

Тема 9. Організація оперативного планування виробництва

План

1. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.
3. Основи організації виробничих цехів.

1. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства

Основою діяльності закладів ресторанного господарства є **виробничий процес**, який являє собою сукупність процесів праці, що перетворюють вихідну сировину у готову продукцію.

Управління виробничим процесом здійснюється за допомогою оперативного планування, яке дозволяє встановити завдання для кожної ділянки виробництва з урахуванням комплексного випуску продукції та найбільш повного використання можливостей виробництва.

2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства

Основою оперативного планування на заготівельних підприємствах є **виробнича програма**, яка визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності (табл. 2.1).

Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2-3 тижня, на квартал, на рік.

Таблиця 2.1 – Виробнича програма заготівельного підприємства ресторанного господарства

Асортимент продукції, що випускається за цехами	Кількість найменувань	Завдання з випуску продукції на 20__ р.			Середньодобовий випуск продукції за сезонами, т	
		Середньодобова кількість найменувань	Випуск продукції на добу, т	Випуск продукції на місяць, т	Весняно-літній	Осінь-зимовий
М'ясо-рибний цех: – великокусковий н/ф; – порційні н/ф; і т.д. Разом: Овочевий цех: – картопля чищена сира; і т.д.						

На підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні наряди-замовлення за спеціальною формою.

Наряд-замовлення є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання ураховують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потреби доготівельних підприємств ресторанного господарства з урахуванням попиту споживачів на певні види продукції.

У наряді-замовлення зазначають найменування виробів, їх кількість та розрахунок потреби сировини. Воно є підставою для отримання сировини з комори, встановлення виробничого завдання виконавцям, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунок заробітної платні.

У закладах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти (робочих, студентів, школярів) споживачів, виробнича програма складається у формі **планового меню** на тиждень, декаду, місяць.

Планове меню розробляють з метою забезпечення різноманітності страв, що пропонуються споживачам у закладі ресторанного господарства за днями тижня, а також чіткої організації постачання закладу сировиною та напівфабрикатами, раціональної організації виробничих процесів у цехах (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Планове меню на тиждень

Найменування страв та закусок	Кількість страв, що запланована, за днями тижня						
	Пн.	Вт.	Сер.	Чт.	Пт.	Сб.	Нед.
<i>Холодні страви та закуски</i>							
Усього:							
Перші страви							
Усього:							
і т. д.							

План-меню – денна виробнича програма, яка складається щоденно на підставі планового меню і є підставою для розрахунку потреби у сировині та напівфабрикатах.

У загальнодоступних закладах ресторанного господарства щоденно складається план-меню за певною формою (табл. 2.3).

Під час складання планового меню та план-меню враховують:

- асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу закладу ресторанного господарства;
- відсоткове співвідношення страв у асортименті;

- певну послідовність запису закусок та страв;
- потужність закладу ресторанного господарства;
- споживчий попит;
- контингент споживачів;
- особливості регіонів (смаки, традиції, звички);
- сезонність;
- наявність сировини на складі;
- трудомісткість виготовлення страв;
- кількісний та професійний склад виробничих робітників;
- рівень механізації праці;
- вартість страв;
- форми обслуговування;
- температуру подавання страв;
- характер теплової обробки;
- фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

Таблиця 2.3 – План-меню на « ___ » _____ 20__ р.

№ за Збірник ом рецеп тур	Найменування страв та закусок	Вихід, г	Кільк ість страв, шт.	Випуск страв за партіями			Відповідал ьний за приготуван ня страв
				до 9 г.	до 12 г.	до 16 г.	
<i>Холодні страви та закуски</i>							
	<i>Усього</i>						
<i>Перші страви</i>							
	<i>Усього</i>						
<i>Другі страви</i>							
	<i>Усього</i>						
	<i>і т. д.</i>						
<i>Солодкі страви</i>							
	<i>Усього</i>						
	Разом						

План-меню та планове меню є підставою для складання меню, яке має бути у залі підприємства. План-меню є також підставою для розрахунку потреби у сировині та складанні завідуючим виробництва потреби у складські приміщення на відпустку сировини.

Розрахунок кількості сировини робиться на основі Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, а також технологічних та калькуляційних карток на страви та закуски.

Під час складання план-меню необхідно знати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою:

$$N = P \cdot z \quad (2.6)$$

де P - кількість місць у залі;

z - середній обіг місць за день.

