

Приложение 1

Перечень услуг общественного питания согласно общероссийского классификатора услуг населению ОК 002-93

Код	КЧ	Наименование
1	2	3
122000	0	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	4	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122101	2	Услуги питания ресторана
122102	5	Услуги питания кафе
122103	0	Услуги питания столовой
122104	6	Услуги питания закусочной
122105	1	Услуги питания бара
122106	7	Услуги питания предприятий других типов
122200	8	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ
122201	3	Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
122202	9	Изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии
122203	4	Услуги повара по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
122204	0	Услуги кондитера по изготовлению кондитерских изделий на дому
122300	1	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122301	7	Услуги официанта на дому
122302	2	Услуги мойщицы посуды на дому
122303	8	Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
122304	3	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т. д.
122305	9	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении
122306	4	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах
122307	7	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому
122308	5	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)
122309	0	Доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц
122310	6	Бронирование мест в зале предприятия общественного питания

1	2	3
122311	1	Продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами
122312	7	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков, оставшихся после обслуживания торжеств, на дом потребителю
122313	2	Организация рационального, комплексного питания
122400	5	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122401	0	комплектация наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции
122402	6	Отпуск обедов на дом
122403	1	Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии
122404	7	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	9	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122501	4	Услуги по организации музыкального обслуживания
122502	1	Организация проведения концертов, программ варьте и видеопрограмм
122503	5	Предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда
122600	2	ИНФОРМАЦИОННО-КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122601	8	Консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
122602	3	Консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний в диетических столовых
122603	9	Организация обучения кулинарному мастерству
122700	2	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122701	1	Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря
122702	7	Продажа фирменных значков, цветов, сувениров
122703	2	Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и др.
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителя
122705	3	Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)
122706	9	Парковка личных автомашин потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания
		Услуги, оказываемые на современной основе: игра в бильярд, сауна, аренда VIPкабинетов и др.

Приложение 2
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИЕМА ПИЩИ ОДНИМ ПОТРЕБИТЕЛЕМ

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
1	2
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонементам):	
Завтрак	15
Обед	30
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)

1	2
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40
вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
утро	20
день	30
вечер	30
Кафе-мороженое:	
день	30
вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
утро	20
день	30
вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
утро	40
день	60
вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

Приложение 3**ПРИМЕРНЫЕ ГРАФИКИ ЗАГРУЗКИ ЗАЛОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА****Таблица 1****Столовые общедоступные и диетические**

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	обращаемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	обращаемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8–9	3	30	2	50
9–10	3	20	2	40
10–11	3	20	2	20
Итого				
Обед				
11–12	2	40	1,5	70
12–13	2	60	1,5	90
13–14	2	90	1,5	70
14–15	2	70	1,5	50
15–16	2	40	1,5	40
16–17	Перерыв			
Итого				
17–18	2	30	2	40
18–19	2	30	2	40
19–20	2	20	2	30
Итого				

Таблица 2**Столовая при производственном предприятии***

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
1	2	3	4	5
6.30–7.30	4	20	4	20
11–12.20	4	70	4	70
12.20–13			2	70
13–14			3	50
14–15			3	40
1	2	3	4	5
15–16			3	20
16–17			3	20
17–18			3	40
18–19	3	20	Перерыв	
19–20	3	50	3	50

* График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный; соотношение потребителей по сменам (первой и второй) — 60 и 40 % соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии; охват питанием — 100 %; продолжительность обеденного перерыва в основную смену — 1 ч 20 мин.

Таблица 3**Диетический зал столовой при производственном предприятии***

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	20
11 – 12.20 (обед)	4	70
Вторая смена		
14.30 – 15.30 (обед)	3	40
19 – 20 (ужин)	3	50

* Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

Таблица 4**Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	20
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2	60
13 – 14	2	90
14 – 15	2	60
Ужин		
17.30 – 18	2	20
18 – 19	4	20

Таблица 5**Диетический зал студенческой столовой**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	30
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2,5	80
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	70
Ужин		
17.30 – 18	2	30
18 – 19	4	20

Таблица 6**Зал профессорско-преподавательского состава**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12 – 13	2,5	30
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	60
15 – 16	2,5	20

