

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Методические рекомендации

для составления отчета по производственной практике

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

группа П-1-17, 4 курс

Октябрьский район
2017 год

ОДОБРЕНО

методической комиссией
профессий и специальностей укрупненных
групп 19.00.00 и 36.00.00, 43.00.00

Председатель МК

_____ августа 2017 год

_____ Маар Н.Ю.

Утверждаю

Заместитель директора по ПО и П

_____ Данилова Е.А.

«_____» _____ 2017 год

Методические рекомендации предназначены для среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, ГБПОУ РО «ОАТТ»

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Октябрьский аграрно-технологический техникум»

Разработчики:

Данилова Е.А. - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» высшей квалификационной категории;

Маар Н. Ю. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» высшей квалификационной категории;

Скрипник Т.А. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РО «ОАТТ» первой квалификационной категории;

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	2
Тематический план производственной практики.....	5
Правила оформления отчета по производственной практике.....	6
Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.....	8

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для составления отчета по производственной практике ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с рабочей программой производственной практики, составленной на основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Прохождение производственной практике является неотъемлемой частью при освоении основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного *и сложного* ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного *и сложного* ассортимента.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Цель производственной практики:

подготовить студентов к самостоятельной работе по профессии.

Задачи производственной практики:

закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении МДК 04.01, МДК 04.02, а также формирование умений, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

Производственная практика организуется на предприятиях общественного

питания, имеющих цеховое деление с высоким уровнем механизации производства, а также в учебно-производственных предприятиях, выпускающих товарную продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

На период практики производственная база и образовательное учреждение заключают договор. Производственная практика может проводиться как на оплачиваемых, так и на неоплачиваемых рабочих местах.

На всем протяжении производственной практики осуществляется контроль за работой практикантов закрепленными руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

По окончании производственной практики студенты предоставляют в образовательное учреждение: **дневник, производственную характеристику, аттестационный лист производственной практики, отчет по производственной практике.**

Правила оформления отчета по производственной практике

Структура отчета:

1. Титульный лист (приложение 1).
2. Лист задания (приложение 2).
3. Содержание (с обозначением страниц, приложение 3).
4. Перечень разделов и заданий на период прохождения производственной практики.
5. Заключение.
6. Список литературы (нормативная, основная, дополнительная), просмотренная в процессе практики и использованная для написания отчета.

7. Приложения (фото поэтапного приготовления блюда).

Требования к оформлению отчета

Объем отчета должен быть 30-40 листов. Формат листа А4_(210*497), размеры: поля сверху – 2 см, снизу – 2 см., слева – 3 см, справа – 1,5 см. Текст должен быть набранным на компьютере, размер шрифта – 14, шрифт типа Times New Roman, величина интервала между строками 1,5. В таблицах размер шрифта – 12, шрифт типа Times New Roman, величина интервала между строками 1,5.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется по середине нижней части листа, титульный лист и лист задания, включается в общую нумерацию, но номер страницы на титульном листе и листе задания не проставляется.

Содержание включает наименование всех тем (разделов, подразделов, пунктов), выводы и предложения, приложения.

Заголовки разделов печатают строчными буквами (большими) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Заголовки структурных элементов работы следует располагать в середине строки. Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы и параграфа. Номер пункта включает номер главы и порядковый номер параграфа или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово "Таблица" и ее номер размещают справа в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах всей работы, например: Таблица 1. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки,

при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: *в соответствии с таблицей 1.*

Иллюстрации не следует располагать в работе, они выносятся в приложение. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе: (приложение 1).

Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерации.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ», его обозначения.

В процессе печатания или набора текста при переходе на следующую страницу не рекомендуется:

- отрывать одну строку текста или слова от предыдущего абзаца;
- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице (новый абзац следует начинать на другой странице);
- отрывать название таблицы от самой таблицы.

