**ТЕМА: ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У ЗРГ**

За визначеним планом-меню скласти виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном (реалізує комплексні сніданки обіди, вечері за попереднім замовленням).

Хід роботи:

1. За формулою 1 та таблицею 1 визначаємо загальну кількість споживачів: Загальну кількість споживачів за день розраховують за формулою:

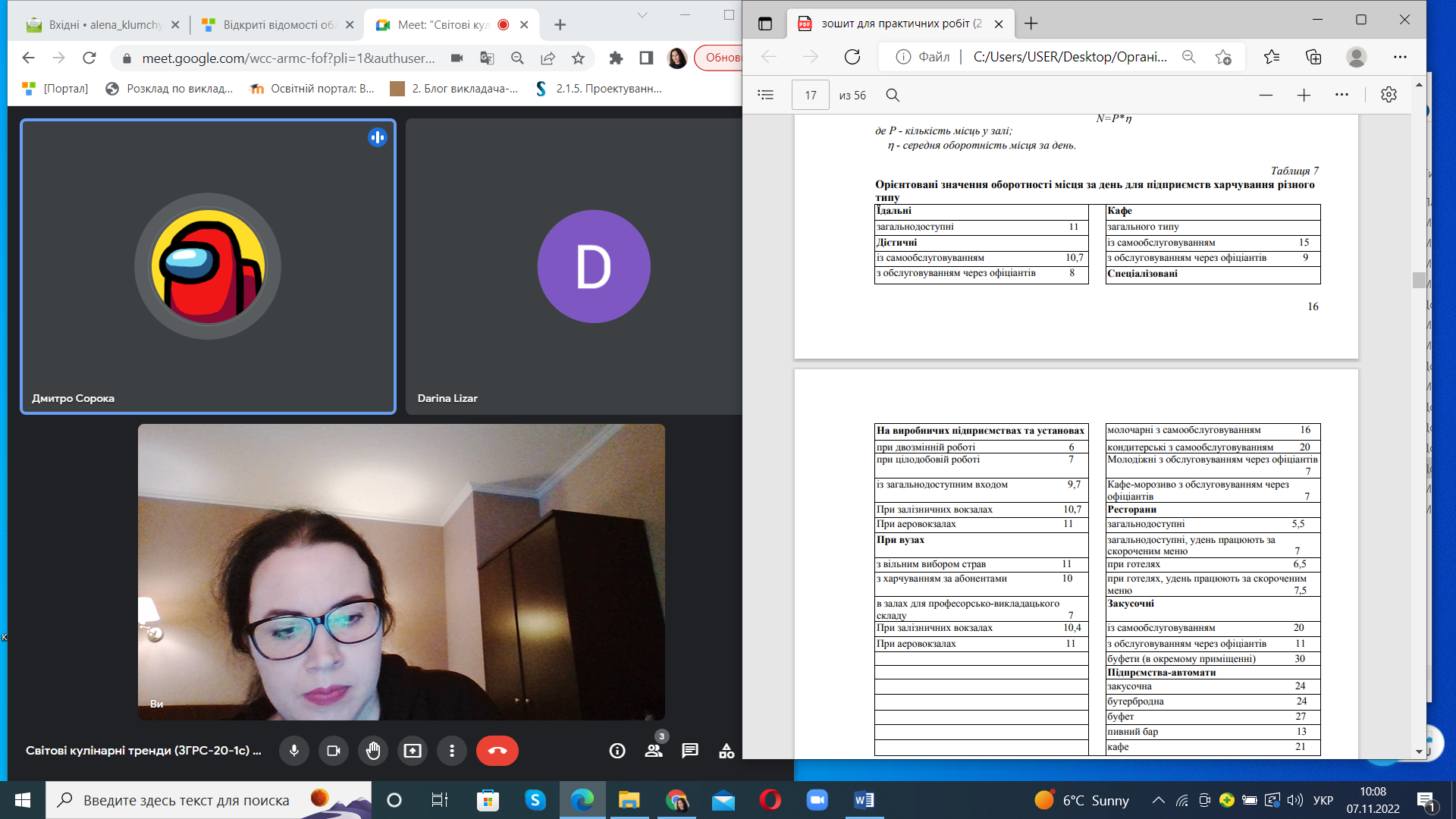
N=Р\*η

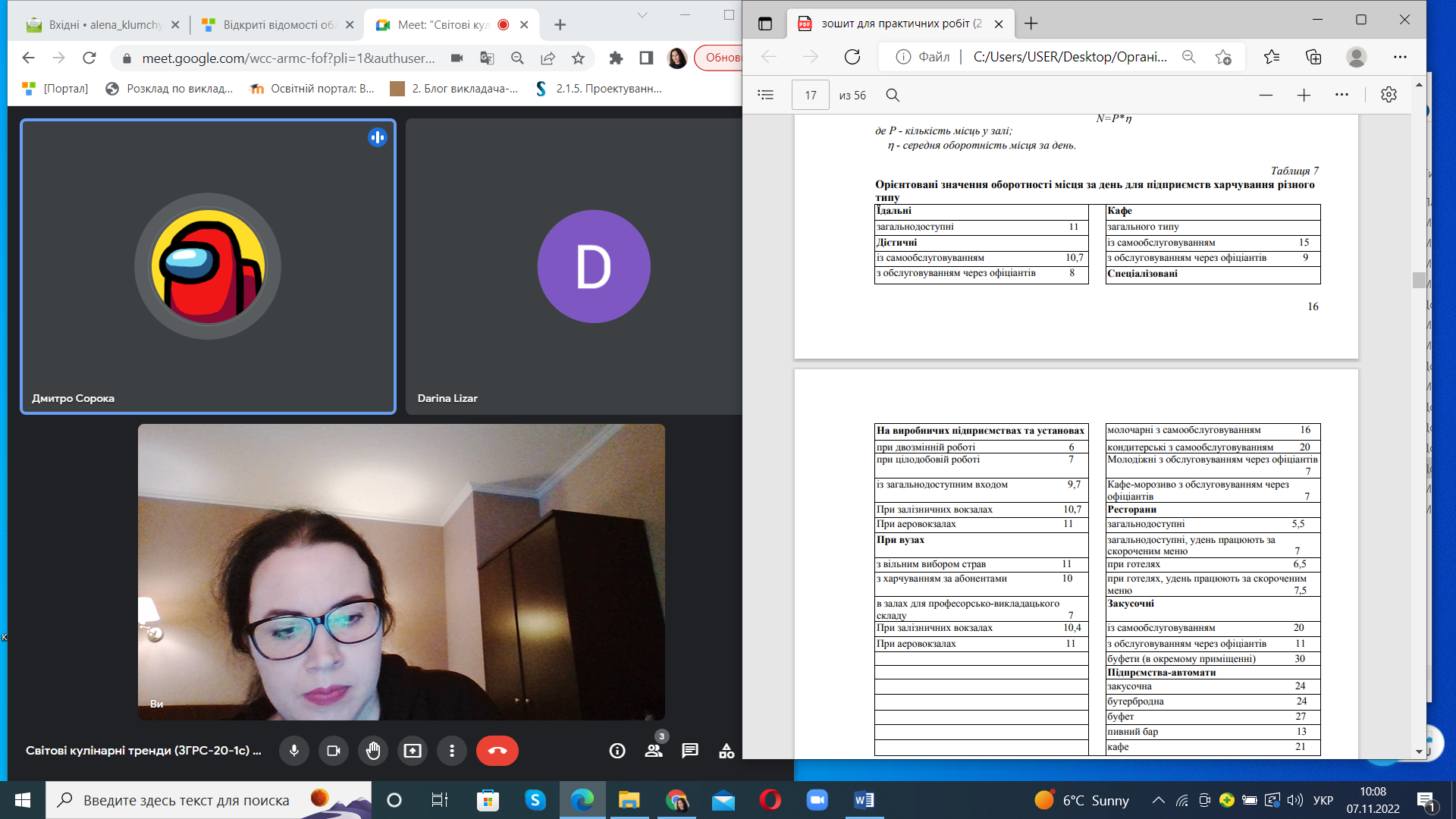
де Р - кількість місць у залі;

η - середня оборотність місця за день.

Таблиця 1

Орієнтовані значення оборотності місця за день для підприємств харчування різного типу

