

Министерство образования и науки Челябинской области
«Златоустовский техникум технологий и экономики»
(экономическое отделение)

Специальность
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

**Отчет по производственной
(профилю специальности) практике**

ПМ.02 Организация обслуживания в общественном питании
на базе предприятия ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ».

Выполнил студент
Ситдикова Е.И
Группа 4 мт

Руководитель практики
от предприятия:

Оценка

М.П.

Руководитель практики
от техникума:

Оценка

Содержание

Содержание.....	2
Введение.....	3
1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями на предприятии – базе практики.....	4
1.1 Ознакомление с предприятием – базой практики.....	4
1.2 Определение потребности в трудовых ресурсах для банкета с полным обслуживанием, официальных дневных и вечерних приемов, торжественных мероприятий.....	6
3 Анализ эффективности обслуживания.....	8
3.1 Составление визитной карточки организации. Организация работы менеджера в организации обслуживания общественного питания – базе практики.....	8
3.2 Межличностное взаимодействие в организации. Социально-психологический климат коллектива.....	11
3.3 Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей.....	12
3.4 Показатели эффективности обслуживания потребителей. Анализ показателей эффективности обслуживания.....	13
4. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.....	15
Заключение.....	17
Библиография.....	18
Приложение А.....	19
Приложение В.....	20
Приложение С.....	21
Приложение Д.....	22
Приложение Е.....	23
Приложение F.....	24

Введение

Предприятия общественного питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия общественного питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий.

Питание населения организуется в основном небольшими частными. Данная тема является актуальной, так как с каждым годом общественное питание все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения; высвобождает из домашнего хозяйства дополнительную численность рабочих и служащих и др.

Цель данного отчета: изучение базы практики.

На основе поставленной цели определены следующие задачи:

- представить общую характеристику предприятия общественного питания;
- провести анализ показателей эффективности обслуживания;
- разработать и представить предложений по повышению качества обслуживания;

1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями на предприятии – базе практики

1.1 Ознакомление с предприятием – базой практики.

Для исследования при написании данного отчета было выбрано предприятие общественного питания ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ "ЕВРОСТАНДАРТ"

Сокращенное название ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ».

ИНН: 7404052906

КПП: 740401001

ОГРН: 1097404000561

Предприятие расположено по адресу: 456200, Челябинская область, город Златоуст, Таганайская ул., д.194

Компанией получены несколько лицензий, что является признаком высокой надежности контрагента.

Помимо общественного питания предприятие ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ» включает в свой комплекс несколько видов предприятий общественного питания и развлечений. Это гостиница «Бельмонт», ресторан «Счастливый Кузюк», банкет холл «Шампань», «Дом конторь».

Предприятие работает в следующем режиме:

Ресторан «Счастливый Кузюк»:

Часы работы:

С 12:00 до 23:00

Гостиница «Бельмонт»

Часы работы:

Круглосуточно

На предприятии применяется общий налоговый режим – это система налогообложения, при которой хозяйствующий субъект платит все

установленные Налоговым кодексом и иными федеральными законами РФ налоги, сборы, платежи.

Производство и оказание услуг ориентировано на нужды конечного потребителя. С этой целью предприятие предлагает наиболее оптимальные по критерию цена/качество решения для различных категорий покупателей.

Данное предприятие является известным и узнаваемым в нашем городе.

Организационная структура управления в ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ» – линейная, представлена на рисунке 1.



Рисунок 1 – Структура управления в ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ»

В ООО УК «ЕВРОСТАНДАРТ» у каждого сотрудника есть должностная инструкция, согласно которой он выполняет свой функционал.

В таблице 1 представлен должностной функционал согласно занимаемой должности.

Таблица 1 - Характеристика полномочий управленческих должностей в организации

Наименование должности	Задачи и полномочия
Директор предприятия	Несет ответственность за организацию и результаты всей торгово–производственной деятельности, контролирует выполнение плана показателей коммерческо–хозяйственно–финансовой деятельности комплекса.
Су-шеф	Подчиняются шеф–повару. Су-шеф выполняет работу по своей специальности и одновременно выполняет ряд обязанностей, связанных с организацией работы бригады.
Администратор (менеджер зала)	Его основной задачей является работа с гостями и персоналом, встреча и приветствие гостей, контроль подготовки зала к обслуживанию и обеспечение высокого уровня продаж.

