

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом ГАПОУ КК БМТ

от «15» января 2014 г. № 06-94

Директор ГАПОУ КК БМТ

И.Б.Фурсов

ПОЛОЖЕНИЕ

О малой учебной фирме «Кафе - Профессионал» государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О малой учебной фирме «Кафе – профессионал»» (далее МУФ) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум» (далее ГАПОУ КК БМТ), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», Законом Российской Федерации от 27 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Правилами оказания услуг общественного питания», утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036, Уставом ГАПОУ КК БМТ и устанавливает основы организации общественного питания на базе ГАПОУ КК БМТ.

1.2. Положение определяет функции и ответственность по организации общественного питания, на основе разработанной и документально оформленной системы технического и торгового процесса.

1.3. Система организации общественного питания представляет собой совокупность планируемых и систематически выполняемых работ по производству (приготовлению) блюд и изделий, реализации кулинарных блюд и продовольственных товаров.

1.4. МУФ предусматривает разработку практических действий в области обслуживания посетителей, приготовления блюд и изделий, реализацию кулинарных блюд и продовольственных товаров, определяет цели и задачи ГАПОУ КК БМТ в данном виде деятельности.

1.5. МУФ является структурным подразделением ГАПОУ КК БМТ и предназначена для организации производственного обучения, производственной практики и занятости обучающихся во внеучебное время через реальное оказание услуг населению.

1.6. МУФ служит учебной производственной базой ГАПОУ КК БМТ, обеспечивающей формирование практических умений и навыков по профессии «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир» во время производственного обучения, производственной практики, в вне учебное время и осуществляет производственную деятельность на началах хозрасчета.

Практическая отработка умений и знаний в МУФ позволит обучающимся познакомиться с условиями самостоятельной деятельности на производстве. Эта форма деятельности не имеет целью получение прибыли. Она предусматривает на практике организацию предпринимательского дела, отработку практических навыков в процессе: приемки товаров от поставщиков, приготовления кулинарных блюд и изделий, обслуживания посетителей, продажи товаров, проведения инвентаризации, составления отчетов; практическую реализацию воспитательной концепции ГАПОУ КК БМТ, конечной целью которой является самоактуализация личности выпускника, его мобильность и конкурентоспособность на рынке труда.

1.7. МУФ, исходя из профиля профессии, имеет оборудование и необходимый инвентарь. Работы по организации обслуживания посетителей по производству и реализации кулинарных блюд и изделий определены с учетом требований учебного плана и программы подготовки,

квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир».

Услуги по организации и реализации кулинарных блюд и изделий осуществляется за счет средств заказчика с использованием внебюджетного счета.

2. Цели и задачи Малой учебной фирмы

2.1. Основная цель МУФ – развитие организационных навыков и психологической готовности обучающихся приступить сразу по окончании ГАПОУ КК БМТ к работе по профессии.

Работа в МУФ является для обучающихся экономической лабораторией, в которой они проводят исследования потребительского спроса на организацию и реализацию кулинарных блюд и изделий, собирают первоначальный капитал, составляют финансовые отчеты. Деятельность МУФ является подготовительной ступенью к молодежному предпринимательству и первым шагом к созданию рабочих мест для молодежи и сокращению безработицы.

2.2. Задачи МУФ:

- формировать практические умения и навыки по профессии «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир» во время производственного обучения, производственной практики и в учебное время;

- применять теоретические знания, отрабатывать практические навыки и умения учащимися в условиях самостоятельной деятельности на производстве;

- оказывать услуги населению силами учащихся согласно утвержденному производственному плану и договорам;

- изготавливать отдельные кулинарные изделия и блюда, разрабатываемые в порядке технического творчества и экспериментально-конструкторской работы ГАПОУ КК БМТ;

- воспитание уважения у обучающихся к труду и избранной профессии.

3. Содержание и организация образовательного процесса

3.1. Образовательный процесс, в МУФ строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

3.2. Содержание обучения должно обеспечивать получение обучающимися профессии и соответствующей квалификации.

3.3. Процесс обучения в МУФ должен быть ориентирован на расширение возможностей обучающихся в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной подготовки его выпускников.

3.4. Содержание производственного (практического) обучения и производственной практики в МУФ регламентируется учебными (тематическими) планами, программами, разработанными ГАПОУ КК БМТ самостоятельно с учетом содержания примерных учебных планов, программ, разработанных на основе государственных образовательных стандартов с учетом требований работодателей.

3.5. Время работы на производственном обучении и производственной практике в МУФ не должно превышать продолжительности рабочего времени, установленного законодательством о труде для соответствующих категорий работников, а также соответствовать времени, предусмотренному учебным планом и срокам исполнения заказов.

3.6. Продолжительность уроков по производственному обучению, длительность перемен, режим занятий определяется Уставом ГАПОУ КК БМТ.

3.7. Обучающиеся, проходящие производственную практику в МУФ ГАПОУ КК БМТ и зачисленные на рабочие места и должности, включаются в списочный состав ГАПОУ КК БМТ, но не учитываются в его среднесписочной численности.

3.8. Производственное обучение осуществляется в группах по 12-15 человек.

3.9. Освоение профессиональных образовательных программ может осуществляться на модульной основе. Число модулей зависит от конкретных условий и требований работодателя на подготовку квалифицированных рабочих. Каждый модуль имеет профессиональную завершенность и

оканчивается обязательной аттестацией и выдачей соответствующего документа.

3.10. Расходы, связанные с использованием оборудования, инструментов, инвентаря, предусмотренными учебными программами, МУФ несет самостоятельно. В случаях выполнения ГАПОУ КК БМТ заданий по договорам с иной организацией, расходы по эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря и расходных материалов отражаются в этих договорах.

3.11. Перечень услуг (работ), на которые распространяется действие сертификата соответствия, выполняемых МУФ приводится в Таблице № 1:

Таблица № 1

Код услуги (работы)	Наименование услуги (работы)
122304	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т.д.
ГОСТ Р 50763-2007 (п.п.5.1, 5.2, 5.5-5.17, 6.2-6.5, 6.7-6.9, 7.1-7.5, 9.1, 9.2, 10.1, 20.2); ГОСТ Р 50764-2009 (п. 4.4, р.р. 5, 6); ГОСТ Р 50763-2007 (р. 4, п.п. 5.2, 6.1, 6.2), «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036	
Обслуживание потребителей и реализация кулинарной продукции, изготовленной на основании сборников нормативных документов, ТТК, ТУ в соответствии с утвержденным ассортиментным перечнем: через выездные мероприятия(кейтеринг), буфеты, конференции, семинары и т.д.	
122305	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей в том числе в банкетном исполнении
ГОСТ Р 50763-2007 (п.п.5.1, 5.2, 5.4, 5.15, 6.2, 6.3, 6.6-6.9, 7.2-7.5, р.р. 9, 10); ГОСТ Р 50764-2009 (п. 4.4, р.р. 5, 6); ГОСТ Р 50763-2007 (р. 4, п.п. 5.2, 6.2), «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036	

Изготовление кулинарных полуфабрикатов, кулинарных, мучных булочных изделий по предварительным заказам потребителей, изготовленных на основании сборников нормативных документов, ТТК, ТУ в соответствии с утвержденным ассортиментным перечнем.	
122404	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
ГОСТ Р 50763-2007 (п.п.5.1, 5.2, 5.4, 5.15, 6.2, 6.3, 6.6-6.9, 7.2-7.5, р.р. 9, 10); ГОСТ Р 50764-2009 (п. 4.5, р.р. 5, 6); ГОСТ Р 50763-2007 (р. 4), «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036	
Реализация кулинарной продукции изготовленной на основании сборников нормативных документов, ТТК, ТУ, деклараций в соответствии с утвержденным ассортиментным перечнем: через собственную торговую сеть и сеть предприятий общественного питания и розничной торговли Краснодарского края.	

