

# Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:

- ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий);
- техническая оснащенность предприятия;
- сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
- ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий;
- объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для заготовочных предприятий.

## Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства имеет свои особенности.

- У каждого предприятия общественного питания должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании этого плана составляется производственная программа на день.
- В ресторанах, где ассортимент блюд очень большой, в меню в основном включаются заказные порционные блюда, поэтому заранее планировать количество выпущенных блюд трудно, но, учитывая прошедший опыт, и в ресторане можно планировать выпуск количества полуфабрикатов (при обработке мяса, птицы, рыбы) и сколько необходимо получить продуктов на день из складских помещений.
- В предприятиях общественного питания с определенным контингентом потребителей (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях, детских учреждениях, домах отдыха и т. д.) можно более четко планировать работу производства на каждый день.

## Оперативное планирование работы производства включает следующие элементы:

- составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разработку плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
- оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;
- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

# Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню.

- Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.
- При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.
- Основным этапом оперативного планирования является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели и избегать повторений.
- В плановом меню указываются ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады.

При составлении такого меню учитывается множество факторов, например:

- 1. Предпочтения гостей.
- 2. Численность и квалификация персонала.
- 3. Наличие соответствующего кухонного оборудования и его мощность.
- 4. Возможность снабжения сырьем и его сезонность.
- 5. Результаты качественного анализа и оптимизации меню. Цель - сократить ассортимент предлагаемых блюд, оставив лишь те, которые пользуются наибольшим спросом и приносят высокую прибыль.



## Окончание таблицы 2

агар						0,225					0,225
ванилин				0,0042	0,0003						0,0045
лимонная кислота						0,045					0,045
розовая эссенция	0,027						0,033	0,003		0,055	0,072
сахарная пудра							12,694	1,154	3,078	4,49	21,42
соль									0,072		0,072
сахарный песок	37,179	29,988	2,142	62,734	4,481	43,317	26,939	2,449	6,876	4,995	221,4
эссенция		0,035	0,0025			0,090	0,165	0,015	0,027	0,05	0,39
ванильная пудра	0,158	0,287	0,0205				0,231	0,021		0,07	0,78
крахмал				3,836	0,274	2,448	3,223	0,293		1	11,07
орехи	4,797			5,446	0,389	4,851			4,743		20,23
патока		1,134	0,081	5,292	0,378	2,286			0,684		9,86
повидло		6,573	0,4695								7,04
фрукты консервированные				18,662	1,333	13,842					33,84
шоколад-глазурь	2,277			1,428	0,102						3,8
какао-порошок	5,166	4,403	0,3145	4,214	0,301	1,971	0,22	0,02		0,305	16,9
цукаты							1,98	0,18			2,2
лимонные дольки	1,44										1,44
вино	1,026			3,066	0,219	2,691	3,344	0,304	0,036	0,025	10,7

Принял начальник цеха

(подпись)

# Классические методы анализа меню:

1. Метод Хайеса и Гуфмана (разработан в 1985 году) - каждому блюду принадлежит свой ранг в зависимости от прибыльности.

Ранг	Блюдо	Чистая прибыль (убыток) (усл. ед.)
1.	Лангет	58,30
2.	Филе куриное в белках	26,66
3.	Помидоры, фаршированные сырным салатом	21,03
4.	Салат из кукурузы с черносливом	19,75
5.	Карбонад с гарниром	16,65
6.	Креветки	-2,32
7.	Грибы, запеченные в сметане	-10,15
8.	Осетрина заливная	-17,74
9.	Спагетти	-19,40
10.	Баранина, жаренная на вертеле	-20,35

## 2. Метод Миллера (1980 год).

Объем продаж	высокий	I Лидеры	II Отстающие
	низкий	III Отстающие	IV Проигравшие
		низкая	высокая
Себестоимость, %			

### 3. Метод Дональда Смита (1982 год).

Объем продаж	высокий	II "Дойные коровы" ("рабочие лошадки")	I "Звезды"
	низкий	IV "Собачки"	III "Загадки"
		низкая	высокая
Валовая прибыль			