Продолжение таблицы 1

Шеф-повар	Отвечает за работу производственных цехов, изучает спрос потребителей; организует кулинарную обработку сырья в соответствии с правилами технологии приготовления блюд высокого качества; обеспечивает соблюдение на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности; своевременно представляет отчеты в бухгалтерию об использовании товарно–материальных ценностей.
Главный бухгалтер	Осуществляет организацию бухгалтерского учета, хозяйственно–финансовой деятельности предприятия и контроль за экономным использованием материальных, трудовых и финансовых ресурсов, сохранностью собственности предприятия. Формирует в соответствии с законодательством о бухгалтерском учете учетную политику исходя из структуры и особенностей деятельности предприятия, необходимости обеспечения его финансовой устойчивости.
Менеджер по закупкам	Обеспечивает производство и бар необходимой продукцией, сырьем и полуфабрикатами.

1.2 Определение потребности в трудовых ресурсах для банкета с полным обслуживанием, официальных дневных и вечерних приемов, торжественных мероприятий.

Выявление степени загруженности работников зала обслуживания. Расчет потребности в официантах с учетом посадочных мест, интенсивности потоков потребителей. Определение потребности в официантах и работниках кухни при организации различных видов банкетов.

В процессе подготовки и проведения банкета участвует персонал предприятия, имеющий профессиональное образование и опыт в проведении объемных торжественных мероприятий различного уровня. Общие требования к обслуживающему персоналу определяются по ГОСТ Р 50935-2010. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

К обслуживающему персоналу банкетной службы относятся: банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, гардеробщик.

Количество официантов в смену определяется по формуле:

$$K = (P/\Pi) * X_d, \text{ где}$$

К - количество официантов;

Р – вместимость зала;

П - количество мест, обслуживаемых одним официантом в смену;

Хд – средняя загрузка зала за день, %.

Длина стола определяется из расчета 0,8 м. на одного почетного гостя, 0,6 м – на остальных участников банкета.

Для банкета с полным обслуживанием, официальных дневных и вечерних приемов, торжественных мероприятий официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать:

- правила этикета, сервировки стола;
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
- очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий подаваемым блюдам;
- технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах, барах классов «люкс» и высший);
- особенности обслуживания приемов, банкетов и др. специальных мероприятий;
- характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;
- в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию.
- правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок расчета с потребителями;
- основы технологии и применять их при обслуживании потребителей;
- соблюдать правила безопасности при обслуживании.

3 Анализ эффективности обслуживания

3.1 Составление визитной карточки организации. Организация работы менеджера в организации обслуживания общественного питания – базе практики.

Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Слово «меню» происходит от франц. menu и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания (определение «меню» -- бланк, карта, лист бумаги, где печатаются или пишутся названия блюд).

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой.

Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, -- сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются

большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе польски -- картофель отварной и соус яично-масляный и т. п.

В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

1. фирменные блюда и закуски;
2. холодные закуски -- овощные, рыбные, мясные;
3. горячие закуски;
4. первые блюда -- бульоны с яйцами, гренками, профитролями, заправочные супы (борщ, лапша, солянка и т.д.), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов и т.д.), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.);

5. вторые блюда -- рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов сырья также учитывается определенная последовательность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд вначале в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде). Из мясных вначале вписываются блюда из мяса натуральные (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и

дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполнителями;

6. сладкие блюда -- вначале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т.д.);

7. напитки -- горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе);

8. кондитерские изделия -- пирожные, торты, фрукты.

Утром, приходя на работу, менеджер должен проверить техническое состояние торговых помещений: зала, вестибюля, гардероба, бара, туалетных комнат, обращая внимание на качество проведенной уборки, на наличие и исправность мебели, оборудования, освещения и т.д.

После осмотра торговых помещений менеджер знакомится с записями предыдущей смены, предварительно принятыми заказами на обслуживание, делает соответствующий анализ и отдает распоряжения о сервировке столов. Он также ответственен за организацию процесса обслуживания, руководит работой официантов, барменов, уборщиц торговых помещений, мойщиков посуды, работников сервизных, швейцаров, а также музыкантов и артистов оркестра.