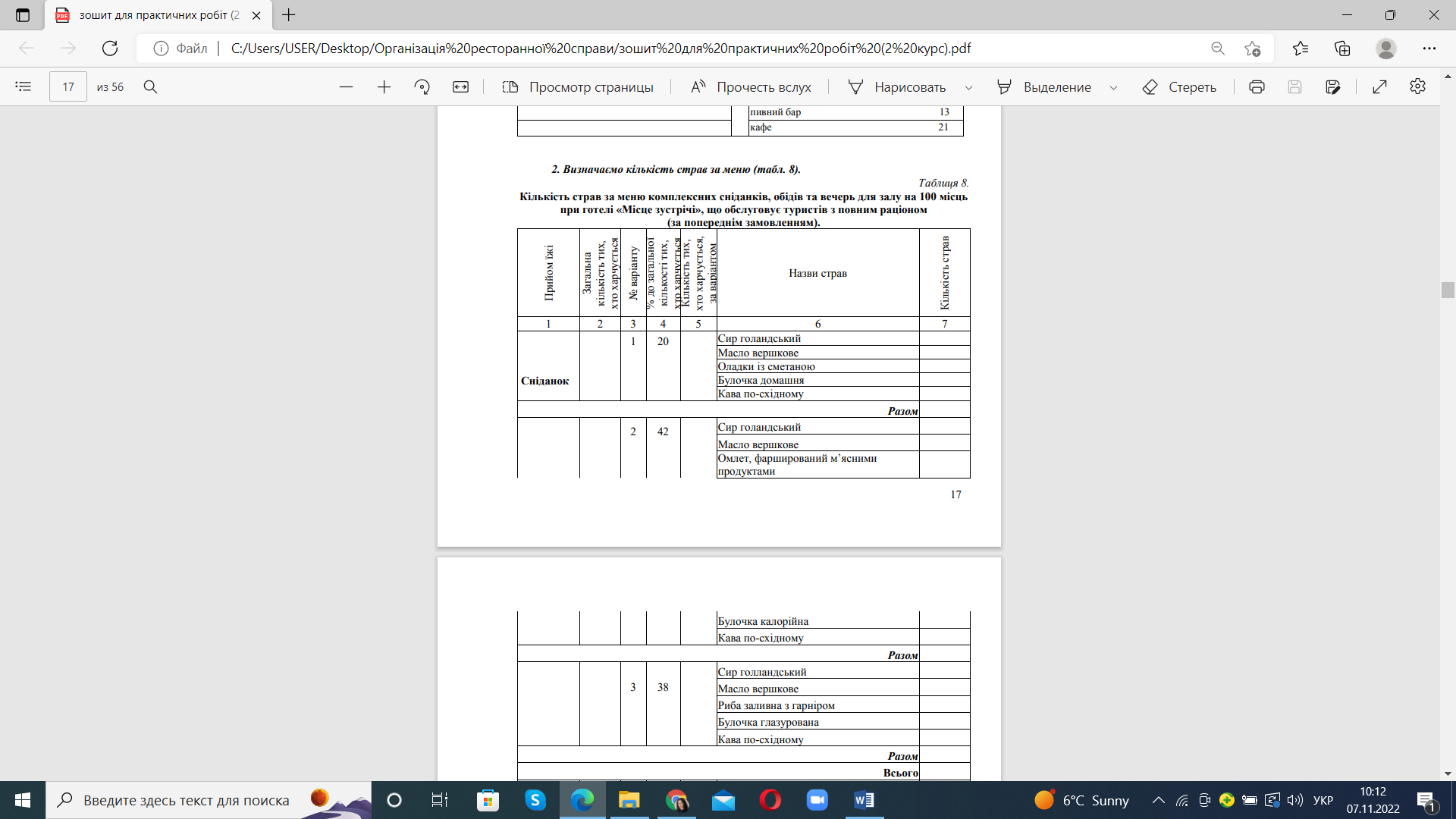


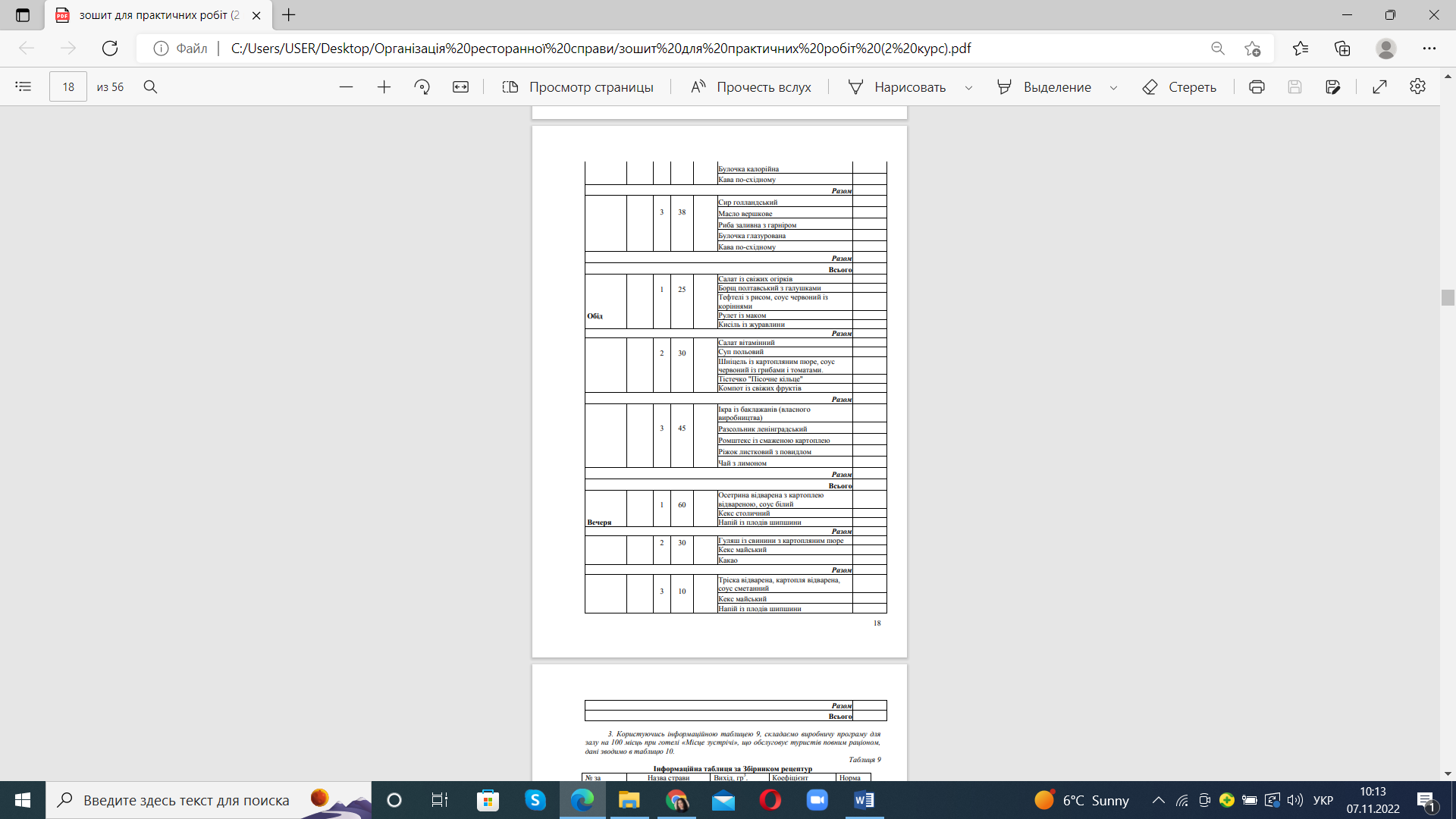


