

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

**Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии**

**Кафедра ресторанного бизнеса**

**Направление подготовки:** 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»

**Профиль подготовки:** «Технология и организация ресторанного дела»

**ОТЧЕТ**

**по преддипломной практике**

**«Москва-Макдональдс»**

с 19.04.2021 г. по 19.05.2021г.

Выполнил студент гр.190Д-226ТП/17

Кузьмин Константин Юрьевич

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Проверили:**

*(должность, ФИО руководителя от предприятия)*

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

К.т.н., доцент Жубрева Т.В.

*(должность, ФИО руководителя от кафедры)*

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

2021 г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
**Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии**  
**Кафедра ресторанного бизнеса**

Направление «Технология продукции и организация общественного питания»  
Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ В.И. Перов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на преддипломную практику**  
студенту

Факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии,  
группы 190Д-22бТП/17

(факультет, курс, группа)

**Кузьмина К.Ю.**

1. Срок сдачи студентом отчета – 18.05.2021 г.

2. **Календарный план**

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	Начало	Окончание
Оформление на практику и ознакомление с предприятием	19.04.2021	20.04.2021
Сбор практического материала и подготовка предложений по организации управления предприятием	21.04.2021	22.04.2021
Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации снабжения и складского хозяйства предприятия	23.04.2021	25.04.2021
Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации производства и охране труда на предприятии	26.04.2021	29.04.2021
Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации обслуживания, коммерческой деятельности и организации контроля качества на предприятии	30.04.2021	06.05.2021
Сбор данных и анализ экономических показателей предприятия	07.05.2021	14.05.2021
Написание и оформление отчета	15.05.2021	18.05.2021
Защита отчета		19.05.2021

3. **Место прохождения практики: ЗАО «Москва-Макдональдс»**

Руководитель практики от кафедры Университета \_\_\_\_\_ Жубрева Т.В.

Руководитель практики от базы практики \_\_\_\_\_ Зайцева С. Г.

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ Кузьмин К.Ю.

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии  
Кафедра ресторанного бизнеса

**Направление подготовки 19.03.04** «Технология продукции и организация  
общественного питания»

**Профиль подготовки** «Технология и организация ресторанного дела»

**ДНЕВНИК**

**Преддипломной практики**

**студента**

190Д-226ТП/17 группы 4 курса

Кузьмина Константина Юрьевича

**Начат 19.04. 2021 г.**  
**Окончен 19.05. 2021 г**

**Москва**  
**2021**

Место прохождения практики ЗАО «Москва-Макдональдс»

### УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта	Отметка о выполнении работы (и подпись руководителя от базы практики)
19.04.2021 - 20.04.2021	Оформление на практику и ознакомление с предприятием	
21.04.2021 г. – 22.04.2021	Сбор практического материала и подготовка предложений по организации управления предприятием	
23.04.2021 – 25.04.2021	Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации снабжения и складского хозяйства предприятия	
26.04.2021 - 29.04.2021	Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации производства и охране труда на предприятии	
30.04.2021 - 06.05.2021	Сбор и анализ практического материала, подготовка предложений по организации обслуживания, коммерческой деятельности и организации контроля качества на предприятии	
07.05.2021- 14.05.2021	Сбор данных и анализ экономических показателей предприятия	
15.05.2021 - 17.05.2021	Написание и оформление отчета	
19.05.2021	Защита отчета	

Студент – практикант \_\_\_\_\_  
*Подпись*

Кузьмин К.Ю.  
*расшифровка подписи*

Руководитель от базы практики \_\_\_\_\_  
*Подпись*  
**МП**

Зайцева С. Г.  
*расшифровка подписи*

## ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ

### о работе студента с места прохождения практики

Кузьмин Константин Юрьевич прошел преддипломную практику в ЗАО «Москва-Макдональдс» в качестве члена бригады ресторана с 19.04.2021 г. по 19.05.2021 г. За время прохождения практики зарекомендовал себя как честный и исполнительный работник, интересующийся всеми процессами, происходящими на предприятии.

Во время прохождения практики выполнял следующие виды работ: осуществлял работу по приготовлению горячих и холодных блюд, контролировал качество готовой продукции, участвовал в разработке технологической документации на блюда и изделия.

За этот период Кузьмин К.Ю. показал хороший теоретический уровень подготовки в вопросах технологии производства кулинарной продукции, экономики и управления на предприятии, стремился приобретать новые знания.

