

Урок 16

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

Тема уроку: *Види та значення меню.*

Меню (від франц. menu) - це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Цей термін як короткий і найзручніший широко використовується у вітчизняних закладах ресторанного господарства. В інших країнах застосовується термін «карта». Його перейняли також вітчизняні заклади ресторанного господарства: карта вин, карта сигар, карта кальянів тощо^{*9}. Меню є візитною карткою закладу, тому папка з меню має бути красиво і добротно оформлена. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства. Оскільки концепція базується на очікуваннях споживачів, то меню повинно не тільки задовольнити, а навіть перевершити їх очікування^{*10}.

Винною картою (франц. la carte vins) називають папку, в якій містяться назви пропонованих споживачам вин. В залежності від описаних у карті позицій вин можуть використовуватися також інші назви: «винний листок», «винна книга». Винна карта є одним із найважливіших критеріїв, за яким визначають рівень (клас) закладу ресторанного господарства.

До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про наявність страв та напоїв, а й спонукатиме до більшого замовлення, тобто впливатиме на прийняття рішення про покупку, перетворюючись таким чином на елемент реклами закладу ресторанного господарства.

Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства. Його розробка вважається складною справою, тому що має бути враховано багато чинників: вид і кількість продуктів, які мають використовуватися для приготування страв, що в свою чергу впливає на визначення виду і кількості обладнання та розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму, а також вибору форми обслуговування. Наприклад, обслуговування готовими стравами з подачею в одно- або багатопорційному посуді чи з безпосереднім приготуванням страв у залі тощо. Крім того, важливе значення має цінова політика, необхідність враховувати харчову цінність страв і раціон харчування людей різного віку та професійної зайнятості.

Залежно від контингенту споживачів, типу і потужності закладу ресторанного господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню: вільного вибору, скомплектоване, бенкетне, комбіноване .

Меню вільного вибору дає можливість споживачам вибирати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самостійно складати для себе меню сніданку, обіду чи вечері. Залежно від можливості внесення змін у меню воно поділяється на статичне й динамічне. У підгрупу статичного включають меню порційних страв (a la carte) і обмежене меню (limited).

У порційному меню вказують порційні страви в широкому асортименті. Його використовують у ресторанах і характерною його особливістю є те, що страви, як

правило, готують на замовлення. Приготування широкого асортименту страв супроводжується використанням більш широкого асортименту продуктів, збільшенням видів використовуваного обладнання і площі виробничих цехів та складських приміщень. Враховуючи складність приготування порційних страв, необхідно забезпечити підприємство персоналом високої кваліфікації. Це меню не змінюється тривалий час, тому вважається статичним (постійним). Зміни можливі раз на місяць чи сезон і пов'язані з появою або недостатністю певних видів продуктів для їх приготування або попиту на певні страви чи напої.

В *обмеженому меню* зменшується не тільки асортимент основних страв, а й закусок, напоїв, тому воно має також іншу назву - меню вузького асортименту.

Таке меню використовується у закладах швидкого обслуговування, а також в спеціалізованих закладах ресторанного господарства: закусочній (пиріжковій, млинцевій тощо), кафе (кафе-морозиво, кафе-кондитерська). Зменшення асортименту страв у меню має певні переваги: автоматично звужується перелік продуктів, необхідних для приготування страв. Працівники значно швидше і краще засвоюють прийоми і методи роботи. Завдяки цьому легше підготувати допоміжний персонал, запам'ятати особливості приготування та подавання страв.

Обмежене меню знижує собівартість приготування страв внаслідок зменшення спеціального обладнання, виробничих і складських приміщень. Недоліком його є одноманітність, що негативно впливає на попит споживачів.

У підгрупу динамічного меню в складі меню вільного вибору включається меню страв масового приготування і меню окремого дня. Особливістю меню вільного вибору страв масового приготування є те, що до його складу входять страви, заздалегідь виготовлені партіями. Таке меню складають у кафе (неспеціалізованих), їдальнях - як загальнодоступних, так і соціально орієнтованих. Причому останні можуть використовувати як меню вільного вибору, так і скомплектованого, тобто застосовують комбіноване меню. Воно може змінюватися циклічно або динамічно (частіше, ніж циклічне).

Завдяки циклічному меню вдається досягти різноманітності страв. Періодичність їх повторюваності може бути різною: одні страви (найбільш вживані) повторюються через один-два дні, інші - через два-три тижні тощо. Важливими перевагами цього меню є можливість внаслідок циклічної повторюваності страв швидко освоювати технологію їх приготування, а також накопичувати інформацію про їх популярність, що значно полегшує планування і прогнозування чергування.

Основною особливістю меню окремого дня є значна змінюваність асортименту страв. У нього включають чергові страви. Таке меню, як правило, складається щодня, тобто може задовольнити навіть постійних клієнтів, забезпечити використання продуктів, які характерні для відповідного сезону. В той же час необхідно мати добре підготовлений і досвідчений персонал, у тому числі шеф-кухаря, який має бути передусім творчою особистістю. Споживачі, які постійно відвідують даний заклад харчування, в основному роблять це заради шеф-кухаря, який може запропонувати авторські страви в найкращому виконанні.

