

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ**

**ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ**

**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Методичні рекомендації до практичних занять

для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
ОП Готельно-ресторанний бізнес

**Харків  
2022**

Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / укладач: О. Ю. Давидова. – Х. : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 29 с.

Укладач: д.е.н., проф. ДАВИДОВА Оксана Юріївна

## ЗМІСТ

|   |    |
|---|----|
| 1. Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства . . . . .         | 4  |
| 1.1. Мета та завдання практичного заняття . . . . .   | 4  |
| 2. Порядок проведення заняття . . . . .   | 4  |
| 3. Загальні положення . . . . .   | 4  |
| 4. Запитання для контролю студентів . . . . .   | 12 |
| 4.1. Запитання для опитування знань студентів . . . . .   | 12 |
| 4.2. Тести для самоконтролю . . . . .   | 12 |
| 5. Методика проведення заняття . . . . .  | 15 |
| 6. Варіанти завдань . . . . .   | 21 |
| 7. Список рекомендованої літератури . . . . .   | 23 |
| Додаток А. Відсоткове співвідношення страв в асортименті для закладів ресторанного господарства . . . . . | 24 |
| Додаток Б. Порядок запису страв та закусок. . . . .   | 25 |
| Додаток В. Типові форми наряду-замовлення, планового меню, плану-меню . . . . .                           | 27 |

# 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## 1.1. Мета та завдання практичного заняття

Мета заняття: закріпити теоретичні знання та надбання практичних навичок із складання наряду-замовлення, планового меню та плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.

## 2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання робіт.
3. Розподіл студентів на мікрогрупи та видача завдань.
4. Виконання завдань.
5. Експертна оцінка меню, плана-меню та планового меню кожною підгрупою.
6. Складання наряд-замовлення за планом-меню.
7. Оформлення робіт.
8. Підведення висновків та аналіз кожної підгрупи студентів викладачем.

## 3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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

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

Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2–3 тижня, на квартал, на рік. Виробнича програма спеціалізованих цехів може складатися на добу.

У табл. 3.1 наведено приклад виробничої програми кондитерського цеху.

На підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні *наряди-замовлення* за спеціальною формою, наведеною в табл. 3.2.

Таблиця 3.1 – Приклад виробничої програми кондитерського цеху на 3000 виробів на добу

| № за збірником рецептур    | Найменування страви                        | Вихід, г | Кількість порцій, шт. |          |
|----------------------------|--|----------|-----------------------|----------|
|                            |  |          | За тах зміну          | За добу  |
| Вироби з дріжджового тіста |  |          |                       |          |
| 107                        | Булочка ванільна                           | 50       | 60                    | 100      |
| 109                        | Булочка домашня                            | 50       | 60                    | 100      |
| 112                        | Булочка з маком                            | 50       | 60                    | 100      |
| 1091/1135                  | Пиріжки печені з дріжджового тіста з сиром | 35       | 360                   | 600      |
| 91                         | Ромова баба                                | 50       | 100                   | 180      |
| 1098                       | Ватрушки                                   | 36       | 80                    | 120      |
| Разом                      |  |          | 750                   | 1200     |
| Вироби з пісочного тіста   |  |          |                       |          |
| т. к. 11                   | Тістечко «Квітка»                          | 35       | 60                    | 90       |
| т. к. 12                   | Кекс «Натхнення»                           | 50       | 50                    | 90       |
| т. к. 13                   | Торт «Сніговик»                            | 1000     | 10                    | 24 (240) |
| т. к. 14                   | Торт «F-1»                                 | 1000     | 8                     | 14 (140) |
| т. к. 15                   | Торт «Вероніка»                            | 1000     | 12                    | 22 (220) |
| Разом                      |  |          | 144                   | 780      |
| Вироби з листкового тіста  |  |          |                       |          |
| т.к.16                     | Тістечко «Лісова галявина»                 | 30       | 100                   | 150      |
| т.к.17                     | Тістечко «Мавка»                           | 30       | 90                    | 150      |
| Разом                      |  |          | 190                   | 300      |
| Вироби з бісквітного тіста |  |          |                       |          |
| т. к.18                    | Тістечко «Бісквітне сяйво»                 | 40       | 80                    | 150      |
| т. к.19                    | Тістечко «Кармен»                          | 50       | 150                   | 250      |
| т. к.20                    | Тістечко «Увертюра»                        | 40       | 100                   | 160      |
| т. к.21                    | Тістечко «Сюїта »                          | 30       | 100                   | 160      |
| Разом                      |  |          | 430                   | 720      |
| Усього                     |  |          |                       | 3000     |

Таблиця 3.2 – Приклад наряду-замовлення кондитерського цеху на 3000 виробів на добу