Во время прохождения практики ознакомился с документацией, существующей на предприятии, с системой контроля, изучил работу старшего менеджера

Успешно справлялся со своими должностными обязанностями.

Студент Кузьмин К.Ю. заслуживает оценки «отлично».

Во время прохождения практики студентка освоила компетенции в соответствии с утвержденным учебным планом (ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29).

Управляющий кофейней \_\_\_\_\_ / Кузьмин К.Ю. / \_\_\_\_\_  
МП ФИО

**ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА  
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ  
(только для преддипломной практики)**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ  
результатов освоения компетенций  
в ходе прохождения преддипломной практики  
студента Кузьмина Константина Юрьевича**

**1. Общекультурные / универсальные компетенции**

Коды компетенций	Результаты освоения	
	Освоены	Не освоены
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**2. Общепрофессиональные компетенции**

Коды компетенций	Результаты освоения	
	Освоены	Не освоены
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**3. Профессиональные компетенции**

Коды компетенций	Результаты освоения			
	неудовл.	удовл.	хорошо	отлично
Вид профессиональной деятельности 1 <u>Производственно-технологическая</u>				
ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вид профессиональной деятельности 2 <u>Организационно-управленческая</u>				
ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вид профессиональной деятельности 3 <u>Научно-исследовательская</u>				
ПК-24; ПК-25; ПК-26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вид профессиональной деятельности 4 <u>Проектная</u>				
ПК-27; ПК-28; ПК-29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Руководитель практики

от Университета: Кафедра ресторанного бизнеса / Жубрева Т.В. /  
наименование кафедры ФИО подпись

Член комиссии: Кафедра ресторанного бизнеса / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ /  
наименование кафедры ФИО подпись

Член комиссии Кафедра ресторанного бизнеса / \_\_\_\_\_ /  
наименование кафедры ФИО подпись

## Содержание

<b>1. Организация производственно-хозяйственной и управленческой деятельности.....</b>	<b>8</b>
1.1. Организация управления предприятием.....	8
1.2. Организация снабжения складского хозяйства предприятия.....	8
1.3. Организация производства и охрана труда.....	12
1.4. Организация обслуживания и коммерческой деятельности предприятия.....	13
1.5. Организация контроля качества.....	16
1.6. Автоматизированные системы управления предприятием.....	18
<b>2. Экономические показатели.....</b>	<b>20</b>
2.1. Производственная программа и товарооборот.....	20
2.2. Издержки производства и обращения.....	22
2.3. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений.....	28

# **1. Организация производственно-хозяйственной и управленческой деятельности**

## **1.1. Организация управления предприятием**

Предприятие «Москва-Макдональдс» является предприятием быстрого обслуживания, работающее на полуфабрикатах высокой степени готовности. Целевая аудитория предприятия – семьи с детьми, дети, подростки. Из дополнительных развлечений есть детская комната, также персонал занимается проведением игровых мероприятий для детей. На предприятии организована система частичного самообслуживания. Гость сам решает, забрать ли заказ самому или дождаться его за своим столом.

С организационно-правовой точки зрения это общество с ограниченной ответственностью, во главе которого стоит генеральный директор. Директор ресторана работает по доверенности от генерального директора и руководит сотрудниками предприятия, среди которых есть менеджеры смены и члены бригады ресторана.

Предприятие состоит из зала для гостей, рассчитанном на 56 мест, туалетной комнаты для гостей, холодного цеха, горячего цеха, прилавка-раздаточной, двух холодильных камер, морозильной камеры, сухого склада, кабинета директора, комнаты отдыха, раздевалки, туалетной комнаты для персонала, компакторной (комнаты для хранения мусора).

## **1.2. Организация снабжения складского хозяйства предприятия**

Предприятие «Москва-Макдональдс» работает уже более 30 лет и за это время выбрало поставщиков, проверенных временем. При выборе поставщиков предприятие ориентировалось на такие критерии, как:

Удаленность поставщика от предприятия

- Качество продукции
- Отзывы от других клиентов
- Персональные предложения

Основные поставки приходятся на такие продукты, как мясо, овощи, хлебобулочные изделия. Основными поставщиками являются «Марр Россия»,



«Мираторг», «Белая дача», «Черкизовский Мясоперерабатывающий завод» (в зависимости от удаленности предприятия).

Предприятие ограничено в выборе поставщиков оборудования, так как для соблюдения всех стандартов компании Макдональдс требуется конкретное импортное оборудование, производимое в США.