1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова, «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: Издательский центр «Академия», 2017-304с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2017-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016.- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016- 808с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13. Г.П. Семичева Приготовление и оформление холодных блюд и закусок «Повар - кондитер»: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева - М. : Издательский центр «Академия» 2017 г.-208с.
14. С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешакова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешакова - М. : Издательский центр «Академия», 2015 г.-320с.
15. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
16. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

**Индивидуальные задания на производственную практику по
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

- Пай с ягодными и фруктовыми начинками;
- Яблочный пай;
- Фруктовые таргалетки;
- Открытый пирог с джемом;
- Тартинки с шоколадным муссом;;
- Лимонное фламмери с виноградным сиропом.
- Яблоки, запеченные в красном вине,
- Фрукты гриль с ликером,
- Гренки с фруктами,
- Яблоки-гриль на тостах с корицей,
- Запеченные фрукты с соусом,
- Блинчики с ягодами,
- Блинчики фаршированные,
- Оладьи яблочные с пикантным соусом,
- Клецки с соусом,

- Творожные запеканки с ягодами,
- Пудинг творожный паровой глазированный,
- Пудинг яблочный запеченный с миндалем,
- Пудинг фруктовый паровой,
- Пудинг рисовый паровой с соусом,
- Ризотто с яблоками и лимоном,
- Яблочный сладкий омлет,
- Омлет, фаршированный ягодами и фруктами,
- Гурьевская каша,
- Шарлотка с яблоками,
- Фламбированные груши с малиновым соусом.
- Ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом;
- Торт из замороженного мусса;
- Крем ванильный;
- Миндальный крем с ягодами;
- Крем-брюле;
- Молочно-шоколадный заварной крем;
- Крем-карамель;
- Холодное суфле с фруктами;
- Замороженное кофейно-пралиновое суфле;
- Кофейный террин;
- Ягодный террин;
- Парфе из белого шоколада;
- Парфе из ягод;
- Парфе кофейное;

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Отчет по производственной практике

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер

студента группы П-1-17, 4 курса _____

(место практики)

Руководитель практики от организации _____

М.П.

Руководитель практики от «ОАТТ» _____ Скрипник Т.А.

Дата сдачи отчета 16.03.2021 год

Оценка _____

Октябрьский район

2021 год

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ЗАДАНИЕ

Студент (ка) _____, группа П-1-17, 4 курс
(Ф.И.О.)

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Тема индивидуального задания:

Срок сдачи законченного отчета 16. 03. 2021 г.

Дата выдачи задания 12. 02. 2021 г.

Руководитель практики от «ОАТТ» _____

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Оценка _____

Октябрьский район
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ <i>(описание десертов) 2 листа</i>		
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ <i>(1-2 листа)</i>		
2. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ <i>2 листа</i>		
3. КУЛИНАРНАЯ ЧАСТЬ		
3.1	Товароведческая характеристика продуктов <i>(разрабатывается на каждый вид десерта) до 10 листов</i>	
3.2	Механическая и кулинарная обработка продуктов <i>2 листа</i>	
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД		
4.1	Технологическая карта <i>(разрабатывается на: 1 холодный десерт, 1 горячий десерт, 1 соус к десерту, 1 холодный напиток, 1 горячий напиток) до 10 листов</i>	
4.2	Технологическая схема <i>(разрабатывается на: 1 холодный десерт, 1 горячий десерт, 1 соус к десерту, 1 холодный напиток, 1 горячий напиток) 5 листов</i>	
4.3	Калькуляционная карта <i>(разрабатывается на: 1 холодный десерт, 1 горячий десерт, 1 соус к десерту, 1 холодный напиток, 1 горячий напиток) 5 листов</i>	
4.4	Бракераж готовых закусок и блюд <i>(на все разрабатываемые десерты) 1-2 листа</i>	
4.5	Расчет сводно-продуктовой ведомости <i>1-2 листа</i>	
5.	ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА <i>(для ваших десертов, современное оборудование) 5 листов</i>	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>1 лист полностью</i>		
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК <i>1-2 листа</i>		
ПРИЛОЖЕНИЕ <i>(поэтапное приготовление каждого десерта)</i>		

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Пример составления таблиц
Товароведческая характеристика продуктов
(пример)

Таблица 1

Наименование сырья	Краткая характеристика сырья	Пищевая ценность, в %	Требование к качеству
<p>Яйца ГОСТ 31654-2012</p> 	<p>Яйца-привычные и традиционные продукты питания, небольшие по размеру, но имеют ярко выраженный "яичный" вкус.</p>	<p>Калории,ккал:157 Белки,г:12.7 Жиры,г:10.9 Углеводы,г:0.7</p>	<p>Должны быть с чистой поверхностью, естественной окраски, без запаха тухлости.</p>
<p>Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003</p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>	<p>*****</p>