| Код виробу            | 107                 | 109                | 112                | 1091/1135         | 1098         | 91              | т. к. 13      | т. к. 14      | т. к. 15           | т. к. 16 | Разом,<br>кг, л |
|-----------------------|---------------------|--------------------|--------------------|-------------------|--------------|-----------------|---------------|---------------|--------------------|----------|-----------------|
| Найменування          | Булочка<br>ванільна | Булочка<br>домашня | Булочка<br>з маком | Пиріжки<br>печені | Ватр<br>ушка | Бабка<br>ромова | Торт<br>«С-к» | Торт<br>«F-1» | Торт<br>«Вероніка» | Тістечко |                 |
| Норма виходу, г       | 50                  | 50                 | 50                 | 35                | 36           | 50              | 1000          | 1000          | 1000               | 30       |                 |
| Замовлено, шт.        | 100                 | 100                | 100                | 600               | 120          | 180             | 24            | 14            | 22                 | 150      |                 |
| Борошно пшеничне в/г  | 6,80                | 6,42               | 7,82               | 13,20             | 3,06         | 3,7             | 6,5           | 4,06          | 6,36               | 2,25     | 95,81           |
| Масло вершкове        |                     |                    |                    |                   |              | 0,85            | 0,64          | 2,49          | 5,22               | 2,1      | 11,3            |
| Цукор-пісок           | 1,150               | 1,42               | 0,47               | 1,47              |              | 2,75            | 9,18          | 3,64          | 5,0                | 0,41     | 25,5            |
| Маргарин, жир кул.    | 0,860               | 1,49               | 0,23               |                   | 0,40         |                 |               |               |                    |          | 2,98            |
| Меланж                | 0,60                | 0,19               |                    | 1,26              | 0,45         | 0,75            | 0,98          | 0,53          | 0,75               | 0,20     | 5,71            |
| Горіхи кеш'ю          |                     |                    |                    |                   |              |                 |               | 0,77          | 1,10               |          | 1,87            |
| Сіль                  | 0,050               | 0,05               | 0,05               | 0,20              | 0,04         | 0,06            | 0,024         | 0,015         | 0,021              | 0,03     | 0,45            |
| Дріжджі пресовані     | 0,110               | 0,11               | 0,11               | 0,33              | 0,10         | 0,14            |               |               |                    |          | 0,9             |
| Ванілін               | 0,005               |                    |                    | 0,0015            |              |                 |               |               |                    |          | 0,065           |
| Сир                   |                     |                    |                    | 12,84             |              |                 |               |               |                    |          | 12,84           |
| Патока крохмаль       |                     |                    |                    |                   |              | 0,32            | 0,60          | 0,15          | 0,23               |          | 1,3             |
| Крохмаль картопляний  |                     |                    |                    |                   |              |                 |               | 0,56          |                    |          | 0,56            |
| Молоко                |                     |                    |                    |                   |              |                 | 1,83          |               |                    | 0,26     | 2,09            |
| Молоко згущене        |                     |                    |                    |                   |              |                 |               | 0,56          |                    |          | 0,56            |
| Варення фрукт.        |                     |                    |                    |                   |              |                 |               |               | 2,90               |          | 2,9             |
| Есенція фрук. ром.    |                     |                    |                    |                   |              | 0,002           | 0,04          |               | 0,028              |          | 0,07            |
| Яйця курячі           |                     |                    |                    |                   |              |                 | 0,50          |               | 0,29               | 0,03     | 0,82            |
| Коньяк                |                     |                    |                    |                   |              | 0,044           | 0,04          | 0,005         | 0,025              | 0,03     | 0,15            |
| Пудра ваніл./раф.     |                     |                    |                    |                   |              | 0,02            | 0,03          | 0,75          | 0,002              | 0,01     | 0,92            |
| Какао-порошок         |                     |                    |                    |                   |              |                 |               | 0,62          | 0,92               |          | 1,54            |
| Натрій двовуглекислий |                     |                    |                    |                   |              |                 | 0,006         | 0,004         | 0,007              |          | 0,017           |
| Амоній вуглекислий    |                     |                    |                    |                   |              |                 | 0,006         | 0,004         | 0,007              |          | 0,017           |
| Агар                  |                     |                    |                    |                   |              |                 |               |               |                    | 0,03     | 0,03            |
| Мак                   |                     |                    | 0,06               |                   |              |                 |               |               |                    |          | 0,06            |
| Родзинки              |                     |                    |                    |                   |              | 0,47            |               |               |                    |          | 0,47            |

Продовження табл. 3.2

| Код виробу            | т. к. 12             | т. к. 13            | т. к. 17            | т. к. 18                      | т. к. 19             | т. к. 20               | т. к. 21            | Разом,<br>кг, л |
|-----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------|------------------------|---------------------|-----------------|
| Найменування          | Тістечко<br>«Квітка» | Кекс<br>«Натхнення» | Тістечко<br>«Мавка» | Тістечко<br>«Бісквітне сяйво» | Тістечко<br>«Кармен» | Тістечко<br>«Увертюра» | Тістечко<br>«Сюїта» |                 |
| Норма виходу, г       | 30                   | 50                  | 30                  | 40                            | 50                   | 40                     | 30                  |                 |
| Замовлено, шт.        | 90                   | 90                  | 150                 | 150                           | 250                  | 160                    | 160                 |                 |
| Мука пшенична в/с     | 0,80                 | 1,70                | 2,94                | 0,87                          | 1,90                 | 0,680                  | 1,240               | 19,13           |
| Масло вершкове        | 0,980                |                     | 3,38                | 2,04                          | 1,63                 | 0,620                  |                     | 8,65            |
| Цукор-пісок           | 0,990                | 1,10                | 1,20                | 1,27                          | 1,22                 | 3,30                   | 1,70                | 10,78           |
| Маргарин, жир кул.    |                      | 0,980               |                     |                               |                      |                        |                     | 0,98            |
| Меланж                | 0,10                 | 8,80                | 0,15                | 1,90                          | 2,02                 | 1,380                  | 0,220               | 14,57           |
| Горіхи кеш'ю          |                      | 0,50                |                     |                               |                      |                        |                     | 0,5             |
| Сіль                  | 0,030                | 0,030               | 0,23                |                               |                      |                        |                     | 0,29            |
| Фарбник харч.         | 0,0005               |                     |                     |                               |                      |                        |                     | 0,0005          |
| Какао-порошок         |                      |                     |                     |                               | 0,08                 |                        |                     | 0,08            |
| Кислота лимонна       | 0,002                |                     | 0,01                |                               |                      |                        | 0,006               | 0,018           |
| Патока крохмал.       | 0,430                |                     |                     |                               |                      | 0,260                  |                     | 0,69            |
| Крохмаль картопляний  |                      |                     |                     | 0,21                          | 0,25                 | 0,220                  | 0,036               | 0,716           |
| Молоко                | 0,280                |                     |                     |                               |                      | 0,30                   |                     | 0,58            |
| Варення               |                      |                     |                     | 0,18                          |                      |                        |                     | 0,18            |
| Есенція ромова        |                      |                     |                     |                               |                      | 0,004                  | 0,002               | 0,006           |
| Есенція фруктова      | 0,005                | 0,010               |                     | 0,02                          | 0,012                | 0,012                  | 0,008               | 0,0067          |
| Яйця курячі           | 0,050                |                     | 0,7                 |                               |                      | 0,044                  | 2,480               | 2,6             |
| Коньяк                | 0,002                |                     | 0,01                | 0,06                          | 0,2                  | 0,060                  | 0,060               | 0,4             |
| Пудра раф.            | 0,005                | 0,054               |                     | 0,71                          | 1,68                 |                        | 0,060               | 2,51            |
| Молоко згущене        |                      |                     |                     | 0,38                          |                      |                        |                     | 0,38            |
| Натрій двовуглекислий | 0,0005               |                     |                     |                               | 0,66                 |                        |                     | 0,66            |
| Амоній вуглекислий    | 0,0005               | 0,005               |                     |                               |                      |                        |                     | 0,006           |
| Агар                  | 0,0070               | 0,007               | 0,02                |                               |                      | 0,0008                 |                     | 0,035           |
| Пудра ванільна        |                      |                     | 0,02                | 0,01                          | 0,02                 | 0,006                  |                     | 0,06            |
| Варення               |                      |                     |                     |                               |                      |                        | 3,420               | 3,42            |
| Ківі                  |                      |                     |                     |                               |                      |                        | 0,30                | 0,3             |

