибути господарського механізму можуть бути одночасно й інструментами маркетингу. Все залежить від обраної суспільством і підприємством концепції розвитку. Чим більше співпадають маркетинг та економічні важелі управління суспільством, тим швидше суспільство реалізує свої цілі.

ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : „Центр учбової літератури”, Фірма Інкос, 2007.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.- К.:Фірма Інкос, 2007.
3. Конвісер І.О. та др. Устаткування закладів ресторанного господарства.– К.: КНТЕУ, 2005.
4. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. ХДАТОХ. Харків, 2001.
5. П'ятницька Н.О., Коваленко А.М. Теоретичні та практичні аспекти конкуренції у ресторанному бізнесі // Ресторанне господарство та туристична індустрія у ринкових умовах. - КНТЕУ. - 2004.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов- на-Дону: Феникс, 2003.
7. Томишин-Лелекач М.М., Канчі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. - Ужгород: Вид-во В.Падяка, 2010
8. Шаповал С.Л. и др.. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне обладнання - К.: КНТЕУ, 2011.

Допоміжна

1. Будівельні норми і правила. ДБН В.2.2-25-2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
2. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862 -99: Вид.офіц. – К.: Держстандарт України, 1999.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
4. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания (справочник) – Харьков , 2002.
5. ДСТУ 4281: 2004”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
6. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – К.:Арий, 2011.
8. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Минск.: Харвест, 2007.
- 10.Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Х.: ХДУХіТ, 2003.
- 11.Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності, 2003.
- 12.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно – правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.- К.:Арій, 2011.

- 13.Збірник рецептур. К. Центр учбової літератури, 2010.
- 14.Кузнецов В., Маханько О. Серия «Все об учете и организации общественного питания».-Х. : Издат.дом «Фактор», 2008.
- 15.Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 16.Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (САНПиН). - С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 17.Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: А.С.К.,2007.
- 18.Технико – технологические карты на мучные, кондитерские изделия, вырабатываемые предприятиями Днепропетровской области, г.Днепродзержинск, 1987г.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.restorator.ua>
2. <http://otelier-restorator.com>
3. <http://www.hotelbiz.com.ua/>
4. <http://restoratorchef.ru..>
5. <http://restoved.ru/>
6. <http://www.delpress.ru>
7. <http://www.restoranoved.ru>
8. <http://prof-cuisine.ru/>
9. <http://www.restorus.com>
- 10.<http://www.gotovim.ru>
- 11.<http://mirjurnalov.com/>