Кроме того, менеджер по обслуживанию осуществляет контроль над сервировкой столов, а также соблюдение правил торговли, дисциплины в зале. Менеджер по обслуживанию перед началом каждой смены проводит собрание официантов, на котором он проверяет:

- внешний вид официантов, их готовность к работе
- инструктирует официантов о порядке обслуживания на грядущий день
- назначает официантов в зависимости от их опыта работы и знания иностранных языков для обслуживания групп и индивидуальных клиентов
- следит за изменением меню.

В течение смены менеджер по обслуживанию следит за:

- работой официантов;

- осуществляет контроль над правильностью расчетов;
- рассматривает жалобы и пожелания клиентов.

3.2 Межличностное взаимодействие в организации. Социально-психологический климат коллектива.

Когда ведут речь о социально-психологическом климате (СПК) коллектива, подразумевают следующее:

- совокупность социально-психологических характеристик группы;
- преобладающий и устойчивый психологический настрой коллектива;
- характер взаимоотношений в коллективе;
- интегральная характеристика состояния коллектива.

Благоприятный социально-психологический климат характеризуют оптимизм, радость общения, доверие, чувство защищенности, безопасности и комфорта, взаимная поддержка, теплота и внимание в отношениях, межличностные симпатии, открытость коммуникации, уверенность, бодрость, возможность свободно мыслить, творить, интеллектуально и профессионально расти, вносить вклад в развитие организации, совершать ошибки без страха наказания и т.д.

Неблагоприятный социально-психологический климат характеризуют пессимизм, раздражительность, скука, высокая напряженность и конфликтность отношений в группе, неуверенность, боязнь ошибиться или произвести плохое впечатление, страх наказания, неприятие, непонимание, враждебность, подозрительность, недоверие друг к другу, нежелание вкладывать усилия в совместный продукт, в развитие коллектива и организации в целом, неудовлетворенность и т.д.

Существуют признаки, по которым косвенно можно судить об атмосфере в группе. К ним относят:

- уровень текучести кадров;
- производительность труда;

- качество продукции;
- количество прогулов и опозданий;
- количество претензий, жалоб, поступающих от сотрудников и клиентов;
- выполнение работы в срок или с опозданием;
- аккуратность или небрежность в обращении с оборудованием;
- частота перерывов в работе.

3.3 Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей

Производственная ситуация и ее решение:

Перед закрытием ресторана два посетителя попросили дополнительную бутылку шампанского, официантка отказала им, сказав, что шампанское закончилось. Гости выразили свое недовольство, потребовали менеджера. Конфликт был решен таким образом: менеджер извинился за отказ и принес со склада требуемую бутылку.

Менеджер объявил официантке выговор с предупреждением о дальнейшем увольнении. Инициатором конфликта была официантка, у неё не было желания идти на склад за шампанским.

Лучший способ разрешения конфликта: не обострять ситуацию и не доводить до конфликта, официантка должна была выполнить просьбу гостей своевременно, без вмешательства менеджера.

Действия руководителя и способы разрешения конфликта:

Руководитель не должен уходить от конфликтов, а постоянно работать над их разрешением, заниматься устранением причин, приводящих к таким конфликтам.

3.4 Показатели эффективности обслуживания потребителей. Анализ показателей эффективности обслуживания.

Оценка эффективности обслуживания потребителей и определение резервов ее повышения является актуальной задачей для всех типов предприятий независимо от форм собственности и социальной направленности. Она напрямую связана с результатами коммерческой деятельности и задачами отрасли по обеспечению населения пищей.

Показатели эффективности обслуживания в общественном питании классифицируются по двум взаимосвязанным и взаимозависимым группам:

- экономическая эффективность обслуживания;
- социальный эффект для населения, пользующегося услугами отрасли.

Анализ первой группы показателей позволяет установить влияние различных показателей обслуживания на экономические результаты работы предприятия: розничный товароборот, оборот продукции собственного производства, издержки обращения и прибыль.

