

Практична робота №1,2

Тема: Складання плану-меню

Мета уроку: набути практичних навичок зі складання плану-меню й розрахунку необхідної кількості сировини для різних типів закладів ресторанного господарства.

Основні поняття: план-меню, планове меню, розрахунок потреби в сировині, меню, відомість розрахунку сировини.

План.

1. Теоретичні відомості складання плану-меню
2. Складання плану-меню на прикладі.
3. Практичні завдання.

Хід роботи

1. 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.

План-меню – денна виробнича програма, яку складають щоденно на підставі планового меню і яка є підставою для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах. 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.).

Приблизний асортимент продукції, що випускається і реалізується для різних типів закладів ресторанного господарства наведений у табл. 1.

**Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,
закладів ресторанного господарства (рекомендований)**

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	—
Супи	5	4	4	—
Гарячі страви	15	11	11	3–4
Солодкі страви	6	4	4	5–6
Гарячі напої	4	3	2	6–8
Холодні напої	4	3	2	3–4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	—	—	—	3
ВСЬОГО:	67	50	40	31–36
Горілка	5	1	1	—
Лікери-горілчані	—	2	2	—
Коньяки	5	2	1	—
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1–2
Кріплені вина	3	2	1	1–2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО:	27	11	9	4–7
Фруктові і мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

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 стрів працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Затверджуючи план-меню, директор і завідувач виробництва несуть відповідальність за те, щоб страви, які включаються в меню, були в продажі протягом усього дня торгівлі підприємства.

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

2. **Приклад.** Скласти меню їдальні з вільним вибором страв, в якій у середньому за день харчується 1000 чоловік, період осінньо-літній.

1. Загальна кількість страв, запланованих до випуску, визначається за формулою:

$$n = N \cdot m,$$

де n - кількість страв, реалізованих за день;

N - кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем на підприємствах ресторанного господарства різних типів (див. табл. 2. Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства)

Таблиця 2

КОЕФІЦІЄНТИ СПОЖИВАННЯ СТРАВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ

Тип підприємства ресторанного господарства	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання страв за окремими видами			
		холодні	перші	другі	солодкі
I. Їдальні					
Загальнодоступні	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При установах	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
II. Ресторани					
При готелях	3,0	0,9/0,15	0,75	0,9	0,3
При вокзалах	3,0	0,75/0,15	0,9	1,05	0,15
Загальноміські	3,5	1,6/0,2	0,3	0,9	0,5
III. Кафе					
Загального типу з самообслуговуванням	1,6	0,56	0,08	0,64	0,32
обслуговують офіціанти	2,0	0,7	0,1	0,8	0,4
<i>Спеціалізовані</i>					
Молочні	1,6	0,56	0,16	0,72	0,16
Кондитерські	0,3	0,09	—	—	0,21
Молодіжні	2,0	0,7	—	0,8	0,5
Дитячі	1,6	0,48	0,08	0,72	0,32
IV. Закусочні					
Загального типу	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пиріжкові	1,2	0,6	0,54	—	0,06
Сосисочні	1,2	0,42	—	0,72	0,06
Пельменні	1,5	0,3	0,2	0,9	0,1
Шашличні	1,6	0,4	0,16	0,96	0,08
V. Домові кухні	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Примітка: В знаменнику коефіцієнт споживання гарячих закусок, передбачений тільки в ресторанах.

Для загальнодоступної їдальні $m = 2,5$. При кількості відвідувачів 1000 чоловік кількість страв складе 2500 ($1000 * 2,5$).

2. Після розрахунку загальної кількості страв, що реалізуються за день, їх розподіляють по групах (холодні, перші, другі та солодкі). Коефіцієнт споживання страв m - це сума коефіцієнтів споживання окремих видів (табл. 2). Дані розрахунки наведені в табл. 3.

Таблиця 3

РОЗБИВКА СТРАВ ЗА АСОТИМЕНТОМ

Найменування страв	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання страв кожного виду	Кількість страв
Холодні	1000	0,5	500
Перші	1000	0,75	750
Другі	1000	1,0	1000
Солодкі	1000	0,25	250
Разом:		2,5	2500

3. Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів визначається з урахуванням *приблизних норм споживання* (додаток А).

У нашому прикладі n гарячих напоїв = 100 л ($1000 * 0,1$), або 500 порцій ($1000:0,2$);

n холодних напоїв = 50 л ($1000 * 0,05$), або 250 порцій ($50 : 0,2$); n кондитерських виробів = 300 шт. ($1000*0,3$).

4. 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. Форма меню наведена в табл. 4.

Таблиця 4

ПЛАН-МЕНЮ ОБІДУ НА ___ ЖОВТНЯ 20__ р.

№ за Збірником рецептур	Найменування страв і закусок	Кількість страв	Випуск страв партіями			Відповідальний за приготування страв повар
			до 11 год. ч	до 13 год. ч	до 15 год. ч	
I. Холодні страви і закуски						
	Судак заливний	50	10	30	10	
	Ростбіф холодний з овочевим гарніром, соус хрін	60	10	40	10	

