

## Урок 15

**Тема програми:** Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи

**Тема уроку:** Порядок запису страв у меню

Відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв, який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами санітарно-епідеміологічного контролю.

При розробці меню враховують також контингент споживачів, наявність продуктів, сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність обладнання, посуду, інвентарю, вартість харчування тощо.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У дієтичній їдальні до цієї роботи залучається лікар-дієтолог. У формуванні асортименту страв та напоїв можуть брати участь шеф-кухар, інженер-технолог. Розроблене меню підписують директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

У меню вільного вибору вказують повну назву страви або напою та ціну. В соціально орієнтованих закладах зазначають також вихід однієї порції. Страви в меню записують у такій послідовності:

1. Закуси
  - Холодні
  - Гарячі
2. Перші страви
  - Прозорі
  - Заправні
  - Супи – пюре
  - Супи – крем
  - Молочні
  - Холодні
  - Солодкі
3. Другі гарячі страви
  - Страви з риби
  - Страви з м'яса
  - Страви з птиці
  - Страви з кролика
  - Страви з овочів
  - Страви з круп, бобових, макаронних виробів
  - Страви з борошняних виробів
  - Страви з яєць

Страви з сиру

#### 4. Солодкі страви

Гарячі

Холодні

#### 5. Гарячі напої власного виробництва

#### 6. Холодні напої власного виробництва

#### 7. Борошняні кулінарні вироби

#### 8. Борошняні кондитерські вироби

В їдальні у меню вільного вибору включають невеликий асортимент усіх перерахованих вище груп страв. У ресторані реалізують широкий асортимент страв, до складу яких входять вищеназвані групи. При складанні меню слід проаналізувати кількість реалізованих страв певних найменувань за минулі дні з тим, щоб виявити ті, що не користуються попитом, та замінити їх.

Якщо у закладах ресторанного господарства готують фірмові страви, в меню їх записують першими. У спеціалізованих підприємствах і кафе першими записують вироби, що визначають тип даного закладу: в кафе спочатку вказують гарячі та холодні напої власного виробництва, солодкі страви, потім - усі інші; їх небагато і характеризуються вони простотою приготування. Проте в деяких спеціалізованих кафе (кафе-морозиво, кафе-кондитерська тощо) інші страви не реалізують. У вузькоспеціалізованих підприємствах в основному представлені страви, що визначають спеціалізацію закладу, а також ті, що доповнюють основний асортимент.

Меню денного раціону харчування складають для робітників, службовців, студентів, школярів, відпочиваючих у санаторіях, будинках відпочинку, дитячих таборах, туристів, учасників з'їздів та конференцій, спортсменів. При складанні меню для споживачів за місцем роботи, відпочиваючих у санаторіях і будинках відпочинку слід враховувати норми споживання продуктів харчування, для іноземних туристів - національні смаки та звички.