**Наряд-замовлення** є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання урахують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потреби доготовельних 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.

На підприємствах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти споживачів (робочих, студентів, школярів) – закритих підприємствах, виробнича програма складається у формі **планового меню** на тиждень, декаду, місяць. Його розробка базується на матеріалах, що відображають кількість та склад споживачів, стан та можливі зміни попиту на окремі види кулінарної продукції, перспективу постачання підприємства продуктами, вимоги раціонального харчування тощо.

**Планове меню** дозволяє забезпечити різноманітність страв, що пропонує споживачам підприємство ресторанного господарства, за днями тижня, чітку організацію постачання підприємства сировиною та напівфабрикатами, раціональну організацію виробничих процесів у цехах.

Планове меню відображає найменування та кількість страв, що випускається (табл. 3.3).

**Таблиця 3.3 – Приклад планового меню на тиждень**

| № за збірником рецептур | Найменування страв та закусок    | Кількість страв, що запланована за днями тижня |     |      |     |     |     |      |
|-------------------------|----------------------------------|--|-----|------|-----|-----|-----|------|
|                         |                                  | Пн.  | Вт. | Сер. | Чт. | Пт. | Сб. | Нед. |
|                         | <i>Холодні страви та закуски</i> |  |     |      |     |     |     |      |
|                         | Оселедець з гарніром             | 80   | –   | 110  | –   | 100 | –   | 110  |
|                         | Риба відварена з гарніром        | –  | 110 | –    | 120 | –   | 110 | –    |
|                         | Салат зі свіжих томатів          | 80   | –   | 110  | –   | –   | –   | 110  |
|                         | Салат із свіжих огірків          | –  | 110 | –    | 100 | –   | 110 | –    |
|                         | М'ясо відварене                  | 60   | –   | –    | –   | 120 | –   | –    |
|                         | Усього                           | 220  | 220 | 220  | 220 | 220 | 220 | 220  |
|                         | <i>Перші страви</i>              |  |     |      |     |     |     |      |
|                         | І так далі                       |  |     |      |     |     |     |      |

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

На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства щоденно складається план-меню, у якому зазначаються номер за збірником рецептур, найменування страв та закусок, їх вихід, кількість у цілому та за окремими партіями та відповідальні за приготування певної продукції (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Приклад плану-меню на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

| № за збірником рецептур          | Найменування страв та закусок        | Вихід, г  | Кількість страв, шт. | Випуск страв по партіях |         |         | Відповідальний за приготування страв |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------|----------------------|-------------------------|---------|---------|--------------------------------------|
|                                  |                                      |           |                      | до 9 г                  | до 12 г | до 16 г |                                      |
| <b>Холодні страви та закуски</b> |                                      |           |                      |                         |         |         |                                      |
| 142                              | Окунь під майонезом                  | 75/35/75  | 100                  | 30                      | 40      | 30      |                                      |
| 158                              | Ростбїф холодний з овочевим гарніром | 75/75/25  | 100                  | 30                      | 40      | 30      |                                      |
| 60                               | Салат зі свіжих помідорів та яблук   | 100       | 300                  | 100                     | 100     | 100     |                                      |
| 70                               | Салат Літній                         | 100       | 200                  | 60                      | 70      | 70      |                                      |
| 42                               | Сир Костромський                     | 50        | 100                  | 30                      | 40      | 30      |                                      |
| 41                               | Масло вершкове                       | 15        | 100                  | 35                      | 35      | 30      |                                      |
| 1032                             | Кефір                                | 200       | 200                  | 80                      | 60      | 60      |                                      |
|                                  | <i>Усього</i>                        |           | 1100                 |                         |         |         |                                      |
| <b>Перші страви</b>              |                                      |           |                      |                         |         |         |                                      |
| 306                              | Борщ м'ясний                         | 500/30    | 200                  | 10                      | 130     | 60      |                                      |
| 233                              | Суп-локшина з куркою                 | 500/50    | 70                   | 10                      | 50      | 10      |                                      |
| 261                              | Суп молочний з овочами               | 500       | 30                   | 10                      | 15      | 5       |                                      |
|                                  | <i>Усього</i>                        |           | 300                  |                         |         |         |                                      |
| <b>Другі страви</b>              |                                      |           |                      |                         |         |         |                                      |
| 501                              | Тріска відварена                     | 75/100/50 | 250                  | 50                      | 100     | 100     |                                      |
|                                  | І так далі                           |           |                      |                         |         |         |                                      |

*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 (додаток А);
- 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.