4. Учебно-материальная база МУФ

4.1. К учебно-материальной базе МУФ относится оборудование и инвентарь (приложение №1), а также учебно-наглядные пособия, технические средства обучения, электронно-вычислительная техника, другое имущество учебного назначения, которое не может быть использовано в целях, не противоречащих основным задачам.

4.2. Состояние учебно-материальной базы должно соответствовать уровню требований, определенных соответствующими нормативами.

4.3. Развитие учебно-материальной базы МУФ осуществляется в пределах бюджетных ассигнований и собственных внебюджетных средств ГАПОУ КК БМТ.

5. Руководство и контроль МУФ

5.1 Руководство и контроль за деятельностью МУФ осуществляют: директор ГАПОУ КК БМТ или его заместитель, заведующий отделением,

старший мастер, инженер по охране труда, главный бухгалтер, медицинская сестра, в части касающейся своих должностных инструкций.

5.2. Для организации работы МУФ назначается заведующий МУФ из числа опытных мастеров производственного обучения ГАПОУ КК БМТ.

5.3. Заведующий МУФ является материально-ответственным лицом, несет персональную ответственность за хозяйственную деятельность МУФ, соблюдение финансовой, договорной и трудовой дисциплины и работает под непосредственным руководством старшего мастера в соответствии с утвержденным Положением.

5.4. На заведующего МУФ возлагается обязанности согласно должностной инструкции.

5.5. Контроль за ведением учета и отчетности всех материально-ответственных лиц возлагается на главного бухгалтера.

5.6. Организация учебного процесса в МУФ возлагается на мастеров производственного обучения, которые работают под непосредственным руководством заведующего МУФ и контролем старшего мастера.

5.7. Штатные работники МУФ работают под непосредственным руководством заведующего МУФ.

6. Права и обязанности сотрудников МУФ

6.1. Права и обязанности заведующего МУФ:

6.1.1. Заведующий МУФ несет полную ответственность - за качество оказанных услуг, за сохранность материальных ценностей, оборудования и деятельность МУФ.

6.1.2. В своей деятельности заведующий МУФ руководствуется законодательством РФ, правилами организации работы МУФ, санитарными правилами и нормами, приказами и распоряжениями директора и его заместителя и настоящим положением об МУФ.

6.1.3. Заведующий МУФ обязан выполнять должностную инструкцию (приложение №2).

6.1.4. Заведующий МУФ имеет право:

- вносить на рассмотрение руководства ГАПОУ КК БМТ предложения для улучшения работы МУФ, ремонту помещения и оборудования, подбору и расстановке кадров, поощрения и наложения дисциплинарных взысканий на обучающихся и работников участвующих в работе МУФ;

- контролировать выполнение в установленные сроки и качество заказа, правил оказания услуг и обслуживания клиентов работниками и практикантами;

- запрещать мастерам производственного обучения допуск к работе обучающихся, не прошедших медосмотр и инструктаж по технике безопасности;

- вносить предложение по заключению договоров на оказание услуг;

- получать под отчет финансовые средства для обеспечения работы МУФ;

- присутствовать на всех совещаниях сотрудников ГАПОУ КК БМТ, где рассматриваются вопросы, связанные с деятельностью МУФ.

6.2. Права и обязанности мастера производственного обучения МУФ:

6.2.1. Мастер производственного обучения подчиняется и осуществляет работу под руководством заведующего МУФ и старшего мастера.

6.2.2. Мастер производственного обучения при работе в МУФ обязан в своих действиях руководствоваться законодательством РФ, приказами и распоряжениями директора или его заместителя, графиком учебной практики (производственного обучения) и производственной практики обучающихся, настоящим Положением и должностной инструкцией (Приложение №3).

6.2.3. Мастер производственного обучения обязан:

- принимать меры для выполнения договорных обязательств по оказанию услуг;

- подчиняться распоряжениям заведующего МУФ;

- нести материальную ответственность за обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей;

- вести учет товарно-материальных ценностей переданных ему для работы;

- строго выполнять правила внутреннего трудового распорядка, режим работы в МУФ;

- соблюдать противопожарную безопасность, технику безопасности и санитарные требования.

6.2.4. Мастер производственного обучения имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации работы МУФ;

- не допускать к работе в МУФ учащихся не прошедших инструктажа по охране труда и техники безопасности, без соответствующей спецодежды;

- сообщать о нарушениях в работе МУФ заведующему и старшему мастеру;

- иные права в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Права и обязанности работников МУФ:

6.3.1. Работники МУФ обязаны:

- выполнять договорные обязательства по оказанию услуг;

- подчиняться распоряжениям заведующего МУФ;

- нести материальную ответственность за обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей;

- вести учет товарно-материальных ценностей переданных им;

- строго выполнять правила внутреннего распорядка, режим работы в МУФ;

- соблюдать противопожарную безопасность, технику безопасности и санитарные требования.

- выполнять должностную инструкцию для работника МУФ.

6.3.2. Работники МУФ имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации работы МУФ;

- сообщать о нарушениях в работе МУФ заведующему и старшему мастеру;

- иные права в соответствии с действующим законодательством.

7. Оплата труда сотрудников МУФ

7.1. Оплата труда работников МУФ производится за счет средств, полученных от производственной деятельности на основе хозрасчета.

7.2. Оплата труда работникам МУФ осуществляется в соответствии с утвержденным Штатным расписанием, Положением «О размерах и условиях осуществления выплат компенсационного характера работникам ГАПОУ КК БМТ»; Положением «О размерах и условиях осуществления выплат стимулирующего характера работникам ГАПОУ КК БМТ», на основании приказа директора по результатам работы.

8. Реорганизация деятельности МУФ

8.1. Реорганизация деятельности МУФ производится приказом директора ГАПОУ КК БМТ.

Рассмотрено и принято на заседании
педагогического совета ГАПОУ КК БМТ
Протокол № ___ от 11 января 2014 г.

