

Тема . Нормативно-технологічні документи: призначення, використання

Тема: Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини

ПЛАН:

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів
2. Визначення норм вкладення продуктів з урахуванням їх обробки в інших цехах.
3. Виконання практичних завдань з використанням Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Література:

- Підручник Н. М. Міфтахудінова, Л. М. Богданова «Основи калькуляції та обліку на підприємствах» громадського харчування», М.-1982 р., стор. 41-52
- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів

Сайти:

1. <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3242/>
2. http://pidruchniki.ws/1212012443456/turizm/rozrahunok_sirovini_viznachennya_zavdan_brigadam_kuhariv_operativniy_kontrol_robotoyu_virobnitstva

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів є основним нормативним документом для визначення потреби та витрати сировини, виходу готових страв та виробів. **Містить:**

- Єдині вимоги до сировини та готової продукції
- Норми витрат сировини при приготуванні страв та виробів
- Вихід напівфабрикатів і готових страв:
- Розміри втрат при тепловій обробці

2. Визначення норм вкладення продуктів з урахуванням їх обробки в інших цехах

Відповідальність за дотримання норм вкладення продуктів полягає на кухаря. Виконуючи первинну та теплову обробку продуктів, кухар повинен забезпечити відповідний вихід окремих продуктів та страв в цілому. Для цього кухар повинен навчитися досконально користуватися рецептурами та таблицями Збірника.

- **Брутто** – маса необроблених продуктів (для м'яса – маса з кістками, сухожиллям; маса неочищеної картоплі, овочів).
- **Нетто** – маса оброблених продуктів (м'ясо розроблене на великі та дрібні шматки напівфабрикатів, овочі - очищені).

Норми вкладення завжди в гаммах.

3 Виконання практичних завдань з використанням Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Завдання.

Розрахувати норми вкладення продуктів для приготування 100 порцій картопляного пюре для шкільної столової, порція – 150 гр

Пюре картопляне № 326

Найменування продукту	I		II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	1107	830	1127	845	1140	855
Молоко	158	150	158	150	158	150
Масло вершкове	60	60	45	45	35	35
Вихід		1000		1000		1000

Послідовність рішення:

- 1) знаходимо, скільки важить 100 порцій картопляного пюре:
1 порція – 150 гр, 100 порцій – $150 \cdot 100 = 15\,000$ грн або 15 кг
- 2) вихід в рецептурі картопляного пюре у 1000 гр (див. останню строчку в рецептурі), а нам потрібно розрахувати норми вкладення продуктів (масу брутто) в рецептурі на 15 000 гр. Тобто кількість продуктів в рецептурі потрібно збільшити в 15 разів, а саме:
 $15000 : 1000 = 15$ разів
- 3) розрахунок ведемо по III оціночної категорії (для столових громадського харчування). Отримаємо наступні дані:

Найменування продукту	На 1000 гр	розрахунок	На 100 порцій
	Брутто		Брутто
Картопля	1140	1140*15	17100
Молоко	158	158*15	2370
Масло вершкове	35	35*15	525

Планування роботи виробництва (план меню).

ПЛАН:

1. Поняття про план-меню
2. Умови та порядок складання план-меню
3. Форма та види план-меню

Література:

- Підручник Н. М. Міфтахудінова, Л. М. Богданова «Основи калькуляції та обліку на підприємствах» громадського харчування», М.-1982 р., стор. 53-54

Сайти:

<http://foodis.ru/doc/plan-menju-forma-op-2>

http://cityblank.ru/catalog/magazines_pp/zhurnal_plan_menyu_forma_op_2/

<http://slovari.yandex.ru/~книги/Справочник%20руководителя/План-меню/>

1. Поняття про план-меню

Планування - один з найбільш важливих умов організації виробництва. План-меню застосовується для визначення меню на кожен день; складається щодня в одному примірнику завідуючим виробництвом напередодні дня приготування їжі, затверджується керівником організації; у плані-меню зазначаються найменування і номери страви за Збірником рецептур чи за ТТК, СТП, технічними умовами. Страви в плані-меню записуються у такій послідовності: закуски, перші страви, другі страви, напої, комплексні обіди і т. д. На відміну від меню, план-меню - це робочий документ, який призначений для того, щоб кухареві знати денне завдання, щоб визначити потребу в продуктах і виписати меню.

2. Умови та порядок складання план-меню

Страви в плані-меню складають в певному порядку. Всі страви поділяються на групи (гарячі страви, холодні закуски, комплексні обіди, перші, другі страви, напої тощо). При цьому необхідно врахувати, що слід дотримуватися послідовність подачі страв згідно з правилами їх споживання. Страви в меню, повинні бути різноманітними за складом та видами сировини, за типом кулінарній обробці і по вартості. В асортимент одного дня включається невелика кількість виробів з урахуванням чергування страв протягом тижня. Важливо враховувати умови роботи їдальні, контингент і споживчий попит. Кількість страв визначають виходячи з попиту в попередні дні. Складає план-меню завідувач виробництвом, стверджує директор і у встановлені терміни документ здають в бухгалтерію.

3. Форма та види план-меню

Розрізняють загальне меню, меню для відпуску страв до дому, меню комплексних обідів та ін..

Форма плану-меню:

№ блюд по сборнику рецептур	Наименование блюд	Количество	Краткая характеристика	Фамилия поваров, ответственных за выполнение
	Холодные закуски			
47/II-73 г	Салат мясной	300 порций	С говядиной	Романов В. И.
	Первые блюда			
95/II-73 г	Суп картофельный	1000 порций	С трехкош и кулинарным жиром, выход 500 гр	Гусева Л. Т.

завдання: скласти своє план-меню