

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Поволжский православный институт имени Святителя Алексия,
митрополита Московского»

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

на тему: **«Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции
для детского кафе «Солнышко» на 40 мест. Ассортимент и особенности
приготовления детских блюд»**

Выполнил(а) студент(ка)

3 курса группы ТПЗ - 331

заочной формы обучения

Рахмаева Алена Юрьевна (Ф.И.О.)

Научный руководитель _____

(Ф.И.О., должность, уч.степень, уч.звание)

(подпись)

Дата сдачи _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Тольятти 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕТСКОГО КАФЕ «СОЛНЫШКО».....	6
1.1 Характеристика предприятия детского питания.....	6
1.2 Общий ассортимент продукции и меню блюд.....	11
1.3 Требования к качеству продукции, условия и сроки хранения продукции, блюд.....	15
2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	
2.1 Характеристика и классификация кулинарных изделий для детского кафе «Солнышко».....	
2.2 Пищевая ценность продуктов, используемых для приготовления кулинарного изделия.....	22
2.3 Физико-химические процессы, происходящие с пищевыми веществами при технологической обработке продуктов.....	26
2.4 Расчет и оценка пищевой и энергетической ценности блюд.....	29
2.5 План ХАССП.....	
ГЛАВА 3. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА ДЕТСКОГО КАФЕ «СОЛНЫШКО».....	31
3.1 Особенности и основные направления бизнеса.....	31
3.2 Анализ факторов, влияющих на технологию сервиса на предприятии питания.....	
3.3 Организация работы и контроль над работой кафе.....	
3.4 Особенности реализации проекта.....	33
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Генплан детского кафе «Солнышко»...	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Спецификация предметов и оборудования кафе «Солнышко».....	

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является отраслью народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, отличающиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Развитие гастрономии дает значительную экономию на общественном труде за счет более эффективного использования техники, сырья, материалов; обеспечивает работникам и сотрудникам горячую пищу в течение рабочего дня, что повышает их трудоспособность, сохраняет здоровье; дает возможность организовать сбалансированное питание в детских и учебных заведениях. Гастрономия одной из первых отраслей народного хозяйства стала переходить к рыночным отношениям. Переход российской экономики к рынку повлиял на состояние и развитие гастрономии, поскольку гастрономия становится все более популярной в рыночных условиях. Важным условием развития и укрепления материально-технической базы общественного питания является систематическое оснащение предприятий технологическим, холодильным и торговым оборудованием и их постоянное совершенствование. Технический прогресс в общественном питании означает создание и внедрение принципиально новых инструментов, разработку и применение передовых технологий, комплексную механизацию и автоматизацию производственных процессов, повышение качества продуктов питания и услуг для потребителей, автоматизацию управления. Наиболее важным среди этих направлений технического прогресса в общественном питании является внедрение нового и совершенствование текущего оборудования. Технический прогресс невозможен без разработки и внедрения новейшей техники, эффективного использования всех технических средств, находящихся на службе промышленности. Именно технике, и особенно новейшей, принадлежит революционная роль в развитии и повышении эффективности общественного

производства. В последние годы в системе общественного питания произошли заметные изменения, а именно, сеть кейтеринговых компаний резко сократилась в связи с пандемией коронавируса, и многие компании были закрыты.

Таким образом, потребность в семейных и детских хозяйствах значительно снизилась. В настоящее время ситуация меняется к лучшему, и снова возникает дефицит в ресторанах, бистро и кафе.

Создаются и обновляются детские кафе, в которых есть оригинальные детские меню, в таких кафе организуются детские игровые залы, проводятся театральные представления и детские конкурсы. Открытие современных предприятий питания детского и семейного досуга позволит восстановить инфраструктуру досуга и отдыха населения, питания по доступным ценам, удовлетворить потребность в услугах общественного питания всех категорий населения. Примером этого является открытие детского кафе.

Целью данной дипломной работы является разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе детского (проект). Ассортимент и особенности приготовления детских блюд кулинарной продукции для детского кафе, а также проектирование детского кафе «Солнышко» на 40 посадочных мест.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить характеристику кулинарной продукции, требования к ее качеству, условиям и срокам хранения;
- разработать технологию производства блюда;
- оценить пищевую ее ценность;
- охарактеризовать контроль качества сырья;
- описать отходы и пути их использования;
- разработать нормативную документацию на фирменное блюдо.

- рассмотреть общую характеристику детского кафе «Солнышко» на 40 посадочных мест;

- разработать ассортимент и особенности приготовления детских блюд для детского кафе «Солнышко»;

- предложить проект детского кафе «Солнышко».

Объектом работы является разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе детского (проект). Ассортимент и особенности приготовления детских блюд кулинарной продукции для детского кафе, а также проектирование детского кафе «Солнышко» на 40 посадочных мест.

Предметом исследования является проект меню детского кафе «Солнышко».

В работе проанализирована специальная и технологическая литература.

Структура работы состоит из введения трех глав, библиографического списка и приложения.

1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР

1.1. Общая характеристика детского каф «Солнышко»

Детское кафе «Солнышко» будет размещено в Центральном районе г. Тольятти Самарской области. Данное кафе оборудовано системами вытяжной вентиляции, электрощитовой (ЩО), канализации и системой оповещения при возникновении пожаров; также предприятие оборудовано современным секционнно-модульным тепловым и торговым оборудованием (кассовые терминалы, терминалы официантов, оборудование для проверки денег, миксер для коктейлей, соковыжималка механическая).

В данном предприятии детского питания имеется торговый зал для обслуживания детей выдержанный в красно-желтых тонах с декорациями из советских мультфильмов. Оформлению, интерьеру и комфортности зала уделено особое внимание: все детали интерьера зала соответствуют дизайну кафе. Предметы, окружающие посетителей – детская мебель, оборудование, светильники - также создают единый комплекс.

Детское кафе «Солнышко» предоставляет следующие виды услуг:

- организация и проведение спортивных турниров по настольным играм;

- организация и проведение детских праздников, дней рождения;

- организация детских игровых комнат;

- оказание услуг аниматоров, клоунов;

В данном предприятии детского питания предусмотрено:

- вход для посетителей со стороны улицы;

- отдельный вход для обслуживающего персонала;

- разгрузочная площадка;

- подъездные пути для грузовых автомобилей;

- мусоросборник;
- подключение к городским системам водоснабжения, канализации, отопления, электроосвещения, телефонной сети, сети «Интернет»;

Деятельность данного детского кафе регламентируется следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 18 июня 2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (в случае размещения предприятия в нежилых встроенных и встроенно-пристроенных помещениях жилого дома и /или на территории жилой застройки);
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- ГОСТ 30524-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

требования к продукции:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- ГОСТ 31987-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- Федеральный закон от 23.02.2013 N15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036);
- ГОСТ 31984-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30389-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» и др.

Необходимый набор оборудование для детского кафе может быть следующим.

Оборудование	Количество
Мебель (в зал и игровую комнату)	10 столов 40 стульев детских коврика 4 напольные вешалки

	<p>4 дивана 4 кресла</p> <p>Барная стойка</p> <p>Игровой лабиринт</p> <p>Надувной бассейн с шариками</p> <p>Информационная стойка</p> <p>детских стульев</p> <p>маленьких детских стола</p> <p>мебель для родителей</p>
Кухонное оборудование	<p>Посудомоечная машина</p> <p>Кофемашина</p> <p>Миксер</p> <p>Мясорубка</p> <p>Сокоохладитель</p> <p>Холодильный шкаф</p> <p>Набор посуды на 40 человек (стаканы, чашки, ложки, вилки, блюдца, ножи, тарелки для первых и вторых блюд)+10 человек резерв</p>
Образовательные игры, мягкие игрушки в игровую комнату, телевизор, книги и др.	<p>Настольные игры</p> <p>Синтезатор</p> <p>Кубики и «Лего»</p> <p>Пазлы и мозаика</p> <p>Раскраски</p> <p>Развивающие плакаты</p> <p>10 мягких игрушек</p> <p>Мячи, шары и пр.</p> <p>Телевизор</p> <p>Книги</p>
Оборудование и оргтехника	Кассовый аппарат с лентами

	Принтер, сканер, копир Ноутбук Оборудование для проверки и счета денег
--	--

1.1 Ассортиментный минимум предприятия

Ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

Ассортиментный минимум детского кафе «Солнышко» представлен в виде следующего меню.

Меню детского кафе с кондитерским цехом

Наименование блюд и напитков	Выход/ г
Мучные кондитерские и булочные изделия	
Булочка сдобная	50
Булочка с маком	100
Булочка с курагой	100
Печенье песочное «Солнышко»	100
Пирожное «Песочное со сливочно-ореховым кремом»	45
«Песочное кольцо»	45

Корзиночка с кремом из сливок и вареньем	50
Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»	50
Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой»	45
Слойка с сахарной пудрой	40
Трубочка с белковым кремом	40
Кольцо заварное	45
Заварная трубочка с кремом	45

Горячие напитки

Какао с молоком	100/50
Чай черный с сахаром	100
Чай черный с лимоном	100/5
Чай зеленый мятный	100
Чай фруктовый	100

Коктейли безалкогольные или холодные напитки собственного производства

Коктейль «Малинка» (малина, молоко, сливки)	250
Коктейль «Домовенок Кузя» (молоко, мороженное, шоколадная стружка)	250
Флип медовый (молоко, мед, яичный желток, сливки, корица)	250
Коктейль «Солнышко» (апельсин, лимон, мята, минеральная вода)	250
«Лимонно-сметанный» коктейль (сметана, лимон, йогурт)	250
Молоко «Кот Матроскин»	200
Кефир «Простоквашино»	200
Фреш «Морковь+яблоко»	200
Фреш «Киви+Апельсин»	200
Клюквенный напиток	200

Сладкие блюда, мороженое

Десерт «Солнышко» (сок апельсиновый, банан, киви, яблоко, взбитые сливки, желе, молочный шоколад, сахар)	125
Десерт «Сливочный» (сливки, сахар, суфле, безе, шоколад)	290
Десерт «Банановый» (банан, клубника, бисквит, взбитые сливки)	230
Творожный десерт «Снегурочка» (творог, сырок, шоколадная крошка)	330
Мороженное «Пломбир» (мороженое, ванилин, шоколадная крошка)	200
Мороженное «Дед мороз» (мороженное, кокосовая стружка, шоколадный сироп)	150
Мороженное с фруктами (мороженное, клубника, банан, сливки)	300

Холодные блюда и закуски

Салат «Золотая рыбка» (рыба морская, яйцо вареное, лук, зелень, сметанный соус)	120
Салат «Солнышко» (кальмар, морковь, лимон, зелень, сыр, сметанный соус)	165
Салат «Старичок-боровичок» (грибы, лук, картофель, зелень, масло растительное)	155
Салат «Чунга-чанга» (ананас, курица, салат, сыр)	200
Мини-сэндвич с ветчиной (ветчина, сыр, хлеб, соус сметанный)	115
Мини-сэндвич с сыром Маскарпоне (хлеб, сыр «Гауда», «Маскарпоне»)	130

Горячие первые блюда

Бульон с яйцом (куриный бульон, яйцо, гренки с сыром, зелень)	200
Бульон с фрикадельками (мясной бульон, гренки, зелень, лук)	200
Суп-лапша «Курочка Ряба» (куриное филе, бульон, лапша, лук и морковь пассированные, зелень)	200
Суп молочный с сухофруктами (молоко, сухофрукты)	150

Горячие вторые блюда

Котлета рыбная «Неженка» с картофелем фри (котлета из филе щуки, картофель)	200/ 100
Форель жареная «Радуга» (форель, рис, помидоры)	200/100
Свинная отбивная, жаренная с картофелем с зеленью	200/100
Жюльен «Ну погоди!» (филе курицы, сметана, лук, грибы, сыр, зелень)	240
Свекла, тушенная с яблоками (свекла, яблоки)	300
Картофель в сметане (картофель, лук, сметана, зелень)	300
Запеченный помидор «Сеньор Помидор» (помидор, моцарелла, зелень)	280
Глазунья из перепелиных яиц (яйца, масло)	120/20
Каша манная молочная с орехами (манная крупа, молоко, масло сливочное, грецкие орехи)	300/10
Сырники из творога со сметаной (яйцо, мука, сахар, ванилин, творог, яйцо)	150/20

Соки, воды

Сок апельсиновый	200
Сок светлый виноград	200
Сок томатный	200
Кока-кола	200
Спрайт	200

Шоколад, конфеты

«Snickers»	55
«Mars»	55
«Twix»	55

Фрукты

Апельсины	100
-----------	-----

Бананы	100
Яблоки	100

1.3 Требования к качеству кулинарной продукции, условия и сроки хранения

Качество кулинарной продукции – это совокупность свойств кулинарной продукции, определяющих ее пригодность для дальнейшей переработки и/или потребления пищи, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, отраслевых стандартов, корпоративных стандартов, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и производиться в соответствии с технологическими инструкциями и картами с соблюдением санитарных норм для гастрономии.