План-меню та планове меню є підставою для складання меню, яке має бути у залі підприємства.

План-меню є також підставою для розрахування потреби у сировині та складанні завідуючим виробництва потреби у комору на відпустку сировини, що необхідна для виготовлення страв на день.

Розрахування кількості сировини робиться на підставі Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства.

На підставі плана-меню розробляються завдання з випуску певного асортименту та об'єму продукції.

Залежно від типу підприємства, його класу, контингенту споживачів, що обслуговується, застосовуються різні види меню: меню із вільним вибором страв, меню денного раціону, меню комплексних обідів за абонементом, а у

ресторані – з наступною оплатою за комплексний обід, меню дієтичного та дитячого харчування, банкетне меню.

**Меню** – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції.

Меню, що затверджене директором підприємства, завідувачим виробництвом, бухгалтером-калькулятором, є основним документом, який регулює процес обслуговування споживачів та визначає ступінь задоволення споживчого попиту на продукцію ресторанного господарства.

*Під час складання меню необхідно дотримуватись таких вимог:*

- використовувати асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу та класу закладу ресторанного господарства;
- розміщувати закуски та страви відповідно до послідовності запису страв у меню (додаток Б);
- урахувати сезонність;
- забезпечити різноманітність страв за днями тижня.

В меню страви записуються у певному порядку із зазначенням виходу готової продукції (основного продукту, гарніру, соусу) та ціни. В меню ресторану вихід страв може не зазначатися.

## **4. ЗАПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ СТУДЕНТІВ**

### **4.1. Запитання для опитування знань студентів**

1. Мета оперативного планування.
2. Що є основою для оперативного планування виробництва?
3. Яких вимог необхідно дотримуватись під час складання наряду-замовлення, плану-меню, планового меню?
4. Які фактори необхідно урахувати при складанні плана-меню, планового меню?

5. Для яких підприємств складається планове меню, ціль його складання, порядок його розроблення?

6. Для яких підприємств складається план-меню, порядок його розроблення?

7. Для яких підприємств, цехів розробляється наряд-замовлення, з яких етапів воно складається?

8. Види меню?

9. Які вимоги ставляться при складанні меню?

#### **4.2. Тести для самоконтролю**

1. Денною виробничою програмою заготівельного цеху є:

1.1. Наряд-замовлення.

1.2. Планове меню.

1.3. План-меню.

1.4. Меню.

2. Денною виробничою програмою загальнодоступних підприємств ресторанного господарства є:

2.1. Наряд-замовлення.

2.2. Планове меню.

2.3. План-меню.

2.4. Меню.

3. Виробничою програмою на підприємствах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти, є:

3.1. Наряд-замовлення.

3.2. Планове меню.

3.3. План-меню.

3.4. Меню.

4. Перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції – це:

4.1. Наряд-замовлення.

4.2. Планове меню.

4.3. План-меню.

4.4. Меню.

5. У плані-меню зазначають:

5.1. Номер за збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції.

5.2. Найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини.

5.3. Найменування страв та закусок, кількість страв, що підлягають випуску.

5.4. Найменування страв та напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

6. У плановому меню зазначають:

6.1. Номер за збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції.

6.2. Найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини.

6.3. Найменування страв та закусок, кількість страв, що підлягають випуску.

6.4. Найменування страв та напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

7. У наряді-замовленні зазначають:

7.1. Номер за збірником рецептур, найменування страв та напоїв, вихід страв, їх кількість у цілому та за окремими партіями, відповідальні за приготування певної продукції.

7.2. Найменування виробів, їх кількість, розрахунок потреби сировини.

7.3. Найменування страв та закусок, кількість страв, що підлягають випуску.

7.4. Найменування страв та напоїв, вихід страв, ціну однієї порції.

8. Планове меню складають на:

8.1. Тиждень; декаду; місяць.

8.2. Тиждень, місяць, три місяця.

8.3. День.

8.4. Місяць; квартал, рік.

9. План-меню складають на:

- 9.1. Тиждень; декаду; місяць.
- 9.2. Тиждень, місяць, три місяця.
- 9.3. День.
- 9.4. Місяць; квартал, рік.

10. Забезпечити різноманітність страв, що пропонуються споживачам, за днями тижня, чітку організацію постачання підприємства сировиною та напівфабрикатами, раціональну організацію виробничих процесів у цехах дозволяє:

- 10.1. Наряд-замовлення.
- 10.2. Планове меню.
- 10.3. План-меню.
- 10.4. Меню.

## 5. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

**Розподіл студентів на мікро групи.** Групу розділити на мікрогрупи, у кожній з яких має бути по 4–5 студентів, до завдання яких входить виконати одне з варіантів, що наведені у табл. 5.4. Можливі інші варіації завдань.