Социальный эффект обслуживания выражается в сокращении затрат времени потребителей на пользование услугами общественного питания, повышении культуры обслуживания, создании удобств потребителям в выборе и получении готовой кулинарной продукции, соблюдении эстетических и санитарных требований в залах предприятия, улучшении условий труда персонала предприятия.

Организация реализации и потребления продукции общественного питания связана с затратами, которые принимают стоимостную форму и выступают как издержки организации обслуживания (издержки обращения). В процессе обслуживания участвуют основные производственные фонды (здания и оборудование), средства материально-технического оснащения и обслуживающий персонал. Степень их использования для различных типов и классов предприятий общественного питания неодинакова. Для предприятий основного типа (рестораны, кафе, столовые, закусочные) удельный вес затрат наиболее высок, а среди них на предприятиях классов люкс, высший и первый

(дифференцированно). Это связано прежде всего с необходимостью затрат на более высокое сервисное обеспечение обслуживания.

На показатели эффективности обслуживания влияют такие важные факторы, как рациональное использование материально-технической базы, продолжительность приема пищи одним потребителем, оборачиваемость одного места в течение рабочего времени, формы и методы обслуживания и др.

Эффективность обслуживания следует определять методом сравнения нормативных и фактических показателей, а в отсутствии нормативных сравнивать фактические показатели разных предприятий одного типа.

При анализе эффективности форм обслуживания выделяются предприятия с обслуживанием официантами и с самообслуживанием.

4. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания

На основе мониторинга гостей следует вносить изменения в правила и нормы обслуживания. Если гости нуждаются в предоставлении какой-либо дополнительной услуги, то они обязательно должны ее получить. Организация вызова такси или предоставление еды на вынос - следует отыскать возможность реализации любых пожеланий клиентов. Лишь в этом случае уровень сервиса в заведении будет оценен его гостями на высоком уровне. Как следствие, увеличится лояльность и посещаемость в ресторане «Счастливый Кузюк», а, следовательно, и его конкурентоспособность и экономическая эффективность. Определение целей, которых следует достичь, посредством качества сервиса, и необходимых мероприятий для его реализации должно способствовать стремлению предприятия к улучшению качества сервиса в целях достижения наибольшего экономического успеха предприятия. Сюда следует включать все, вплоть до нормирования времени ожидания заказа. Для этого должна быть правильно организована вся работа заведения, рассчитано необходимое

количество персонала, производственное оснащение заведения и его максимальная производительная мощность.

Управление качественным сервисом предприятиями питания следует проводить как комплекс из следующих мероприятий:

- разработка стандартов приема и обслуживания потребителей;
- подбор персонала, соответствующего данным требованиям;
- адаптация и обучение персонала;
- организация контроля за соблюдением персоналом необходимого уровня сервиса предприятия;
- поощрение и стимулирование персонала для наилучшего предоставления им уровня сервиса;
- мониторинг удовлетворенности потребителей уровнем предоставляемого сервиса;

Стандарты приема и обслуживания потребителей должны разрабатываться для каждого предприятия, вне зависимости от его типа и размера. Это набор неких норм и правил, которым необходимо неукоснительно придерживаться в процессе обслуживания посетителей.

Заключение

В период практики был проведен исследование деятельности ресторана «Счастливый Кузюк» компании ООО УК «Евростандарт». Деятельность компании успешна, о чем свидетельствуют финансовые результаты работы и анализ рынка общественного питания.

Предприятие активно развивается. Миссия компании: Понимать и предвосхищать потребности людей. Предоставлять продукт наивысшего качества, доступный широкому кругу потребителей. Лидировать в приоритетных направлениях бизнеса. Использовать передовые технологий, непрерывно развиваться и смотреть в будущее, чтобы создавать эффективный бизнес, который дает возможность собственникам, акционерам, работникам и клиентам.

Большую роль в достижении стратегических целей имеет кадровый потенциал. Поэтому в период практики было уделено внимание изучению системы управления персоналом и его развития.

В настоящее время в ООО УК «Евростандарт» не достаточно уделяется внимания развитию кадрового потенциала предприятия, что не укладывается в общую стратегию развития предприятия, где персонал играет важную роль.