Сырье, продукция и полуфабрикаты, используемые для производства кулинарных продуктов, должны соответствовать правилам и иметь сертификат соответствия и/или сертификат качества.

Не допускается продажа кулинарных продуктов, которые не соответствуют требованиям безопасности здоровья потребителей.

Салаты и закуски следует готовить по мере необходимости, так как их вкус, питательная ценность ухудшаются; опасны с точки зрения микробного загрязнения. Салаты и закуски должны быть красиво оформлены и иметь температуру 10-12°C. Никаких видов порчи не допускается: изменение цвета, признаки подкисления, посторонние запахи и вкусы.

Производство продуктов питания для малышей должно осуществляться только в специализированных магазинах (или специализированных технологических линиях), изолированных от других видов производства продуктов питания. Розлив питьевой воды для детского питания разрешен только в линиях розлива питьевой воды.

Не допускается размещение предприятий, производственных цехов для детского питания в помещениях, не отвечающих требованиям безопасности.

Производство продукции для детей дошкольного и школьного возраста может осуществляться на существующих линиях пищевой промышленности (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями технического регламента в области продовольственной безопасности.

Все сырье, используемое при производстве продукции для детского питания, должно соответствовать требованиям настоящих технических правил, а также документам, подтверждающим их происхождение и безопасность.

При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов сырья:

- 1) творог с кислотностью более 150 Тернера;
- 2) соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные по сторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- 3) мясо-сырье убойных животных и птицы, сырье из рыбы и не рыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- 4) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 5) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- 6) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- 7) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- 8) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории;
- 9) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 10) мясо быков, хряков и тощих животных;

- 11) условно-годное мясо и субпродукты;
- 12) продукция аквакультуры;
- 13) масло сливочное, изготовленное с добавлением растительного сырья, с содержанием молочного жира менее 82%;
- 14) масло сливочное соленое;
- 15) растительные масла - высокоолеиновое рапсовое, хлопковое;
- 16) соки концентрированные, полученные диффузионным способом;
- 17) пропиленгликоль (в составе ароматизаторов);
- 18) сорбиновая и бензойная кислоты, сорбат калия, натрия.

При производстве детских травяных чаев не допускается использование иных видов лекарственного растительного сырья, кроме представленных в Приложении технического регламента.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов для детского питания, должна соответствовать санитарным требованиям.

При производстве продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов сырья:

- 1) мясо-сырье убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- 2) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 3) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- 4) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 60%;
- 5) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- 6) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 7) условно-годное мясо и субпродукты;
- 8) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови.

Требования к безопасности пищевых добавок, разрешенных для использования при производстве продуктов для детского питания должны соответствовать санитарным нормам и ГО СТ.

Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов для питания детей раннего возраста допускается использование натуральных пищевых ароматизаторов (вкусоароматических веществ).

При производстве продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование пищевых добавок, за исключением добавок, приведенных в приложении технического регламента.

При производстве продуктов для питания детей раннего возраста допускается использование только натуральных красителей растительного происхождения.

Использование искусственных подсластителей в производстве продуктов для детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.

Требования к химическому и ингредиентному составу готовых продуктов для детского питания должны соответствовать санитарным нормам и ГОСТ.

Готовые продукты для детского питания детей раннего возраста не должны содержать:

1) искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок за исключением допущенных для производства продуктов для детского питания в приложении технического регламента;

2) искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей), за исключением случаев, предусмотренных частью 4 статьи 16 настоящего технического регламента;

3) поваренной соли в продуктах прикорма свыше 0,4%;

4) пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

5) транс-изомеров в заменителях женского молока не более 4% от общего содержания жирных кислот;

6) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях.

Готовые продукты для детского питания детей дошкольного и школьного возраста не должны содержать:

1) соли пищевой поваренной свыше 0,8% в рыбных полуфабрикатах, свыше 0,9% - в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в мясных и рыбных консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях;

2) нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;

3) жгучих специй в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

4) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

5) алкоголя,

6) кофе натурального,

7) ядер абрикосовой косточки,

8) кулинарных и кондитерских жиров,

9) пиросульфита натрия;

10) уксуса;

11) хрена;

13) горчицы;

14) майонеза.

При изготовлении продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста не допускается внесение бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, сорбата калия, натрия.

Для кондиционирования питьевой воды допускаются минеральные компоненты, соответствующие требованиям специальных технических регламентов.

Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве продуктов для детей дошкольного и школьного возраста, должен соответствовать требованиям технического регламента в сфере безопасности пищевых продуктов.

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Характеристика и классификация кулинарных изделий для детского кафе «Солнышко»

Ассортимент блюд в меню должен соответствовать ассортиментному минимуму, который данное предприятие общественного питания получает, изучая спрос.

При составлении плана-меню следует учитывать необходимость удовлетворения потребительского спроса в течение всего дня как по количеству блюд, так и по ассортименту.

Меню детского питания составляется, на основе физиологических норм и с учетом специфики детского и лечебного питания.

К кулинарной продукции относятся: полуфабрикаты, холодные и горячие закуски, супы, мясные и рыбные блюда, блюда и гарниры из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, люда из птицы, дичи и кроликов, из яиц и творога, мучные и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные изделия, охлажденные готовые блюда.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

- холодные (температура подачи должна быть 12-15⁰С);
- горячие (температура подачи должна быть 70-75⁰С).

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;
- компоты;
- кисели;

- желе;
- муссы;
- самбуки;
- кремы;
- взбитые сливки и сметана;
- мороженое.

К горячим относятся:

- суфле;
- пудинги;
- блюда из яблок;
- мучные сладкие блюда и другие.

Разрабатываемое блюдо относится к холодным сладким блюдам. Для его приготовления используется сахар песок, плоды, сливки. Ароматизирующим веществом блюда является цедра плодов цитрусовых. В качестве желирующего вещества применяется продукт животного происхождения – желатин.

2.2 Пищевая ценность продуктов, используемых для приготовления кулинарного изделия

Для расчета пищевой ценности, сырья на то или иное блюдо необходимо знать: точную рецептуру блюда или изделия, способ тепловой обработки и норму закладки продуктов, химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда, в том числе количество добавляемой соли, выход готового блюда.

В зависимости от нормы закладки продуктов рассчитывают состав сырьевого набора.

Рассмотрим химический состав исходных сырых продуктов для фирменного десерта «Солнышко» на 100 г съедобной части

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки	Жиры	Углеводы
Сок апельсиновый	100	0,7	0	12,8
Банан	100	1,5	0,1	21
Киви	100	0,8	0,5	8,1
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8
Взбитые сливки	100	2,8	27	23,6
Желатин пищевой	100	87,2	0,4	0,7
Сахар песок	100	0	0	99,8
Шоколад молочный	100	6,9	35,7	52,4

Расчет пищевой ценности сырья следует вести на содержание основных пищевых веществ: белка, жира, углеводов. Пересчитаем при помощи пропорций данные таблицы на количество съедобной части продуктов, которое входит в состав блюда:

В 100 г сока апельсина – 0,7 г белков

25 г сока апельсина – x

$$X=25 \times 0,7 : 100 = 0,175 \text{ г};$$

В 100 г сока апельсина – 12,8 г углеводов

25 г сока апельсина – x

$$X=25 \times 12,8 : 100 = 3,2 \text{ г};$$

В 100 г банана – 1,5 г белков

6 г банана – x

$$X=6 \times 1,5 : 100 = 0,09 \text{ г};$$

В 100 г банана – 0,1 г жиров

6 г банана – x

$$X=6 \times 0,1 : 100 = 0,006 \text{ г};$$

В 100 г банана – 21 г углеводов

6 г банана – х

$$X=6 \times 21 : 100 = 1,26 \text{ г};$$

В 100 г киви – 0,8 г белков

6 г киви – х

$$X=6 \times 0,8 : 100 = 0,048 \text{ г};$$

В 100 г киви – 0,5 г жиров

6 г киви – х

$$X=6 \times 0,5 : 100 = 0,03 \text{ г};$$

В 100 г киви – 8,1 г углеводов

6 г киви – х

$$X=6 \times 8,1 : 100 = 0,486 \text{ г};$$

В 100 г яблок – 0,4 г белков

6 г яблок – х

$$X=6 \times 0,4 : 100 = 0,024 \text{ г};$$

В 100 г яблок – 0,4 г жиров

6 г яблок – х

$$X=6 \times 0,4 : 100 = 0,024 \text{ г};$$

В 100 г яблок – 9,8 г углеводов

6 г яблок – х

$$X=6 \times 9,8 : 100 = 0,588 \text{ г};$$

В 100 г взбитых сливок – 2,8 г белка

5 г взбитых сливок – х

$$X=5 \times 2,8 : 100 = 0,14 \text{ г};$$

В 100 г взбитых сливок – 27 г жиров

5 г взбитых сливок – х

$$X=5 \times 27 : 100 = 1,35 \text{ г};$$

В 100 г взбитых сливок – 23,6 г углеводов

5 г взбитых сливок – х

$$X=5 \times 23,6 : 100 = 1,18 \text{ г};$$

В 100 г желатина пищевого – 87,2 г белка

1 г желатина пищевого – х

$$X=1 \times 2,8 : 100 = 0,028$$

В 100 г желатина пищевого – 0,4 г жиров

1 г желатина пищевого – х

$$X=1 \times 0,4 : 100 = 0,004 \text{ г};$$

В 100 г желатина пищевого – 0,7 г углеводов

1 г желатина пищевого – х

$$X=1 \times 0,7 : 100 = 0,007 \text{ г};$$

В 100 г сахара песка – 99,8 г углеводов

10 г сахара песка – х

$$X=10 \times 99,8 : 100 = 9,98 \text{ г};$$

В 100 г шоколада молочного – 6,9 г белка

10 г шоколада молочного – х

$$X=10 \times 6,9 : 100 = 0,69 \text{ г};$$

В 100 г шоколада молочного – 37,5 г жиров

10 г шоколада молочного – х

$$X=10 \times 37,5 : 100 = 3,75 \text{ г};$$

В 100 г шоколада молочного – 52,4 г углеводов

10 г шоколада молочного – х

$$X=10 \times 52,4 : 100 = 5,24 \text{ г}.$$

Далее приведем химический состав сырья на количество съедобной части продуктов, которые входят в состав разрабатываемого блюда - десерта «Солнышко».

Энергетическая ценность на выход блюда:

$$\text{ЭЦ} = 4 \times 1,33 + 9 \times 6,55 + 4 \times 23,12 = 156,75 \text{ ккал}.$$

Выход блюда составляет 150 г. Энергетическая ценность на 100 г:

150 г продукта – 156,75 ккал

100 г продукта – х

$$X = 100 \times 156,75 : 150 = 104,5 \text{ ккал}.$$

2.3 Физико-химические процессы, происходящие с пищевыми веществами при технологической обработке продуктов

На изменение пищевой ценности блюда существенное влияние оказывают следующие факторы: вид сырья и полуфабриката, вид кулинарной обработки, режим кулинарной обработки, а так же способы обработки сырья (механические, гидромеханические, массообменные, химические и биохимические).

Ткань овощей и плодов состоит из тонкостенных клеток, разрастающихся примерно одинаково во всех направлениях. Такую ткань называют паренхимной. Содержимое отдельных клеток представляет собой полужидкую массу – цитоплазму, в которую погружены различные клеточные элементы (органеллы) – вакуоли, пластиды, ядра, крахмальные зерна и др. Все органеллы окружены мембранами. Каждая клетка покрыта оболочкой, представляющей собой первичную клеточную стенку.

При механической кулинарной обработке плодов и овощей частично нарушается целостность паренхимной ткани, а часть клеток и отдельных клеточных структур разрушается. Это облегчает переход основных пищевых веществ из разрушенных клеток в окружающую среду, а также смешивание содержимого их клеточных органелл. В результате масса продуктов и их пищевая ценность изменяются, возникают ферментативные, окислительные и другие процессы, вызывающие изменение органолептических показателей (цвета, вкуса, консистенции) продукта.