УТВЕРЖДЕНО: Приложение № 1

Приказом от « 15 » января 2014 г. № 06-190

Директор ГАПОУ КК БМТ

И.Б.Фурсов

Учебно-материальная база МУФ

Для организации учебного, технологического и торгового процесса МУФ располагает следующей базой:

№ п/п	Наименование
1.	Здание учебной лаборатории МУФ («Кафе – Профессионал»)
1.1.	цеха:
-	производственный
-	складское помещение
-	торговый зал
-	моечная столовой и кухонной посуды
2.	Оборудование:
-	плиты электрические
-	холодильник
-	кофеварка
-	аэрогриль
-	духовой шкаф
-	пароварка
-	миксер
-	блинный аппарат
-	блендер
-	весы
-	барная стойка

-	пристенный модуль
3.	Хозяйственный инвентарь:
-	кастрюли (разной емкости)
-	сковороды (разных размеров)
-	формы для запекания
-	ложки, вилки, ножи из нержавеющей стали
-	доски для разделывания
-	терки
-	горшочки керамические для запекания
-	тарелки столовые
-	тарелки суповые
-	тарелки десертные
-	тарелки пирожковые
-	бокалы
-	миски
-	тарелки (евро) - овальные
-	тарелки (евро) - квадратные
-	чашки чайные
-	креманки
	вилки
	ложки

УТВЕРЖДЕНО: Приложение № 2

Приказом от « 29 » января 2014 г. № 06-ТД

Директор ГАПОУ КК БМТ

И.Б.Фурсов

Должностная инструкция заведующего МУФ

1. На заведующего МУФ возлагается:

1.1. Руководство деятельностью МУФ .

1.2. Организация образовательного и производственного процесса.

1.3. Оказание помощи мастерам производственного обучения в организации учебной практики (производственного обучения), производственной практики и внеучебной деятельности обучающихся в соответствии с учебными планами и программами.

1.4. Обеспечение выполнения плана и графика оказания услуг населению, а также выполнения заданий, связанных с развитием технического творчества обучающихся и проведением экспериментально-конструкторской работы.

1.5. Осуществление разработки плана работы МУФ , паспорта МУФ , согласованного со старшим мастером и утвержденного директором или его заместителем.

1.6. Осуществление мероприятия по повышению качества оказания услуг (выполнения работ) и снижению ее себестоимости.

1.7. Ведение технологического планирования и технического формирования производства.

1.8. Осуществление правильного использования материальных и денежных средств и контроль за состоянием, расходом и сохранностью этих средств.

1.9. Обеспечение оперативной работы по материально-техническому снабжению и сбыту продукции, мобилизации внутренних производственно-технических и материальных ресурсов.

1.10. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

1.11. Ведение необходимого учета и составление отчетности.

1.12. Заключение договоров с поставщиками, заказчиками и другими контрагентами.

2. Заведующий МУФ кроме выше перечисленного обязан:

2.1. Принимать меры по своевременному обеспечению МУФ необходимым оборудованием, инвентарем, материалами, средствами обучения и контроля.

2.2. Постоянно поддерживать МУФ в рабочем состоянии.

2.3. Организовывать и координировать деятельность мастеров производственного обучения в учебных группах при проведении занятий и работы в МУФ.

С должностной инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 2014 г.

(подпись)

(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДЕНО: Приложение № 3

Приказом от « 15 » января 2014 г. № 06-ТД

Директор ГАПОУ КК БМТ

И.Б.Фурсов

Должностные инструкции сотрудников МУФ

1. Должностная инструкция мастера производственного обучения (бригадир-повар, бригадир-кондитер)

1.1. Осуществляет руководство учебным цехом в МУФ .

1.2. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии в целях повышения качества выпускаемой продукции, согласно учебных планов, программ производственного обучения, согласовывая с заведующим МУФ .

1.3. Проводит практические занятия по производственному обучению и отвечает за своевременную отработку вопросов программы производственного обучения.

1.4. Организует выполнение практических работ по проведению качественного приготовления кулинарных изделий, обслуживанию посетителей (клиентов) обучающимися.

1.5. Отвечает за выполнение режима работы обучающихся, соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами и своевременное оформление журнала по технике безопасности.

1.6. Отвечает за ведение учебной документации.

1.7. Оказывает помощь заведующему МУФ в составлении заявки на необходимые полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации.

1.8. Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи, норм закладки сырья и расхода готовой продукции.

1.9. Участвует в бракераже готовой пищи.

1.10. Организует и осуществляет составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности МУФ.

1.10. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.

1.11. Участвует в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей в МУФ.

1.12. Несет ответственность за организацию работы, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдения охраны труда и техники безопасности.

1.13. Осуществляет планирование по укреплению технической базы, текущему и капитальному ремонту.

1.14. Несет ответственность за комплектацию оборудования, инвентаря и наличие инструмента на закрепленном рабочем месте.

2. Должностная инструкция повара цеха МУФ

2.1. Направляет в учебно-производственные цеха мастеров производственного обучения и обучающихся, проходящих производственное обучение и практику на обеспечение ритмичного выпуска продукции и качества в соответствии с производственным заданием.

2.2. Разрабатывает и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.

2.3. Осуществляет расстановку обучающихся по цехам, оказывает помощь в организации их работы.

2.4. Составляет графики перемещения обучающихся по цеху.

2.5. Проводит текущий инструктаж с обучающимися по технологии приготовления пищи, выполнению санитарных норм и правил техники безопасности на рабочем месте.

2.6. Подчиняется распоряжениям заведующего МУФ.

2.7. Несет ответственность за соблюдение санитарных норм и правил в МУФ.

2.8. Выполняет правила торговли, все договорные обязательства о продаже товара.

2.9. Несет материальную ответственность за обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей.

2.10. Ведет учет товарно-материальных ценностей переданных ему на сохранность или реализацию.

2.11. Строго выполняет правила трудового распорядка, режим работы МУФ.

2.12. Соблюдает противопожарную безопасность, технику безопасности и санитарные требования.

2.13. До открытия МУФ обязан подготовить рабочее место (распределить поваров, проходящих практику в МУФ по рабочим местам, довести до каждого нормы приготовления, порционирования и отпуска готовой продукции в соответствии с калькуляцией и технологическими картами).

2.14. В течение рабочего дня следит за бережным и аккуратным обращением с холодильным оборудованием МУФ и при малейшей неисправности немедленно сообщает заведующему МУФ.

2.15. По окончании рабочего дня должен составить заявку на приготовление продукции для работы на следующий день; привести свое рабочее место в соответствии с требованиями санитарных правил.

3. Должностная инструкция кассира-операциониста (продавца) МУФ

3.1. Кассир-операционист (продавец) МУФ работает под непосредственным руководством заведующего МУФ и несет полную материальную ответственность за принятый товар и материальные ценности, оборудование МУФ.