Приемка товара осуществляется специально нанятым человеком, технологом-приемщиком, который проверяет документы, а также может провести входной контроль. В случае возникновения проблем конфликтную ситуацию улаживает менеджер смены. Технолог-приемщик раскладывает товар с соблюдением ротации по правилу FIFO (Первый пришел - первый ушел) по следующим помещениям:

- Сухой склад
- Морозильный шкаф
- Холодильный шкаф

Таблица 1.1. Продовольственное и материально-техническое снабжение

Наименование сырья или полуфабриката	Источники снабжения	Условия и сроки хранения, способ хранения	Условия и сроки поставки и	Товародвижение		
				Форма снабжения	Маршрут	Способ доставки
1	2	3	4	5	6	7
<b>Продовольственное снабжение</b>						
П/ф из мяса, мясная гастрономия	ООО «Март Россия»	2 сут. при $t=(0...+6)^\circ\text{C}$ в охлаждаемой камере, стеллажный способ хранения	Один раз сутки	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
П/ф из рыбы, рыбная гастрономия	ООО «Март Россия»	1 сут. при $t=(-2...+2)^\circ\text{C}$ в охлаждаемой камере, стеллажный способ хранения	Один раз в 2 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
П/ф из птицы	ООО «Мираторг»	2 сут. при $t=(0...+6)^\circ\text{C}$ в охлаждаемой камере; стеллажный	Один раз в сутки	Транзитная	Кольцевой	Централизованный

		способ хранения				
Замороженные готовые п/ф	ООО «Мираторг»	10 сут. при $t=(-18...-20)^{\circ}\text{C}$ в морозильной камере, ящичный способ хранения	Один раз в 10 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Молочно-жировая продукция	ООО «Март Россия»	2-3 сут. при $t=(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ в охлаждаемой камере, стеллажный способ хранения	Один раз в 2-3 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Овощи, фрукты, ягоды, зелень, грибы	ООО «Март Россия»	2-5 сут. при $t=(+1...+10)^{\circ}\text{C}$ в охлаждаемой камере, 10 сут. при $t=(-18...-20)^{\circ}\text{C}$ штабельный и ящичный способы хранения	Один раз в 3 сут;	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Бакалея	ООО «Март Россия»	5 сут. при $t=(+10...+20)^{\circ}\text{C}$ в сухом складе стеллажный способ хранения	Один раз в 5 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Мучные изделия	ООО «Март Россия»	1-2 сут. при $t=(+20...+25)^{\circ}\text{C}$ в сухом складе стеллажный способ хранения	Один раз в 3 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Кондитерские изделия	Лантманн ен Юнибэйк	2-3 сут. при $t=(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ в охлаждаемой камере, стеллажный способ хранения	Один раз в 2-3 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Мороженое	Лантманн ен Юнибэйк	10 сут. при $t=(-18...-20)^{\circ}\text{C}$ в морозильной камере, ящичный	Один раз в 10 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный

		способ хранения				
Безалкогольные напитки, вино-водочные изделия, пиво	ООО «Март Россия»	5-10 сут. при $t = (+10...+20) ^\circ\text{C}$ в кладовой, стеллажный способ хранения	Один раз в 5-10 сут.	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Материально-техническое снабжение						
Торгово-технологическое оборудование	Ненну-Ренну	$t = 18-20^\circ\text{C}$	По мере износа	Транзитная	Кольцевой	Централизованный
Кухонная посуда, хозяйственный инвентарь	ООО «Март Россия»	$t = 18-20^\circ\text{C}$ , стеллажный способ хранения	По мере износа	Складская	Кольцевой	Централизованный
Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье	ООО «Март Россия»	$t = 18-20^\circ\text{C}$ , стеллажный способ хранения	Один раз в пол-года	Складская	Кольцевой	Централизованный
Спецодежда и форменная одежда	ООО «Март Россия»	$t = 18-25^\circ\text{C}$ , стеллажный способ хранения	Один раз в год	Складская	Кольцевой	Централизованный
Моющие и дезинфицирующие средства	Тайгета	$t = 18-20^\circ\text{C}$ , стеллажный способ хранения	Один раз в месяц	Складская	Кольцевой	Централизованный