В начальный период тепловой кулинарной обработки яблок, киви и банана могут активизироваться все содержащиеся в них ферменты, вызывающие те или иные изменения пищевых веществ. На определенном этапе тепловой обработки ферменты инактивируются, цитоплазма и клеточные мембраны вследствие денатурации белков разрушаются, отдельные компоненты клеточного сока и других структурных элементов

клетки получают возможность взаимодействовать друг с другом и окружающей средой.

В результате окислительных, гидролитических и других процессов изменяются химический состав продуктов, их структурно – механические характеристики и органолептические показатели.

Размягчение тканей яблок, киви и банана происходит, как правило, при тепловой кулинарной обработке. Подвергнутая тепловой кулинарной обработке яблоко, киви и банан приобретают более мягкую консистенцию, легче раскусывается, разрезается и протирается. Степень размягчения овощей в процессе тепловой обработки оценивают по механической прочности их тканей. Размягчение плодов при тепловой обработке связывают с ослаблением связей между клетками, обусловленным частичной деструкцией клеточных стенок.

Поскольку размягчение овощей связывают с деструкцией клеточных стенок, можно предположить, что продолжительность их тепловой кулинарной обработки зависит от содержания клеточных стенок или от содержания в них протопектина, экстенсина и др.

Замочка желатина сопровождается изменением его физико-химического состава и приводит к набуханию, изменяется его консистенция, объем и масса. Происходит гидратация белков, в результате чего они растворяются и набухают. Растворению белка всегда предшествует процесс набухания. Во время замочки желатина водой, молекулы жидкости проникают в погруженный в нее белок (желатин), раздвигают полипептидные цепочки и разрыхляют его. Расстояние между молекулами в белке, а так же его масса и объем увеличиваются. По мере набухания объем белка и расстояние между макромолекулами увеличивается настолько, что макромолекулы начинают отрываться друг от друга и переходить в слой низкомолекулярной жидкости. Затем растворенные молекулы белка равномерно распределяются по всему объему системы, образуя истинный гомогенный раствор.

При нагревании желатина происходит деструкция белка. Поведение белка-глютина (желатина) в растворе зависит от температуры. При высокой температуре водные растворы глютина обладают свойствами нормальной жидкости, молекулы глютина независимо от их молекулярной массы находятся в изолированном друг от друга состоянии. По мере охлаждения раствора. При температуре ниже 40 градусов, его молекулярно-дисперсное состояние нарушается. Появляются свойства упруго-вязкой жидкости. Свойственные псевдорастворам. Дальнейшее охлаждение водяного раствора глютина сопровождается постепенным появлением упругих свойств с образованием студня, характеризующегося определенной величиной предельного напряжения сдвига. В растворе процесс структурообразования. В ходе которого молекулы глютина образуют трехмерный каркас, соединяясь друг с другом и обеспечивая определенную прочность системы. Чем больше асимметрия молекул глютина, тем прочнее образующийся каркас, удерживающий в своих ячейках воду. При постоянной температуре окружающей среды в течении 50...80 мин механическая прочность студня возрастает и стабилизируется. При снижении концентрации глютина, одновременно понижая температуру процесса. Получают более пластичные и, следовательно, более нежные студни.

При расчете пищевых веществ в готовой кулинарной продукции необходимо учесть, что часть их разрушается в процессе технологической обработки. Если же полуфабрикаты произведены из сырых продуктов, т.е. не подвергнутых тепловой обработке, то потери пищевых веществ происходят в незначительных количествах и существенно не влияют на изменение пищевой и энергетической ценности блюда. Потери пищевых веществ происходят при очистке продуктов, подготовке их к нагреванию, т.е. при так называемой первичной обработке, а также во время тепловой обработки продуктов. Мытье не чищенных и невымытых продуктов не вызывает изменений в их составе, напротив, мытье и вымачивание в воде

уже очищенных и размельченных продуктов вызывает потери растворимых в воде пищевых веществ.

2.4 Расчет и оценка пищевой и энергетической ценности блюда

Пищевая ценность блюда определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам справочника химический состав пищевых продуктов, в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья).

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графе «нетто»). При расчете энергетической ценности блюда количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки - 4; жиры - 9; углеводы - 4; результат выражают в килокалориях (ккал/г).

Если блюдо подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери при тепловой обработке.

Рассчитаем пищевую и энергетическую ценность десерта «Солнышко»

Энергетическая ценность готового блюда составит:

$$\text{ЭЦ} = 4 \times 1,19 + 9 \times 5,2 + 4 \times 21,94 = 139,32 \text{ ккал.}$$

Выход блюда составляет 150 г. Энергетическая ценность на 100 г:

$$150 \text{ г продукта} - 139,32 \text{ ккал}$$

$$100 \text{ г продукта} - x$$

$$X = 100 \times 139,32 : 150 = 92,88 \text{ ккал}$$

Пищевая ценность – комплекс свойств пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах.

Пища должна быть разнообразной, вкусной (за счет широкого ассортимента продуктов различных приемов кулинарной обработки) и включать в себя вещества, из которых состоит организм человека.

2.5 План ХАССП

При проектировании плана ХАССП на предприятии питания необходимо выполнить следующие операции:

1. Найти нормативно-техническую документацию, необходимую в процессе приготовления кулинарного блюда или изделия;
2. Провести анализ опасностей, возникающих при производстве кулинарного блюда или изделия;
3. Выбрать из выявленных опасностей критические контрольные точки (ККТ);
4. Расставить ККТ на технологической схеме производства кулинарного блюда или изделия;
5. Разработать план ХАССП производства кулинарного блюда или изделия.

Применение системы ХАССП при производстве холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски должны возбуждать аппетит, поэтому их подают вначале обеда, завтрака или ужина, причём для завтрака и ужина они могут служить основными блюдами.

Необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила, так как многие холодные блюда и закуски после их изготовления не подвергаются тепловой обработке, которая обеззараживает продукты.

Холодные блюда и закуски должны подаваться в специальной посуде: блюдах, лотках, салатниках, закусочных тарелках и т.д., по одной или по нескольку порций. Холодные блюда и закуски красиво оформляются и имеют температуру 10-12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать виду изделия. Не допускается никаких видов порчи.

Рассмотрим постадийное составление плана ХАССП на примере салата «Золотая рыбка».

1. Для начала приведем рецептуру производства салата: «Золотая рыбка».

Для приготовления данного салата необходимы следующие ингредиенты: рыба морская, яйцо вареное, лук, зелень.

Этапы приготовления: рыбу отварить, очистить и нарезать кусочками, соединить с рубленными вареными яйцами, луком и частью зелени. Заправить сметанным соусом (сметана, лимон, зелень), солью и перемешать. В салатник выложить закуску горкой, полить оставшимся соусом и посыпать зеленью.

2. Далее будет приведено подробное описание принципов составления плана ХАССП для детского кафе «Солнышко».

На первом этапе необходимо выписать все нормативные документы для каждого из ингредиентов, входящих в состав салат «Золотая рыбка» и свести в таблицу.

Нормативно-техническая документация для исходных ингредиентов

Салата «Золотая рыбка» (рыба морская, яйцо вареное, лук, зелень)

Ингредиент	Нормативный документ
Рыба морская	ГОСТ 32006-2012

Яйца	ГОСТ 31654-2012
Лимон	ГОСТ 4429-82
Лук	ГОСТ 34306-2017
Сметана	ГОСТ 31452-2012
Соль	ГОСТ Р 51574-2018
Зелень	ГОСТ 32856-2014

3. Далее необходимо привести анализ всех возможных рисков, которые будут возникать при приготовлении блюда и повлиять на итоговое качество готового продукта, что представлено в таблице.

Анализ возможных опасностей

Факторы риска	Наименование опасного фактора
Микробиологические факторы	Гельминты и их личинки, паразиты, БГКП (бактерии группы кишечной палочки), <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Proteus</i> , дрожжи, плесени, яйца гельминтов, цисты кишечных палочек простейших
Химические факторы	Токсичные элементы (Pb, Cd, As, Hg), радионуклиды, антибиотики, пестициды, микотоксины, нитраты, моющие средства
Физические факторы	Личные вещи, продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), посторонние примеси, упаковочные материалы, насекомые

4. Из приведенных опасностей необходимо выбрать те, которые

будут учитываться при производстве салата «Золотая рыбка». Для этого каждую из опасностей проверяют на возможность реализации и тяжесть последствий. В зависимости от того, попадает опасность в область допустимого или недопустимого риска, делается вывод о том, является ли опасность критической контрольной точкой (ККТ) или нет. При этом стоит учесть, что предприятие должно быть с хорошей производственной практикой, в противном случае создание системы ХАССП на предприятии будет невозможным.

5. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

Таким образом, составлен и рассмотрен план ХАССП для производства салата «Золотая рыбка».

ГЛАВА 3. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА ДЕТСКОГО КАФЕ «СОЛНЫШКО»

3.1 Особенности и основные направления бизнеса

Востребованность открытия детского кафе неоспорима, потому что в последнее время все больше людей едят вне дома, но многие форматы гастрономических предприятий не подходят для посетителей с детьми. Во-первых, во многих школах играет громкая музыка, во-вторых, нет удобных стульев для детей, в-третьих, формат учреждений не позволяет детям шуметь и возиться в зале, так как шум мешает другим посетителям, которые пришли отдохнуть и поработать. Решением этих проблем станет открытие детского кафе, в котором будут разделены зоны отдыха детей и питание.

Меню будет включать в себя базовое детское меню, в котором особенности детского питания могут быть рассмотрены вместе с диетологами. Это меню также можно использовать для взрослых, так как для них есть места.

Особенностью детского кафе, помимо оборудованных стульев, специальной еды и украшения детского кафе, будет игровая площадка и развлечения. Родители, которые хотят отдохнуть, могут продолжать болтать за столами и приводить детей в игровую комнату. Дети контролируются и развлекаются аниматором в соответствии с планом мероприятий. Кафе также может закрыться для частного отдыха. Например, на день рождения, новогодний утренник, выпускной детский сад. Затем администраторы и аниматоры вместе с родителями думают о том, какую тему развлечений выбрать, какое меню создать, будут ли взрослые участвовать в праздничной программе.

Само кафе будет уже оборудовано игровой зоной. Существует достаточно много разновидностей игровых зон, наиболее популярными являются:

- батутный комплекс
- лабиринт
- детский городок с домиками
- сухой бассейн
- комната для мастер-классов (кулинарных, художественных) и др.

Обязательно необходимо иметь большое количество игрушек, маркеров, ручек, раскраски, чтобы дети были заинтересованы в том, чтобы проводить свое время.

Таким образом, успех детского кафе «Солнышко» будет зависеть от того, насколько комфортным будет время, как для детей, так и для взрослых.

Наше детское кафе должно располагаться в помещении достаточной площади, большую часть которого будут занимать сервисный зал и игровая комната, а также выделены помещения для кухни, бара, склада для хранения продуктов, хозяйственного помещения и санузлов.

Удобное расположение, парковка и близость к детским учреждениям могут увеличить посещаемость заведения.

В рассматриваемом нами проекте детского кафе «Солнышко» обязательно есть игровая площадка, которая включает в себя дома и лабиринты для детей, кроме того, будут столы для рисования и аппликации.

Меню кафе в основном основано на русской и европейской кухне.

Меню заведения будет принципиально стандартным, состоять из салатов, первых и вторых блюд. В меню также включены необычные десерты и напитки в детской тематике с фирменным наименованием. В нашем детском кафе не продается алкогольные напитки, даже для взрослым. К тому же данное обстоятельство позволит существенно сократить затраты на приобретение лицензии.

Важно понимать, что весь зал и игровая комната должны быть украшены детскими декорациями, а для того, чтобы людям было интересно приходить в заведение снова и снова, через каждый определенный период времени нужно приглашать декоратора для дополнительного оформления.

К примеру, на Новый год и Рождество должна быть новогодняя атмосфера с елкой и аниматором Дед морозом. Таким образом, посетителям будет нравиться атмосфера новизны и будет интересно проводить свои праздники именно в нашем кафе.

Детское кафе будет работать ежедневно с 11.00 до 22.00, но возможно изменение режима работы при закрытии кафе на частное мероприятие.