Таблица 7
Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 – 12	1,0	20
12 – 13	1,0	30
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	40
16 – 17	1,0	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,4	50
19 – 20	0,4	100
20 – 21	0,4	90
21 – 22	0,4	80
22 – 23	0,4	40

Таблица 8
Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	40
9 – 10	2	60
10 – 11	Перерыв	
11 – 12	1,0	40
12 – 13	1,0	50
13 – 14	1,0	70
14 – 15	1,0	60
15 – 16	1,0	50
16 – 17	1,0	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	70
19 – 20	0,6	100
20 – 21	0,6	80
21 – 22	0,6	70
22 – 23	0,6	60

П р и м е ч а н и е . Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

Таблица 9
Городской ресторан, реализующий бизнес-ланчи

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11–12	1	2	20	10
12–13	1	2	30	50
13–14	1	2	60	70
14–15	1	2	50	50
15–16	1	2	40	20
16–17	1	2	30	20
17–18	Перерыв			
18–19	0,4	—	50	—
19–20	0,4	—	100	—
20–21	0,4	—	90	—
21–22	0,4	—	80	—
22–23	0,4	—	40	—

Таблица 10
Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,0	30
9 – 10	1,0	40
10 – 11	1,0	50
11 – 12	1,0	60
12 – 13	1,0	90
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	60
16 – 17	1,0	40
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	50
19 – 20	0,6	60
20 – 21	0,6	60
21 – 22	0,6	50
22 – 23	0,6	50
23 – 24	0,6	40

Таблица 11
Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,5	40
9 – 10	1,5	50
10 – 11	1,5	60
11 – 12	1,5	70
12 – 13	1,5	90
13 – 14	1,5	90
14 – 15	1,5	80
15 – 16	1,5	70
16 – 17	1,5	50
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,4	40
19 – 20	0,4	70
20 – 21	0,4	80
21 – 22	0,4	80
22 – 23	0,4	65
23 – 24	0,4	60

Таблица 12

Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8–9	2	50	—	—
9–10	2	30	—	—
10–11	2	30	1,5	30
11–12	2	40	1,5	40
12–13	2	90	1,5	90
13–14	2	90	1,5	100
14–15	2	100	1,5	90
15–16	2	60	1,5	50
16–17	Перерыв			
17–18	2	40	1,5	30
18–19	2	60	0,5	60
19–20	1,5	90	0,5	90
20–21	1,5	90	0,5	90
21–22	—	—	0,5	60

Таблица 13**Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе**

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 – 9	3	30
9 – 10	3	20
10 – 11	3	20
Обед		
11 – 12	2	40
12 – 13	2	70
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	2	50
16 – 17	2	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,5	30
19 – 20	0,5	90
20 – 21	0,5	90
21 – 22	0,5	60

Таблица 14**Специализированные кафе**

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
9–10	3	30	—	—	2	40
10–11	3	50	—	—	2	40
11–12	3	60	2	30	2	40
12–13	2	90	2	60	2	80
13–14	2	90	2	80	2	80
14–15	3	90	2	50	2	70
15–16	3	60	2	30	2	50
16–17	3	40	2	20	2	20
17–18	Перерыв					
18–19	2	70	2	50	—	—
19–20	2	90	1,2	60	—	—
20–21	2	60	1,2	60	—	—
21–22	2	50	1,2	30	—	—

Таблица 15
Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	30
9 – 10	3	40
10 – 11	3	40
11 – 12	3	50
12 – 13	3	100
13 – 14	3	100
14 – 15	3	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	40
18 – 19	3	60
19 – 20	3	40

Таблица 16
Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40
9 – 10	3	50
10 – 11	3	50
11 – 12	2	50
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	30
18 – 19	3	50
19 – 20	3	60
20 – 21	3	30

Таблица 17
Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10–11	–	–	3	70	3	60
11–12	–	–	3	90	3	70
12–13	1,5	80	3	90	3	70
13–14	1,5	90	3	90	3	90
14–15	1,5	80	Перерыв		Перерыв	
15–16	1,5	80	3	90	3	70
16–17	1,5	70	3	90	3	90
17–18	1,5	90	3	90	3	90
18–19	1,0	90	3	70	3	70
19–20	1,0	70	–	–	–	–