Таблица 1.2. Условия и режимы хранения сырья и полуфабрикатов

Наименование группы сырья или п/ф	Тара	Температурный режим, $^\circ\text{C}$	Относительная влажность, %
1	2	3	4
Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы	Контейнеры	$(-2...+2) ^\circ\text{C}$	75-80
Молочно-жировая продукция	Картонная упаковка	$(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$	80-85
Гастрономические продукты	Картонная упаковка	$(-2...+6) ^\circ\text{C}$	80-85
Овощи, фрукты, ягоды, зелень, грибы	Ящики, картонная упаковка	$(+1...+10) ^\circ\text{C}$ ; $(-18...-20) ^\circ\text{C}$	80-85
Замороженные готовые п/ф	Картонная упаковка	$(-18...-20) ^\circ\text{C}$	85-90
Бакалея	Картонная упаковка	$(+10...+20) ^\circ\text{C}$	70-75
Мучные изделия	Ящики	$(+20...+25) ^\circ\text{C}$	70-75
Кондитерские изделия	Пластиковая упаковка	$(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$	75-80

Мороженое	Картонная упаковка	(-18...-20) °С	85-90
Безалкогольные напитки, вино-водочные изделия, пиво	Картонная упаковка	(+10...+20) °С	70-75

### 1.3. Организация производства и охрана труда

Планирование производства осуществляется в несколько этапов:

1. Разрабатывается производственная программа предприятия. Для этого используется меню и предполагаемое количество гостей в день. С течением времени данная программа корректируется.
2. На основании производственной программы разрабатывается количество необходимого сырья, выбор дней поставок, количества работников в ресторане в течение дня.
3. Далее разрабатывается программа контроля продукции и сырья.

Внедряется система ХАССП.

Расчет блюд в меню предприятия «Москва-Макдональдс» по количественному и процентному соотношению

Вид блюда	Процентное соотношение блюд		Количественное соотношение блюд	
	От общего количества	От данной группы	От общего количества	От данной группы
Салаты	5,5	100	3	
Горячие блюда	39,5	100	21	
Мясные		60		16
Куриные		5		4
Рыбные		1		1
Гарниры	26,5	100	14	
Десерты	28,5	100	15	

### 1.4. Организация обслуживания и коммерческой деятельности предприятия

Общественным питанием называется подотрасль (или подсистема), торговли, специализируется на производстве и реализации готовой к

потреблению пищи и на обслуживании процесса потребления пищи населением.

В ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» общественное питание определено как «совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции».

Под общественным питанием также понимается сам процесс потребления пищи на предприятиях отрасли в столовых, ресторанах, кафе, барах, закусочных и т.д. Общественное питание представляет собой одну из форм общественного разделения труда, так как оно берет на себя часть функций розничной торговли и домашнего хозяйства в области организации питания.

Отрасли общественного питания свойственно сочетание трех функций:

- производство готовой пищи;
- реализация готовой пищи;
- организация потребления пищи.

Исходной является функция производства, затраты труда на которую составляют 70-90% всех затрат труда в отрасли.

Также в качестве особенностей деятельности предприятий питания можно выделить такие функции, как:

- - приготовление кулинарной продукции небольшими партиями при широком ее ассортименте, неповторяемости по дням недели и имеющей определенные сроки реализации;
- спрос на продукцию и услуги, который колеблется в течение дня, недели, времени года и т.д.;
- ассортимент реализуемой продукции, зависящий от контингента потребителей. Ассортимент неоднородный по спросу, и по покупательной способности, и по возрасту и т.д.;

- незначительная доля торговых помещений на предприятиях питания при достаточно больших площадях под складские, производственные и другие группы помещений.

В процессе производства на предприятиях питания создается новый продукт. Собственная продукция предприятия питания поступает в реализацию с новыми потребительскими свойствами и дополнительной стоимостью.

Поскольку экономика основывается на товарно-денежных отношениях, предприятия питания выполняют функцию реализации произведенной продукции и покупных товаров как стоимостей.

Услуги, предоставляемые потребителям на предприятиях питания различных типов и классов включают:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультационные услуги;
- прочие услуги.

Услуги питания представляют собой действия, связанные с изготовлением кулинарной продукции, созданием условий для ее реализации и подразделяются на услуги питания ресторанов, кафе, баров, столовых и закусочных.

Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении, изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии, услуги повара, кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому.

Услуги по организации потребления продукции и обслуживания включают:

- организацию обслуживания торжеств и ритуальных мероприятий;
- организацию питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно-массовых мероприятий и т.д.;
- обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;
- обслуживание в номерах гостиниц;
- услуги официанта, бармена по обслуживанию на дому;
- организация рационального комплексного питания и т.д.

Услуги по реализации кулинарной продукции состоят в реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии все предприятия общественного питания, в отпуске обедов на дом, в комплектации кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам и пассажирам.