**Виконання завдань та оформлення роботи.** Студенти послідовно виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Під час складання наряду-замовлення, планового меню, плану-меню необхідно дотримуватись таких *вимог*:

- використовувати рекомендації наказу № 365 залежно від типу та класу підприємства ресторанного господарства;
- нормативну документацію;
- різноманітність страв за днями тижня;
- розміщати закуски та страви у виробничій програмі відповідно до визначеної послідовності запису страв;

*ураховувати:*

- потужність підприємства ресторанного господарства;
- контингент споживачів, що харчуються;
- сезонність;

- наявність продуктів у коморі;
- вартість страв;
- покупний попит на кулінарну продукцію;
- особливості регіонів (смаки, традиції, звички);
- трудомісткість приготування страв;
- рівень механізації;
- кваліфікацію кухарів;
- методи та форми обслуговування;
- температуру подання страв;
- характер теплової обробки;
- фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

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

$$N = P \cdot z, \quad (5.1)$$

де  $P$  – кількість місць у залі;

$z$  – середній обіг місць за день (табл. 5.1).

**Таблиця 5.1 – Середній обіг місць за день у закладах ресторанного господарства різних типів**

| Тип підприємства ресторанного господарства |  | Середній обіг місць за день |
|--|--|-----------------------------|
| 1  | 2                                      | 3                           |
| Їдальні:                                   | загальнодоступні;                      | 11,0                        |
|  | дієтичні: з самообслуговуванням;       | 10,7                        |
|  | з обслуговуванням офіціантами;         | 8,0                         |
|  | на виробничих підприємствах та урядах: |                             |
|  | при 2-х змінній роботі;                | 6,0                         |
|  | при цілодобовій роботі;                | 7,0                         |
| при ВНЗ: із вільним вибором страв;         | 11,0                                   |                             |
| з харчуванням за абонементом               | 10,0                                   |                             |

| 1         | 2  | 3    |
|-----------|--|------|
| Ресторани | загальнодоступні;  | 5,5  |
|           | загальнодоступні, які вдень працюють за скороченим меню; | 7,0  |
|           | при готелях;   | 6,5  |
|           | при готелях, які вдень працюють за скороченим меню;      | 7,5  |
|           | при залізничних вокзалах;                                | 10,4 |
|           | при аеровокзалах   | 11,0 |
| Кафе      | загальнодоступні: із самообслуговуванням;                | 15,0 |
|           | із обслуговуванням офіціантами;                          | 9,0  |
|           | спеціалізовані: молочні із самообслуговуванням;          | 16,0 |
|           | кондитерські із самообслуговуванням;                     | 20,0 |
|           | молодіжні із обслуговуванням офіціантами;                | 7,0  |
|           | кафе-морозиво із самообслуговуванням                     | 7,0  |
| Закусочні | із самообслуговуванням;                                  | 20,0 |
|           | із обслуговуванням офіціантами                           | 11,0 |
| Буфети    |  | 30,0 |
| Бар       |  | 13,0 |

Для загальнодоступних закладів ресторанного господарства (ресторанів, кафе, закусочних), а також підприємств, що обслуговують визначених контингент за вільним вибором страв, спочатку визначають загальну кількість страв, що реалізуються в залі:

$$n = N \cdot m, \quad (5.2)$$

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

$$m = m_{\text{х. з.}} + m_{\text{суп.}} + m_{\text{др. стр.}} + m_{\text{сол. стр.}}, \quad (5.3)$$

Холодних закусок:  $n_{х.з.} = N \cdot m_{х.з.}$

Супів:  $n_{суп} = N \cdot m_{суп.}$

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

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

Зразкові коефіцієнти споживання страв для підприємств ресторанного господарства різного типу наведені у табл. 5.2.

Таблиця 5.2 – Коефіцієнти споживання страв

| Тип підприємства   | Сумарний коефіцієнт споживання страв | Коефіцієнти споживання окремих видів продукції |       |              |                |
|--|--------------------------------------|--|-------|--------------|----------------|
|  |                                      | Холодних закусок                               | Супів | Других страв | Солодких страв |
| 1  | 2                                    | 3  | 4     | 5            | 6              |
| <b>ЇДАЛЬНІ:</b>  |                                      |  |       |              |                |
| загальнодоступні   | 2,5                                  | 0,5  | 0,75  | 1,0          | 0,25           |
| дієтичні   | 2,8                                  | 0,4  | 0,75  | 1,0          | 0,65           |
| при промислових підприємствах (із вільним вибором страв) | 2,8                                  | 0,5  | 1,0   | 1,0          | 0,3            |
| при ВНЗ (із вільним вибором страв):                      |                                      |  |       |              |                |
| сніданок   | 1,8                                  | 0,5  | –     | 1,0          | 0,3            |
| обід   | 2,5                                  | 0,5  | 0,75  | 1,0          | 0,25           |
| вечеря   | 1,5                                  | 0,5  | –     | 0,8          | 0,2            |
| <b>РЕСТОРАНИ:</b>  |                                      |  |       |              |                |
| при готелях  | 3,0                                  | 0,9  | 0,6   | 1,2          | 1,3            |
| при вокзалах   | 3,0                                  | 0,9  | 0,6   | 1,2          | 1,3            |
| загальнодоступні   | 3,5                                  | 1,1  | 0,7   | 1,4          | 0,3            |
| загальнодоступні, працюють вдень за скороченим меню:     |                                      |  |       |              |                |
| вдень  | 3,0                                  | 0,8  | 0,85  | 1,0          | 0,35           |
| ввечері  | 4,0                                  | 2,2  | 0,1   | 1,5          | 0,2            |