Таблица 18
Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	1,5	40
11 – 12	1,5	60
12 – 13	1,0	80
13 – 14	1,0	100
14 – 15	1,0	90
15 – 16	1,0	90
16 – 17	1,0	60
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	70
19 – 20	0,6	100
20 – 21	0,6	100
21 – 22	0,6	80
22 – 23	0,6	50

Приложение 4

КОЭФФИЦИЕНТ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
1	2
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0–4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
по типу «шведский стол»	7-10
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0

1	2
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

Приложение 5**ПРИМЕРНОЕ СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП БЛЮД, ВЫПУСКАЕМЫХ
ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА****Таблица 1****Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %**

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				90		
				10		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные, яичные и творожные		60		80		60
	40		20			40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	

Таблица 2
Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30		25		45	
Рыбные		25		25		25
Мясные		30		30		30
Салаты		35		35		40
кисломолочные продукты		10		10		5
Горячие закуски	5	100	5	100	5	100
Супы:	25		30		10	
Прозрачные		15		15		20
Заправочные		75		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30		35		25	
Рыбные		15		20		25
Мясные		65		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10		10		10
яичные, творожные		5		10		10
Сладкие блюда	10		5		15	

П р и м е ч а н и я : 1. В числителе — процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель — от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки 3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Таблица 3
Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
Супы	10		15		10		45		-	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-		60	
Рыбные		15		-		10		-		-
Мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
Сладкие блюда и напитки	5		5		5		5		5	

Таблица 4
Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		60		50		15		-		-
Салаты		20		20		45		-		-
Молоко и кисломолочные продукты		20		30		40		100		100
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		45		45		-	
Мясные		50		65		40		50		-
овощные, круассаны и мучные		20		20		30		-		-
яичные и творожные		30		15		30		50		
Сладкие блюда и горячие напитки	20		25		20		10		70	-

Приложение 6

АССОРТИМЕНТ БЛЮД, НАПИТКОВ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Таблица 1. Примерный ассортимент блюд, напитков для различных типов предприятий общественного питания

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню									
	Рестораны	Рестораны национальной кухни	Рестораны быстрого обслуживания	Специализированные закусочные	Пиццерия	Кафе	Кафе в здании офисов и деловых	Кофейня	Столовая на производственных предприятиях	Бар
Закуски	8-12	20-30	3-5	2-3	5	3-8	4-10	3	3	3
Салаты	8-10	20-30	10-12	6-8	4-5	4-6	6	3	4	2
Горячие закуски	6-9	60-80	2-5	-	«пиц-ца» >30	-	-	7	-	2
Супы	3-5	10-15	3-4	2-3		1-2	2-3	-	2	2
Вторые горячие блюда	10-16	50	5-8	20		3-8	5-7	-	3-5	2
Десерт	8-10	30	15-20	3-4	10	5-15	4	15	2	5
Напитки (горячие, холодные)	5-15	>20	10-15	6-8	20	1)		40	2-4	2)
Мучные кондитерские изделия	8				-	>10	8-10	Не ограничено	5-8	

Примечание:

- 1) Ассортимент напитков не ограничен: кофе более 20 видов, коктейли, шоколад, свежевыжатые соки, торты, пирожные.
- 2) Напитки не ограничено, по специализации бара.

Таблица 2.Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню				
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочное	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 – 15	5 – 6	5 – 6	8 – 10	8 – 10
Горячие напитки	3 – 5	2 – 3	2 – 3	2 – 3	3 – 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 – 4	3 – 4	3 – 4	3 – 4	6 – 8
Сладкие блюда, мороженое	3 – 4	5 – 6	3 – 4	4 – 5	4 – 5
Холодные закуски	–	–	–	3 – 4	3 – 4
Горячие блюда	–	–	3 – 4	3 – 4	3 – 4
Соки	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6

П р и м е ч а н и я: 1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).

3. В чайной потребителям предлагаются сушки, баранки, бублики и др.