В групу скомплектованого меню входять меню комплексного обіду (сніданку, вечері, полуденка), які передбачають включення до його складу як основних, так і додаткових страв, загальна вартість яких чітко фіксована. Це дає можливість організувати

харчування за абонементом в соціально орієнтованих підприємствах, чи з попередньою оплатою раціону харчування в ресторані готелю (в основному туристів), чи реалізувати страви не тільки із меню вільного вибору, а й комплексного обіду в закладі швидкого обслуговування. Як правило, комплексний обід в цьому закладі коштує дешевше, ніж такий же набір страв, вибраний споживачем із меню вільного вибору, що підвищує його привабливість.

Страви в меню закладів швидкого обслуговування включають з різним виходом: великі й малі порції, що створює більше зручностей споживачам.

Меню загального столу (table d'hôte) складає шеф-кухар ресторану з урахуванням принципів раціонального харчування та традицій і вимог до формування меню сніданку, обіду чи вечері. Страви, що входять до його складу, реалізують за фіксованими цінами. Споживач не може вносити зміни в меню, до складу якого входить 4-7 різних страв. Згідно з цим розробляється окрема програма подавання обіду персоналом. Це меню належить до розряду змінного, що дозволяє забезпечити потреби споживачів, які протягом певного часу або постійно користуються послугами ресторану. Воно має також ознаки, характерні для меню денного раціону харчування.

Меню денного раціону харчування складається згідно з вимогами раціонального харчування певного постійного контингенту споживачів: школярів, учнів професійно-технічних навчальних закладів, відпочиваючих у санаторіях тощо. Для забезпечення різноманітності харчування страви в меню протягом тижня не повторюються або чергуються через один-два тижні, у зв'язку з чим воно має назву циклічного. У цьому випадку чергуються кілька стандартних меню.

Розглянуті види меню зустрічаються рідше, більшого поширення набуло комбінування різних видів меню. Наприклад, порційного меню і меню окремого дня, обмеженого меню вільного вибору і комплексного обіду тощо.

Бенкетне меню - це меню святкового сніданку, обіду або вечері^{*11}. Підбір страв і напоїв здійснюється з урахуванням виду та характеру заходу, сезону тощо. Сумарна вага страв коливається від 0,6 до 1,2 кг на одну особу.

Бенкетне меню може бути складовою частиною комбінованого, якщо в одному закладі використовують декілька його видів: меню порційних страв, меню окремого дня, бенкетне меню.

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та побажаннями замовників. Якщо бенкет проходить за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи $\frac{1}{3}$ порції на одну особу. Для бенкету-обіду можна запропонувати закуску, бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатися з 1- 2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави. Співвідношення між основними продуктами, включеними в бенкетне меню приблизно таке: м'ясо - 60 %, птиця - 25 %, риба - 15 %. Меню бенкету-фуршету відрізняється значною кількістю холодних закусок, які готуються невеликими порціями, та обмеженим асортиментом гарячих страв (1-2 найменувань). Можна включати також морозиво, фрукти, штучні кондитерські вироби, каву.

У меню бенкету-коктейлю включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо.

Меню бенкету-чаю складається із солодких страв, фруктів, тортів, тістечок, печива, варення, гарячих напоїв.

До страв підбирають певні напої. Традиційно на святі має бути шампанське, хоча б у кількості, достатній для першого тосту (в цьому випадку воно може бути напівсолодким). Зі стравами краще поєднуються сухе та напівсухе шампанське. Традиційно на бенкетах за столом та фуршет включають горілку і сухе вино: 2 /3 - червоного та 1/3 - білого. Орієнтиром може бути така кількість алкогольних напоїв на одну особу: на бенкеті-фуршеті - до 300 г, на бенкеті за столом може бути і більше.

На бенкеті-чай подають шампанське, десертні вина, лікери, коньяк; на бенкеті коктейль переважають коктейлі та інші змішані напої, поряд з цим можуть подаватися вина, коньяк, шампанське. В меню бенкетів включають також води та соки.

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.

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	—
Лікero-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 страв 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
Спеціалізовані					
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 ($1000 \cdot 2,5$).

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 АСОРТИМЕНТОМ

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 ($100:0,2$);

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;	10,4
	при аеровокзалах	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 ОДНИМ ВЛІВЦЮВАЧЕМ
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ

Продукти	Одиниця виміру	Ідальня				Ресторан			Кафе	Закусочна	Кафетерія
		загальна	дітич	при виробничому підприємстві	студенська	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										
житий		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	0,02	0,02	—
Борошняні	шт.	0,3	—	0,3	0,5	0,2	0,2	0,5	0,5	0,25	1,0
кондитерські вироби											
Цукерки, печиво,	кг	0,005	—	0,005	0,005	0,007	0,007	0,007	0,007	0,003	—
шоколад											
Фрукти	кг	0,01	0,02	0,02	0,01	0,05	0,05	0,03	0,02	—	—
Вино-горілчані	дм ³	—	—	—	—	0,2	0,2	0,2	0,1	—	—
вироби	дм ³	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	0,025	—	—
Пиво		—	—	—	—	0,1	0,1	0,1	—	—	—
Цигарки (пачка)	шт.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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;
- крішони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.