Продовження табл. 5.2

| 1   | 2   | 3    | 4    | 5    | 6    |
|---|-----|------|------|------|------|
| КАФЕ:   |     |      |      |      |      |
| загальнодоступні:                                       |     |      |      |      |      |
| із самообслуговуванням                                  | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| з обслуговуванням офіціантами                           | 2,0 | 0,8  | 0,1  | 0,9  | 0,2  |
| спеціалізовані із самообслуговуванням:                  |     |      |      |      |      |
| молочні   | 1,6 | 0,5  | 0,1  | 0,75 | 0,25 |
| кондитерські  | 0,3 | –    | –    | –    | 0,3  |
| з обслуговуванням офіціантами                           | 2,0 | 0,8  | 0,1  | 0,9  | 0,2  |
| спеціалізовані із самообслуговуванням:                  |     |      |      |      |      |
| молочні   | 1,6 | 0,5  | 0,1  | 0,75 | 0,25 |
| кондитерські  | 0,3 | –    | –    | –    | 0,3  |
| спеціалізовані з обслуговуванням офіціантами: молодіжні | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| кафе-морозиво   | 1,0 | –    | –    | –    | 1,0  |
| ЗАКУСОЧНІ:  |     |      |      |      |      |
| із самообслуговуванням:                                 |     |      |      |      |      |
| загальнодоступні  | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| піріжкові, чебуречні                                    | 1,2 | 0,2  | 0,3  | 0,7  | –    |
| сосисочні   | 1,2 | 0,4  | –    | 0,8  | –    |
| пельменні   | 1,5 | 0,4  | 0,3  | 0,8  | –    |
| з обслуговуванням офіціантами:                          |     |      |      |      |      |
| шашличні  | 1,6 | 0,6  | –    | 1,0  | –    |
| БУФЕТИ  | 1,5 | 0,75 | –    | 0,6  | 0,15 |

Іншу продукцію розраховують виходячи з нормативу на одного споживача. Зразкові норми споживання на одного відвідувача іншої продукції наведено у табл. 5.3.

Таблиця 5.3 – Зразкові норми споживання на одного відвідувача

| Продукт  | Кафе  | Ресторани         |             |              | Закусочні | Їдальні           |          |
|--|-------|-------------------|-------------|--------------|-----------|-------------------|----------|
|  |       | загальнододаткові | при готелях | при вокзалах |           | загальнододаткові | дієтичні |
| Гарячі напої, л:                               | 0,14  | 0,05              | 0,05        | 0,07         | 0,10      | 0,10              | 0,050    |
| Чай  | 0,014 | 0,01              | 0,02        | 0,028        | 0,01      | 0,04              | 0,025    |
| Кава   | 0,098 | 0,035             | 0,025       | 0,014        | 0,07      | 0,05              | 0,020    |
| Какао  | 0,028 | 0,005             | 0,005       | 0,028        | 0,02      | 0,01              | 0,005    |
| Холодні напої, л:                              | 0,075 | 0,25              | 0,25        | 0,10         | 0,07      | 0,05              | 0,050    |
| Фруктові води                                  | 0,03  | 0,09              | 0,09        | 0,05         | 0,03      | 0,03              | -        |
| Мінеральні води                                | 0,025 | 0,14              | 0,14        | 0,04         | 0,02      | 0,01              | 0,030    |
| Натуральні соки                                | 0,02  | 0,02              | 0,02        | 0,01         | 0,02      | 0,01              | 0,020    |
| Хліб та хлібобулочні вироби, г                 | 100   | 150               | 150         | 150          | 200       | 250               | 150      |
| Житній хліб                                    | 75    | 50                | 60          | 60           | 100       | 100               | 60       |
| Пшеничний хліб                                 | 25    | 100               | 90          | 90           | 100       | 150               | 90       |
| Борошняні кондитерські та булочні вироби, шт.: | 0,75  | 0,5               | 0,5         | 1,0          | 0,25      | 0,3               | -        |
| Цукерки, печиво, кг                            | 0,06  | 0,02              | 0,02        | 0,02         | 0,03      | 0,01              | -        |
| Фрукти, кг                                     | 0,075 | 0,075             | 0,075       | 0,075        | 0,05      | 0,03              | 0,05     |

**Підведення підсумків заняття.** Оформлені роботи здаються викладачеві на перевірку.

Заняття закінчується обговоренням результатів проведених розрахунків, а також підведенням висновків щодо розробленої студентами виробничої програми.

## **6. ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ**

6.1. Розробити планове меню на тиждень та план-меню їдальні при ВНЗ на 150 місць. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 16.00, без перерви, неділя вихідний.

6.2. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану вищого класу на 100 місць при готелі 4 зірки, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.3. Розробити планове меню на тиждень та план-меню кафе на 150 місць із обслуговуванням офіціантами при санаторії, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 21.00, без перерви та вихідних.

6.4. Розробити планове меню на тиждень та план-меню їдальні на 250 місць, що розташована при заводі. Осінньо-зимовий період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 17.00, без перерви та вихідних.

6.5. Розробити планове меню на тиждень та план-меню кафе-кондитерської на 75 місць із самообслуговуванням, при дитячому санаторії. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 10.00 по 21.00, без перерви та вихідних.

6.6. Розробити планове меню на тиждень та план-меню кафе на 75 місць із обслуговуванням офіціантами при готелі 3 зірки, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 10.00 по 23.00, без перерви та вихідних.

6.7. Розробити планове меню на тиждень та план-меню їдальні дієтичної на 200 місць, що розташована при санаторії. Осінньо-зимовий період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 21.00, без перерви та вихідних.

6.8. Розробити планове меню на тиждень та план-меню їдальні на 150 місць, що розташована на промисловій фабриці. Осінньо-зимовий період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 17.00, без перерви та вихідних.