Таблица 3. Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Горячие блюда	3 – 4	4 – 5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2 – 3	2 – 3	–
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Сладкие блюда	–	–	2 – 3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Таблица 4**Специализированные предприятия быстрого обслуживания**

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		Кафетерий
	Предприятия со специализацией по блюдам	Мясным	
		мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	—
Бутерброды	—	—	5 – 6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1 – 2	1 – 2	4 – 6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4 – 5	—	8 – 10

* Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками

Таблица 5**Специализированные бары**

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8–10	6–8	—	6–8	—	—
Сладкие блюда, мороженое	—	3–4	—	—	—	—
Горячие напитки	—	1–2	1–2	1	1–2	1
Мучные кондитерские изделия	5–6	5–10	5–10	3–4	3–4	3–4
Холодные закуски, бутерброды	—	—	—	3–4	4–5	4–5
Горячие блюда	—	—	—	1–2	—	1–2
Пиво	—	—	—	—	—	3–4
Фруктовые и минеральные	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4

воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки						
---	--	--	--	--	--	--

П р и м е ч а н и я : 1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.).

Приложение 7

Последовательность расположения блюд в меню

Холодные блюда и закуски.

Рыбные

- Масло сливочное
- Икра зернистая, паюсная, кетовая
- Рыба малосольная (семга, лососина, балык)
- Рыба отварная (осетрина, белуга, севрюга)
- Рыба заливная
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом
- Рыбная гастрономия и закусочные консервы (шпроты с лимоном, рыба холодного и горячего копчения)
- Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Салаты рыбные

- Нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары, лангусты, устрицы)*

Мясные холодные блюда и закуски

- Мясо отварное
- Мясо заливное
- Мясо фаршированное
- Мясо шпигованное
- Мясо жареное
- Мясная гастрономия (колбасы, копчености)

Салаты мясные

Холодные закуски из домашней птицы и дичи

- Птица отварная
- Птица заливная
- Птица фаршированная
- Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

- Салаты овощные
- Соления и маринады (грибы маринованные, огурцы, помидоры соленые)
- Маслины, оливки

Горячие закуски

- Рыбные
- Из нерыбных продуктов моря

Мясные
Из субпродуктов из птицы и дичи
Овощные
Грибные
Яичные
Мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные
Холодные
Сладкие

Вторые блюда

Рыбные

Рыба отварная
Рыба припущеная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные

Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками
Мясо в соусе (бифстроганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде
Субпродукты жареные
Мясо тушеное, запеченное
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущеная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей и грибов

Отварные, жареные, тушеные, запеченные
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие, холодные

Фрукты, ягоды

Горячие напитки

Чай, кофе черный, эспрессо, капучино, шоколад горячий

Холодные напитки

Собственного производства из фруктов и ягод (морс клюквенный, квас)