Классическая формула успеха на реализацию которой и направлена стратегия ООО УК «Евростандарт»: чистота, скорость, высокие стандарты. Основная стратегическая цель – захват большей доли рынка.

Анализ показал, что качественный состав предприятия находится на уровне, не достаточном для успешного достижения стратегической цели: большая часть сотрудников не имеет профильного образования.

Библиография

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / Под ред. А. Т. Васюковой. — М.: Дашков и К°, 2018. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com>
- Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.
- Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с

Приложение А

В приложении А показано меню ресторана «Счастливый Кузюк»

			
Родные блюда Кузюка / Kuzyuk's native dishes:		Горячие блюда из рыбы:	
- Вареники с уральской редькой	200г. 299-	Дорада / Сибас (300/400) на гриле	
Russian dumplings with Ural's black radish		подаётся с фруктово - имбирным салатом	450-500гр. 549-00
- Вареники с квашенной капустой	200 г. 199-	Запечённое филе судака	
Dumplings with sauerkraut (served with fried onions)		с зелёным салатом и сливочным соусом	220гр. 499-00
- Вареники с картофелем и грибами	200 г. 199-	Стейк лосося со шпинатом и винным соусом	240гр. 899-00
- Пельмени с сигом и щукой		Форель «Бельмонт»	290гр. 549-00
в сливочном соусе с хреном		Филе радужной форели обернутое в ароматный бекон	
180/70г. 399-		и запечённое в слоёном тесте.	
Pel'meni with pike and Ural's white-fish served with creamy sauce and horseradish		Горячие блюда из птицы:	
- Пельмени с дичью (косулятина + лосятина)	200/30г. 399-	Голень индейки	750гр. 799-00
Pel'meni (dumplings) with roe deer (served with berry sauce OR mustard sauce)		с жареным картофелем с грибами	
- Медальоны из вырезки лосося	235г. 799-	Запечённая половинка цыплёнка	730гр. 399-00
с картофелем и ягодным соусом		с картофелем фри и двумя соусами	
- Голень индейки с жареным картофелем с грибами		Горячие блюда из мяса:	
Turkey thigh with fried potatoes and mushrooms		Свинная шея с фаршированным картофелем,	
	750г. 899-	салатным миксом и томатным соусом	
- Чебуреки из дичи с острым соусом	2 шт. 299-	Пирог с брикетом и моцареллой	
		Подается с соусом «Сливочная паприка»	
		430 гр. 349-00	



Салаты / Salads

- Тёплый овощной салат с заячьими почками
Warm vegetable salad with hare kidney 250г. **499-**
- Зелёный салат с хрустящими грибами и яйцом пашот
Green salad with crunchy mushrooms and poached egg 160г. **349-**
- «Ответ Кузюка Цезарю»
Well-known Caesar salad Kuzyuk's way 175г. **399-**
- Легендарный охотничий салат с запечённой дичью и блинами 180г. **449-**
- Теплый салат с жареной вырезкой лося, свежими овощами и зеленью 250г. **549-**
Warm salad with fried elk tenderloin, fresh vegetables and herbs
- Сугудай из кижуча 220г. **449-**
Salmon in tar-tar style
- Салат с слабосоленой сельдью, гренками и яйцом пашот 220г. **449-**
Salad with slightly salted herring, croutons and poached egg
- «Цезарь» с курицей 270г. **499-**
Chicken Caesar salad
- «Цезарь» с тигровыми креветками 270г. **749-**
Caesar salad with tiger shrimps
- Салат из свежих овощей с зеленым салатом (заправка на выбор: сметана, оливковое масло) 210г. **249-**
Fresh vegetable salad



Гарниры:

- Овощи гриль 100гр. 149-00
- Картофельные дольки 150гр. 99-00
- Картофель фри 150гр. 150-00
- Картофельное пюре 150гр. 150-00
- Рис басматти 150гр. 99-00
- Жареный картофель 150гр. 130-00
- Брокколи или цветная капуста на пару 100гр. 120-00

Соусы:

- Майонез, сметана, кетчуп 50гр. 50-00
- Тар-тар, чесночный, bbq, кавказ 50гр. 80-00
- Гранатовый 50гр. 99-00
- Блю чиз 50гр. 149-00
- Тобаско 25гр. 149-00