6.9. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану на 150 місць 1 класу при motelі, що працює на напівфабрикатах. Осінньо-зимовий період сезону. Режим роботи: з 9.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.10. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану на 100 місць при вокзалі, що працює на напівфабрикатах. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 11.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.11. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану вищого класу на 250 місць при готелі 5 зірок, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.12. Розробити планове меню на тиждень та план-меню кафе на 500 місць із обслуговуванням офіціантами при санаторії, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 20.00, без перерви та вихідних.

6.13. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану вищого класу на 200 місць при готелі 5 зірок, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 10.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.14. Розробити планове меню на тиждень та план-меню ресторану першого класу на 200 місць при готелі 4 зірки, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 24.00, без перерви та вихідних.

6.15. Розробити планове меню на тиждень та план-меню їдальні на 500 місць при пансіонаті, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Режим роботи: з 8.00 по 21.00, без перерви та вихідних.

## 7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України.
3. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
4. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
5. Давидова О. Ю. Організація виробництва : навч. посібник / О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 168 с.
6. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 489 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2011. – 352 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Экономика, 1982. – 720 с.
9. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1999. – 286 с.
10. Ассортиментный минимум блюд, напитков и кулинарных изделий, рекомендованный для разных типов предприятий общественного питания : Приказ № 365.

## Додаток А. Відсоткове співвідношення страв в асортименті для закладів ресторанного господарства

Таблиця А.1 – Відсоткове співвідношення страв в асортименті для закладів ресторанного господарства різних типів

| Страва                             | Загально-доступна їдальня | Їдальня при пром. підприємстві | Їдальня при навчальному закладі | Дієтична їдальня із вільним вибором страв |      |        | Ресторан загально-міського типу | Ресторан при готелі | Закусочна | Кафе |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---|------|--------|---------------------------------|---------------------|-----------|------|
|                                    |                           |                                |                                 | Сніданок                                  | Обід | Вечеря |                                 |                     |           |      |
| ХОЛОДНІ                            | 20                        | 18                             | 20                              | 30  | 25   | 30     | 35                              | 30                  | 35        | 40   |
| рибні                              | 15                        | 10                             | 15                              | 12  | 12   | 12     | 40                              | 30                  | 20        | 10   |
| м'ясні                             | 15                        | 30                             | 20                              | 8   | 8    | 8      | 25                              | 25                  | 20        | 40   |
| овочеві салати, вінегрети          | 25                        | 20                             | 35                              | 35  | 35   | 35     | 20                              | 30                  | 25        | –    |
| Молоко, к/м продукти та бутерброди | 45                        | 40                             | 30                              | 45  | 45   | 45     | 15                              | 15                  | 35        | 50   |
| СУПИ                               | 30                        | 30                             | 30                              | –   | 25   | 2      | 20                              | 20                  | 10        | 5    |
| заправні:                          | 90                        | 90                             | 70                              | –   | 45   | –      | 87                              | 80                  | –         | –    |
| м'ясні                             | 60                        | 90                             | 40                              | –   | –    | –      | 60                              | 60                  | –         | –    |
| рибні                              | 25                        | –                              | 25                              | –   | –    | –      | 40                              | 30                  | –         | –    |
| овочеві                            | 15                        | 10                             | 35                              | –   | –    | –      | –                               | 10                  | –         | –    |
| прозорі                            | –                         | –                              | –                               | –   | 15   | –      | 10                              | 15                  | 100       | 100  |
| супи-пюре                          | –                         | –                              | –                               | –   | 20   | –      | –                               | –                   | –         | –    |
| молочні та ін.                     | 10                        | 10                             | 30                              | –   | 20   | –      | 3                               | 5                   | –         | –    |
| ДРУГІ СТРАВИ                       | 40                        | 37                             | 40                              | 60  | 35   | 60     | 40                              | 40                  | 50        | 45   |
| рибні                              | 15                        | 15                             | 15                              | 25  | 25   | 25     | 20                              | 20                  | 15        | –    |
| м'ясні                             | 65                        | 65                             | 55                              | 40  | 40   | 40     | 70                              | 60                  | 50        | 50   |
| з овочевим гарніром                | –                         | –                              | –                               | –   | –    | –      | –                               | –                   | 70        | 70   |
| з крупами, макаронами, бобовими    | –                         | –                              | –                               | –   | –    | –      | –                               | –                   | 30        | 30   |
| овочеві                            | 5                         | 5                              | 15                              | 15  | 15   | 15     | –                               | 5                   | –         | –    |
| круп'яні та мучні                  | 10                        | –                              | 12                              | 10  | 10   | 10     | 10                              | 10                  | 20        | 20   |
| з яєць та молочні                  | 5                         | 15                             | 3                               | 10  | 10   | 10     | –                               | 5                   | 15        | 30   |
| СОЛОДКІ                            | 10                        | 15                             | 10                              | 10  | 15   | 10     | 5                               | 10                  | 5         | 10   |
| гарячі                             | –                         | –                              | 5                               | –   | –    | –      | 5                               | 5                   | –         | 20   |
| холодні                            | 100                       | 100                            | 95                              |   |      |        | 95                              | 95                  | 100       | 80   |

## **Додаток Б**

### **Порядок запису страв та закусок**

#### **I. Фірмові страви та закуски**

#### **II. Холодні страви та закуски**

1. Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.
2. Риба малосольна (сьомга, лососина з лимоном).
3. Рибні холодні страви:
  - риба відварна з гарніром (осетрина, білуга, севрюга);
  - риба заливна;
  - риба під маринадом;
  - риба під майонезом.
4. Рибна гастрономія та закусочні консерви:
  - шпроти з лимоном;
  - риба гарячого та холодного коптіння.
5. Оселедець натуральний, з гарніром, рублений.
6. Нерибні продукти моря.
7. Салати та вінегрети.
8. М'ясні холодні страви та закуски:
  - м'ясо відварне, заливне;
  - м'ясна гастрономія;
  - м'ясо смажене.
9. Домашня птиця та дичина холодні.
10. Кисломолочні продукти.