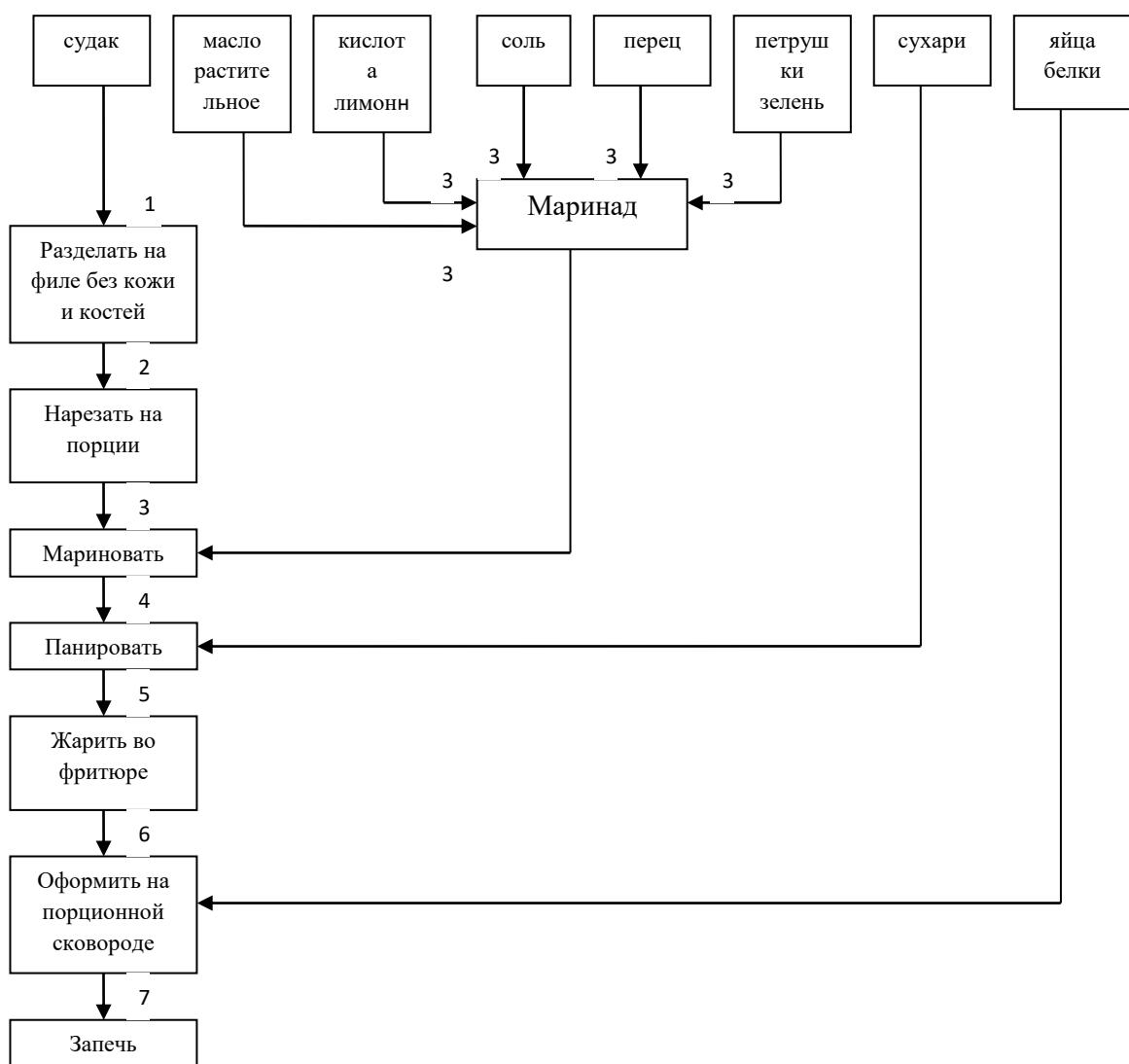
Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

Хлеб ржаной, пшеничный

Приложение 8

Технологическая схема



Выход 140 г

Поз.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разделка на филе с кожей и без кожи	1	стол РПС 12/6
2	Нарезка на порции	1	стол РПС 12/6
3	Маринование	1	стол РПС 12/6
4	Панирование	1	стол РПС 12/6
5	Жарка во фритюре	1	фритюрница DF-6L
6	Оформление полуфабриката на порционной сковороде	1	стол РПС 12/6
7	Запекание	1	пароконвектомат ПКА 6-1/1П

Технологическая схема блюда «Рыба по-волжски» (рыба маринованная жареная)

Приложение 9

Наименование организации
и предприятия

Рецептура № 315

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания, 1996г., I часть (И риант)

Технологическая карта №

Наименование блюда: «Рыба по- волжски (рыба маринованная жареная)»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, на 1 порцию гр.	Масса нетто или полуфабриката, на 1 порцию гр.	Масса готового продукта, гр.	Масса брутто на 100 порций кг.	Масса нетто на 100 порций кг.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд (изделия), Условия и сроки реализации
Осетр	192	92		19,2	9,2	Технология приготовления: Осетра разделяют на звенья без кожи и хрящей, нарезают по два куска на порцию, маринуют 10-15 мин. Маринованную рыбу панируют в сухарях и жарят во фритюре, порционные куски рыбы выкладывают на порционные сковороды, вокруг рыбы отсаживают из кондитерского мешка взбитые белки и запекают в жарочном шкафу. Маринад: растительное масло, лимонная кислота, соль, перец, мелко нарезанная зелень петрушки. Оформление: Блюдо оформляют на порционной сковороде. Показатели качества: <u>Внешний вид:</u> рыба запечена на порционной сковороде с яичными белками. <u>Консистенция:</u> рыба мягкая, белки подсушены. <u>Цвет:</u> на поверхности рыбы румяная корочка.. <u>Вкус и запах:</u> жареной рыбы.
Масло растительное	10	10		1,0	1,0	
Кислота лимонная	0,5	0,5		0,05	0,05	
Петрушка (зелень)	4	3		0,4	0,3	
Сухари	20	20		2,0	2,0	
Кулинарный жир	12	12		1,2	1,2	
Масса жареной рыбы			100			
Яйца (белки)	2 шт.	49		200	4,9	
Соль	3	3		0,3	0,3	
Выход			140			
Информация о пищевой ценности						
Выход блюда (изделия) , г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал		
140	20,6	28,2	12,6	393,8		
100	14,7	20,1	9,0	281,3		