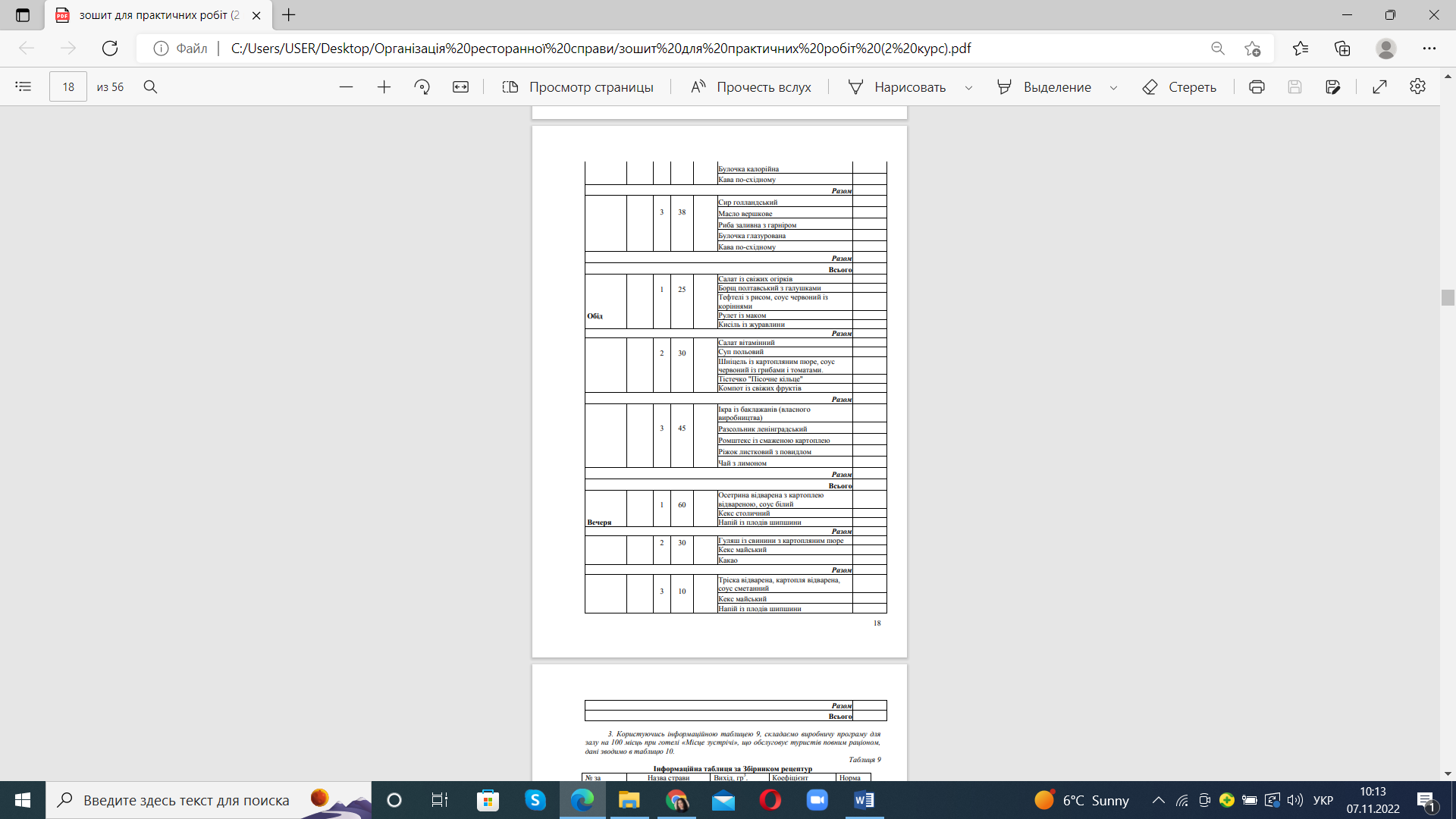
1. Визначаємо кількість страв за меню (табл. 2).