Услуги по организации досуга включают организацию музыкального сопровождения, организацию проведения концертов, программ варьете; предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов и бильярда.

На предприятии «Москва-Макдональдс» в качестве метода обслуживания выбрано частичное самообслуживание. Гость может выбрать, забрать ли ему заказ самому в зоне выдачи или дождаться его за столом, куда ему принесет заказ работник ресторана. Благодаря этому повышается скорость обслуживания, а также у гостей остается возможность получить заказ, не отвлекаясь, например, если нужно следить за ребенком.

Ежедневно каждая смена начинается с пополнения запасов на кухне. После этого персонал готов принимать заказы у гостей. Уборка зоны кухни проводится постоянно по мере необходимости, но не реже 1 часа. Уборка в зале для гостей проводится постоянно клининговой службой. В конце смены

работники убирают свое рабочее место. Специальная смена ночных работников убирает весь ресторан, моет инвентарь, чистит и настраивает оборудование, чтобы с утра передать смену основным работникам.

### **1.5. Организация контроля качества**

На предприятиях общественного питания рекомендуется организовывать контроль качества продукции на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы входного, операционного и приемочного контроля качества. Количество членов и состав служб определяются в соответствии с типом и штатным расписанием предприятия. Так, службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована в следующем составе: кладовщик, заместитель директора. На предприятиях, не имеющих складского хозяйства, приемку продукции по качеству производят заведующий производством или его заместитель, инженер или технолог, повар-бригадир.

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий может осуществлять единая по составу служба: зав. производством (зам. зав. производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда.

Служба входного контроля осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным её сопроводительных документах, по органолептическим показателям, изложенным в нормативной документации. В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья (продуктов) вызывают работника лаборатории (санитарно-пищевой или технологической) для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке, а случаи поставки недоброкачественного сырья (продуктов) отмечают в журнале учета



поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов, который ведет материально ответственное лицо, принимающее товар.

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья (продуктов). Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов и неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска к поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции.

При движении продуктов со склада на производство заведующий производством (его заместитель, повар-бригадир) должен принимать продукты по качеству в соответствии с требованиями нормативной документации.

Операционный контроль осуществляется за соблюдением правильности выполнения технологических операции, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий. Проведение операционного контроля позволяет своевременно устранить, нарушения, выявленные на отдельных этапах производства кулинарной продукции.

Операционный контроль на отдельных этапах технологического процесса производится путем органолептической оценки (иногда и физико-химической), проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, технико-технологическим картам, соблюдением технологического режима и выхода продукции по массе. Из физико-химических показателей, контролируемых в операционном контроле, являются, например, содержание сухих веществ и жира в бульонах и соусах, используемых в дальнейшем для приготовления супов, запеченных блюд.

Приемочный контроль (контроль качества выпускаемой продукции) организуется в зависимости от типа предприятия.

На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку

качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям.

Органы государственного надзора, в установленном порядке, осуществляют выборочный контроль качества по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

На предприятиях общественного питания, получивших сертификат соответствия, осуществляется инспекционный контроль за качеством выпускаемой продукции.

### **1.6. Автоматизированные системы управления предприятием**

В качестве системы автоматизации управления на предприятии «Москва-Макдональдс» используется программа R-Keerer. Программный комплекс - профессиональная система автоматизации для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, баров и других заведений, как одиночных так и сетевых. Полная автоматизация предприятия общепита обеспечивается двумя программными уровнями: кассовым и менеджерским. Кассовый (оперативный) уровень обеспечивает автоматизацию процесса продаж и формирование базы данных по продажам. Менеджерский уровень (офис ресторана) отвечает за формирование справочников, распределение прав доступа, разнообразные настройки кассового уровня, установку параметров и настроек отчетов, разработку и внедрение маркетинговых программ, обеспечение необходимого взаимодействия с другими системами.

Система R-Keerer работает на различных кассовых аппаратах и официантских терминалах (станциях), которые объединены в локальную сеть. Станции по своему назначению и функциональным возможностям разделяются на четыре вида:

- станция кассира;
- станция официанта;
- станция бармена;
- компьютер менеджера.

