**Тема: Організація постачання закладів ресторанного господарства**

**Мета заняття:** Знати основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства. Володіти нормами і методами визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

**План практичного заняття 4**

1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки.

2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний).

**План практичного заняття 5**

1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ.

2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.

**Хід роботи**

Вивчення цієї теми слід почати із визначення значення організації постачання та сучасних вимог до  постачання. Ознайомитись із джерелами постачання. Дослідити організацію постачання та навчитись вибирати постачальників.

Під час вивчення теми слід приділити увагу ознайомленню із положеннями основних законодавчих та нормативних актів, на яких ґрунтується постачання до закладів ресторанного господарства.

Слід усвідомити, що раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою [ефект](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=63311&displayformat=dictionary)ивної і ритмічної роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

**Рекомендовані джерела:**

***Законодавчі та нормативні акти:***

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.

2. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

***Основна література:***

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

***Додаткова література:***

1. Організація обслуговування  у  закладах  ресторанного  господарства: Підручник.:[для  вищ.  навч.  закл.] /  За  ред.  П'ятницької  Н.О. – 2-ге  вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.

2. Цирульнікова В.В.  Ресторанна  справа: Курс лекцій для студ. напряму6.140101 «Готельно-ресторанна  справа»  ден.  форми  навч. –  К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

**Завдання для студентів**

1. Розрахувати кількість і вид меблів у новому кафе на 60 місць. Вказати, який відсоток меблів із зазначенням виду від загальної кількості місць оновлюється в діючому закладі ресторанного господарства.

2. У закусочній на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок - 1,3; перших страв - 0,1; других "страв - 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05%. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді. Розрахувати необхідну кількість сировини для виконання виробничої програми. Навести приклади сучасних видів тари для продукції закладів ресторанного господарства.

3. Для задоволення попиту споживачів в молочнокислій продукції, шкільній їдальні необхідно щодня мати 50 л молока, 30 л ряжанки, 20 л кефіру, 12 кг сиру, 15 кг сметани. Їдальня розрахована на 150 місць, працює з 8.00 до 16.00, вихідні дні – субота та неділя. Користується транспортом постачальника. Шеф-кухарю необхідно:

- з’ясувати свої права та обов’язки щодо вирішення даної ситуації;

- визначити можливі джерела постачання даною сировиною;

- підібрати необхідні документи, що регламентують дії їдальні в даній ситуації;

- визначити, на яких умовах укладаються договори між організаціями-постачальниками та замовниками;

- вирахувати на поточний місяць необхідну кількість продукції та скласти заявку;

- скласти договір поставки відповідно до завдання, вказавши всі необхідні реквізити.

**Ситуаційні завдання**

1. Ви як кухар-бригадир здійснюєте закупівлю сільськогосподарських продуктів на ринку (м'ясо, овочі). На що Ви звернете увагу при закупівлі сировини? Як документально оформите закупівлю?

2. У неділю необхідно закупити сільськогосподарські продукти на ринку на суму 300 грн. Ви – шеф-кухар. Як підготуєтесь до закупівлі? Яке це джерело постачання підприємства? Оформіть закупівлю документально.

3. Згідно з договором поставки підприємства одержують молочнокислу продукцію. У ході приймання виявлено порушення пломби на флязі зі сметаною. Ваші дії як кухара-бригадира. Який спосіб доставки?

4. В їдальню привезено 100 буханок хліба, 100 кг картоплі, 50 кг рибної продукції. Ви – шеф-кухар. Організуйте правильне приймання продуктів, а свої дії обґрунтуйте.

**Задачі**

**Задача 1.** Ознайомитись зі змістом основних нормативних документів, якими визначаються вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Коротко охарактеризувати зміст вказаних документів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вимоги до закладів РГ** | | |
| ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» | Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства | Санітарні правила для закладів громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виготовляють м’яке морозиво |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Джерела інформації:***

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» <https://fort.crimea.com/55-obshchepit/reglamentiruyushchie-dokumenty/gosty/635-zakladi-restorannogo-gospodarstva-klasifikatsiya-dstu-4281-2004.html>

2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року №219. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

3. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. СанПіН 42-123-5777-91. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/sanpin/sanpin_42_123_5777_91_sanitarnye_normy/25-1-0-1739>

**Задача 2.** За даними таблиці розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану «Океанія». Зробити висновки.

Таблиця

Дані для розрахунку рейтингу постачальника

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № критерію | Критерій вибору постачальника | Вагомість критерію | Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника | | | |
| ПП “Fish” | ТОВ“Риба мОя” | ПАТ “Захід” | ПП “ЕкоФуд” |
| 1 | Надійність поставки | 0,30 | 7 | 8 | 5 | 7 |
| 2 | Ціна | 0,25 | 6 | 5 | 7 | 4 |
| 3 | Якість продукції | 0,15 | 8 | 6 | 6 | 9 |
| 4 | Умови платежу | 0,15 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 5 | Можливості позапланових поставок | 0,10 | 7 | 7 | 6 | 3 |
| 6 | Фінансовий стан постачальника | 0,05 | 4 | 3 | 6 | 7 |
|  | Разом |  |  |  |  |  |

Алгоритм розв’язку: Необхідно визначити суму добутків вагомості та оцінки критеріїв по кожному з потенційних постачальників та порівняти результати.