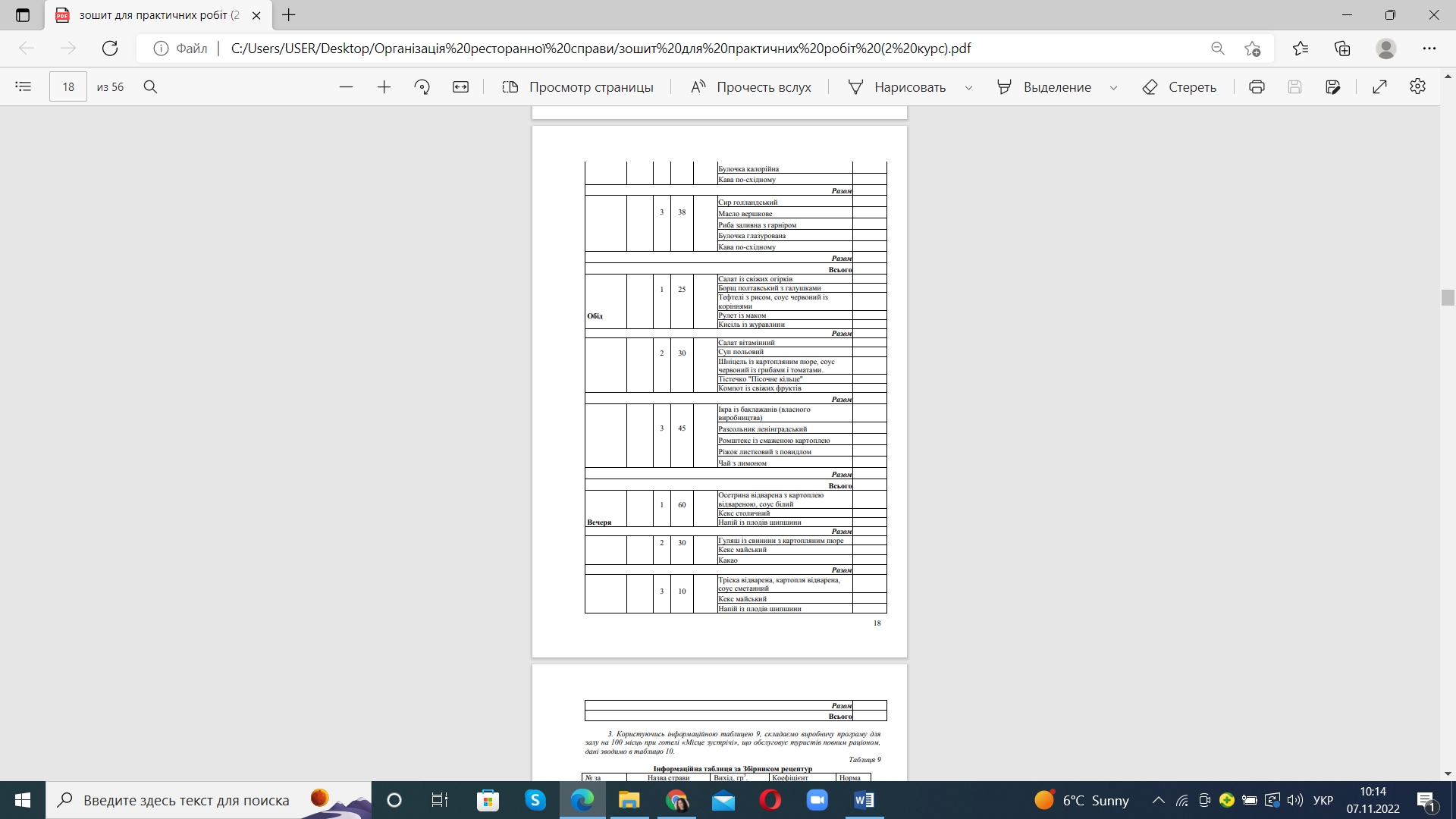
Таблиця 2.