Система R-Кеерер имеет интерфейсы с внешними системами:

- 1С: Бухгалтерия 7
- 1С: Бухгалтерия 8
- системой управленческого учёта Капитал 2008: Ресторан
- системой управления боулингом Brunswick, AMF & QUBIKA
- системой видеонаблюдения «Интеллект»
- системой бронирования столов Restorun

## 2. Экономические показатели

### 2.1. Производственная программа и товароборот

Целью данного раздела является прогнозный расчет основных экономических показателей проектируемого предприятия, которые позволят определить его экономическую эффективность.

Анализ рынка и прямых конкурентов позволил определить уровень цен. Расчет товарооборота проведен по всем группам продукции, составленных на один расчетный день

Таблица 2.1. Товароборот предприятия

№ ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Цена блюда, руб.	Кол-во реализованных блюд, шт.	Оборот за 1 день, руб.	Оборот за месяц, руб.
1	2	3	4	5	6	7
Холодные закуски						
1	Нем га (блинчики с грибами, курицей и овощами)	400	410	37	15170	455100
2	Нем том (Блинчики со свиной и креветками)	400	450	37	16650	499500
3	Нем сонг (спринг-роллы с креветками и овощами)	400	400	56	22400	672000
4	Рисовые чипсы	100	150	56	8400	252000
Салаты						
6	Ном сен (салат со стеблем лотоса и манго)	250	250	28	7000	210000
7	Ном га (салат с курицей и овощами)	250	250	83	20750	622500
8	Рау Шот Чань (Зеленый салат с томатами, огурцами, болгарским перцем и лимонным соусом)	250	230	56	12880	386400
9	Салат с Тофу	250	180	19	3420	102600

Вок						
10	Лапша вок с говядиной	230	300	28	840	252000
11	Лапша вок с креветками	230	320	42	13440	403200
12	Лапша вок с курицей	230	300	42	12600	378000
13	Лапша вок с овощами	230	280	28	7840	235200
Горячие вторые блюда						
14	Ком га (рис с курицей и овощами в кисло-сладком соусе)	350	315	65	20475	614250
15	КОМ БО (рис с говядиной, ростками и шпинатом)	350	350	46	16100	483000
16	КОМ БА ЧИ ТОМ (рис со свининой и креветками в соусе по-ханойски)	350	390	37	14430	432900
17	КОМ ЧАЙ (рис с овощами на воке)	350	300	37	11100	33300
Гарниры						
18	Рис жасминовый	150	90	65	5850	175500
19	Лапша бун	150	90	65	5850	175500
20	Картофель фри	150	99	56	5544	166320
Напитки горячие						
21	Черный чай	300	70	12	840	25200
22	Черный чай с красной рябиной	300	80	9	720	21600
23	Сенча	300	90	5	450	13500
24	Зеленый чай с жасмином	300	80	9	720	21600
25	Цветковый чай	300	80	6	480	14400
26	Масала-чай	300	90	4	360	10800
27	Масала-какао	300	90	3	270	8100
28	Кофе	300	90	12	1080	32400
Напитки холодные						
29	Свежевыжатый сок апельсиновый	300	90	9	810	24300
30	Свежевыжатый сок яблочный	300	90	31	2790	83700
31	Свежевыжатый сок морковный	300	90	31	2790	83700
32	Яблочный микс с корицей из нескольких	300	90	31	2790	83700

	сортов яблок					
33	Лимонад с грушей	300	90	62	5580	167400
34	Газировка (Coca-Cola, Fanta, Sprite)	330	60	56	3360	100800
35	Минеральная вода	500	40	19	760	2280
36	Сок	200	40	46	1840	55200
Хлеб и хлебобулочные изделия						
37	Хлеб ржаной	75	10	28	280	8400
38	Хлеб пшеничный	75	10	28	280	8400
<b>Итого</b>					<b>254499</b>	<b>7634970</b>

Далее была рассчитана сумма средней покупки

Таблица 2.2. Сумма средней покупки

Виды меню	Товарооборот за один день, руб.	Количество потребителей, чел	Сумма средней покупки, руб.
Основное меню	254499	371	685

Далее был произведен расчет суммы НДС на реализованные продукты.

Таблица 2.3. НДС для реализованной продукции (месяц)

Наименование	Товарооборот, включая НДС (в месяц), руб.	Ставка НДС, %	Сумма НДС, руб.	Товарооборот без НДС (в месяц), руб.
Основное меню	7634970	20	1526994	<b>6107976</b>

## 2.2. Издержки производства и обращения

С экономической точки зрения издержки производства и обращения ресторанного хозяйства представляют собой стоимость затрат (кроме стоимости сырья и товаров). Предприятия питания выполняют функции производства собственной продукции, реализации продукции собственного производства и покупных товаров, а также организуют потребление собственной продукции и покупных товаров.