3.2. В своей работе кассир-операционист (продавец) МУФ должен руководствоваться и строго соблюдать:

- правила торговли;
- закон о защите потребителей;
- санитарные правила для предприятий общественного питания и розничной торговли;

- правила работы на контрольно-кассовых машинах;
- КЗОТ и правила техники безопасности;
- правила внутреннего распорядка и режим работы МУФ;
- правила пожарной безопасности и электробезопасности при работе с электрооборудованием.

3.3. Кассир-операционист (продавец) МУФ обязан:

- отчитываться перед работниками бухгалтерии ГАПОУ КК БМТ за выручку МУФ за каждый день;
- кассир не должен привывать норматив наличных денег в кассе;
- вежливо обслуживать посетителей;
- немедленно сообщать при малейшей неисправности кассовой машины заведующему МУФ;
- до открытия МУФ кассир-операционист (продавец) должен подготовить свое рабочее место (выписать счета официантам, проходящим практику в МУФ, заполнить кассовую книгу, подготовить и включить ККМ).

3.4. Кассир-операционист (продавец) должен бережно и аккуратно обращаться с торговым и холодильным оборудованием МУФ.

4. Должностная инструкция официанта

4.1. Официант работает под непосредственным руководством заведующего МУФ, мастера производственного обучения.

4.2. Официант должен знать:

- правила торговли, касающиеся его функциональных обязанностей;
- правила обслуживания клиентов;
- «Меню» кафе и цены на готовые изделия;
- виды и назначения используемых: столовой посуды, столовых приборов, столового белья;
- порядок получения, сдачи и учета столовых: посуды, приборов, белья и инвентаря;
- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;
- порядок оформления «Счета» к уплате посетителем.

4.3. Официант обязан:

- исполнять правила трудового распорядка;
- исполнять инструкцию по охране труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;
- сервировать и своевременно убирать столы;
- обеспечивать чистоту и порядок кафе и прилегающей территории;
- своевременно менять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;
- оказывать посетителю квалифицированную помощь при выборе блюд и напитков, ориентировать заказчика по времени приготовления заказных блюд;
- подавать заказанные блюда;
- выводить окончательную сумму заказа по «Счету»
- подавать счет посетителю и производит с ним полный расчет за заказ;
- содержать свое рабочее место и зал для посетителей в полном порядке и чистоте;
- проводить ежемесячный переучет посуды и инвентаря.

5. Должностная инструкция бармена

5.1. Бармен работает под непосредственным руководством заведующего МУФ, мастера п/о.

5.2. Бармен должен знать:

- порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, закусок, блюд и др. товаров, ведение учета и потребности в посуде;
- порядок оформления витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии;
- положение о ведении кассовых операций, установленных правилами торговли;
- знать и исполнять должностную инструкцию;
- знать и соблюдать правила техники безопасности

5.3. Бармен обязан:

- обслуживать посетителей на высоком уровне с предоставлением ассортимента продукции кафе;

- осуществлять обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению напитками (соки, компоты, муссы, минеральная вода, лимонад);
- строго соблюдать кассовую дисциплину, инструкцию по работе кассово-операционной системе;
- правильно производить расчеты с посетителями;
- вести необходимый учет, составление и сдачу товарного отчета, а также сдачу наличных денег, чеков;
- осуществлять контроль соблюдения посетителями культуры поведения;
- быть внимательным и вежливым;
- строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- быть одетым в форменную одежду;
- обеспечивать надлежащее санитарное состояние торгового зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря;
- проходить медицинские осмотры в установленное время.

6. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров

6.1. Продавец продовольственных товаров работает под непосредственным руководством заведующего МУФ, мастера производственного обучения.

6.2. Продавец продовольственных товаров должен знать:

- должностную инструкцию;
- правила торговли, касающиеся его функциональных обязанностей;
- правила обслуживания клиентов;
- спрос покупателей;
- правила внутреннего трудового распорядка.

6.3. Продавец продовольственных товаров обязан:

- осуществлять качественное обслуживание покупателей: нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки;

- контролировать сохранность товара, исправность и правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования, чистоту и порядок на рабочем месте; осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки, распаковку, осмотр внешнего вида зачистку, нарезку, разделку товаров;

- производить проверку рабочего места: проверку наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;

- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

- заполнять и прикреплять ярлыки цен;

- подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке.

7. Должностная инструкция мойщика посуды

7.1. Мойщик посуды должен знать:

- санитарные требования и правила этикета при сборе использованной посуды со столов;

- правила обращения с различной посудой;

- правила внутреннего трудового распорядка;

- правила техники безопасности;

- должностную инструкцию.

7.2. Мойщик посуды обязан:

- исполнять свои должностные обязанности;

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, правила противопожарной безопасности и техники безопасности;

- выполнять подготовительные работы при мойке посуды;

- сбор использованной посуды со столов;

- доставку посуды на мойку;

- выкладку посуды в мойку;

- установку на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение дня.

Технико-технологическая карта №1

Наименование блюда: «Борщ украинский»

Рецептура № 278 стр.91, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный дольками и варят 10-15 мин., затем добавляют тушенную свеклу и пассированные овощи. За 10-15 мин. до окончания варки вводят пассированную муку разведенную бульоном, сладкий перец, соль, специи. Перед подачей борщ заправляют шпиком, растертым с чесноком. Отдельно подают пампушки с чесноком</p>	<p>Свекла, капуста, корни сохраняли свою форму, поверхность блестящая, зелень, сметана.</p> <p>Вкус и запах кисло-сладкий, в меру соленый, аромат специй. Цвет малиново-красный.</p> <p>Мягкая консистенция.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Свекла	0,150	0,120
Капуста свежая	0,100	0,080
Картофель	0,213	0,160
Морковь	0,050	0,040
Лук репчатый	0,036	0,030
Чеснок	0,004	0,003
Томат пюре	0,030	0,030
Мука пшеничная	0,006	0,006
Шпик	0,0104	0,010
Кулинарный жир	0,020	0,020
Сахар	0,010	0,010
Уксус 3%	0,010	0,010
Перец сладкий	0,027	0,020
Бульон	0,700	0,700
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №2

Наименование блюда: **«Щи из свежей капусты»**

Рецептура № 281 стр.93, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>В кипящий бульон закладывают подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или пассированное томатное пюре, пассированную муку, разведенную бульоном. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок, растертый с солью.</p>	<p>Свекла, капуста, корни сохраняли свою форму, поверхность блестящая. Вкус и запах кисло-сладкий, в меру соленый, аромат специй. Цвет малиново-красный. Мягкая консистенция.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Капуста свежая	0,400	0,320
Петрушка (корень)	0,013	0,010
Морковь	0,050	0,040
Лук репчатый	0,048	0,040
Чеснок	0,002	0,002
Помидоры свежие	0,106	0,090
Мука пшеничная	0,006	0,006
Кулинарный жир	0,020	0,020
Сахар	0,010	0,010
Лук-порей	0,026	0,020
Бульон	0,700	0,700
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №3