Приложение В

В приложении В показана карта вин и коктейлей

РАЗЛИВНОЕ ПИВО	ЦЕНА ЗА 500 ГРАММ
АМСТЕЛ СВЕТЛОЕ, ФИЛЬТРОВАННОЕ	170-00
БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО	
ХАРП СВЕТЛОЕ	270-00
ШПАТЕН СВЕТЛОЕ	230-00
АУТМИЛ СТАУТ JAW'S ОВСЯНЫЙ СТАУТ	230-00
ХЕФБАЙЦЕН JAW'S ПШЕНИЧНОЕ НЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ	230-00
CITRAIZEN JAW'S ОХМЕЛЕННЫЙ КРИСТАЛЛВАЙЦЕН	230-00
ВОДКА	ЦЕНА ЗА 50 ГРАММ
ПЯТЬ ОЗЁР	60-00
ХАСКИ ОЧИЩЕНА ХОЛОДОМ	70-00
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА СОДЕРЖИТ БЕРЕЗОВЫЙ СОК	80-00
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ	120-00
БЕЛУГА НОБЛ	199-00
КОНЬЯК	ЦЕНА ЗА 50 ГРАММ
СТАРЫЙ КАХЕТИ 3* ГРУЗИЯ	130-00
СТАРЫЙ КАХЕТИ 5* ГРУЗИЯ	160-00
МАРТЕЛЬ V.S. ФРАНЦИЯ	399-00
ХЕННЕСИ V.S.O.P ФРАНЦИЯ	599-00
ВИСКИ	ЦЕНА ЗА 50 ГРАММ
БЕЛАЯ ЛОШАДЬ ШОТЛАНДИЯ	160-00
ДЖЕЙ ЭНД БИ РЕЙР ШОТЛАНДИЯ	199-00
ДЖЕМЕСОН ИРЛАНДИЯ	260-00
ДЖЕК ДЕНИЕЛ С ТЕННЕССИ АМЕРИКА	260-00
ЧИВАС РИГАЛ 12 ШОТЛАНДИЯ	360-00
МАКАЛЛАН 12 ФАЙН ОАК ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДИЯ	590-00
ИНЫЕ ВКУСНЯШКИ	ЦЕНА ЗА 50 ГРАММ
ДЖИН ГИЛБИЗ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	130-00
ЯГЕРМАЙСТЕР ICE COLD SHOT ГЕРМАНИЯ	180-00
БЕХЕРОВКА ЧЕХИЯ	160-00
САМБУКА ИТАЛИЯ	170-00
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА БЛАНКО МЕКСИКА	199-00
КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВОДКИ БЕЛАЯ БЕРЕЗКА	ЦЕНА ЗА 50 ГРАММ
НАСТОЙКА НА ВИШНЕ	110-00
НАСТОЙКА НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ	110-00
ХРЕНОВУХА	110-00

+7-902-600-30-03

ТАГ АНАТОЛЬСКАЯ, 192,
ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС «БЕЛЬМОНТ»