Целевой аудиторией детского кафе являются как дети, так и взрослые. Однако стоит понимать, что среди взрослых посетят кафе только те, у кого есть дети. Интереснее всего в игровых комнатах будет детям до 12 лет, поэтому классификация детской аудитории выглядит так:

- дети до двух лет — будут постоянно находиться с родителями;
- детям от двух до шести лет также нужен контроль родителей, но для них доступны уже многие развлечения из игровой комнаты;
- дети от шести до двенадцати лет могут играть как самостоятельно, так и с аниматором. С ними можно проводить различные конкурсы, познавательные мероприятия. Дети такого возраста будут основной целевой аудиторией.

Помимо того, что люди могут приходить просто семьями, детское кафе закрывается на мероприятия под определенные группы. Таким образом, целевой аудиторией также могут быть целый школьный класс, группа детского сада, группа по секции, а также все друзья одного ребенка, у которого день рождения.

3.2. Анализ факторов, влияющих на технологию сервиса на предприятии питания

Факторы, влияющие на технологию обслуживания предприятий общественного питания

- тип предприятия питания;

- квалификация персонала;
- особенность концепции пищевого предприятия.

Все сотрудники кафе являются собственниками обслуживания своих гостей. Официант должен быть безупречен. Форма является признаком профессионализма и должна носить с гордостью, она должна быть чистой, опрятной и выглядеть свежей. Официант должен знать и уметь применять на практике правила и приемы обслуживания клиентов, основные правила этикета, правила сервировки стола. Он также должен знать:

- виды и назначение посуды, приборов, столового белья, используемых при обслуживании посетителей;
- правила и порядок подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочной продукции характеру подаваемых блюд;
- правила составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов;
- особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранной кухни;
- особенности обслуживания фуршетов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также индивидуальных посетителей;
- характеристики продуктов питания и напитков, как их предлагать клиентам и предоставлять необходимую информацию о них в процессе обслуживания;
- правила работы кассовых аппаратов, порядок выставления счетов-фактур и их расчета с посетителем;
- основы психологии на службе принципам профессиональной этики.

Для успеха в ресторанном бизнесе очень важно четко определить стиль и концепцию бара, кафе или ресторана. В мире ресторанной практики все

большее место занимает концептуальный или тематический ресторан, кафе или бар. Ведь ресторан-это не только место приема пищи, но и место отдыха и развлечений.

При разнообразии и обилии различных объектов питания очень важно найти свое собственное лицо, чтобы привлечь определенную категорию населения.

При проектировании детского кафе вы можете использовать все богатство детской фантазии в воссоздании сказочных интерьеров с любимыми персонажами. Цветовая гамма должна быть яркой и жизнерадостной. Красные, оранжевые, сочные зеленые и синие оттенки, перемежающиеся желтым и белым, должны создать уютный и веселый мир для маленьких посетителей, в который им захочется приходить снова и снова.

При проектировании детского кафе следует позаботиться об удобстве и комфорте самых маленьких. Вряд ли уместно делать маленькие столики и стулья, потому что дети придут в кафе вместе с родителями. Поэтому лучше обзавестись достаточным количеством высоких, но стабильных стульчиков для малышей.

В зале можно сделать своеобразные кабинки, снабдив каждое окно цветными занавесками. Такие будки также могут быть оформлены как домики для животных с соответствующими знаками. Столовую можно разделить на несколько зон, например, дом Красной Шапочки, лес, бабушкин дом, волчье логово. В каждой соответствующей зоне будут стоять столы разных цветов, а на стене вокруг нее нарисована определенная ситуация или пейзаж.

Концепция кафе – это вкусная, здоровая, низкокалорийная еда. Употребление этих продуктов, богатых белком и витаминами, все это способствует развитию мозга и оздоровлению всего организма ребенка.

Несомненно, визитной карточкой пищевой компании является ее меню.

Меню представляет собой перечень всех видов блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям в определенный день.

Что касается оформления меню, то для того, чтобы оно порадовало малыша и привлекло его внимание, оно должно быть украшено яркими картинками. В названиях блюд используются понятия из детских сказок, имена сказочных персонажей. Текст меню написан таким образом, чтобы ребенку было легко читать, а на обороте страниц можно разместить раскраски, пазлы, кроссворды. Пока еда еще готовится, ребенок может позаботиться о них. Здесь же выдается набор цветных карандашей.

В современном кафе или ресторане существует несколько типов стилей обслуживания, но для детского кафе наиболее подходит английский или семейный стиль обслуживания.

Блюда полностью готовятся на кухне, тарелки заранее расставляются официантами. Суп обычно подают на суповых тарелках, которые гости сами передают по столу. То же самое происходит и с распределением основных блюд. Хозяин режет мясо или раскладывает блюдо по тарелкам и передает его одному из гостей, который, в свою очередь, передает тарелки дальше по столу. Дополнительные блюда подаются с кухни на больших сервировочных тарелках, и гости подают их сами.

Технология обслуживания в кафе заключается в следующем. После того, как гости удобно расположились за выбранным столиком, к ним подходит официант, приветствует гостей и подает меню открытым. После того, как гости внимательно ознакомились с меню, официант без промедления принимает заказ, если у гостя возникают какие-либо вопросы по поводу того или иного блюда, официант вежливо отвечает на них. Заказ выполняется быстро, основные приборы выкладываются заранее, подаваемые блюда имеют свежий вид и соответствующую температуру. В конце обслуживания гостям предлагается регистрация заезда в спокойной и ненавязчивой манере. В конце обслуживания официант прощается с гостями.

Сервировка стола в кафе будет происходить в соответствии с заказом.

Официант должен соблюдать следующие правила подачи блюд:

- столовые приборы кладут справа и слева от центральной (малая столовая, закусочная, десертная) тарелки и прикладывают к ней лезвие справа, вилки-слева зубьями вверх;
- сервировка стола всегда начинается с ножей, которые кладут с правой стороны тарелки, располагая их в направлении слева направо (столовая, рыба, закусочная);
- вилки расположены в направлении справа налево (столовая, рыба, закусочная);
- стол сервируется не более чем на 3 комплекта приборов (4-й комплект можно разместить на тарелке с закусками под салфеткой);
- нож для масла расположен с правой стороны тарелки для пирога;
- десертная тарелка ставится перед небольшой столовой или закусочной тарелкой в направлении от тарелки к центру в следующем порядке: нож, вилка, ложка (возможны и другие варианты: при подаче десертной тарелки вилку можно поместить слева от нее, а справа - нож, ложку; часто ставят только одно устройство или в паре: ложку и вилку);
- расположите устройства рядом, чтобы они не соприкасались.

Правила сервировки предусматривают следующий набор посуды и приборов для каждого посетителя: сначала на стол ставят небольшую тарелку, на нее - закуску, слева - пирог. Между пирогом и маленькой настольной тарелкой должны быть две вилки-обе зубьями вверх, а с правой стороны тарелки-два ножа-оба лезвием к тарелке. Эти устройства обычно ограничиваются предварительной сервировкой стола на завтрак и обед. Во время обеда предварительная порция может быть дополнена ложкой.

Для ужина с холодными и горячими закусками устройство для горячих закусок подается одновременно с ним, поэтому предусмотрено только устройство для холодных закусок.

Для банкета, если есть два вида закусок, рыбные и мясные блюда, а также десерт, первое закусочное устройство помещается на тарелку под салфеткой.

Таким образом, в соответствии с конкретным меню завтрака, обеда, ужина официант дополняет сервировку стола. Согласно обеденному меню, помимо фарфоровой посуды и столовых приборов, за тарелкой помещаются дополнительные стеклянные или хрустальные блюда: бокалы для вина, бокалы, бокалы, в то время как при минимальной подаче должен стоять только бокал.

3.2 Организация работы и контроль над работой кафе

Требования к рациональной организации производства являются обязательными для любого предприятия и в целом характеризуют эргономику производства.

Производственные помещения кафе расположены на первом этаже административного здания, напротив главного входа за раздевалкой. Состав и площадь производственных помещений определяются строительными нормами и правилами проектирования (СНИП) в зависимости от типа и мощности предприятия.

Площадь производственных помещений рассчитана на безопасные условия труда и соблюдение гигиенических и гигиенических требований.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3 м. Стены на высоте 2,78 м от пола выложены керамической плиткой, остальные покрыты яркой клеевой краской.

Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой наклон к лестнице, они покрыты метлахской плиткой или другими искусственными материалами, отвечающими гигиеническим требованиям.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. Микроклиматическими факторами являются температура, влажность и скорость воздуха. На микроклимат горячей и кондитерской также влияет тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты испускает лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работников предприятия и других людей.

Вытяжка должна быть больше притока воздуха. В горячих цехах кроме общей вентиляции используют местную, над секционно-модулированным оборудованием (плитами, сковородами, фритюрницами, мармитами) устраивают местные вентиляционные отсосы, которые предназначены для удаления паров.

Горячий цех проектируется на всех предприятиях питания, где есть залы для обслуживания потребителей. В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.

Горячий цех кафе размещен в наземном этаже здания. Освещение производится естественным и искусственным светом. Цех расположен на одном уровне с залом.

Цех имеет удобную связь с другими помещениями: раздаточной, моечными, с помещениями для хранения сырья.

Цех оснащен тепловым, холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием. Участок оборудуется варочными устройствами различной вместимости; участок приготовления вторых горячих блюд – пароконвектоматом, плитой, жарочным шкафом, сковородой. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции. Оборудование применяется секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям. Расстановка оборудования – линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

Технологические линии имеют как пристенное, так и островное расположение; установлены в одну или две смежные линии, перпендикулярно раздаче.

Планировка производственных цехов предприятий общественного питания должна обеспечивать благоприятный микроклимат в помещениях со значительными теплоизбытками, доступ естественного света в производственные цеха и некоторые другие помещения.

Полы производственных помещений должны удовлетворять определенным требованиям: они не должны становиться скользкими при попадании на них жидкости и жира, но в то же время легко мыться; с этой целью они покрываются керамической плиткой с пирамидальными выступами на лицевой стороне. Такие полы не очень теплые – коэффициент их теплоусвоения не более $20 \text{ кДж}/(\text{м}^3\text{-час-}^\circ\text{C})$.

Водоснабжение осуществляется путем присоединения к местной водопроводной сети, а при отсутствии ее посредством устройства артезианских скважин. Качество воды должно отвечать требованиям действующего ГОСТа «Вода питьевая». Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям нормативных документов.

Горячая и холодная вода должны быть подведены ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию, где это необходимо.

Предприятие общественного питания должно быть оборудовано двумя системами канализационных труб; для производственных сточных вод и для фекальных вод (из туалета, душа). Сбор производственных и бытовых сточных вод должен осуществляться отдельными системами канализации с самостоятельными выпусками в центральную сеть.

Во всех цехах, моечных, дефростерных, загрузочной устанавливаются трапы с уклоном пола к ним (из расчета 1 трап на 100 м^2 , но не менее одного на помещение). В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть

отдельный трап на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов. Унитазы и раковины для мытья рук персонала рекомендуется оборудовать педальными пусками и сливами.

Порядок обезвреживания и спуск бытовых и производственных вод осуществляется по согласованию с местными учреждениями, санитарно-эпидемиологическими службами и в строгом соответствии с действующими правилами.

Для отвода воды в канализацию в полах устраивают трапы и лотки, которые прикрывают решетками заподлицо с полом. Для естественного вентилирования производственных помещений предусматриваются фрамуги и форточки.

Технологические процессы организуются и проводятся в строгом соответствии с ГОСТом 12.3.002-75 «Процессы производственные. Общие требования безопасности», Санитарными правилами для предприятий торговли и общественного питания и Правилами техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях торговли и общественного питания.

Работники предприятия допускаются к эксплуатации оборудования только после получения ими инструктажа по технике безопасности и обучения по программе техминимума.

Все технологические процессы, связанные с доставкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, товаров и других грузов, должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключая опасность травмирования и физического перенапряжения работающих.

Рабочее место должно быть удобным для работающего персонала. Его размещают по ходу технологического процесса так, чтобы не создавалось встречных, перекрещивающихся и возвратных движений обрабатываемого сырья и обеспечивают площадь, достаточной для установки вспомогательного оборудования и инвентаря, и естественным освещением.

На рабочем месте под ногами рабочего оборудуют исправный решетчатый настил высотой 50-60 мм от пола, оптимальное расстояние между планками – 25-30 мм.