Наименование блюда: «Рассольник»

Рецептура № 295 стр.98, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи.</p>	<p>Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук – соломкой. Для придания рассольнику острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят. При отпуске кладут сметану и зелень.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Петрушка (корень)	0,080	0,060
Щавель	0,053	0,040
Лук репчатый	0,048	0,040
Картофель	0,320	0,240
Сметана	0,020	0,020
Мука пшеничная	0,006	0,006
Кулинарный жир	0,020	0,020
Огурцы соленые	0,067	0,060
Сельдерей	0,015	0,010
Бульон	0,700	0,700
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №4

Наименование блюда: **«Суп картофельный»**

Рецептура № 299 стр.99, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
В кипящий бульон закладывают подготовленный картофель, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин. до в конце варки кладут соль, специи.	Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук – соломкой. При отпуске кладут зелень.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Петрушка (корень)	0,013	0,010
Морковь	0,025	0,020
Лук репчатый	0,024	0,020
Картофель	0,600	0,450
Лук-порей	0,026	0,020
Кулинарный жир	0,010	0,010
Томатное пюре	0,010	0,010
Бульон	0,700	0,700
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №5

Наименование блюда: «Суп с макаронными изделиями»

Рецептура № 344 стр.116, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
В кипящий бульон кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин., затем добавляют пассированные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль, специи.	Суп должен быть прозрачным, макароны не разваренные. Суп приобретает вкус и аромат тех продуктов, из которого приготовлен он.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Петрушка (корень)	0,013	0,010
Макароны, вермишель, фигурные изделия	0,080	0,080
Морковь	0,050	0,040
Лук репчатый	0,024	0,020
Лук-порей	0,026	0,020
Кулинарный жир	0,020	0,020
Томатное пюре	0,006	0,006
Зелень петрушки или укропа (пучок)	0,5	0,5
Бульон	0,950	0,950
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №6

Наименование блюда: «Суп-лапша домашняя»

Рецептура № 347 стр.117, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
В кипящий бульон кладут пассированные овощи, и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.. Перед окончанием варки кладут соль, специи посыпают зеленью.	Суп должен быть прозрачным, лапша не разваренные. Суп приобретает вкус и аромат тех продуктов, из которого приготовлен он.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Лапша домашняя (№ 1364)		0,080
*мука пшеничная	0,070	0,875
*мука на подпыл	0,0048	0,060
*яйца	1 шт.	1 шт.
*вода	0,014	0,014
*соль	0,002	0,002
Петрушка (корень)	0,013	0,010
Морковь	0,050	0,040
Лук репчатый	0,024	0,020
Лук-порей	0,026	0,020
Кулинарный жир	0,020	0,020
Зелень петрушки или укропа (пучок)	0,5	0,5
Бульон	0,900	0,900
Соль	0,003	0,003

Выход блюда -- 1000 г.

Технико-технологическая карта №7

Наименование блюда: «Борщок с гренками»

Рецептура № 380 стр.131, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
Готовят костный бульон и опускают в бульон гренки, перед подачей посыпают зеленью.	Суп должен быть прозрачным, лапша не разваренные. Суп приобретает вкус и аромат тех продуктов, из которого приготовлен он.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Бульон		0,700
Гренки		0,300
Петрушка (корень)	0,013	0,010
Морковь	0,013	0,010
Лук репчатый	0,024	0,020
Лук-порей	0,026	0,020
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №8

Наименование блюда: «Бульон мясокостный»

Рецептура № 260 стр.83, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Для приготовления бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Продолжительность варки костей 3,5-4 часа. Мясо кладут в бульон за 2 часа до окончания варки, это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин. до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.</p>	<p>При варке бульона важное значение имеет правильное дозирование количества воды с учетом выкипания и других производственных потерь, Бульон должен быть прозрачным, приятного запаха.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 кг.	
	брутто	нетто
Суловой набор	0,400	0,400
Морковь	0,013	0,010
Петрушка (корень)	0,011	0,008
Лук репчатый	0,012	0,010
Вода	1,220	1,220

Выход – 1000 г.

Технико-технологическая карта №9

Наименование блюда: «Окрошка мясная»

Рецептура № 404 стр.140, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Окрошка относится к группе холодных супов, приготовляемы на хлебном квасе или его заменяющих (овощные отвары, кефир). Картофель, коренья, мясные и другие продукты варят, нарезают мелко кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют, огурцы мелко нарезают. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят водой и кефиром. По окончании приготовления посыпают мелко нарезанным укропом.</p>	<p>Мясо и овощи нарезаны соломкой или кубиками, хрустящие, цвет белый, вкус кисловатый, слегка острый с ароматом свежих огурцов, укропа и лука. Отпускают при температуре не выше 14 градусов.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Мясо отварное или колбаса	0,329	0,242
Кефир (квас хлебный)	0,600	0,600
Лук зеленый (пучок)	1	1
Огурцы свежие	0,125	0,100
Картофель	0,137	0,100
Сметана	0,020	0,020
Яйца (штука)	2	2
Сахар	0,010	0,010
Горчица готовая	0,004	0,004
Редис (пучок)	0,5	0,5
Укроп (пучок)	0,5	0,5
Сметана (при подаче)	0,020	0,020

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №10

Наименование блюда: «Солянка домашняя»

Рецептура № 355 стр.121, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Солянку готовят обычным способом. В состав входят разнообразные мясные, рыбные, а также овощные продукты. Мясные продукты нарезают ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассируют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассировать отдельно. У оливок вынимают косточки, маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. В кипящий бульон закладывают все мясные продукты и овощи. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить огуречный рассол. При изготовлении солянки вместо масла сливочного можно использовать масло топленое.</p>	<p>Нарезанные продукты должны сохранять форму, лимон должен быть без кожуры. Бульон от томата и сметаны мутный, густой. Вкус острый с ароматом маслин и огурцов.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Телятина	0,095	0,063
Говядина	0,110	0,081
Окорок копченый	0,053	0,040
Сосиски или сардельки	0,041	0,040
Колбаса копченая	0,121	0,104
Лук репчатый	0,095	0,080
Томат пюре	0,050	0,050
Маслины (банка – 300 г)	0,5	0,5
Огурцы соленые	0,100	0,060

Масло сливочное (топленое)	0,024	0,024
Лимон	0,010	0,010
Картофель	0,160	0,120
Сметана	0,060	0,060
Бульон	0,700	0,700
Соль	0,003	0,003

Выход блюда – 1000 г.