VK.COM/FAMILY_BBQ



INSTAGRAM.COM/FAMILY_BBQ

КРАСНЫЕ ВИНА

ГРУЗИЯ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ
САПЕРАВИ - КАБЕРНЕ СУХОЕ	599-00	90-00
ПИРОСМАНИ ПОЛУСУХОЕ	799-00	120-00
КИНДЗМАРАУЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ	1499-00	
ФРАНЦИЯ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	
ТАССОК ДЖАМПЕР ПИНО НУАР СУХОЕ Tussock Jumper Pinot Noir	999-00	
ДУРТ, "ГРАН ТЕРРУАР" БОРДО СУПЕРЬОР ПОЛУСУХОЕ Dourthe, "Grands Terroirs" Bordeaux Superieur	1499-00	
ИТАЛИЯ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ
ТИНИ САНДЖОВЕЗЕ ДИ РОМАНЬЯ, СУХОЕ TINI Sangiovese di Romagna DOC	699-00	110-00
РОНДОНЕ НЕРО Д'АВОЛА, СУХОЕ Settesoli, "Rondone" Nero d'Avola, Sicilia IGT	999-00	
ФОНТЕГАЙА КЬЯНТИ, СУХОЕ Fontegaia Chianti Casama DOCG	1199-00	
ИСПАНИЯ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	
КРИАДОРЕС ДЕ РИОХА, ФИНКАС ТЕМПРАНИЛЬО, СУХОЕ Criadores de Rioja, "Vista Alegre" Fincas Tempranillo	899-00	
ЧИЛИ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ
"МУНРАЙЗ" КАРМЕНЕР, СУХОЕ Moonrise Carmenera	599-00	90-00
АРГЕНТИНА	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	
КАРАКТЕР ШИРАЗ-МАЛЬБЕК, СУХОЕ Character Shiraz-Malbec	899-00	
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	
БРАНКОТТ ИСТЭЙТ, ПИНО НУАР, СУХОЕ Brancott Estate Pinot Noir	1499-00	
ЮАР	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ
СИМОНСВЛЕЙ ПИНОТАЖ, СУХОЕ Simonsvlei Pinotage	899-00	140-00
ИГРИСТЫЕ ВИНА	ЦЕНА ЗА БУТЫЛКУ	ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ
РОССИЙСКОЕ МКШВ, ПОЛУСУХОЕ, ПОЛУСЛАДКОЕ	399-00	70-00
ЛАМБРУСКО, ПОЛУСЛАДКОЕ	599-00	
АБРАУ ДЮРСО, БРЮТ, ПОЛУСУХОЕ, ПОЛУСЛАДКОЕ	699-00	

Приложение С

В приложении С показан счет об оплате.

ООО УК "ЕВРОСТАНДАРТ"
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ !

ГОСТЕВОЙ СЧЕТ

Зал: Кухня Счастливый кузюк
Открыт: 09.04.2023 16:46
Официант: Агеева Яна
Официант: Агеева Яна

Стол: 5
Заказ № 33

Наименование	Кол-во	Сумма
Гость 1		
Легендарный охотничий салат с запеченной дичью и блинами	1	449,00
Говяжьи щечки томленные в красном вине со сливочным картофельным пюре	1	599,00
Итого к оплате Гость 1:		1 048,00
Гость 2		
Рыбное ассорти	1	999,00
Стейк кижуча на томатах гриль и сливочным соусом	1	799,00
Картофельные дольки	1	199,00
Овощи гриль	1	299,00
Итого к оплате Гость 2:		2 296,00
Гость 3		
Медальоны из вырезки лосося с картофелем и ягодным соусом	1	799,00
Итого к оплате Гость 3:		799,00
Гость 4		
Теплый салат с жареной вырезкой лосося, свежими овощами и зеленью БАНКЕТ!!!	1	399,00
Крем-суп из белых грибов с грибами	1	399,00
Хлеб Совитал (1 кус.)	2	60,00
Ассам 1000 мл.	1	180,00
Лимон	6	30,00
Итого к оплате Гость 4:		1 068,00
Итого к оплате:		5 211,00

Безналичные чаевые



или введите код сотрудника netmonet.co:
666024

Приложение D

В приложении D показан счет-заказ

9 апр 17:11 Зак: 33 #4 Агеева Яна
Стол: 5 Зал: Кухня
Счастливым кузюк Гостей: 4

Гость 1

Легендарный охотничий 1
салат с запеченной
дичью и блинами
Говяжьих щечки 1
томленые в красном
вине со сливочным
картофельным пюре

Гость 2

Рыбное ассорти 1
Стейк кижуча на 1
томатах гриль и
сливочным соусом
Картофельные дольки 1
Овощи гриль

Гость 3

Медальоны из вырезки 1
лосося с картофелем и
ягодным соусом

Гость 4

Теплый салат с 1
жареной вырезкой
лосося, свежими овощами
и зеленью БАНКЕТ!!!
Крем-суп из белых 1
грибов с гренками
Хлеб Совитал (1 кус.) 2

ООО УК "ЕВРОСТАНДАРТ"
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ !

9 апр 17:11 Зак: 33 #3 Агеева Яна
Стол: 5 Зал: Кухня
Счастливым кузюк Гостей:
4

Гость 1 Гость 2 Гость 3 Гость 4
Ассам 1000 мл. 1
Лимон 6

Повторная печать!