Механическая и кулинарная обработка продуктов

Таблица 2

Название продукта	Механическая обработка продуктов
Картофель	<p>На предприятия общественного питания в основном поступает очищенный сульфитированный картофель, но может поступать и неочищенный. Кулинарную обработку картофеля производят механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.</p> <p><i>Процесс механической кулинарной обработки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • сортировка — отбор картофеля вручную или сортировочными машинами (удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни); • калибровка — сортировка картофеля по размерам (делается для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее и к концу очистки всего картофеля с них срезается большой слой мякоти, в котором содержится значительное количество пищевых веществ); • мойка — очистка поверхности картофеля с помощью воды
Лук репчатый	<p>***** ***** и т.д.</p>

Оснащение и организация рабочего места

Таблица 3

Наименование цехов	Краткая характеристика
<p data-bbox="391 764 604 800" style="text-align: center;">Горячий цех</p> 	<p data-bbox="802 764 1471 1171">В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, гарниры, вторые блюда, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуде. Горячий цех подразделяют на два отделения - суповое и соусное.</p>
<p data-bbox="376 1352 618 1388" style="text-align: center;">Холодный цех</p>	<p data-bbox="812 1579 1459 1600" style="text-align: center;">*****</p> <p data-bbox="1062 1629 1209 1650" style="text-align: center;">*****</p>

Оборудование

Таблица 4

Наименование оборудования	Краткая характеристика
<p data-bbox="342 821 651 856">Плита ПЭСМ-4Ш</p> 	<p data-bbox="802 821 1471 1035">Плита ПЭСМ-4Ш состоит из четырех конфорок и жарочного шкафа. Она предназначена для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жарки, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу.</p>
<p data-bbox="253 1283 743 1325">Жарочный шкаф ИЖСМ-3К</p>	<p data-bbox="841 1514 1430 1535">*****</p>

Инвентарь

Таблица 5

Наименования инвентаря	Краткая характеристика
<p data-bbox="332 821 665 856">Доски разделочные</p> 	<p data-bbox="803 821 1388 892">Маркировка досок для разделки продуктов маркируется по цветам:</p>
<p data-bbox="337 1218 660 1253">Ножи разделочные</p>	<p data-bbox="803 1218 1404 1289">С маркировками: «М»; «ОС»; «МС»; «МГ»; «С»; «Х»;</p>

Кастрюля	*****
-----------------	-------

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Предприятие _____
 Адрес _____

Утверждаю
 Директор _____

Технологическая карта №1

Наименование блюда (кулинарного изделия) по Сборнику рецептов _____

Год издания: _____

Колонка вложения: _____

п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г	Масса нетто на __ порций, г
		брутто, г	нетто, г		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
Выход					
Информация о пищевой ценности **: белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -					

Технология приготовления полуфабриката:

Требования к качеству:

Требования к отпуску:

Зав. производством _____/_____

Калькулятор _____/_____

ООО «АКТИВ-СЕРВИС»

по ОКПО

Ресторан «Замок»

Структурное подразделение
«Майонез домашний»

Вид деятельности
по ОКДП

наименование блюда

Номер блюда по

Вид операции

1

Номер документ	Дата Составления
1	25.09.2019

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «25» сентября 2019 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб.Коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
Общая стоимость сырьевого набора на 1			X	X	

порцию			
Наценка 200 %, руб. коп.			
Цена продажи блюда, руб. коп.			
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			
Калькуляцию составил	подпись	Иванов И. В.	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			

Наценка ставится в %, которые могут быть написаны на ваше усмотрение от 100% и выше

Выше указанные таблицы и нормативная документация изменениям не подлежат.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей			
1	2	3	4	5	6	7	8
20.02.2018 08-00	08-15	Каша «Гурьевская»	Отлично	65 ⁰ С	Разрешено	Ермилова Лобарева Волошин	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшенная на молоке	Неудовлетворительно	65 ⁰ С	Запрещено	Ермилова Лобарева Волошин	Горький вкус, к реализации запрещено

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Расчет сводно-продуктовой ведомости

п/п	Название блюд именование продуктов	«Желе многослойное» р-р №102	«Соус малиновый» р-р № 325	Итого
	Наименование продуктов	Брутто на 1 порцию	Брутто на 1 порцию	
1			-	
2				
3				
4	Сахар	2	3	5
5				
6				
7				
8		-		
Выход		150	50	-