Кількість страв за меню комплексних сніданків, обідів та вечерь для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).





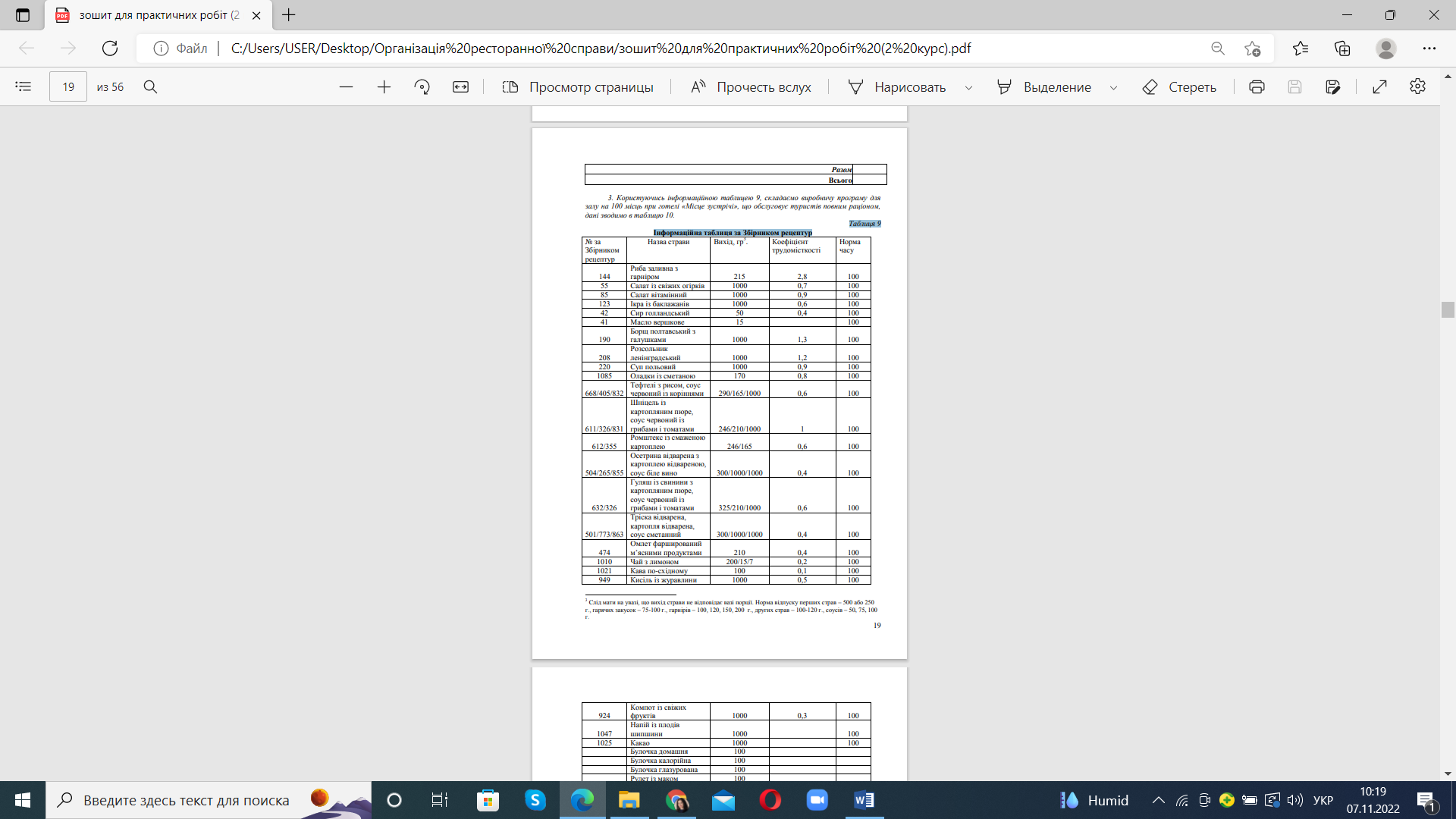


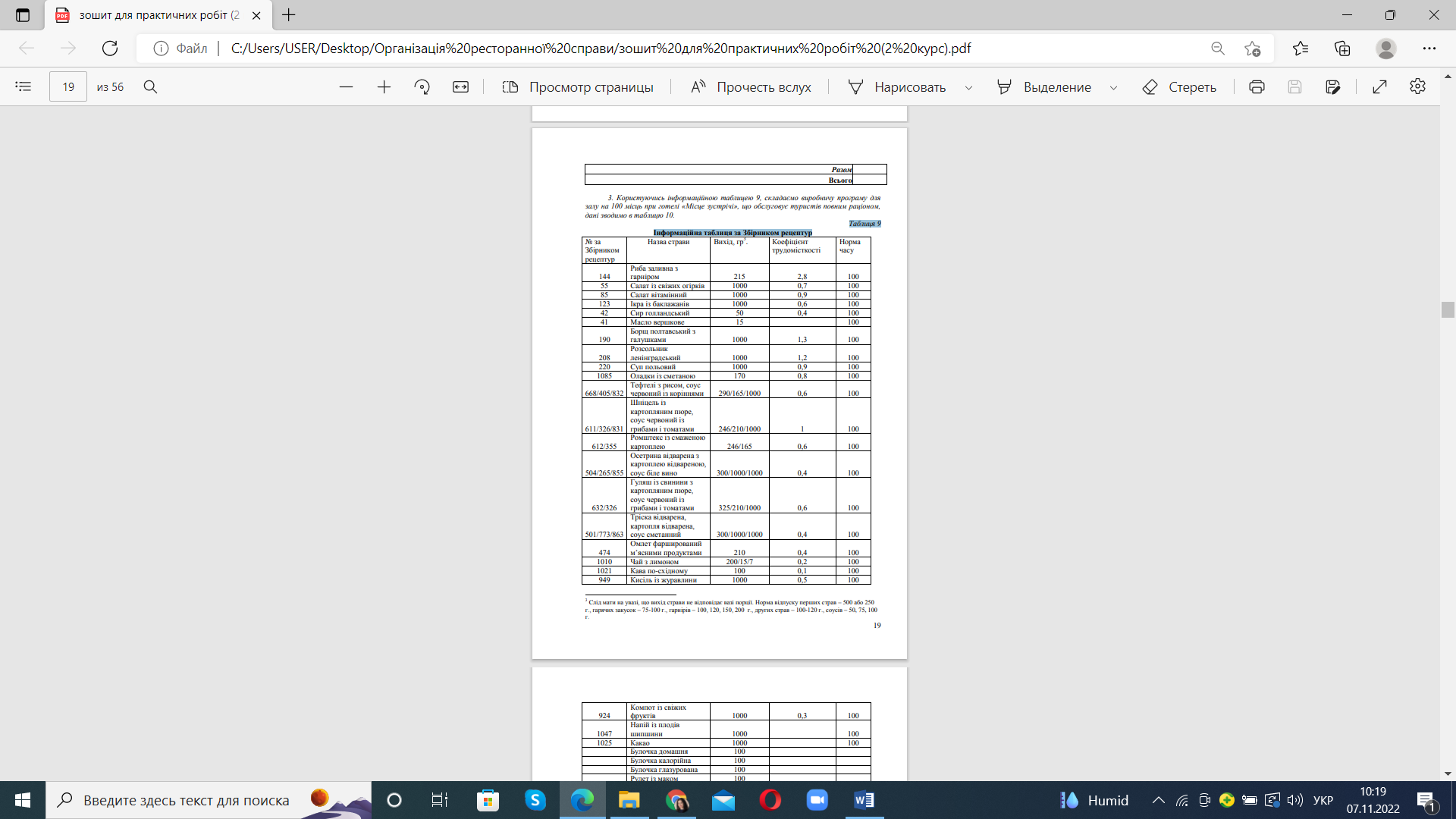


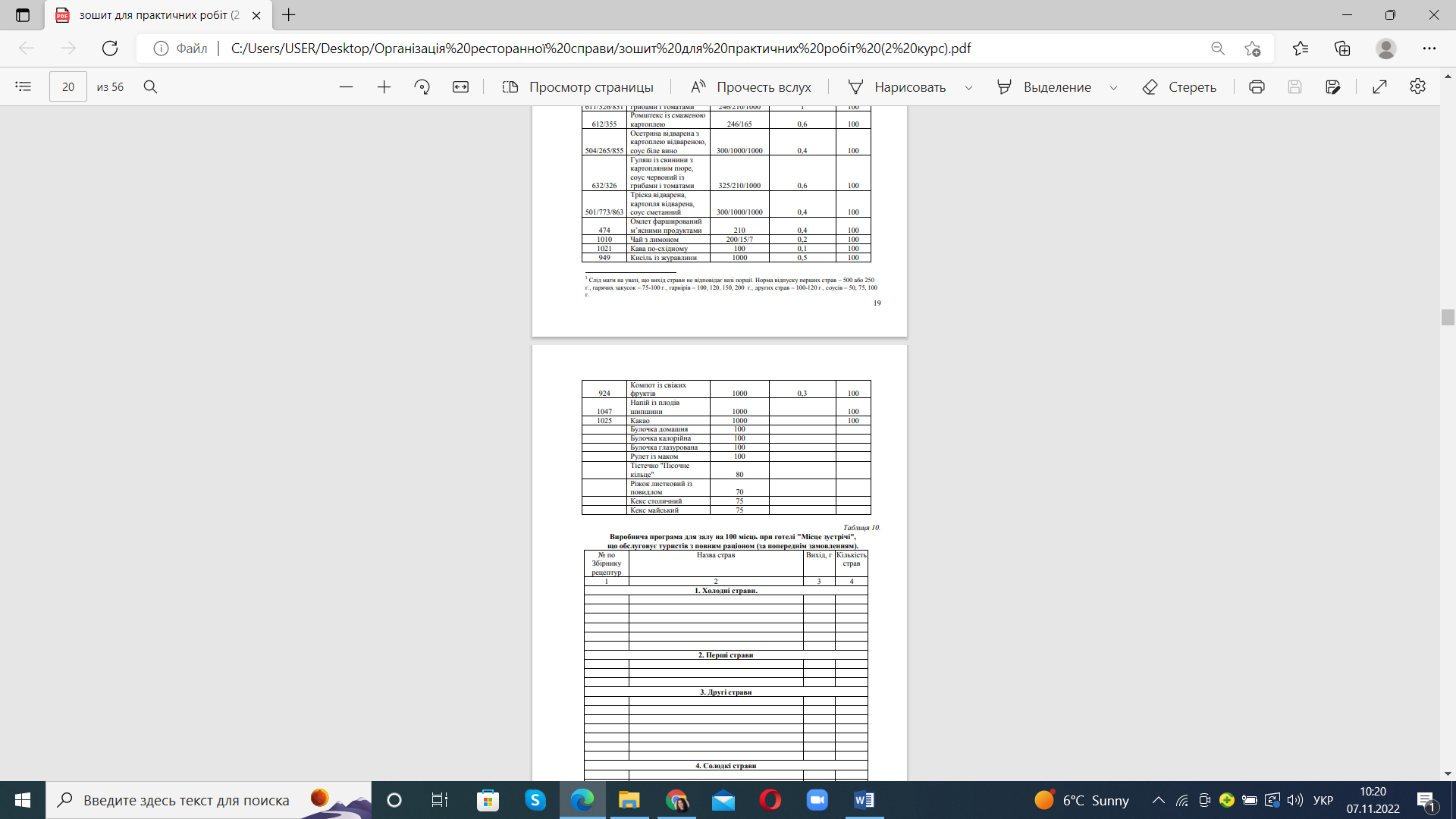
1. Користуючись інформаційною таблицею 3, складаємо виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном, дані зводимо в таблицю 4.

Таблиця 3

Інформаційна таблиця за Збірником рецептур







3 Слід мати на увазі, що вихід страви не відповідає вазі порції. Норма відпуску перших страв – 500 або 250 г., гарячих закусок – 75-100 г., гарнірів – 100, 120, 150, 200 г., других страв – 100-120 г., соусів – 50, 75, 100 г

Таблиця 4.

Виробнича програма для залу на 100 місць при готелі "Місце зустрічі", що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням)

