Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет» (СФУ)
Центр студенческого питания

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЦСП
_____ Е.В.Родикова
11 января 2021 г.

Виды меню ЦСП

Единое меню ЦСП

Красноярск 2021г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИДЫ МЕНЮ 3

1.1. Общие положения. 3
1.2. Меню со свободным выбором. 3
1.3. Меню комплексных обедов и дневных рационов. 4
1.4. Банкетное меню. 4

2. ПРОГРАММА «ЕДИНОЕ МЕНЮ» 4

2.1. Общие положения. 4
2.2. Цели Единого Меню. 5
2.3. Задачи Единого Меню. 5
2.4. Принципы составления Единого Меню. 5
2.5. Требования к оформлению меню на день. 6

3. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ 6

3.1. Общие положения. 6
3.2. Технологические карты. 6
3.3. Технико-технологические карты. 6

1. ВИДЫ МЕНЮ

1.1. Общие положения.

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, зав.производством и бухгалтером-калькулятором. В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню ЦСП: единое цикличное меню со свободным выбором блюд для студентов и преподавателей СФУ; комплексных обедов и обедов по абонементам (талонам) на договорной основе в рамках проведения мероприятий на территории СФУ; банкетное для сторонних организаций на договорной основе в рамках проведения мероприятий на территории СФУ и внутренних протокольных мероприятий.

1.2. Меню со свободным выбором.

Меню со свободным выбором блюд представляет собой перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции.

При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.

Холодные блюда и закуски:

- рыбная гастрономия;
- холодные рыбные блюда;
- холодные блюда из мяса;
- холодные блюда из птицы;
- салаты и винегреты.

Горячие закуски:

- рыбные;
- мясные;
- из домашней птицы и дичи;
- овощные;
- грибные;
- яичные.

Супы:

- прозрачные;
- заправочные;
- пюреобразные;
- молочные;
- холодные;
- сладкие.

Вторые блюда:

- рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные);
- мясные (отварные, жареные, тушеные);
- блюда из домашней птицы и дичи;
- блюда из котлетной массы;
- блюда из субпродуктов;
- блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий;
- блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда (горячие холодные).

Горячие напитки.
Холодные напитки собственного производства.

Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

1.3. Меню комплексных обедов.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляют собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается цена каждого блюда.

Меню дневного рациона составляют для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

1.4. Банкетное меню.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени его проведения. В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десерт, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.

2. ПРОГРАММА «ЕДИНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ»

В ЦСП разработана и действует программа «Единое цикличное Меню».

2.1. Общие положения.

Единое Цикличное Меню – это производственная программа, составленная и утвержденная на определенный период времени, предназначенная для организации планомерной работы всех подразделений ЦСП, связанных с производством и реализацией продукции общественного питания.

Единое Цикличное Меню разрабатывается в ЦСП с учетом сезонности и каникулярного периода, согласуется директором.

Нормативной базой для составления Единого Цикличного Меню являются утвержденные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и акты проработок, выполненные и зарегистрированные согласно ГОСТам.

Единое Цикличное Меню необходимо при составлении потребности и бесперебойной поставки сырья, обеспечение полного объема горячим питанием студентов, преподавателей и сотрудников СФУ, а также планировании закупок.

2.2. Цели Единого Цикличного Меню.

- ✓ **Стандартизация производства продукции общественного питания ЦСП**
- ✓ **Оптимизация работы предприятий питания ЦСП**
- ✓ **Повышение эффективности производства за счет использования оптимального количества сырья, снижения объема работ, повышения производительности труда.**
- ✓ **Планирование финансовых результатов.**
- ✓ **Повышение безопасности услуги питания.**

2.3. Задачи Единого Цикличного Меню.

- ✓ **Управление ассортиментом блюд.**
- ✓ **Расширение ассортимента блюд.**
- ✓ **Управление товарными запасами.**
- ✓ **Унификация процедуры заказа продуктов, снижение издержек связанных с поставкой и хранением продуктов.**
- ✓ **Разработка и внедрение единых технологических процессов**.
- ✓ **Контроль качества продукции.**

2.4. Принципы составления Единого Меню.

Единое Меню формируется из блюд, соответствующих по калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам организма.

Блюда, входящие в Единое Меню, должны обеспечивать сбалансированность основных пищевых веществ.

Разработанная производственная программа Единого Меню (далее ЕМ) (двухнедельный рацион) позволяет управлять ассортиментом блюд, расширять ассортимент и контролировать качество выпускаемой продукции. На предприятиях питания осуществляется полный технологический цикл от начального этапа обработки сырья до выпуска качественного продукта.

Единое Меню формируется из ассортимента блюд: салаты и холодные закуски (5- 10 наименований), первые блюда (3-4 наименование), горячие блюда (5-15 наименований), гарниры (2-8 наименования).

В ежедневный рацион ЕМ, также включаются диетические блюда (1-2 наименования), Программа ЕМ обеспечивает отсутствие повторений блюд в течение двухнедельного

рациона, за исключением популярных блюд. ЕМ составляется с учетом сезонности и пожеланий.

На ПП ЦСП предоставляется выбор соусов, десертов, пирожных и кулинарных изделий, а также напитки и кисломолочная продукция.

В ЦСП для желающих в любое время могут предварительно заказать полуфабрикаты, кулинарную продукцию, пироги и сладкую выпечку в ассортименте.

2.5. Требования к оформлению меню на день.

Меню должно легко читаться благодаря оптимальному пространственному соотношению между блоками текста.

Все позиции меню должны четко соотноситься с ценой и выходом блюд.

3. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

3.1. Общие положения.

Для всех предприятий общественного питания Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных продуктов и блюда в целом.

3.2. Технологические карты.

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, один из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими и технико-технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого в ЦСП.

3.3. Технико-технологические карты.

Технико-технологические карты (далее – ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии питания. Срок действия ТТК определяет само предприятие питания.

ТТК включает разделы:

- наименование блюда (изделия);
- перечень сырья для изготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия;

- описание технологического процесса;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности, органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция);

Каждая ТТК получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия 1С-Рарус общепит. Подписывает ТТК ответственный разработчик (зам.директора) и утверждает директор ЦСП.