Подписи

Зав. производством (или его заместитель, шеф- повар или старший повар) Калькулятор, технолог (при наличии)

Приложение 10**УТВЕРЖДАЮ**

Директор « »

Ф.И.О., дата

ТЕХНИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

На соусную морковную пасту

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико- технологическая карта распространяется на соус «Соусная морковная паста», вырабатываемое на производстве.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса морковная паста, должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно- эпидемиологическое заключение, удовлетворение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА**3.1 Рецептура блюда «Соусная морковная паста»**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 кг, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное дезодорированное	32	32
Морковное пюре:	-	52
Морковь	1362	1090
Масса протертой моркови	-	950
Масло сливочное	45	45
Сахар	10	10
Выход готового пюре	-	1000
Сухое обезжиренное молоко	3	3
Вода	8	8
Порошок горчицы	0,75	0,75
Сахар- песок	2,4	2,4
Соль	1,3	1,3
Лимонная кислота	0,5	0,5
Сода пищевая	0,05	0,05
Выход	-	1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Соусная морковная паста» производится в соответствии с нормативами.

4.2 Очищенную морковь варят и пропускают через протирочную машину тонкого измельчения. В смеситель с первоводяной рубашкой подают воду температурой 30-40°C, в которой диспергируют сухое обезжиренное молоко и пищевую соду. Смесь перемешивают и нагревают до 80-90°C в течение 20-25 мин., затем вводят морковное пюре, сахар, соль и заваренный порошок горчицы. Продолжая перемешивание, смесь нагревают до 98-100°C и выдерживают при этой температуре 15-20 мин. для снижения микробиологической обсемененности и полного растворения твердых компонентов. Прекратив нагрев, при постоянном перемешивании в полученную смесь вводят тонкой струей растительное масло температурой 20-25°C. После полного эмульгирования масла вливают раствор лимонной кислоты, перемешивают в течение 5-8 мин. и гомогенизируют. Соотношение растительного масла и морковного пюре составляет 1:1,6.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 Соус «Соусная морковная паста» отпускают с производства в специальных контейнерах под вакуумной рубашкой.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее 6-8°C.

5.3 Срок реализации 24 часа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества блюда:

Внешний вид- однородная вяжущая масса, без комочеков;

Консистенция- нежная;

Вкус- приятный, острковатый;

Запах- соответствует входящим в состав продуктам.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиНа 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (100 гр.)

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
100	4,0	11,0	12,6	51

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

Основные формулы, используемые в технологических расчетах

1. Число потребителей

Число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия,

$$N_u = \frac{P \cdot \varphi_u x_u}{100}, \quad (1)$$

где P — вместимость зала (число мест); φ_u — оборачиваемость места в зале в течении данного часа; x_u — загрузка зала в данный час, %.

Общее число потребителей за день

$$N_d = \sum N_u \quad (2)$$

При определении числа потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале расчет ведут по формуле

$$N_d = P \varphi_d, \quad (3)$$

где N_d -число потребителей, обслуживаемых в течении дня; P - вместимость зала, число мест; φ_d - оборачиваемость места в зале в течении дня.

2. Число блюд

Общее число блюд, реализуемых предприятием в течении дня,

$$n_d = N_d m, \quad (4)$$

Где, N_d - число потребителей в течение дня, m -коэффициент потребления блюд(сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых горячих и сладких блюд); он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа. Если на предприятии общественного питания предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то количество блюд определяют для каждого приема отдельно по формулам:

$$n_3 = N_3 m_3; \quad (5)$$

$$n_o = N_o m_o; \quad (6)$$

$$n_y = N_y m_y, \quad (7)$$

где n_3, n_o, n_y - общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина; N_3, N_o, N_y - число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина; m_3, m_o, m_y - коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина.