Для загальнодоступних закладів ресторанного господарства, а також підприємств, що обслуговують визначений контингент за вільним вибором страв, визначають кількість страв, що реалізуються в залі:

$$N = N \cdot m, \quad (2.7)$$

де m – коефіцієнт споживання страв, що характеризує середню кількість страв, яка споживається одним відвідувачем (рекомендовані дані). Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва: супів, холодних, других та солодких страв:

$$m = m_{\text{х. з.}} + m_{\text{суп.}} + m_{\text{др. стр.}} + m_{\text{сол. Стр.}} \quad (2.8)$$

Для холодних закусок: $n_{\text{х. з.}} = N \cdot m_{\text{х. з.}}$

Супів: $n_{\text{суп}} = N \cdot m_{\text{суп}}$

Других страв: $n_{\text{вт. бл.}} = N \cdot m_{\text{др. стр.}}$

Солодких страв: $n_{\text{сол.}} = N \cdot m_{\text{сол}}$

Іншу продукцію (хліб, хлібобулочні вироби, холодні та гарячі напої, цукерки, печиво, фрукти) розраховують виходячи з нормативу на одного споживача.

Залежно від типу підприємства, його класу, контингенту споживачів, що обслуговується, застосовуються різні види меню: меню із вільним вибором страв, меню замовлених страв, меню денного раціону, меню комплексних обідів (сніданків, вечерь), меню дієтичного харчування, меню дитячого харчування, банкетне меню, меню спеціальних видів обслуговування.

Меню – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції. Меню, що затверджене директором, завідуючим виробництвом, калькулятором, є основним документом, який регулює процес обслуговування

споживачів та визначає ступінь задоволення споживчого попиту на продукцію ресторанного господарства.

3. Основи організації виробничих цехів.

До виробничих приміщень закладів ресторанного господарства належать різні цехи з виробництва напівфабрикатів, а також виготовлення страв, кулінарних та кондитерських виробів. Їх структура та потужність залежить від типу підприємства, його спеціалізації.

Централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеню готовності організовується на заготівельних підприємствах у м'ясному, птицегольовому, овочевому, рибному, а також у спеціалізованих цехах – кулінарному, борошняному та кондитерському.

Призначення заготівельних цехів закладів ресторанного господарства – первинна обробка сировини та виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху свого закладу ресторанного господарства, а також, інших доготівельних закладів, магазинів й відділів кулінарії, роздрібної мережі.

Під час організації заготівельних цехів будь-якої потужності необхідно дотримуватись:

- забезпечення поточності виробництва;
- послідовності здійснення технологічних процесів;
- забезпечення мінімальних технологічних та транспортних вантажних потоків;
- об'єднання у одних приміщеннях виробництв, які потребують однаковий температурний режим та вологість повітря;
- забезпечення вимог санітарії та заходів з охорони праці й техніки безпеки;
- розміщення складських охолоджувальних приміщень в одному блоці.

Суттєве значення для виробництва напівфабрикатів має раціональне планування їх випуску шляхом розробки виробничої програми. Виконання виробничої програми закладів досягається своєчасним забезпеченням їх сировиною у необхідній кількості й асортименті та ритмічністю виробництва.

Виробничі приміщення мають розміщуватися за ходом технологічного процесу за для виключення зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготівельні цехи мають розташовуватися ближче до складських приміщень та мати зручний зв'язок із доготівельними цехами.

У доготівельних закладах ресторанного господарства для доробки напівфабрикатів, виготовлення страв організують гарячий, холодний цехи та цех доробки напівфабрикатів й обробки зелені.

Гарячий та холодний цехи належать до групи доготівельних цехів. У них здійснюється приготування різних страв для наступної реалізації та споживання

у залах. Розміщуються ці цехи, як правило, на одному рівні із залом або на поверсі, де знаходиться зал із найбільшим числом місць (за наявності декількох залів на різних поверхах). Вони мають бути взаємозв'язані між собою, а також з такими приміщеннями, як роздавальна, мийна столового посуду, цех доробки напівфабрикатів, обробки зелені. У цехах обов'язкова наявність природного освітлення.

У доготівельних цехах рекомендується використовувати секційне модульоване обладнання, що відповідає стандартам СЄВ за модулем (рівному 100 мм). Це дозволяє застосовувати прогресивні технології та більш сучасну організацію виробничих процесів. Секційне модульоване обладнання встановлюється в одну або дві суміжні лінії, групами, у послідовності, що відповідає ходу технологічного процесу. Таке розташування обладнання дозволяє скоротити необхідну виробничу площу, досягти зручного взаємозв'язку операцій технологічного процесу, забезпечити його безперервність.

Склад та площа виробничих приміщень визначаються будівельними нормами й правилами проектування (ДБН В 2.2-25:2009) залежно від типу й потужності підприємства. Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці й дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

У виробничих приміщеннях необхідно створити оптимальний мікроклімат шляхом облаштування у всіх виробничих приміщеннях припливно-витяжної вентиляції. Виробничі приміщення мають мати підвід гарячої й холодної води до мийних ванн, електрокип'ятильників, казанів для варіння їжі.

Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 84-123], [13 – стор. 85-99].