Производственные столы для пищевой промышленности и приготовления пищи должны иметь крышки или покрытие из антикоррозийных материалов. На столах для резки теста и овощей допускаются деревянные крышки с гладко выструганной поверхностью. Рабочие поверхности столов должны быть гладкими, без выбоин, трещин, с закругленными углами, плотно прилегающими к основанию стола, с тщательной пайкой швов.

Производственные столы для переработки рыбы должны иметь желоб и бортик. При разделке рыбы рекомендуется использовать разделочные ножи, головорезы, скребки. При работе с ножом необходимо держать лезвие от себя, чтобы не допустить порезов и иных повреждений рук.

Вручную моют рыбу травяными щетками, мочалками, скребками в специальных раковинах, защищающих руки от производственных травм, извлекайте рыбу из ванн проволочными совками. Поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно посаженные деревянные ручки. Рукояти ножей должны иметь предохранительные язычки и ограничители.

Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Не допускайте резких движений ножом. Редактировать нож о мусате следует держать подальше от рабочих, занятых другими операциями. На разделочных досках, на палубах для рубки мяса наличие трещин и заусенцев не допускается. Мясо при ручной обработке можно раскатывать только размороженным.

Мытье и очистка посуды от остатков пищи, а также чистка полок, стеллажей производится щетками, скребками, ершами, деревянными лопатами. Нельзя ставить посуду с трещиной в ванны для мытья вручную.

Чтобы открыть и распаковать контейнер, необходимо использовать соответствующие исправные инструменты – кусачки, плоскогубцы и т.д. Консервные банки открываются специальными приспособлениями и ключами.

Контроль над работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

директор кафе;

- медработник школы;

- общественные организации школы.

Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора школы. В состав комиссии входит заведующий производством школьной столовой, медработник, представитель школы, члены родительского комитета.

Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм кафе, а также за организацию питания посетителей в целом возлагается на директора кафе, а также контроль над сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается.

При составлении всей денежной отчетности, связанной с организацией питания, необходимо руководствоваться инструкцией по бухгалтерскому учету в учреждениях и организациях, стоящих на бюджете, утвержденной приказом Минфина от 03.11.93 г. N 122.

Очень важным аспектом контроля над предприятием общественного питания является контроль пожарной безопасности.

Организацию пожарной охраны и руководство ею в стране осуществляет Государственная служба пожарной охраны (ГСПО) Министерства внутренних дел РФ, В субъектах Федерации – соответствующие службы пожарной охраны республик, краев, областей.

Наиболее крупные города, административные центры и особо опасные в пожарном отношении объекты охраняются военизированными пожарными частями (ВПЧ), а менее крупные города, поселки городского типа и другие объекты – профессиональными пожарными частями (ППЧ)

Государственная пожарная инспекция ГСПО МВД РФ через свои органы на местах (районные пожарные инспекции) осуществляют надзор за выполнением противопожарных мероприятий в соответствии с правилами и нормами всеми федеральными, республиканскими и местными предприятиями, организациями и отдельными гражданами.

Территория базы, склада, предприятия торговли и общественного питания должна постоянно содержаться в чистоте, а после окончания работы тщательно очищаться от упаковочного материала, отходов и горючего мусора. Отходы, упаковочные материалы необходимо систематически удалять на специально отведенные огражденные участки и своевременно вывозить.

Все здания и сооружения предприятия общественного питания должны быть обеспечены свободным доступом. Проходы и входы к источникам пожарной воды, а также подходы к средствам пожаротушения и оборудованию всегда должны быть свободными. Противопожарные промежутки между зданиями не допускается использовать для хранения материалов, оборудования, упаковочной тары, стоянки транспортных средств.

Руководитель предприятия или лицо, ответственное за противопожарное состояние объекта, обязано незамедлительно уведомить пожарную охрану о закрытии отдельных участков дорог, расположенных в непосредственной близости от предприятия общественного питания, или подъездных путей для их ремонта (или по иным причинам), препятствующим проезду пожарных машин.

В период проведения дорожно-ремонтных работ на объекте в соответствующих местах устанавливаются знаки направления объезда или устраиваются переходы через отремонтированные участки.

Запрещается разводить костры, сжигать отходы, тару и упаковочные материалы на территории предприятия.

Производственные, административные, бытовые и другие помещения должны постоянно содержаться в чистоте и обеспечиваться первичными средствами пожаротушения в соответствии со стандартами.

Противопожарные устройства для технологических и дверных проемов во внутренних стенах и перекрытиях между этажами (противопожарные двери, заслонки, ворота, водяные завесы и т.д.) всегда должны быть в рабочем состоянии. Когда противопожарные барьеры Горенье пересекаются с различными коммуникациями, зазоры между ними и строительными конструкциями (на всю их толщину) не должны иметь утечек, через которые могут проникать продукты горения.

Курение в помещениях кафе запрещено. Курение разрешено только в специально отведенных местах, оборудованных средствами пожаротушения, урнами (ящиками с песком). Эти места должны иметь указательные знаки по ГОСТ 12.4.026-76.

Наружные пожарные лестницы, а также защитные ограждения на крышах зданий должны содержаться в хорошем состоянии.

Для использования чистящих средств устанавливаются металлические ящики с плотно закрытыми крышками. После окончания работ ящики следует очистить от чистящих средств.

Спецодежда лиц, работающих с маслами, лаками, красками, должна храниться в металлических шкафах, установленных в специально отведенных для этого местах.

Также необходимо следить за соблюдением санитарных норм на предприятии общественного питания. Своевременная и правильно организованная очистка предприятий общественного питания от различных

сточных вод, которая осуществляется с помощью очистных сооружений, имеет большое санитарно-противоэпидемическое значение.

Жидкие отбросы удаляют двумя путями:

1) специальным пневматическим ассенизационным транспортом за пределы населенного пункта;

2) по трубам (сплавная система) – канализация.

На предприятиях общественного питания помимо канализации, необходимо предусматривать систему сбора и удаления плотных отбросов и отходов. Для сбора таких отходов рекомендуется устанавливать педальные ведра или небольшие бачки с плотно закрывающейся крышкой. Хранить отбросы и отходы в производственных помещениях разрешается не более 4-7 часов.

На территории предприятия должны быть предусмотрены герметичные сборники, лучше контейнерного типа, отдельно для пищевых отходов и мусора. Все отбросы надо регулярно вывозить, летом ежедневно, зимой через день. Для хранения пищевых отходов, предназначенных для корма скота, целесообразно оборудовать специальные камеры, охлаждаемые до температуры 2 градуса и имеющие отдельный вход.

Для сбора отходов можно использовать металлические мусороприемники небольшой емкости (80-100 л). Мусороприемники необходимо регулярно очищать и дезинфицировать 10 %-ным раствором хлорной извести. Устанавливать их следует на расстоянии не менее 25 м от основного производства.

3.3 Особенности реализации проекта

Спецификой реализации проекта нашего кафе является успешное продвижение нашего предприятия. Основное направление, которое состоит из: рекламной и маркетинговой кампании, организационной структуры

(персонала), используемого оборудования и инвентаря, а также качества продаваемой посуды.

Маркетинговая кампания детского кафе должна основываться на том, чтобы как можно больше людей узнали о новом заведении. Учитывая большую конкуренцию в крупных городах, нужно правильно выстроить все каналы продвижения.

Во-первых, еще до открытия кафе нужно создать аккаунты в социальных сетях, запустить акцию, например, для всех посетителей в день открытия бесплатный десерт, и начать его продвижение. Так что есть большая вероятность, что в день открытия люди уже будут знать о нашем заведении и некоторые из них придут на эту акцию. Размещение фотографий в социальных сетях с полным залом в день открытия расскажет целевой аудитории, что заведение популярно и его обязательно нужно посетить.

Во-вторых, нужно использовать все стандартные рекламные инструменты: расклеивать объявления (особенно возле школ и детских садов), распространять листовки непосредственно возле кафе, а также в местах, где собирается целевая аудитория. Вы также можете распространять листовки внутри учебных заведений с согласия администрации учебного заведения.

Помимо успешной рекламной кампании, необходимо уделить достаточное внимание организационной структуре детского кафе.

Согласно штатному расписанию, в детском кафе будут работать 14 человек, не считая владельца. Владелец будет осуществлять стратегическое управление, отвечать за работу ресторана, работать с администраторами и шеф-поваром. Создание концепции учреждения, продвижение новых идей также входит в его компетенцию. Зарплата владельца не будет начисляться, владелец получит дивиденды от прибыли. После того, как компания начнет окупаться, владелец может нанять директора на свое место с зарплатой и премиальной частью.

Таким образом, собственник, в основном, осуществляет руководство шеф-поваром, администраторами и бухгалтером.

Администраторов в штатном расписании двое, работают посменно с графиком два через два, с 11.00 до 23.00. Каждый из администраторов набирают в свою смену двоих официантов и аниматора.

В обязанности администратора входит поддержание чистоты, создание обстановки в зале обслуживания в соответствии с концепцией заведения, обучение персонала и подготовка к мероприятиям совместно с аниматорами.

Официанты, помимо небольшой зарплаты, получают процент от продаж в меню, а также чаевые. Зарплата аниматоров складывается из зарплаты и процента от отпуска. При найме аниматоров важно учитывать их профессиональные качества в работе с детьми.

Кухней управляет шеф-повар с двумя старшими поварами, двумя поварами и двумя посудомоечными машинами под его командованием. Работа, как и в зале, ведется посменно с графиком от двух до двух. Кухня в конечном счете должна выполнять обязанности от разработки меню до своевременной доставки готовых блюд в служебное помещение. Обязательным условием для персонала является наличие медицинских книжек.

В кафе также будет работать уборщица на неполный рабочий день, которая должна будет содержать все комнаты в чистоте в течение дня.

Бухгалтер будет отвечать за представление отчетов, кадрового учета, а также за расчет блюд по совести с шеф-поваром.

Следующим важным шагом по эффективной реализации проекта детского кафе «Солнышко» следует назвать используемое оборудование и инвентарь.

В нашем кафе мы будем использовать пароконвекционные аппараты. Подобные аппараты давно используются в дорогих ресторанах и кафе по всему миру. Эта технология приготовления пищи в корне изменила

повседневный труд на предприятиях общественного питания. Использование пароконвектомата дает возможность производить до 80% от общего числа всех операций по приготовлению на кухне; и даже при одновременном приготовлении различных блюд, каждое из них имеет свой вкус, все выглядит аппетитным и свежим, сохраняет большинство витаминов и минеральных веществ. В пароконвектомате возможно одновременное приготовление мяса, рыбы, овощей в одной камере. Продукты могут готовиться без применения масла, что удобно для диетической кухни и особенно ценно в рационе ребенка. Происходит значительная экономия продуктов, масла, электроэнергии и рабочего времени поваров.

Таким образом, с подобной техникой создаются шедевры поварского искусства при минимальной термической обработке продуктов с сохранением максимума полезных веществ в готовом блюде. Инновационные разработки кухонного оборудования позволяют соблюдать правила здорового питания, создавая основу для хорошего самочувствия.

Кратко ознакомимся с функциональностью, устройством и принципом работы пароконвектомата.

Пароконвектомат представляет собой установку, которая воздействует на обрабатываемый продукт питания, как с помощью конвекции нагретого воздуха, так и с применением дозированных порций водяного пара.

Подобное сочетание придает готовому блюду вкусную хрустящую корочку, сохраняя в своем составе влагу, витамины, белки и полезные вещества внутри продукта.

Процессы конвекции значительно ускоряют время приготовления пищи, что немаловажно в поточном кулинарном производстве.

Сейчас редкая промышленная кухня, столовая учебного заведения, кафе или мини-пекарня может обойтись без этого многофункционального устройства.

В основе работы пароконвекционной печи лежит принцип сочетания эффектов обычного духового шкафа с принудительной циркуляцией воздушных потоков и пароварки, в которой приготовление пищи происходит при помощи пара.

Пищевой продукт подвергается двойной тепловой обработке. С помощью подобного способа можно не только приготовить выпечку, но и произвести быстрое размораживание мяса, рыбы, фарша, а также разогревать уже готовые блюда.

Пароконвектомат изготавливается из устойчивого к внешним воздействиям материала – нержавеющей стали. Для удобного размещения на любой поверхности оснащается регулируемыми ножками. На двери располагается окно для визуального контроля состояния продуктов. Изготавливается оно из двойного или тройного термоустойчивого стекла. Благодаря этому гарантируется защита от получения ожогов.