Общее количество блюд, отпускаемых на дом или в офис,

$$n_1 = (0,05 - 0,1)n_{\Delta}, \quad (8)$$

где n_{Δ} - количество блюд, реализуемых в зале в течение дня.

Суточная масса сырья по расчетному меню (кг):

$$G = \frac{g_p n}{1000}, \quad (9)$$

где g_p - норма расхода сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1кг выхода готового блюда по Сборнику рецептур или технико-технологическим картам, г; n - количество блюд (шт.) или масса готовой продукции (кг), реализуемой предприятием за день.

Формула (9) для кондитерского цеха расшифровывается следующим образом:

G - масса сырья данного вида, кг; g_p - норма расхода сырья на 100 шт. кондитерских изделий или на 10 кг полуфабриката, г; n - количество кондитерских изделий данного вида (в сотнях штук).

Для кулинарного цеха:

g_p - норма расхода сырья на одно изделие или на 1 кг выхода изделия, г; n - количество изделий, шт., кг.

Расчет проводят для каждого продукта в отдельности.

Общая масса сырья данного вида

$$G_{общ} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_1^n \frac{g_p n}{1000}. \quad (10)$$

Масса сырья (кг) по физиологическим нормам:

$$G = \frac{N \cdot g}{1000}, \quad (11)$$

где N - число потребителей на данном предприятии в течение дня; g - физиологическая норма сырья данного вида на одного человека в день, г.

4. Площадь охлаждаемых помещений.

Площадь помещений по удельной нагрузке на 1 m^2 грузовой площади пола:

$$F = \frac{G\tau}{q} \beta, \quad (12)$$

где G - суточный запас продуктов данного вида, кг; τ - срок годности, сут.; q - удельная нагрузка на 1 m^2 грузовой площади пола, кг/ m^2 (значения τ и q приведены в приложении); β - коэффициент увеличения площади помещения на проходы; значения β зависят от площади помещения и принимаются в пределах: 2,2- для малых камер (площадью до 10 m^2); 1,8 - для средних камер (площадью до 20 m^2); 1,6 - для больших камер (площадью более 20 m^2).

5. Площадь складских и производственных помещений

Площадь помещения (m^2) по площади занимаемой оборудованием:

$$F = \frac{F_{об}}{\eta}, \quad (13)$$

где $F_{об}$ - площадь оборудования, т.е площадь, занимаемая всеми видами оборудования, установленного в одном помещении, m^2 ; η - коэффициент использования площади. Значение коэффициента принимают в зависимости от площади камеры в пределах: 0,45- для камер площадью до 8 m^2 ; 0,55- для камер площадью до 12 m^2 ; 0,62- для камер, площадь которых более 12 m^2 . В случае применения электропогрузчиков коэффициент использования площади принимают равным 0,37.

Значение коэффициента (η) для мясного, рыбного, овощного, мясорыбного и холодного цехов и для моечной столовой посуды – 0,35; для горячего, кондитерского и кулинарного цехов – 0,3; для цехов обработки зелени, додготовочного, резки хлеба и для моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары – 0,4.

Фактический коэффициент использования площади:

$$\eta_{\phi} = \frac{F}{F_{\text{ком}}}, \quad (14)$$

где F - площадь помещения, занятая оборудованием, м^2 ; $F_{\text{ком}}$ -компоновочная площадь помещения, м^2 .

Если оборудование расставлено с учетом всех необходимых требований и правил, то $\eta_{\phi} = \eta$.

6. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия.

$$n_{\text{ч}} = n_{\text{д}} K_{\text{ч}}, \quad (15)$$

где $n_{\text{д}}$ - количество блюд, реализуемых за весь день (определяется из расчетного меню); $K_{\text{ч}}$ - коэффициент пересчета для данного часа. Определяется по формуле

$$K_{\text{ч}} = \frac{N_{\text{ч}}}{N_{\text{д}}}, \quad (16)$$

где $N_{\text{ч}}$ - число потребителей, обслуживаемых за 1 ч; $N_{\text{д}}$ - число потребителей, обслуживаемых за день; значения $N_{\text{ч}}$ и $N_{\text{д}}$ определяют по графику загрузки зала.