#### **III. Гарячі закуски**

1. Рибні, з нерибних продуктів моря.
2. М'ясні.
3. З субпродуктів.
4. З птиці та дичини.
5. Овочеві та грибні.
6. З яєць та мучні.

#### **IV. Супи**

1. Прозорі.
2. Заправні.
3. Пюре
4. Молочні, холодні, солодкі.

### **V. Рибні гарячі страви**

1. Риба відварна та припущена.
2. Риба смажена.
3. Риба запечена.

### **VI. М'ясні гарячі страви**

1. М'ясо відварне, припущене.
2. М'ясо, смажене великими та порційними кусками.
3. М'ясо в соусі(бефстроганов, піджарка).
4. М'ясо, смажене у панірованому вигляді.
5. Субпродукти смажені.
6. М'ясо тушковане та запечене.
7. Страви з рубленого м'яса та котлетної маси.

### **VII. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини**

1. Птиця відварна, припущена.
2. Птиця фарширована.
3. Птиця та дичина смажені.
4. Страви з тушкованої птиці.
5. Страви з рубленої птиці.

### **VIII. Страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні**

### **IX. Страви з яєць та сиру**

### **X. Солодкі страви**

1. Гарячі (яблуко у тісті, каша гур'євська, пудинги, млинці з варенням та інші).
2. Холодні (киселі, муси, самбуки, креми, морозиво, сливки збиті з наповнювачами, компоти із свіжих та консервованих фруктів).
3. Фрукти, ягоди натуральні та в сиропі.

### **XI. Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад)**

### **XII. Холодні напої власного виробництва**

1. З фруктів та ягід (власного виробництва).
2. Коктейлі (безалкогольні).

### **XIII. Борошняні кулінарні та кондитерські вироби (Тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки, пироги та інші)**

## Додаток В

### Типова форма НАРЯД-ЗАМОВЛЕННЯ

Організація \_\_\_\_\_  
Заклад ресторанного  
господарства \_\_\_\_\_

Зав. цехом \_\_\_\_\_

Майстер \_\_\_\_\_

#### Наряд-замовлення на виготовлення продукції

|    |   |  |  |   |
|----|---|--|--|---|
| 1. | Найменування виробів                                  |  |  | Наряд-замовлення<br>склав _____<br>Затверджую _____<br>Прийняв _____<br>Ст. бухгалтер _____ |
| 2. | № за Збірником рецептур страв і<br>кулінарних виробів |  |  |   |
| 3. | Вихід 1 порції  |  |  |   |
| 4. | Замовлення для виготовлення<br>кількість              |  |  |   |
|    | ціна  |  |  |   |
|    | сума  |  |  |   |
| 5. | Фактичний випуск                                      |  |  |   |

| Найменування<br>сировини | Розрахування потреби у сировині |      |       |      |         | Отримано зі складу          |                |      |      |
|--------------------------|---------------------------------|------|-------|------|---------|-----------------------------|----------------|------|------|
|                          | Норма                           | Факт | Норма | Факт | І т. д. | Одиниця<br>вимірю-<br>вання | Кіль-<br>кість | Ціна | Сума |
|                          |                                 |      |       |      |         |                             |                |      |      |

Сума \_\_\_\_\_  
Розрахування склав бухгалтер \_\_\_\_\_

Відпустку дозволяю:  
Перевірив ст. бухгалтер \_\_\_\_\_

Сировину відпустив з комори \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

Сировину отримав \_\_\_\_\_

**Типова форма**  
**ПЛАНОВЕ МЕНЮ**

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ днів  
(підприємство)

| № за<br>Збірником<br>рецептур    | Найменування<br>страв<br>та закусок | Кількість страв, що запланована, по дням тижня |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|---|---|---|---|---|
|                                  |                                     | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| <i>Холодні страви та закуски</i> |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Усього:                          |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| <i>Перші страви</i>              |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Усього:                          |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| <i>Другі страви</i>              |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Усього:                          |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| <i>Солодкі страви</i>            |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
|                                  |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| Усього:                          |                                     |  |   |   |   |   |   |   |
| РАЗОМ                            |                                     |  |   |   |   |   |   |   |

Затверджую:

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(підприємство)

## Типова форма

## ПЛАН-МЕНЮ

на « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

| № за<br>Збірником<br>рецептур           | Найменування<br>страв та закусок | Вихід, г | Кількість<br>страв,<br>шт. | Випуск страв<br>по партіях |        |        | Відпові-<br>дальний за<br>приготу-<br>вання страв |
|---|----------------------------------|----------|----------------------------|----------------------------|--------|--------|---|
|   |                                  |          |                            | до _ г                     | до _ г | до _ г |   |
| <b><i>Холодні страви та закуски</i></b> |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| Усього:                                 |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| <b><i>Перші страви</i></b>              |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| Усього:                                 |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| <b><i>Другі страви</i></b>              |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| Усього:                                 |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| <b><i>Солодкі страви</i></b>            |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
|   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| Усього:                                 |                                  |          |                            |                            |        |        |   |
| РАЗОМ                                   |                                  |          |                            |                            |        |        |   |

Затверджую:

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(підприємство)