Технико-технологическая карта №11

Наименование блюда: «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов»

Учебник «Кулинария» - «Повар-кондитер»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Клубни картофеля подвергаются механической кулинарной обработке.</p> <p>Картофель сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают. Очищенные клубни нарезают простыми или сложными формами с применением специальных инструментов.</p> <p>Формы нарезки: соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки, бочочки, чесночки, шарики, стружка, спираль.</p>	<p>Использовать столовые сорта картофеля, имеющие тонкую и плотную кожицу, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 учащегося, кг.	
	брутто	нетто
Картофель (11 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850

Технико-технологическая карта №12

Наименование блюда: «Механическая кулинарная обработка корнеплодов»

Учебник «Кулинария» - «Повар-кондитер»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Корнеплоды обрабатывают механическим способом. Морковь, свеклу, редьку сортируют по размерам, удаляя загнившие экземпляры, у молодой моркови и свеклы отрезают ботву, после чего промывают, очищают и снова промывают.</p> <p>Петрушку, сельдерей, пастернак сортируют, отрезают зелень и корешки, промывают и очищают, перебирают, удаляют испорченные, пожелтевшие, вялые листья и моют. У красного редиса отрезают зелень и корешки, затем промывают, у белого редиса очищают кожицу. Формы нарезки: соломка, брусочки, кубики, дольки, кружочки, ломтики, звездочки, гребешки, шарики и орешки.</p>	<p>Использовать столовые сорта корнеплодов, имеющие хороший специфический вкус и аромат, цвет свойственный каждому корнеплоду.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 учащегося, кг.	
	брутто	нетто
Морковь. (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850
Свекла (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850
Редька (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850
Пастернак (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850
Петрушка (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850

вида нарезки)		
Сельдерей (10 штук среднего размера для каждого вида нарезки)	1,000	0,850

Технико-технологическая карта №13

Наименование блюда: «Механическая обработка луковых и капустных, томатных, тыквенных, листовых и пряных овощей. Нарезка их простыми и сложными формами.»

Учебник «Кулинария» - «Повар-кондитер»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Белокочанную, савойскую, краснокочанную капусту обрабатывают одинаково. У нее снимают загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Обработанную капусту нарезают : соломкой, квадратиками (шашки), дольками или рубят.</p> <p>Луковые овощи – репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают холодной водой. Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой следующими формами: кольца, полукольца (соломка), дольки, кубики мелкие (крошка), Зеленый лук обрабатывают, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие перья, кладут в холодную воду промывают и нарезают: колечками, мелкие шпалки, крупные шпалки.</p> <p>Помидоры (томаты) сортируют по размерам и степени зрелости, промывают и вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают помидоры кружочками для салатов и жарки; дольками – для салатов, супов; кубиками – для супов.</p> <p>Тыкву моют, отрезают плодоножку, нарезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу и промывают.</p>	<p>Овощи должны быть свежими, зрелыми с характерными запахом, цветом и вкусом для каждого овоща.</p>

Нарезают кубиками, ломтиками, режут дольками, используют для варки, тушения, жарки.

Салат перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки. Обработанную зелень кладут в холодную воду, промывают несколько раз в большом количестве воды, а затем – под струей, чтобы смыть песчинки.

Перец стручковый (острый и сладкий) сортируют, промывают, разрезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью и промывают. Нарезают соломкой для салатов, супов, мелкими кубиками- для супов.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Капуста: белокочанную или савойская, или краснокочанная	1,000	0,900
Лук репчатый	0,500	0,400
Лук зеленый (шчок)	0,5	0,4
Помидоры (томаты)	0,500	0,450
Тыква (одна на 4-х человек)	0,500	0,400
Салат	0,300	0,250
Перец стручковый сладкий	0,100	0,080
Перец стручковый горький	0,100	0,080

Технико-технологическая карта №14

Наименование блюда: Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей - «Рагу из овощей.»

Рецептура № 445 стр.156, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смесей. Для припускания овощей и тушения очищенные овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, тыква, помидоры и др.), припускают или тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде, картофель, морковь, лук и некоторые другие овощи, а также грибы перед тушением слегка обжаривают, добавляют ароматические корни, лавровый лист, перец по вкусу. При отпуске овощи посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.</p>	<p>Овощи должны быть зрелыми, хорошего качества, вкус кисло-сладкий, овощи мягкие не разваренные, запах приятный с ощущением свежей зелени и специфический для каждого овоща. Можно использовать как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,067	0,050
Морковь	0,058	0,031
Петрушка (корень)	0,010	0,006
Лук репчатый	0,050	0,025
Капуста свежая	0,051	0,031
Кулинарный жир	0,010	0,010
Тыква или кабачки	0,045	0,030
Горошек зеленый консервированный	0,31	0,020
Грибы	0,164	0,125
Чеснок	0,001	0,0008
Перец черный горошком	0,00005	0,00005

Лавровый лист	0,00002	0,00002
Масло для поливки готового блюда	0,010	0,010

Выход – 260 г.

Технико-технологическая карта №15

Наименование блюда: Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей –

«Грибы с картофелем и помидорами.»

Рецептура № 450 стр.157, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера припускают до полуготовности в небольшом количестве воды. Подготовленные грибы свежие нарезают дольками или ломтиками, жарят. Лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассируют. Затем все соединяют, заправляют сметаной и тушат до готовности. Перед окончанием тушения кладут помидоры, нарезанные дольками. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью Петрушки.</p>	<p>Овонци должны быть зрелыми, хорошего качества, вкус кисло-сладкий, овонци мягкие не разваренные, запах приятный с ощущением свежей зелени и специфический для каждого овонца. Можно использовать как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,165	0,124
Помидоры свежие	0,094	0,080
Петрушка (пучок)	0,5	0,5
Лук репчатый	0,024	0,020
Кулинарный жир	0,015	0,015
Грибы	0,263	0,200
Перец черный горошком	0,00005	0,00005
Лавровый лист	0,00002	0,00002
Масло для поливки готового блюда	0,005	0,005

Выход – 270 г.

Технико-технологическая карта №16

Наименование блюда: Приготовление блюд и гарниров во фритюре – «Картофель жаренный во фритюре..»

Рецептура № 949 стр.367, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
Сырой очищенный картофель нарезают соломкой, обсушивают, затем посыпают солью, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью..	Картофель должен быть зрелым, хорошего качества. После жарения хрустящий, на вкус солоноватый. Цвет коричнево-золотистый. Можно использовать как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель соломкой, стружкой	3,333	2,500
Кулинарный жир, жир животный, топленый, пищевой, или масло растительное	0,225	0,225

Выход – 1000 г.