Основное рабочее пространство пароконвектомата – камера с расположенными в ней трубчатыми электронагревателями (ТЭНы) и вентиляторами. На её дне располагается отверстие для аккуратного слива воды в канализацию. Контроль температурных режимов обеспечивают термостаты.

В процессе приготовления горячий воздух внутри камеры образовывается благодаря работе ТЭНов, а циркулирует по ней благодаря встроенным в её стенки вентиляторам. Если дверца пароконвектомата закрыта, обеспечивается полная герметичность. Это позволяет продолжительное время поддерживать необходимую температуру внутри при небольших затратах электроэнергии.

Отметим преимущества и недостатки пароконвектоматов.

Среди минусов такого оборудования стоит отметить уровень шума при работе вентиляторов и достаточно высокую стоимость. Но огромное количество положительных сторон его использования на профессиональных кухнях полностью компенсирует эти недостатки.

Преимуществам пароконвектоматов, делающим их практически незаменимыми, относят:

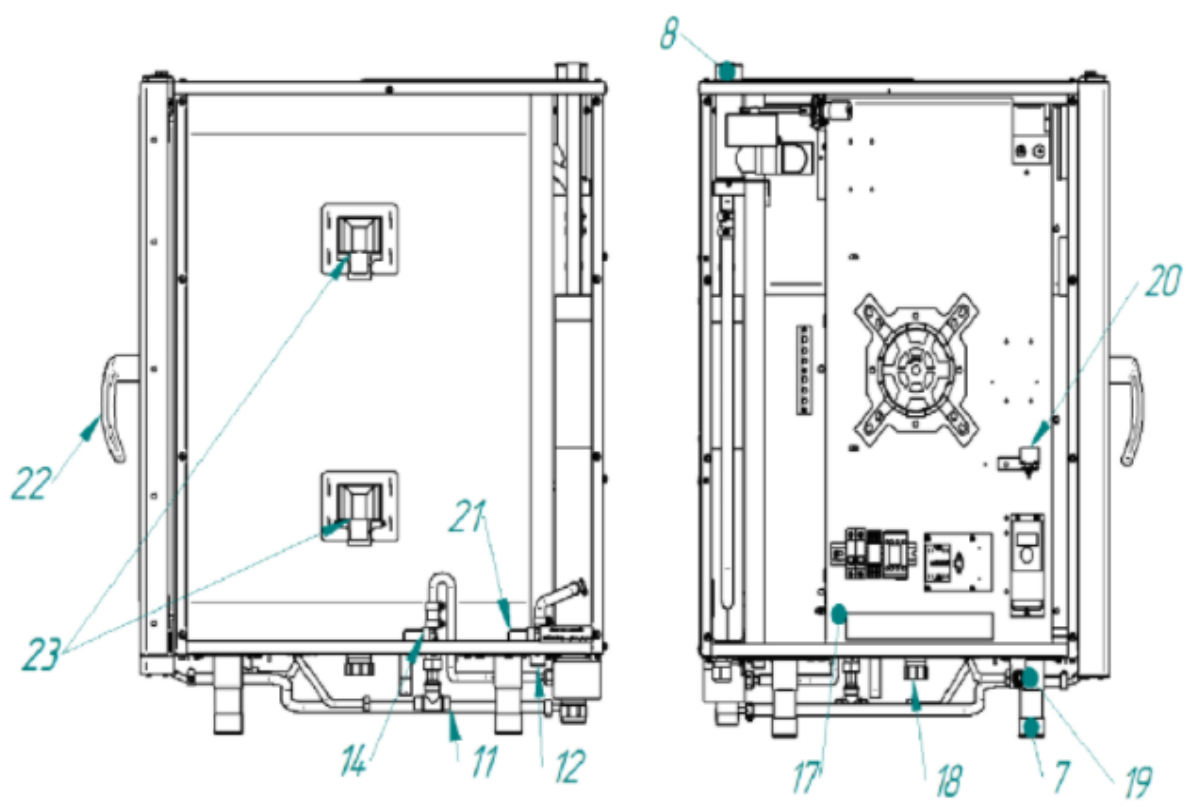
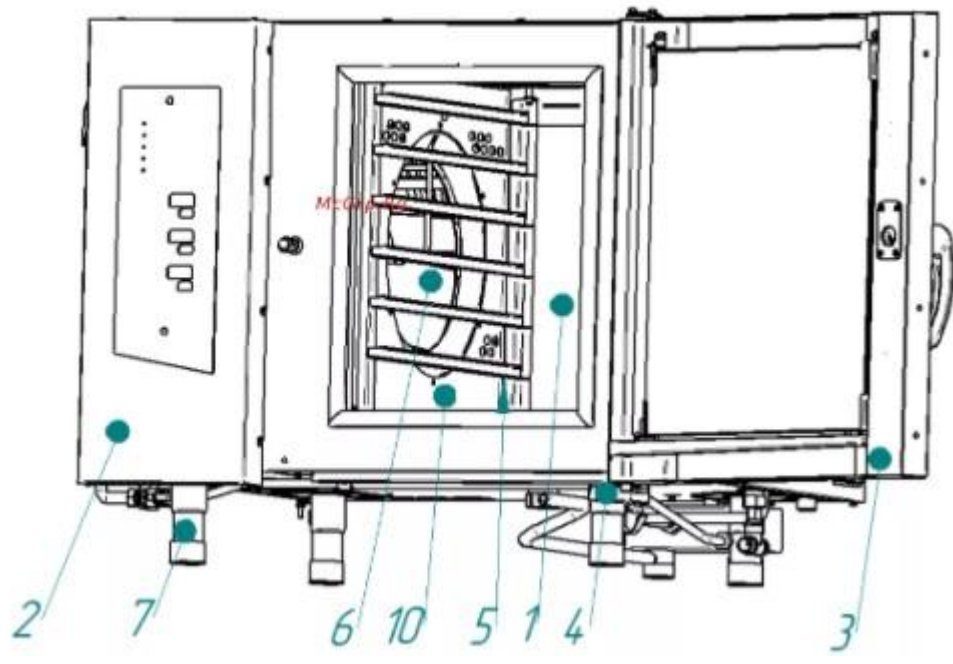
- универсальность, т.е. одно такое устройство позволяет готовить любые продукты разнообразными способами, обеспечивая выполнение всех технологических требований. Этим оно экономит рабочее пространство на кухне и ускоряет работу персонала в несколько раз;

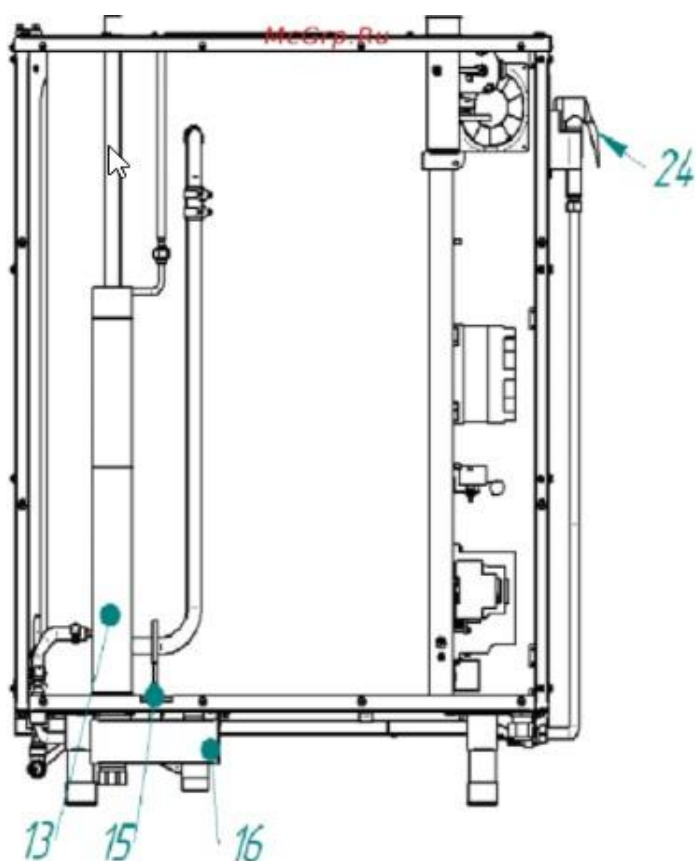
- экономичность, т.е. подобрав подходящую по вместимости модель, можно значительно сократить расход энергоресурсов на приготовление блюд. Также важно, что в процессе обработки в пароконвектомате существенно снижается потеря веса продуктов;

- оптимизация рабочего процесса, т.е. автоматическое выполнение выбранных оператором параметров позволяет ускорить процессы на кухне и освободить время поваров на выполнение других задач. Например, оригинальную сервировку блюд, которая может стать фирменным отличием заведения;

- сохранение пользы продуктов, т.е. обработка в пароконвектомате позволяет сберечь ценные для здоровья вещества, что позволит привлечь большее количество гостей. Ведь подаваемые блюда порадуют не только отменными вкусовыми качествами, но и пользой. Это позволит удовлетворять пожелания даже посетителей с детьми или тех, кто нуждается в диетическом питании.

В нашем кафе будет использоваться пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2-01.





Внешний вид пароконвектомата «Abat ПКА 10-1/1ВМ2-01»

1. Духовка 2. Панель управления 3. Дверь 4. Лоток 5. Направляющие
 6. Вентилятор 7. Ножка 8. Заслонка 9. Коллектор 10. Перегородка 11. Подвод воды G1/2 (душ, охлаждение коллектора) 12. Подвод воды G3/4 (впрыск в камеру) 13. Коллектор 14. Электромагнитный клапан охлаждения коллектора 15. Датчик температуры сливаемого конденсата 16. Водосборный коллектор 17. Щит монтажный 18. Заглушка для очистки слива духовки 19. Щит монтажный 20. Термовыключатель духовки 21. Электромагнитный клапан впрыска 22. Ручка двери 23. Лампы освещения духовки 24. Душирующее устройство

Пароконвектомат «Abat ПКА 10-1/1ВМ2-01» предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов

приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкоъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

В современной пищевой промышленности и кулинарии без пароконвекционных печей трудно обойтись. Они удобны в обслуживании, быстры в работе и экономичны в энергопотреблении.

Следовательно, использование пароконвектомата позволит улучшить качество продукции нашего кафе.

Далее отметим систему вентиляции и рассмотрим устройство и назначение приточно-вытяжной системы.

В настоящее время ни одно кафе или ресторан не обходится без системы вентиляции. Сегодня установка систем вентиляции в кафе, ресторанах, барах, пиццериях и других местах общественного питания является обязательным требованием органов санитарного контроля и других государственных регулирующих органов. Требования к вентиляции в кафе и ресторанах с каждым годом становятся все жестче.

Хорошее кафе или ресторан отличается от плохого не только отзывчивостью персонала, отличной кухней и дизайном интерьера, но и наличием свежего воздуха. Если в помещении кафе или ресторана жарко, душно или накурено, то проводить в нем длительное время неудобно-наслаждаться вкусом еды, общением и, следовательно, нет желания приходить в это место снова, а это приводит к потере клиентов и снижению репутации кафе.

Во всех заведениях общественного питания система приточно-вытяжной вентиляции должна быть обеспечена балансом потребления приточно-вытяжного воздуха (необходимо исключить дисбаланс давления). Приточная вентиляция используется для подачи свежего воздуха в помещения. Выхлопные газы-для удаления загрязненного воздуха. Система

кондиционирования воздуха-это система, которая позволяет поддерживать заданную температуру воздуха в помещении.

