**Тема: Складання меню з урахуванням асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства різних типів**

**Мета заняття:** набути практичних навичок зі складання меню для підприємств різних типів ЗРГ.

**План практичного заняття 6**

1. Ознайомитись з нормативними документами.
2. Вивчити послідовність написання страв в меню.
3. Скласти меню ресторану вищого класу.

**Хід роботи**

Необхідно ознайомитись з нормативними документами закладів ресторанного господарства, послідовністю написання страв у меню і скласти меню для концептуального закладу ресторанного господарства.

**Нормативно-правові документи**

1. Закони України:

1.1 «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 № 1023-ХІІ.

1.2 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

1.3«Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590;

4. Збірник правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - 2-ге вид. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.; Арій, 2013. -1008с.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848с.

**Базова**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280 с. <https://www.krok.edu.ua/ua/pro-krok/spivrobitniki/arkhipov-viktor-vitalijovich>
2. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К.: Ліра-К, 2016.- 386 с. Режим доступу <http://opac.mk.ua/cgi-bin/irbis64r_11/cgiirbis_>
3. HoReCa [Текст] : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2: Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с. Режим доступу: [http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription? doc\_id=236069](http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?%20doc_id=236069)
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К. : Центр учбової літ-ри, 2012.

**Завдання 1.** Скласти меню вареничної у весняно-літній період.

**Завдання 2.** Скласти меню пельменної у осінньо-зимовий період.

**Завдання 3.** Скласти меню пиріжкової у осінньо-зимовий період.

**Завдання 4.** Скласти меню млинцевої у весняно-літній період.

**Завдання 5.** Скласти меню чебуречної у осінньо-зимовий період.

**Завдання 6.** Скласти меню котлетної у весняно-літній період.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

**План-меню** − денна виробнича програма, яку складають щоденно на підставі планового меню і яка є підставою для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах. До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать: приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її сезонність.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) - це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних закладів ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т. д.).

Приблизний асортимент продукції, що випускається і реалізується для різних типів закладів ресторанного господарства наведений у табл. 1.

Асортиментний мінімум - це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв , напоїв, характерних для різних типів закладів ресторанного господарства.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін. У пиріжковій пишуть спочатку пиріжки, у вареничній вареники і т. д.

**Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:**

**Фірмові страви**.

**Холодні закуски**

— *холодні закуски рибні(гастрономічні продукти, власного приготування), морепродукти.*

* *овочі натуральні*
* *салати (рибні, м’ясні, овочеві);*
* *холодні закуски м'ясні з гастрономічних продуктів, власного приготування;*
* *із птиці;*
* *Із субпродуктів;*
* *з овочів консерви;*
* *з овочів власного приготування;*
* *грибні, з яєць,сири*

**Гарячі закуски**

* *рибні;*
* *м’ясні;*
* *з птиці;*
* *із субпродуктів;*
* *овочеві, грибні, яєчні.*

**Перші страви**

* *прозорі (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами);*
* *заправні (рибні, м’ясні, овочеві);*
* *пюреподібні;*
* *сезонні(холодні, солодкі);*

**Другі страви:**

*— рибні страви (відварні, припущені, тушковані, смажені, запечені);*

*— м'ясні страви (натуральні, соусні, січена маса) (відварні, припущені, смажені, тушковані і запечені);*

*— страви з птиці(відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені);*

*— овочеві, борошняні, круп’яні і яєчні страви;*

**Гарніри**

* *овочеві, круп’яні, із макаронних виробів*

**Солодкі страви**

* *гарячі(пудинг, суфле, яблука запечені);*
* *желе, муси, самбуки;*
* *компоти, киселі, креми, збиті вершки, морозиво, фрукти*

**Напої**

* *чай, кава какао, шоколад;*
* *холодні напої, фреші;*

**Кондитерські та хлібобулочні вироби**

* *булочки, пиріжки, тістечка, пісочні, заварні,листкові, кекси;*
* *хліб житній, пшеничний.*

Таблиця 1. **Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, закладів ресторанного господарства (рекомендований)**

**Кафе**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кулінарна продукція | Кафе загального типу | Молочне кафе | Кафе -кондитерська | Кафе- морозиво | Молочне кафе |
| Гарячі напої | 6-8 | 5-6 | 6-8 | 2-3 | 2-3 |
| Холодні напої | 3-4 | 5-6 | 6-8 | 2-3 | 3-4 |
| Холодні страви | 4 | 3-4 |  |  | 3-4 |
| Гарячі другі страви | 3-4 | 3-4 |  |  |  |
| Солодкі страви | 5-6 | 4-6 | 4 | 5-6 | 3-5 |
| Коктейлі |  | 6-8 | 3-4 | 3-4 | 4 |
| Молоко та кисломолочні продукти | 3 |  | 3 |  | 6 |
| Хлібобулочні та кондитерські вироби | 7 | 8-10 | 10-15 | 5-6 | 5-6 |

**Загальнодоступна їдальня**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прийоми їжі | Холодні страви | Перші страви | Гарячі другі страви | Солодкі страви | Гарячі і прохолодні напої | Молоко та кисломолочні продукти | Хліб і хлібобулочні вироби |
| Сніданок | 3 |  | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| обід | 4 | 3 | 6 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Вечеря | 3 | 1 | 4 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Загальна кількість | 4 | 3 | 6 | 3 | 3 | 3 | 3 |

**Спеціалізовані бари**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кулінарна продукція | Коктейль-бар | Десертний  Молочний бар | Шоколадний  бар | Гриль-бар | Салат- бар |
| Холодні страви |  |  |  | 3-4 | 8-10 |
| Гарячі другі страви |  |  |  | 1-2 | 1-2 |
| Солодкі страви |  | 3-4 |  |  |  |
| Гарячі напої |  | 1-2 | 1-2 | 1 | 1-2 |
| Коктейлі | 8-10 | 6-8 |  | 6-8 |  |
| Хлібобулочні та кондитерсь-кі вироби | 5-6 | 5-10 | 5-10 | 3-4 | 3-4 |
| Прохолодні напої | 3-4 | 3-4 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
|  |  |  |  |  |  |

**Спеціалізовані закусочні**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Спеціалізовані заклади харчування. |  | Холодні страви | Перші страви | Гарячі другі страви | Солодкі страви | Гарячі і прохолодні напої | Хліб і хлібобулочні вироби |
| Пиріжкова | Пиріжки з різних видів тіста з різними начинками  7-10 | 2-3 | 2 | 4-5 | 2 | 3 | Кондитерські вироби 2 |
| Млинцева | Млинці з різних видів тіста з різними начинками  7-10(Фарші 434 ст.) | 2-3 | 2 | Гарячі другі страви з борошна 4-5 | 2 | 3 | 3 |
| Галушечна  (відсутні в С.Р.) | Галушки з різних видів тіста з різними начинками  6-7 | 2-3 | 2-3 | 4-5 | 2 | 3 | 2 |
| Котлетна | Котлети з різних видів м’яса  7-10 | 2-3 | 2-3 | 4-5 |  | 3 | 2 |
| Варенична | Вареники з різних видів тіста з різними начинками  7-10(Фарші 434 ст.) | 2-3 | 2 | 4-5 | 2 | 3 | 3 |
| Пельменна | Пельмені з різними начинками  7-109 (Фарші 434 ст.) | 2-3 | 2 | 4-5 | 2 | 3 | 3 |
| Чебуречна | Чебуреки з різними начинками  7-109 (Фарші 434 ст.) | 2-3 | 2 | 4-5 | 2 | 3 | 3 |