Следовательно, издержки предприятия питания включают, наряду с затратами на производство продукции, также издержки реализации и потребления собственной продукции и покупных товаров. Однако на практике разделение издержек производства, реализации и организации

потребления не осуществляется, они планируются и учитываются совместно как единые издержки общественного питания.

Таблица 2.4. Стоимость сырья и покупных товаров, необходимых для производства продукции

Наименование продукции	Оборот в месяц (без НДС), руб.	Средняя наценка, %	Стоимость товаров в ценах закупки (без НДС), руб.
Продукция Собственного производства, реализуемая в зале предприятия питания	5906296	250	2362518
Покупные товары, реализуемые в зале предприятия питания	201680	250	64537
<b>Всего</b>	<b>7634970</b>		<b>3053988</b>

Далее рассчитан объем необходимых инвестиций для реализации проектного решения

Таблица 2.5 Объем инвестиций

№ п/п	Показатели	Удельные инвестиции, руб/м <sup>2</sup>	Площадь предприятия, м <sup>2</sup>	Объем инвестиций, руб.
1	Строительно-монтажные работы, отделочные работы, дизайн помещений	15000	230	3450000
2	Инвестиции в инженерное обеспечение помещения и оборудование	20000	230	4600000
<b>Всего</b>				<b>8050000</b>

Расходы на оплату труда

Чтобы определить количество издержек, связанных с расходами по оплате труда, были выполнены следующие пункты:

- рассчитана плановая численность работников (штатного расписания);
- рассчитан фонд оплаты труда;

- выполнен сводный расчет плановых трудовых показателей проектируемого предприятия.

Штатное расписание используется для расчета суммы заработной платы работников предприятия по ставкам и окладам.

Таблица 2.6. Штатное расписание предприятия

№ п/п	Наименование должности	Численность, чел.	Оклад, руб. (ставка)	Сумма окладов, руб.
1	2	3	4	5
Административно-управленческий персонал				
1	Директор	1	80000	80000
2	Заместитель директора	1	65000	65000
3	Менеджер смены	2	40000	80000
Производственный персонал				
4	Шеф-повар	1	38000	38000
5	Повар горячего цеха	3	35000	105000
6	Повар холодного цеха	3	35000	105000
Обслуживающий персонал				
7	Кассир-официант	3	30000	90000
8	Уборщик	2	25000	50000
<b>ИТОГО</b>		15		613000

Штатное расписание используется для расчета суммы заработной платы работников предприятия по ставкам и окладам.

Расчет плановой сметы на оплату труда представлен в таблице 2.7.

Таблица 2.7. Плановая смета расходов на оплату труда предприятия

№ п/п	Наименование	Сумма, руб.	% к итогу
1	Фонд зарплаты по ставкам и окладам	613000	75
2	Премии за основные результаты хозяйственной деятельности	122600	15
3	Надбавки, доплаты и другие выплаты, предусмотренные трудовым кодексом	81733	10
<b>ИТОГО</b>		<b>817333</b>	<b>100</b>



Фонд оплаты труда составляет 817 333 рублей

Далее была рассчитана общая сумма налогов в соответствии с действующим законодательством по позициям. Результаты расчётов суммы налогов с фонда оплаты труда представлен в таблице 2.8.

Таблица 2.8. Общая сумма налогов для фонда оплаты труда.

№ п/п	Наименование	%	Сумма, руб.
1	Пенсионный фонд	22	179813
2	Фонд социального страхования	2,9	23702
3	Фонд обязательного медицинского страхования	5,1	41683
4	Страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	0,2	1634
<b>ИТОГО</b>			<b>246832</b>

Далее был составлен расчет плановых показателей по труду

Таблица 2.9. Сводный расчет плановых показателей по труду проектируемого предприятия (за месяц)

№ п/р	Показатели	Единица измерения	Сумма
1	Товарооборот (без НДС)	Руб.	6107976
2	Оборот продукции собственного производства	Руб.	5906296
3	Численность работников предприятия	Чел.	15
4	Численность работников производства	Чел.	7
5	Средняя производительность труда 1 работника предприятия	Руб.	407198
6	Средняя производительность труда 1 работника производства	Руб.	843756
7	Фонд оплаты труда: сумма	Руб.	817333

	% к товарообороту	%	13,3
8	Средняя заработная плата работника предприятия	Руб.	40860

Расчет суммы издержек производства и обращения проектируемого предприятия представлен в таблице 2.10.