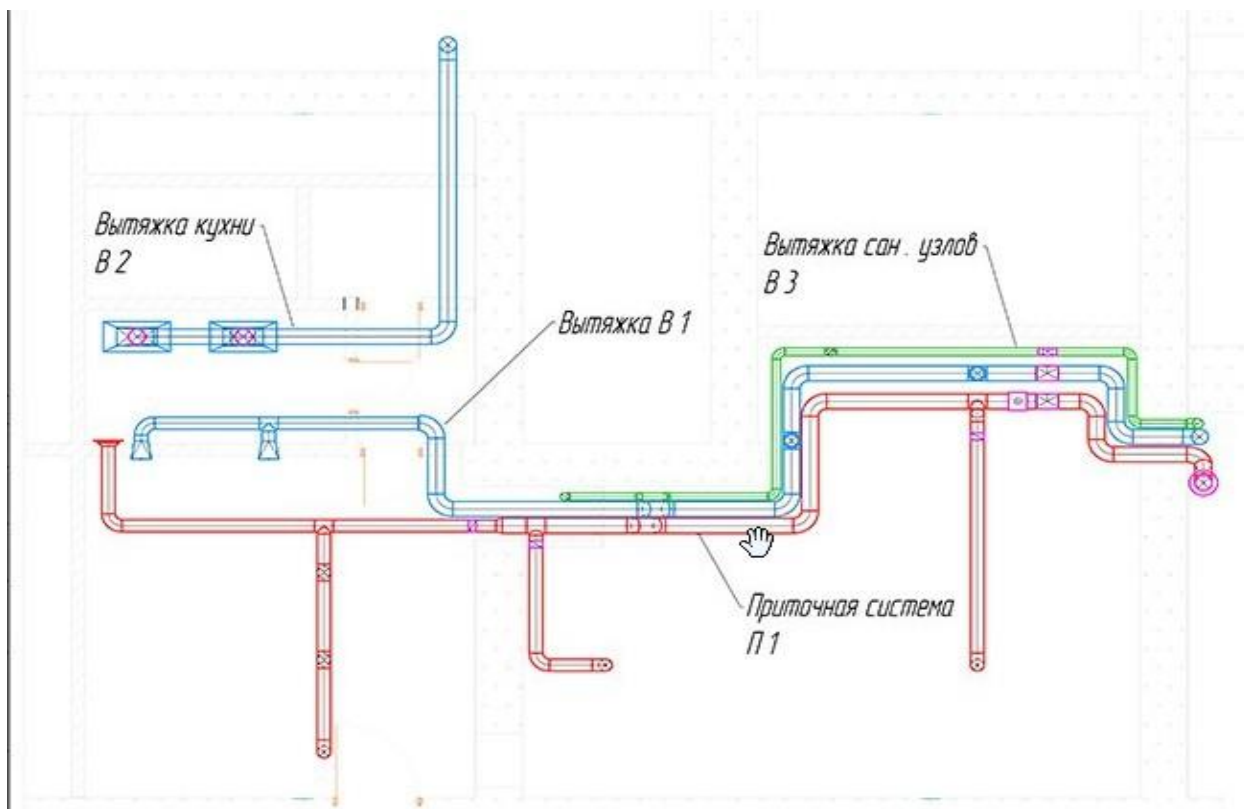
Рассмотрим пример вентиляции для нашего кафе. Вентиляция данного кафе состоит из следующих систем:

1. Приточная вентиляция (система П1) – обеспечивает подачу свежего воздуха в помещение обеденного зала и кухню. Для помещений менее 50 посадочных мест разрешается объединять приточную вентиляцию в единую систему для обеденного зала и кухни.

2. Вытяжная вентиляция (система В1) – данная система является общеобменной механической вентиляцией. Ее функция – удаление загрязненного воздуха из рабочей зоны обеденного зала.

3. Вытяжная вентиляция (система В2) – вытяжка кухни. Удаляет горячий, загрязненный жирами и содержащий запахи воздух. Сбор воздуха осуществляется кухонными металлическими зонтами (с фильтрами-жироуловителями), расположенными непосредственно над печами и плитами.

4. Вытяжная вентиляция (система В3) – вытяжка сан. узлов. В данном примере предусмотрена механическая вытяжка, с расположенным на улице вентилятором. Но в случае, если рядом с сан. узлом расположен вентиляционный стояк, то допускается делать естественную вытяжную систему.



Такая организация воздухообмена обеспечивает комфортное пребывание гостей в кафе, так как приточный воздух подается в обеденный зал, а основная вытяжка осуществляется из «грязных зон». Пониженное давление в кухне и санузлах предотвращает попадание запахов из «грязных» зон в «чистые».

Не менее важным является электрощитовая кафе и требования к ее устройству.

Электрощитовая (ЩО) кафе как одна из составляющих технических помещений должна размещаться в отдельной комнате неподалеку от места расположения наиболее мощного оборудования. Запрещено проектировать и устраивать электрощитовые заведений общепита рядом либо под моечными участками и санузлами. Освещение здесь допускается только искусственное.

ВРУ в электрощитовой, представляет собой металлические шкафы с установленными в них аппаратами управления и защиты, с обязательными дверцами, которые запираются на замки. Электрощитовая в ресторане служит одним из ключевых элементов всей электросети заведения.

Отсюда начинается распределение электроэнергии по всем участкам цепи и гарантируется стабильность подачи.

Электричество-очень опасная вещь, и неосторожное обращение с ним приводит к очень печальным последствиям. Поэтому электроциты должны обслуживать только специалисты, имеющие разрешения на работу с определенным оборудованием. Они также проводят необходимые инструктажи по электробезопасности с работниками предприятий общественного питания.

Разделительный трансформатор напряжения 220-220 V позволяет надежно защищать все оборудование ресторана от скачков и колебаний напряжения. Не нужно пренебрегать современными средствами защиты своих электрических сетей. Использование трансформаторов существенно дешевле, чем ремонтировать электрические сети в дальнейшем.

Таким образом, требования электробезопасности являются основополагающими, ведь владелец кафе отвечает за безопасность не только персонала, но и посетителей заведения.

Пожалуй, самым главным достоинством любого ресторана и кафе можно назвать его фирменные блюда.

Рассмотрим несколько видов блюд из нашего меню и представим их в виде технологических карт.

«Утверждаю»

Директор ресторана А. Ю. Рахмаева

«__» _____ 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Печенье песочное «Солнышко»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на
блюдо «Печенье песочное «Солнышко»
вырабатываемое кафе «Солнышко»

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырье:

Масло сливочное крестьянское 73 %.....ГОСТ 32261-2013
Сахар-песок.....ГОСТ 33222-2015
Яйцо куриное.....ГОСТ 31654-2012
Мука пшеничная.....ГОСТ 26574-2017
Разрыхлитель.....ГОСТ 32802-2014
Соль.....ГОСТ Р 51574-2018
ПовидлоГОСТ 32896-2014
Сахар-песок (для посыпки).....ГОСТ 33222-2015
или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения
качества РФ.

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура блюда «Печенье песочное «Солнышко»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на порцию, г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Масло сливочное крестьянское 73 %	270,0	265,0

Сахар-песок	209,0	205,0
Яйцо куриное	1,5 шт.	59,0
Мука пшеничная	469,0	460,0
Разрыхлитель	10,0	10,0
Соль	5,0	5,0
Масса теста	-	1000,0
Повидло	180,0	176,0
Сахар-песок (для посыпки)	30,0	30,0
Масса сырых изделий		1206,0
Выход готового печенья		41 х 25 г

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Песочное печенье «Солнышко» производится в соответствии с разработанной рецептурой кафе «Солнышко».

4.2. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления печенья «Солнышко», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Муку просеивают через сита с размерами ячеек не более 2,5 мм.

Яйца куриные кладут в сетчатую тару и обрабатывают дезинфицирующими растворами: замачивают на протяжении (5-10) минут в 2 % растворе питьевой соды, затем в течение 5 минут – в 2% растворе хлорной извести или 0,5 % растворе хлорамина и споласкивают проточной водой.

Масло сливочное тщательно зачищают, нарезают на куски, размягчают.

Печенье «Солнышко» относится к группе сдобного печенья.

Сдобное печенье — кондитерское изделие мелких размеров, разнообразной формы с внешней отделкой или с прослойкой из начинок. Все сорта сдобного печенья вырабатывают только из муки высшего сорта и сливочного масла.

Для теста соединяют сливочное масло с сахаром, взбивают в чаше миксера до образования белой, пышной массы. Добавляют яйца, соль и ванильный сахар. Муку перемешивают с разрыхлителем и соединяют с получившейся взбитой массой. Замешивают тесто.

Готовое песочное тесто раскатывают на тестораскаточной машине или вручную в пласт толщиной 10 мм. Формой «Солнышка» выдавливают заготовки из теста и перекладывают их на застеленный пергаментом противень.

В центре заготовки делают углубление 2-3 мм и диаметром 5-6 мм. Это углубление заполняют равномерно яблочным повидлом. Сверху теста, вокруг повидла, посыпают заготовку сахаром.

Выпекают при температуре 165°C около 15-18 минут до светло-коричневого цвета. Охлаждают при комнатной температуре (22-24) °C.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Печенье «Солнышко» изготавливают по рецепту. Выпекают в день употребления.

5.2. Хранят в закрытой таре при температуре (20-30) °C не более 24 часов.

5.3. Допустимо кратковременно хранить в закрытой таре, выстеленной пергаментом.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

- внешний вид - фигурное печенье в форме солнышка, центре изделия - повидло.
- консистенция – рассыпчатое, мягковатое.
- цвет – золотистый цвет сверху, внутри естественный беловатый цвет печенного из теста изделия.
- вкус - выпеченных изделий из песочного теста, без постороннего вкуса и привкуса.
- запах - выпеченных изделий из песочного теста, без постороннего запаха.

6.2. Физико-химические показатели:

- массовая доля сухих веществ, % (не менее) 84;
- массовая доля жира, % (не менее) 2,3;
- массовая доля сахара, % (не более) 12.

6.3. Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели печенья должны соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Утверждаю»
Директор ресторана А. Ю. Рахмаева
«__» _____ 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

«Жюльен «Ну, погоди!»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на
блюдо «Жюльен «Ну, погоди!»
вырабатываемое кафе «Солнышко»

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырье:

Куриная мякоть.....	ГОСТ 31473-2012
Грибы шампиньоны свежие.....	ГОСТ Р 56827-2015
Лук репчатый.....	ГОСТ 34306-2017
Соус сливочный.....	ГОСТ 31451-2013
Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013
Сыр (твердый, полутвердый)	ГОСТ 31450-2013
Соль поваренная	ГОСТ Р 51574-2018

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

3.1. Рецепттура блюда «Жюльен «Ну, погоди!»»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на порцию, г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Куриная мякоть с окороков	39	35
Грибы Шампиньоны свежие	62	62
Лук репчатый	24	20
Соус базовый сливочный п/ф	40	40
Масло сливочное несоленое	5	5
Сыр Российский	27	26
Специи Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
Выход готового изделия		125

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии с разработанной рецептурой кафе «Солнышко».

4.2. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Куриное филе, шампиньоны и лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на сливочном масле, осолить. Переложить в кокотницу или маленькую порционную сковороду. Залить сливочным соусом (сливки 33%),

посыпать тертым сыром, запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Жульен подается в горячем виде, для каждого используется порционная небольшая кокотница.

5.2. На тарелку застилают салфетку, на неё нужно поставить саму кокотницу, чтобы не обжечься, надень на её ручку папильотку или обернуть салфеткой.

5.3. Допустимо кратковременно хранить в закрытой таре.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид - мясо птицы и грибы равномерно прожарены, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса — выделение на разрезе бесцветного сока.

- консистенция – корочка — мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
- цвет – корочки — золотистый, цвет мяса на разрезе — белый или сероватый, запах грибов – сообразно сырию.
- вкус - в меру соленый, пикантный, без порочащих признаков.
- запах - запеченного, жареного мяса птицы, с ароматом грибов.

6.2. Физико-химические показатели:

- массовая доля сухих веществ, % (не менее) 34;

- массовая доля жира, % (не менее) 12;
- массовая доля соли, % (не более) 10.

6.3. Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели жюльена должны соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Утверждаю»

Директор ресторана А. Ю. Рахмаева

«__» _____ 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Печенье песочное «Салат рыбный с морской капустой»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат рыбный с морской капустой» выработываемое кафе «Солнышко»

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырье:

Окунь морской потрошенный обезглавленный или мерланг потрошенный обезглавленный

Капуста морская мороженая

Помидоры свежиеГОСТ 34298-2017

Огурцы..... ГОСТ 33932-2016

КартофельГОСТ 7176-2017

СалатГОСТ 34212-2017

Лук зеленый..... ГОСТ 34306-2017

Яйца.....ГОСТ 31654-2012

СметанаГОСТ 31452-2012

Соль повареннаяГОСТ Р 51574-2018

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их

безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура блюда «Салат рыбный с морской капустой»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на порцию, г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Окунь морской потрошенный обезглавленный	65	37
или мерланг потрошенный обезглавленный	51	37
Масса припущенной рыбы	—	30
Капуста морская мороженая	13	20
Помидоры свежие или огурцы	24	20
Картофель	34	25
Салат	17	12
Лук зеленый	13	10
Яйца	¼ шт.	10
Сметана		25
Выход готового изделия		150

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии с разработанной рецептурой кафе «Солнышко».