Приложение Е

В приложении Е показана Анкета (оценка качества обслуживания)

Анастасия П.

Несколько раз бывали в этом ресторане и всегда только положительные эмоции, еда вкусная, интерьер приятный, персонал очень вежливый. Бизнес-ланчи молниеносно попадали ли на наш стол, это не может не радовать. Ещё хочу отметить живой звук и винную дегустацию, за это развлечение отдельное спасибо. Рекомендую.

Приложение F

В приложении F показана лицензия предприятия

Сведения из государственного реестра выданных, приостановленных и аннулированных лицензий на производство и оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции

№ п/п	9	10	11	12
Полное и сокращенное наименование организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя) с указанием ее организационно-правовой формы	ООО Управляющая Компания Евростандарт Сокращенно: ООО Управляющая Компания Евростандарт	ООО Управляющая Компания Евростандарт Сокращенно: ООО Управляющая Компания Евростандарт	ООО Управляющая Компания Евростандарт Сокращенно: ООО Управляющая Компания Евростандарт	ООО Управляющая Компания Евростандарт Сокращенно: ООО Управляющая Компания Евростандарт
ИНН организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	7404052906	7404052906	7404052906	7404052906
КПП организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	740401001	740401001	740401001	740401001
Адрес (место нахождения), организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	Россия, Челябинская Область, Златоуст Город, Таганайская Улица, 194,, ,	Россия, Челябинская Область, Златоуст Город, Таганайская Улица, 194,, ,	Россия, Челябинская Область, Златоуст Город, Таганайская Улица, 194,, ,	Россия, Челябинская Область, Златоуст Город, Таганайская Улица, 194,, ,
Адрес электронной почты организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	bellmont@yandex.ru	bellmont@yandex.ru	bellmont@yandex.ru	bellmont@yandex.ru
Место нахождения (адрес) обособленного подразделения организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя), осуществляющего лицензируемый вид деятельности	Россия, Челябинская обл., Златоуст г., Таганайская ул., 194, А,	Россия, Челябинская обл., Златоуст г., Таганайская ул., 192, А,	Россия, Челябинская обл., Златоуст г., Таганайская ул., 194, А,	Россия, Челябинская обл., Златоуст г., Таганайская ул., 192, А,
КПП обособленного подразделения организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя), осуществляющего лицензируемый вид деятельности	740445001	740445002	740445001	740445002
Код субъекта Российской Федерации по месту нахождения организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	74	74	74	74
Код субъекта РФ по месту нахождения обособленного подразделения организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя), осуществляющего лицензируемый вид деятельности	74	74	74	74
Вид лицензируемой деятельности организации(сельскохозяйственного товаропроизводителя)	Розничная продажа, общепит	Розничная продажа, общепит	Розничная продажа, общепит	Розничная продажа, общепит
Номер ранее выданной лицензии	74 АА 003462	74 АА 003462	74 АА 004498	74 АА 004498
Дата выдачи лицензии	05 июл 2017	05 июл 2017	05 июл 2018	05 июл 2018
Дата окончания действия лицензии	05 июл 2018	05 июл 2018	04 июл 2023	04 июл 2023
Номер лицензии, соответствующий номеру записи в реестре	74РПО0002437	74РПО0002437	74РПО0002829	74РПО0002829
Сведения о действии лицензии	истекла	истекла	действующая	действующая
Дата изменения сведений о действии лицензии	05 июл 2018	05 июл 2018	05 июл 2018	05 июл 2018
Основание изменения сведений о действии лицензии	прекращение действия лицензии по истечении срока действия лицензии	прекращение действия лицензии по истечении срока действия лицензии	решение о продлении срока действия лицензии	решение о продлении срока действия лицензии
Наименование лицензирующего органа выдавшего лицензию	Министерство сельского хозяйства челябинской области	Министерство сельского хозяйства челябинской области	Министерство сельского хозяйства челябинской области	Министерство сельского хозяйства челябинской области
Дата, время и место выездного обслуживания				
Уточненные сведения о выездном обслуживании				
Виды продукции				
Дата внесения изменений в сведения о лицензии по судебным актам и актам других органов				



Активация
человеческими