Технико-технологическая карта №17

Наименование блюда: Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей –

«Картофель и овощи, тушеные в соусе»

Рецептура № 448 стр.157, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Сырой очищенный картофель и коренья нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают до полуготовности. Лук пассируют, соединяют и заливают соусом, добавляют перец горошек, лавровый лист, соль и тупаг. Консервированный зеленый горошек кладут за 5 мин. до готовности.</p>	<p>Овощи должны быть зрелыми, хорошего качества, овощи мягкие не разваренные, запах приятный с ощущением специй.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,233	0,175
Морковь	0,031	0,025
Петрушка (корень)	0,011	0,008
Горошек зеленый консервированный	0,031	0,020
Лук репчатый	0,024	0,020
Кулинарный жир, масло сливочное	0,015	0,015
Лавровый лист	0,00002	0,00002
Перец горошком	0,00005	0,00005
Соус красный основной:		0,050
*бульон	0,050	0,050
*кулинарный жир, масло сливочное	0,0015	0,0015
*мука пшеничная	0,0025	0,0025
*томатное пюре	0,010	0,010
*морковь	0,005	0,005
*лук репчатый	0,009	0,009
*петрушка (корень)	0,00135	0,00135
*сахар	0,00125	0,00125

Выход – 250 г.

Технико-технологическая карта №18

Наименование блюда: Приготовление блюд из картофельной массы – «Картофельные лепешки»

Рецептура № 469 стр.163, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Сырой очищенный картофель протирают, отселяют полученный сок, добавляют молоко, просеянную муку, мелко нарезанный чеснок, перец черный молотый, соль и тщательно перемешивают. На раскаленные чугунные сковороды, смазанные маслом растительным, раскладывают массу, придавая ей круглую форму, и жарят с обеих сторон. Толщина лепешки должна быть не более 5-6 мм. Отпускают лепешки по 2 шт. на порцию в горячем виде. Отдельно можно подавать сметану.</p>	<p>Лепешки должны быть румяные с поджаренной корочкой, коричнево-золотистые с приятным ароматом чеснока.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,213	0,160
Молоко	0,020	0,020
Мука пшеничная	0,018	0,018
Чеснок	0,003	0,003
Масло растительное	0,015	0,015
Сметана	0,035	0,035

Выход – 150 г.

Технико-технологическая карта №19

Наименование блюда: Приготовление блюд из картофельной массы –

«Драники по-домашнему»

Рецептура № 465 стр.162, сборник «Дело и сервис»

Краткос описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Сырой очищенный картофель протирают, отселяют полученный сок, добавляют молоко, просеянную муку, мелко нарезанный чеснок, перец черный молотый, соль и тщательно перемешивают. На раскаленные чугунные сковороды, смазанные маслом растительным, раскладывают массу, придавая ей круглую форму, и жарят с обеих сторон. виде. Отдельно можно подавать сметану.</p>	<p>Лепешки должны быть румяные с поджаренной корочкой, коричнево-золотистые с приятным ароматом чеснока.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,380	0,0285
Лук репчатый	0,018	0,015
Мука пшеничная	0,005	0,005
Масло растительное	0,020	40
Сметана	0,040	

Выход – 280 г.

Технико-технологическая карта №20

Наименование блюда: Приготовление блюд из фаршированных овощей –

«Зразы картофельные»

Рецептура № 476 стр.165, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.</p> <p>Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассируют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковкой, солят и добавляют молотый перец. При подаче зразы поливают жиром, сметаной или соусом.</p>	<p>Зразы должны быть румяные с поджаренной корочкой, мягкие, сочные, с ровной поверхностью, при разрезе овощи, грибы и яйца не должны рассыпаться.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Картофель	0,241	0,181
Яйца	10	10
Масса картофельная		0,180
Грибы свежие	0,150	0,120
Морковь	0,038	0,030
Яйца	2	2
Лук репчатый	0,048	0,040
Кулинарный жир, масло сливочное	0,005	0,005

Масса фарша		0,040
Сухари или мука пшеничная	0,012	0,012
Кулинарный жир	0,010	0,010
Соус красный основной:		0,050
*бульон	0,050	0,050
*кулинарный жир, масло сливочное	0,0015	0,0015
*мука пшеничная	0,0025	0,0025
*томатное пюре	0,010	0,010
*морковь	0,005	0,005
*лук репчатый	0,009	0,009
*петрушка (корень)	0,00135	0,00135
*сахар	0,00125	0,00125

Выход – 275 г.

Технико-технологическая карта №21

Наименование блюда: Приготовление оладий из тыквы –

Рецептура № 462 стр.161, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена, протирают. В полученную массу добавляют просеянную муку, молоко, сахар, яйца и соль и перемешивают до образования однородной массы. На раскаленную сковороду или противень, смазанные жиром, ложкой раскладывают тесто и жарят оладьи с обеих сторон. При подаче поливают сметаной.	Тыква должна быть зрелой с толстой мякотью. Готовые оладьи мягкие, румяные, с золотистой корочкой, с подслащенным вкусом тыквы.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Тыква	0,279	0,195
Молоко	0,030	0,030
Яйца	2	2
Сода	0,002	0,002
сметана	0,030	0,030
Кулинарный жир, масло сливочное	0,015	0,015
Соль	0,002	0,002
Мука пшеничная	0,050	0,050
Сахар	0,015	0,015

Выход – 280 г.

Технико-технологическая карта №22

Наименование блюда: «Приготовление оладий из кабачков»

Рецептура № 463 стр.162, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Кабачки очишают от кожицы, удаляют семена, нарезают кусочками в произвольной форме и припускают в собственном соку при слабом кипении при закрытой крышке. Припущенные кабачки протирают, добавляют масло сливочное, массу охлаждают до 60-70 градусов и добавляют просеянную муку, молоко, сахар, яйца, соду и соль и тщательно перемешивают до появления пузырьков на поверхности. На раскаленную сковороду, смазанную жиром, ложкой раскладывают подготовленную массу то и жарят оладьи с обеих сторон. При подаче поливают сметаной.</p>	<p>Кабачки должны быть зрелой с толстой мякотью. Готовые оладьи мягкие, румяные, с золотистой корочкой, с вкусом кабачков.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Кабачок	0,210	0,141
Молоко	0,030	0,030
Яйца	0,00004	0,00004
Сода	0,002	0,002
Сметана	0,030	0,030
Кулинарный жир, масло сливочное	0,020	0,020
Соль	0,002	0,002
Мука пшеничная	0,065	0,065
Сахар	0,010	0,010

Выход – 225 г.

Технико-технологическая карта №23

Наименование блюда: «Механическая кулинарная обработка мелкой чешуйчатой рыбы»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>При механической кулинарной обработке у рыбы удаляют несъедобные части и приготавливают из нее полуфабрикаты. Чешуйчатую рыбу с костным скелетом обрабатывают различными способами, в зависимости от ее размера и использования. В процессе обработки рыбы удаляют чешую, плавники, жабры, внутренности (через разрез брюшко), промывают. Ножом придерживают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник легко удаляется. Если рыба большая ее разделяют на порционные куски, мелкую рыбу готовят целиком.</p>	<p>Рыба должна быть без чешуи, жабр, глаз, без поврежденной кожи, с чисто вымытым брюшком после удаления внутренностей.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Рыба сырая	1 шт.	1 шт.

Выход – 1 рыба.