Таблица 2.10. Смета издержек производства и обращения проектируемого предприятия (за месяц)

№ п/п	Наименование статьи	Сумма руб.	% к товарообороту
1	2	3	4
Материальные расходы			
1	В том числе:		
2	приобретение сырья, используемого в производстве	2595889	42,5
3	хранение и доставка товаров	50085	0,82
4	приобретение материалов, используемых для упаковки и иной подготовки произведенных и реализуемых товаров (включая предпродажную подготовку)	42145	0,69
5	на приобретение инструментов, приспособлений, инвентаря, приборов, спецодежды	103835	1,7
6	приобретение воды и энергии всех видов, расходуемых на технологические цели, отопление здания	62301	1,02
Расходы на оплату труда			
7	В том числе:		
8	фонд заработной платы	817333	13,3
9	налоги на фонд оплаты труда	195455	3,2
10	Суммы	122770	2,01

	начисленной амортизации		
	Прочие расходы:		
11	аренда помещения общей площадью 610 м <sup>2</sup>	305398	5
12	расходы на содержание и эксплуатацию, ремонт и техническое обслуживание основных средств и иного имущества, а также на поддержание их в исправном состоянии	69020	1,13
13	расходы на обязательное и добровольное имущественное страхование	6718	0,11
14	расходы на сертификацию продукции и услуг, а также на декларирование соответствия с участием третьей стороны	6107	0,1
15	расходы на обеспечение пожарной безопасности налогоплательщика	2443	0,04
16	расходы на канцелярские товары, расходы на телефонные, расходы на оплату услуг связи	12215	0,2
17	расходы, связанные с приобретением права на использование программ для ЭВМ и без данных	21377	0,35
18	расходы на рекламу	244319	4
19	проценты, начисленные по	427558	7

	долговому обязательству (кредитам, займам)		
20	прочее	112159	2
<b>Итого</b>	<b>5202163</b>		<b>85,17</b>
<b>Товарооборот (без НДС), к которому исчислены издержки</b>	<b>6107976</b>		<b>100</b>

### 2.3. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений

Таблица 2.11. Доходы проектируемого предприятия и их распределение (за месяц)

№ п/п	Наименование статьи	Сумма, руб.	% к товарообороту
1	Товарооборот (без НДС)	6107976	100
2	Издержки производства и обращения	5202163	85,2
3	Прибыль до налогообложения	905813	14,8
4	Сумма налога на прибыль	181162	2,9
5	Чистая прибыль предприятия	724651	11,8

Чистая прибыль предприятия составляет 724 651 руб. в месяц, что составляет 11,8 % от товарооборота.

Планируемый срок окупаемости инвестиций, характеризующий экономическую эффективность проектируемого предприятия, рассчитываем по формуле:

$$T = \frac{K}{П} \quad (2.1)$$

где T – срок окупаемости инвестиций, лет;

K – объем инвестиций проектируемого предприятия, руб.;

П – годовая чистая прибыль, руб.

Таким образом срок окупаемости инвестиций составляет примерно 12 месяцев.

Основные экономические показатели представлены в таблице 2.12.

Таблица 2.12. Основные экономические показатели проектируемого предприятия

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателей
1	Инвестиции в проект	руб.	8050000
2	Средний чек	руб.	685
3	Товарооборот (без НДС)	руб.	6107976
4	Численность работников предприятия	чел.	15
	Численность работников производства	Чел.	7
5	<b>Производительность труда персонала</b>	руб.	407198
	<b>Производительность труда работников производства</b>	руб.	843756
6	<b>Прибыль от продаж:</b> сумма	руб.	724651
	% к товарообороту	%	11,8
7	<b>Издержки производства и обращения:</b> сумма	руб.	5202163
	% к товарообороту	%	85,17
	<b>Фонд оплаты труда:</b> сумма	руб.	817 333
	% к товарообороту	%	13,3
	Средняя заработная плата	руб.	40860
	<b>Чистая прибыль:</b> сумма	руб.	724651
	% к товарообороту	%	11,8
	Срок окупаемости инвестиций	лет	0,96

## Список использованной литературы

1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ Р 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
3. ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»
5. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания»
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
10. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
11. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;
12. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержание основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 224 с.;
13. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.
14. Таблицы калорийности, пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд. [Электронный ресурс]. - URL: [https://health-diet.ru/table\\_calorie/](https://health-diet.ru/table_calorie/)