4.2. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь

сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную рыбу разделяют на филе без кожи и костей, припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Вареную морскую капусту шинкуют, соединяют с нарезанными ломтиками вареным картофелем, помидорами или очищенными огурцами, крупно нарезанными листьями салата, шинкованным луком, добавляют рыбу, перемешивают, заправляют сметаной.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.

5.2. Салат оформляют вареным яйцом, рыбой, помидорами или огурцами.

5.3. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

- внешний вид - Характерный данному блюду. Салат выложен горкой. Овощи и рыба нарезаны ломтиками. Салат равномерно перемешан.
- консистенция – консистенция овощей, зелени и рыбы мягкая.

- цвет – характерный для входящих в состав изделия продуктов.
- вкус - в меру соленый, сочный, без посторонних запахов.
- запах – характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних запахов.

6.2. Физико-химические показатели:

- массовая доля сухих веществ, % (не менее) 37;
- массовая доля жира, % (не менее) 10;
- массовая доля соли, % (не более) 8.

6.3. Микробиологические показатели:

Микробиологические показатели жюльена должны соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Заключение

В настоящей работе мы рассмотрели проект открытия детского кафе «Солнышко», актуальность которого неоспорима, ведь в последнее время все больше людей питаются вне дома, но многие форматы общественного питания не подходят для посетителей с детьми. Во-первых, во многих заведениях играет громкая музыка, во-вторых, нет удобных кресел для детей, в-третьих, формат заведений не позволяет детям шуметь и бегать по залу, так как шум мешает другим посетителям, пришедшим отдохнуть в тишине и поработать. Решением этих проблем станет открытие детского кафе, где будут разделены зоны детского отдыха и питания.

В меню будет включено основное детское меню, в котором можно будет учесть особенности детского питания вместе с диетологами. Это меню также может быть использовано для взрослых, так как для них есть свободные места.

Отличительной особенностью детского кафе, помимо оборудованных стульев, специального питания и детского дизайна кафе, станет игровая площадка и развлечения. Родители, желающие отдохнуть, могут продолжить общение за столами, отдав детей в игровую комнату. Аниматор будет контролировать и развлекать детей в соответствии с планом мероприятия. Кафе также может быть закрыто для частного отдыха. Например, на день рождения, новогодний утренник, выпускной в детском саду. Затем администраторы и аниматоры вместе с родителями думают о том, какое развлечение выбрать, какое меню составить, будут ли взрослые участвовать в праздничной программе.

Детское кафе «Солнышко» расположится в Центральном районе г. Тольятти Самарской области. Это кафе оснащено системами вытяжной вентиляции, электроцитом (ШО), канализацией и пожарной сигнализацией; предприятие также оснащено современным секционным и модульным

тепловым и торговым оборудованием (кассовые терминалы, терминалы официантов, оборудование для проверки денег, миксер для коктейлей, механическая соковыжималка).

В этой компании детского питания есть торговый зал для обслуживания детей, оформленный в красных и желтых тонах с украшениями из советских мультфильмов. Особое внимание уделяется дизайну, интерьеру и комфорту зала: все детали интерьера зала соответствуют дизайну кафе. Объекты, окружающие посетителей – детская мебель, оборудование, светильники - также создают единый комплекс.

Детское кафе «Солнышко» предоставляет следующие услуги:

- организация и проведение спортивных турниров по настольным играм;
- организация и проведение детских праздников, дней рождения;
- организация детских игровых комнат;
- оказание услуг аниматоров, клоунов;

В этом предприятии детского питания предусмотрено:

- вход для посетителей со стороны улицы;
- отдельный вход для обслуживающего персонала;
- зона разгрузки;
- подъездные пути для грузовых автомобилей;
- сборщик мусора;
- подключение к городскому водоснабжению, канализации, отоплению, электрическому освещению, телефонной сети, сети Интернет.

Спецификой реализации проекта нашего кафе является успешное продвижение нашей компании. Основное направление, которое состоит из: рекламной и маркетинговой кампании, организационной структуры (персонала), используемого оборудования и инвентаря, а также качества продаваемой посуды.

Маркетинговая кампания детского кафе должна основываться на том, чтобы как можно больше людей узнали о новом заведении. Учитывая

большую конкуренцию в крупных городах, нужно правильно выстроить все каналы продвижения.

Помимо успешной рекламной кампании, необходимо уделить достаточное внимание организационной структуре детского кафе, то есть работе персонала. От выбора персонала зависит дальнейшая работа кафе.

Не менее важным шагом для эффективной реализации проекта детского кафе «Солнышко» следует назвать используемое оборудование и инвентарь, а также качество приготовления и подачи фирменных блюд.

Таким образом, считаем, что успех нашего предприятия не оспорим и может быть применим в практической реализации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативные акты

1. Федеральный закон от 18 июня 2001 г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 23.02.2013 N15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
4. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
5. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
7. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
8. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
9. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
10. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные

- предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
11. Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
 12. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
 13. Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
 14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
 15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
 16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
 19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой

- продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 24. ГОСТ 12.1.005-99. ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
 25. ГОСТ 12.2.003-91. ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
 26. ГОСТ 12.2.124-90. ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности.
 27. ГОСТ 30389-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
 28. ГОСТ 30524-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
 29. ГОСТ 31984-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
 30. ГОСТ 31985-2013 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»;
 31. ГОСТ 31987-2012 «Международный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

32. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
33. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036);
34. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
35. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (в случае размещения предприятия в нежилых встроенных и встроенно-пристроенных помещениях жилого дома и /или на территории жилой застройки);
36. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
37. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
38. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
39. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
40. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
41. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

- оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
42. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 43. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
 44. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 45. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

Специальная литература

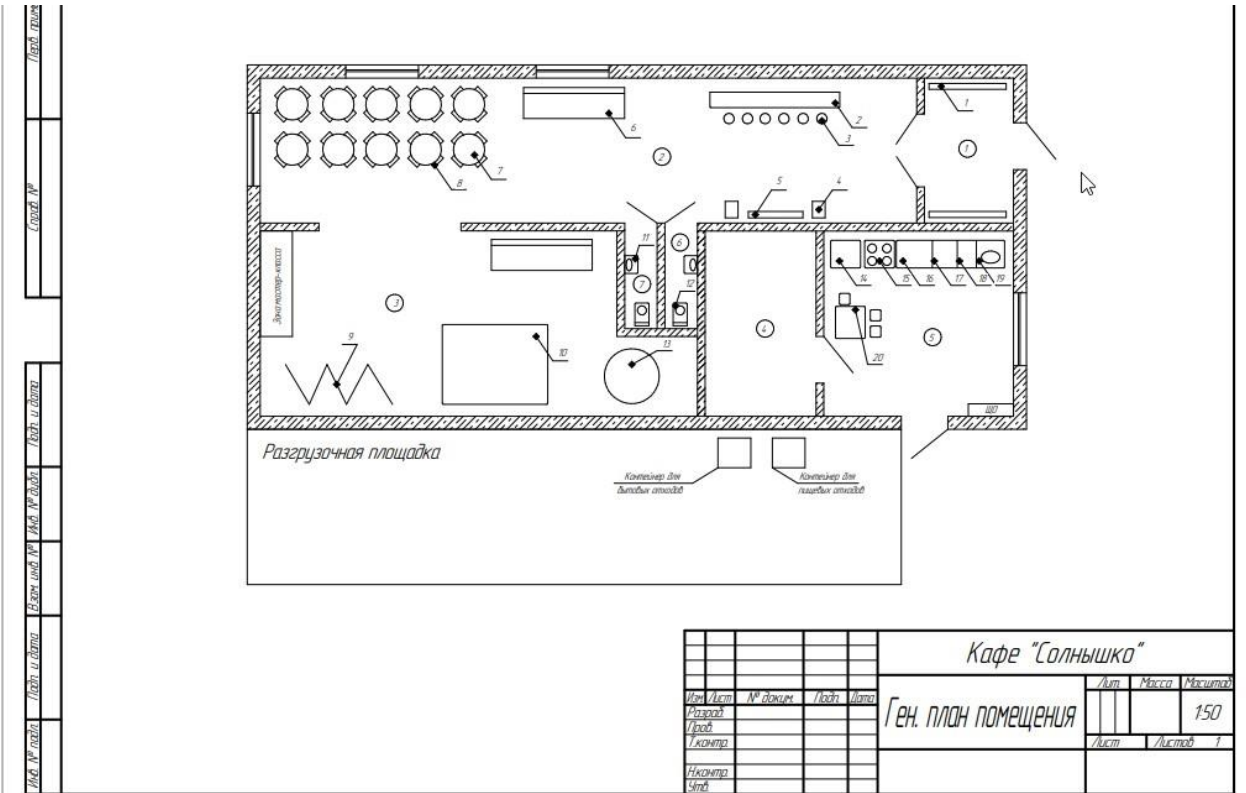
46. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: – М.: Экономика, 1992. – 320 с.
47. Артемова Е.Н., Царева Н.И. Современные технологии проектировании и реконструкции предприятий питания: – Орел: ОГУ имени Тургенева, 2017. – 132 с.
48. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. - М. 2008.-180 с.
49. Баранова Т.А. Организация общественного питания: – М.: Росагропромиздат, 1988. – 332 с.
50. Буренин В.А. Основы промышленного строительства и санитарной технике: – М.: Высшая школа, 1994. – 216 с.
51. Буров А.Л. Проектирование автотранспортных предприятий: – М.: МГИУ, 2010. – 86 с.
52. Гулак Л.И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий: – СПб.: Просп. Науки, 2009. – 400 с.

53. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2011. – 557 с.
54. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.
55. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М. 2005. -288 с.
56. Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания. / В.А. Коева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 221 с.
57. Коник Н.В. Организация и проектирование предприятий общественного питания: М.: – Альфа-М, Инфра-М, 2012. – 304 с.
58. Курочкин А.А. Проектирование предприятий общественного питания: – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
59. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. - М. 2002. - 460 с.
60. Николаева Т. И. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие. / Т. И. Николаева, Н. Р. Егорова. – М.: КноРус, 2009. – 400 с.
61. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания. / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – М.: КолосС, 2008. – 247 с. 5.
62. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: – М.: КолоС, 2006. – 247 с.
63. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания: – М.: Экономика, 2000. – 101 с.
64. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. / Л.А. Панова. – М.: «Дашков и К », 2007. – 320 с.

65. Скараманга В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве. - М.: Финансы и статистика, 2007 - 192 с.
66. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятии питания. - М. 2007. - 386 с.
67. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Генплан кафе «Солнышко»



					Кафе "Солнышко"			
Изм.	Лист	№ докум.	Лист	Лист	Ген. план помещения	Лист	Масса	Масштаб
								150
						Лист	Листов	1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Спецификация предметов и оборудования кафе «Солнышко»

№ п/п	Экз	Лист	Обозначение	Наименование	Кол	Примеч				
	1		Вешалка – обувница		2					
	2		Барная стойка		1					
	3		Барный стул		6					
	4		Акустическая колонка		2					
	5		Телевизор		1					
	6		Диван		2					
	7		Стол		10					
	8		Стул		43					
	9		Лабиринт		1					
	10		Сухой бассейн		1					
	11		Раковина		2					
	12		Унитаз		2					
	13		Батут		1					
	14		Холодильник		1					
	15		Варочная панель		1					
	16		Пароконвектомат		1					
	17		Духовой шкаф		1					
	18		Посудомоечная машина		1					
	19		Мойка		1					
	20		Стол кухонный		1					
			<i>Кафе "Солнышко"</i>							
			<i>Спецификация мебели/техники</i>			Лист	Масса	Цена		
Имя	Лист	№ докум				Полная	Дата			
Разраб										
Провер										
						Лист	1	Листов	1	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Спецификация помещений кафе «Солнышко»

Этаж	Зона	Лит.	Обозначение	Наименование	Площадь, м ²	Примеч.
			<i>Экспликация</i>			
		1	<i>Гардероб</i>		6	
		2	<i>Большой зал</i>		44	
		3	<i>Игровая комната</i>		24	
		4	<i>Подсобное помещение</i>		4	
		5	<i>Кухня</i>		18	
		6	<i>Туалет</i>		2	
		7	<i>Туалет</i>		2	
				<i>Кафе "Солнышко"</i>		
				<i>Ген. план помещений</i>		
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш
					Лит	Масш