## 4. Анализ меню по методу Д. Пэйвесика

Средневзвешенная валовая прибыль	высокая	I Лучшие	II Стандартные
	низкая	III Залежавшиеся	IV Проблемные
		низкая	высокая
Себестоимость, %			

Проводя сравнительный анализ меню по всем предложенным методам, в обязательном порядке необходимо учитывать следующие условия:

- различные группы блюд в меню (закуски, основные блюда, десерты и т.д.);
- время еды (ланч, ужин и т.д.) и форму обслуживания;
- размер ресторана и тип управления;
- период действия анализа.

# Познавательная информация

- классическая кухонная бригада (Le service de cuisine), состав которой продумал еще Жорж Агюст Эскофье (1847-1935), включает в себя:
- 1) шеф-повара (фр. maitre saucier);
- 2) заместителя шеф-повара (sous chefs). Поскольку шеф-повар тратит много времени на административную работу, повседневное руководство рабочими сменами приходится осуществлять его заместителю. В зависимости от размера предприятия может быть несколько заместителей: один или два отвечают за дневную смену, один — за вечернюю, один — за банкеты и т.д.;
- 3) сменного повара (chef de partie);
- 4) специалиста по соусам (saucier);
- 5) специалиста по жаркому (rotisseur). Готовит жареные и тушеные блюда из мяса, птицы, рыбы, гриль, шашлыки;
- 6) специалиста по супам;
- 7) специалиста по холодным мясным закускам (garde manger). Обрабатывает сырое мясо, делает холодные закуски, паштеты, салаты;
- 8) банкетного повара. Готовит по меню банкетов;
- 9) специалиста, занимающегося приготовлением сладких блюд, всевозможной выпечки (pâtissier);
- 10) специалиста по приготовлению овощных блюд и гарниров (entremetier).

## Вторым этапом оперативного планирования является составление плана-меню.

- План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия.
- В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.
- К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.
- Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) — это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).
- При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т. е. затраты времени на приготовление единицы продукции. Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.
- На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на один день в соответствии с товарооборотом.

## Пример

- Составить план-меню ресторана, в котором за день в среднем бывает 50 человек.

# 1 Этап

- 1) Общее количество блюд определяется по формуле

- $$P=N*M$$

- где:

- P - количество блюд, реализуемых за день;
- N - количество клиентов, обслуживаемых в ресторане;
- M - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общепита различных типов.
- В ресторане при гостинице M =3,0

- $$P = 50*3=150 \text{ блюд.}$$

# Второй вариант

- Оборачиваемость одного места в час и средний процент загрузки зала по часам работы в залы из нормативов получаются расчетным путем. Следовательно, расчет количества питающихся производится по следующей формуле:
- $K_{\text{час}} = P * C * n / 100$  (чел), где
- $K_{\text{час}}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;  $P$  - количество мест в предприятии, мест;  $C$  - средний процент загрузки зала, %;  $n$  - оборачиваемость одного места в час.

2) После подсчета общего количества блюд, реализуемых за день, их распределяют по группам.

Наименования блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления каждого вида	Количество блюд данного вида
холодные	50	0,9	45
первые	50	0,6	30
вторые	50	1,2	60
сладкие	50	0,3	15
итого	50	3,0	150

# Коэффициенты потребления

Предприятия общепита	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления блюд отдельных видов			
		холодные	первые	вторые	сладкие
Рестораны при гостинице и вокзале	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские рестораны, работающие круглосуточно	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские рестораны, работающие днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
Общегородские рестораны, работающие вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
Кафе самообслуживания	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
Кафе с официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Закусочные общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Закусочные, шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-

- 3) Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий также определяется с учетом примерных норм потребления (например, в ресторане в среднем один человек употребляет 250 гр. хлеба, а в столовых при промышленных предприятиях - 300гр.).
- 4) Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных изделий разрабатывается на основе прошедшего опыта работы предприятия.