Технико-технологическая карта №24

Наименование блюда: «Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Замороженные креветки медленно размораживают (лучше в холодильнике), чтобы они теряли меньше влаги, т.к. они при этом становятся твердыми. Варено-замороженные раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, чтобы впитать лишнюю влагу, по креветки остались сочными. При разделке, для приготовления блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.</p>	<p>Мясо креветок должно быть белым с розовыми полосками, с характерным запахом креветок.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Креветки	0,500.	0,250.

Выход – 250г.

Технико-технологическая карта № 25

Наименование блюда: Приготовление блюд из отварной рыбы

«Рыба целиком с головой отварная»

Рецептура № 626 стр.227, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
Рыбу очищают потрошат, удаляют жабры и варят целиком с головой 15 мин. с добавлением моркови лука репчатого, петрушки (корень). При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом.	Отварная рыба должна быть целой, приятного сладковатого вкуса. мясо белое.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Рыба	1 шт.	1 шт.
Морковь	0,005	0,004
Лук репчатый	0,005	0,004
Петрушка (корень)	0,004	0,003

Выход – 1 шт..

Технико-технологическая карта №26

Наименование блюда: Приготовление блюд из припущенной рыбы –

«Рыба, припущенная, в молоке»

Рецептура № 634 стр.232, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами; заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20-25 мин. Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась.</p>	<p>Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при этом способе тепловой обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества.</p>

	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Судак	0,298	0,152
или сазан или карп	0,310	0,152
Молоко	0,050	0,050
Лук репчатый	0,036	0,030
Масло растительное	0,012	0,012

Выход – 175 г.

Технико-технологическая карта №27

Наименование блюда: Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом – «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски»

Рецептура № 643 стр.237, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Порционные куски рыбы, порезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают рыбу с нарезанными кружками обжаренного картофеля, сверху рыбы укладывают лук, жаренный во фритюре.</p>	<p>Рыба должна быть румяная, с хрустящей корочкой, лук золотистого цвет, мягкий.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Судак или окунь	0,264	0,145
Лук репчатый	0,060	0,045
Масло растительное	0,008	0,008
Лавровый лист	0,00002	0,00002
Перец горошком	0,00005	0,00005
Мука пшеничная	0,007	0,007
Соль	0,003	0,003

Выход – 165 г.

Технико-технологическая карта №28

Наименование блюда: Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом –

«Рыба в тесте жаренная »

Рецептура № 645 стр.238, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Филе без кожи и костей или порционные куски без кожи и хрящей нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 мин. в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.</p> <p>Просеянную муку разводят тешным молоком или водой, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин. для набухания клейковины. Перед жарением в тесто вводят взбитые яйца и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюрс), нагретом до 180-190 градусов. При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом – ломтики лимона.</p>	<p>Рыба в тесте должна быть румяная, с хрустящей корочкой, вкус приятный, немного острый, сочетание с лимоном придает пикантный вкус.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Судак или окунь	0,192	0,092
Кислота лимонная	0,00005	0,00005
Масло растительное	0,005	0,005
Петрушка (зелень) - пучок	0,5	0,5
Перец горошком	0,00005	0,00005
Мука пшеничная	0,040	0,040
Соль	0,003	0,003

Молоко	0,040	0,040
Яйца (шт.)	1	1
Кулинарный жир	0,020	0,020
лимон	0,008	0,008

Выход – 200 г.

Технико-технологическая карта №29

Наименование блюда: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы –

«Котлеты или биточки рыбные»

Рецептура № 669 стр.250, сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускаю через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом. Кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и перебивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин. и доводя до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.</p>	<p>Котлеты или биточки должны быть румяными, нежными, сочными.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Треска, сом или судак	0,110	0,080
Хлеб	0,024	0,024
Молоко	0,032	0,032
Сухари	0,012	0,012
Кулинарный жир, масло сливочное	0,012	0,012
Перец горошком	0,00005	0,00005
Соль	0,003	0,003

Выход – 125 г.

Технико-технологическая карта №30

Наименование блюда: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы –

«Рулет из рыбы»

Рецептура № 679 стр.255 сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом. Кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и перебивают. Рыбную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Сформированный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в двух-трех местах и запекают в жарочном шкафу.</p>	<p>Котлеты или биточки должны быть румяными, нежными, сочными.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Треска, сом или судак или щука	0,092	0,060
Хлеб	0,018	0,018
Молоко	0,024	0,024
Сухари	0,003	0,003
Кулинарный жир, масло сливочное	0,007	0,007
Перец горошком	0,00005	0,00005
Соль	0,003	0,003
Лук репчатый	0,026	0,022
Яйца	7	6

Выход – 125 г.

Технико-технологическая карта №31

Наименование блюда: Приготовление блюд из запеченной рыбы –«Рыба, запеченная с яйцом»

Рецептура № 658 стр.244 сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Порционные куски рыбы с кожей без костей посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят. Затем рыбу жареную укладывают на смазанную растительным маслом порционную сковороду, обкладывают картофелем, жареным из вареного, на рыбу кладут лук пассированный, сверху заливают смесью яиц с мукой и запекают.</p>	<p>Блюдо поливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают до образования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Филе, выпускаемого промышленностью	0,148	0,142
Мука пшеничная	0,012	0,012
Лук репчатый	0,131	0,110
Кулинарный жир, масло растительное	0,020	0,020
Перец горошком	0,00005	0,00005
Соль	0,003	0,003
Яйца	2шт.	2шт.
Картофель (жареный из вареного):		0,150
*картофель ломтиками	0,248	0,181
*кулинарный жир, масло растительное	0,0144	0,0144

Выход – 315 г.

Технико-технологическая карта №32

Наименование блюда: Приготовление блюд из запеченной рыбы –

«Рыба, запеченная в сметанном соусе»

Рецептура № 659 стр.244 сборник «Дело и сервис»

Краткое описание технологического процесса	Органолептические показатели качества блюда (изделия)
<p>Порционные куски рыбы с кожей без костей посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят. Затем рыбу жареную укладывают на смазанную растительным маслом порционную сковороду, укладывают кружочки картофеля, жаренного из вареного, сверху заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.</p>	<p>Блюдо поливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом, запекают до образования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть.</p>

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Филе, выпускаемого промышленностью	0,155	0,149
Мука пшеничная	0,007	0,007
Лук репчатый	0,131	0,110
Кулинарный жир, масло растительное	0,015	0,015
Маргарин столовый	0,010	0,010
Перец горошком	0,00005	0,00005
Соль	0,003	0,003
Сыр	0,0065	0,0065
Картофель (жареный из вареного):		0,150
*картофель ломтиками	0,248	0,181
*кулинарный жир, масло растительное	0,0144	0,0144

Выход – 395 г.

Технико-технологическая карта №33

Наименование блюда: Приготовление теста – «Тесто для мант»

Рецептура № 1275 стр.456 сборник «Дело и сервис»

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, кг.	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	0,800	0,800
Вода	0,300	0,300
Соль	0,015	0,015

Выход – 1000 г.