	Салат зимовий	150	40	65	45	
	Ікра бурякова	110	30	50	30	
II. Молочнокислі продукти						
	Сир буковинський	30	10	10	10	
	Масло вершкове	50	10	30	10	
	Йогурт з полуницею	50	10	30	10	
	Усього:	500				
III. Перші страви						
	Суп картопляний з галушками	200	75	100	25	
	Борщ волинський	400	100	250	50	
	Суп молочний з рисом	150	25	100	25	
	Усього:	750				
IV. Другі страви						
	Хек відварний, картопля відварна, соус польський	125	30	70	25	
	Біфштекс зі смаженою картоплею	100	25	55	20	
	Гуляш з макаронами	400	100	250	50	
	Тефтелі з перловою кашею	150	30	90	30	
	Рагу з овочів	150	20	80	50	
	Млинчики «Вишиванка» зі сметаною	75	20	40	15	
	Усього:	1000				
V. Солодкі страви						
	Яблука запечені з варенням	50	10	30	10	
	Компот зі свіжих фруктів	150	50	50	50	
	Диня з цукровою пудрою	50	10	30	10	
	Усього:	250				
		2500				
VI. Гарячі напої						
	Чай зелений	250				
	Кава чорна	250	120	70	60	
	Усього:	500	80	120	50	
VII. Холодні напої						
	Узвар з медом	50	20	20	10	
	Молочний прохолодний напій з фруктовим соком	200	80	80	40	

	Усього:	250					
VIII.Борошняні кулінарні і кондитерські вироби							
1131/ 1145	Пиріжок з капустою	50					
1129/ 1149	Ватрушка з сиром	50					
1123/ 1147	Струдель з яблуками	100					
1116	Кроусани листові з повидлом	40					
1113	Слойка з марципаном	60					
	Усього:	300					

3.Практичні завдання.

1. Розробити план-меню їдальні при санаторії на 500 місць.
2. Розробити план-меню ресторану (тип закладу «ресторан загальнодоступний»). Кількість місць у залі 40.
3. Розробити план-меню кафе (тип закладу «кафе загальнодоступне із обслуговуванням офіціантами) Кількість місць у залі 30.

Методичні рекомендації до складання плану-меню

Під час складання меню необхідно дотримуватись наступних вимог:

1. використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, класу;
2. розміщувати закуски й страви відповідно до послідовності запису страв у меню (Додаток Б);
3. урахувати сезонність;
4. забезпечити різноманітність страв за днями тижня.
5. Під час складання меню (практичне завдання № 2, 3) необхідно розрахувати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою:

$$N = P \cdot z,$$

де P – кількість місць у залі;

z – середній обіг місць за день (табл.. 5.)

Таблиця 5

Середній обіг місць за день на підприємствах ресторанного господарства

Тип підприємства ресторанного господарства		Середній обіг місць за день
1	2	3
Їдальні	загальнодоступні;	11,0
	дієтичні: із самообслуговуванням;	10,7
	з обслуговуванням офіціантами;	8,0
Ресторани	загальнодоступні;	5,5
	загальнодоступні, які вдень працюють за скороченим меню;	7,0
	при готелях;	6,5
	при готелях, які вдень працюють за скороченим меню;	7,5
	при залізничних вокзалах; при аеровокзалах	10,4 11,0
Кафе	загальнодоступні: із самообслуговуванням;	15,0
	із обслуговуванням офіціантами;	9,0
	спеціалізовані: молочні із самообслуговуванням;	16,0
	кондитерські із самообслуговуванням;	20,0
	молодіжні із обслуговуванням офіціантами;	7,0
	кафе-морозиво із самообслуговуванням	7,0
Закусочні	із самообслуговуванням;	20,0
	із обслуговуванням офіціантами	11,0
Буфети		30,0
Підприємства - автомати	закусочна;	24,0
	бутербродна;	24,0
	буфет;	27,0
	пивний бар;	13,0
	кафе	21,6

**ЗРАЗОК НОРМ СПОЖИВАННЯ НАПОЇВ, ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОДИМ ВЛІВЦУВАЧЕМ
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ**

Продукти	Одиниця виміру	Ідальня				Ресторан			Кафе	Закусочна	Кафетерія	
		загальна нодоступна	дітчина	при виробничому підприємстві	студентська	міський	при готелі	при вокзалі				
Гарячі напої:	дм ³	чай	0,04	0,025	0,02	0,03	0,01	0,02	0,028	0,014	0,01	0,01
кава		0,05	0,02	0,01	0,06	0,035	0,025	0,014	0,098	0,07	0,07	
какао		0,01	0,005	0,005	0,01	0,005	0,005	0,028	0,028	0,02	0,02	
Холодні напої:	дм ³	фруктова вода	0,02	-	0,04	0,03	0,05	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02
мінеральна вода		0,01	0,02	0,01	0,01	0,04	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01	
натуральний сік		0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01	
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	житний	0,02	0,02	0,03	0,01	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	—
пшеничний		0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,02	0,02	—
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	—	0,3	0,5	0,2	0,2	0,5	0,5	0,25	1,0	
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,005	—	0,005	0,005	0,007	0,007	0,007	0,007	0,003	—	
Фрукти	кг	0,01	0,02	0,02	0,01	0,05	0,05	0,03	0,02	—	—	
Вино-горілчані вироби	дм ³	—	—	—	—	0,2	0,2	0,2	0,1	—	—	
Пиво	дм ³	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	0,025	—	—	
Цигарки (пачка)	шт.	—	—	—	—	0,1	0,1	0,1	—	—	—	

Додаток Б

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗАПИСУ СТРАВ У МЕНЮ

1. Холодні страви і закуски:

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;

- сири тверді сичужні.

2. Гарячі закуски:

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

3. Перші страви (супи):

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;
- холодні;
- солодкі.

4. Другі гарячі страви:

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);
- рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;
- страви з раків;
- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

5. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);

- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

6. Гарячі напої власного виробництва:

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

7. Холодні напої власного виробництва:

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;
- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.