**Тема: Правила составления плана-меню для предприятий общественного питания.**

Для предприятий общественного питания, одним из важных производственных моментов является составления **ПЛАНА-МЕНЮ,** который является ежедневной производственной программой предприятия. Основное действие которое выполняет **План-Меню**, это определение блюд в меню на каждый день в соответствии с товарооборотом вашего предприятия общественного питания.

При составлении **ПЛАНА-МЕНЮ** необходимо учитывать основные правила составления:

1 Основными показателями при составлении Плана-Меню , являются следующие позиции:  
- Наименование блюда.  
- Номер рецептуры блюда.  
- Количество блюд которое планируется к приготовлению. Срок приготовления отдельных партий блюд с учетом потребительского спроса и графика реализации блюд по часам работы предприятия общественного питания. Фамилия повара, ответственного за приготовление блюда.

2 Обязательным условием при составлении плана является–ассортимент разнообразных блюд по дням недели , широкий  выбор блюд для посетителей на каждый день в приделах ассортимента.

3 Не  допускается сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных при составлении Плана-Меню. Допускается расширение ассортимента блюд в **План-Меню** , за счет сезонных, фирменных блюд и блюд из новых продуктов.

4 Составляя План-меню необходимо обязательно учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность, так весной включаем больше молочных и рыбных блюд, в осенний период  блюда из овощей.

5 Обязательным требованием для блюд и закусок, включаемых в план - меню, должно быть разнообразие продукции  по видам сырья , по способам кулинарной обработки, по сочетанию основного продукта с гарниром и соусом.

6 Обязательно при определении ассортимента блюд, которые вы включаете в **План – Меню**, необходимо учитывать квалификацию поваров работающих на вашем производстве, мощность производства и его оснащенность торгового – технологическим оборудованием.

Необходимо отметить, что главным назначением **Плана-Меню** на предприятиях общественного питания - это общее определение всего количества блюд необходимого для приготовления и требуемых для этого продуктов. На основании **Плана-Меню** и остатка продуктов на производстве определяется суточная потребность в недостающих продуктах и выписывается требование в кладовую.

**Как составить план-меню:**

План-меню формируется заблаговременно – до того, как перечисленные в нем блюда начинают готовиться. В его графах указывают:

* название и краткое описание блюда;
* номер блюда в соответствии с используемым сборником рецептов или техническими условиями;
* объемы выхода блюд;
* количество порций;
* отпускная цена каждого блюда;
* сумма выручки за все реализованные блюда.

Перечень блюд формируется в определенной последовательности: от закусок к первым, вторым блюдам, напиткам и комплексным обедам.

Форма ОП-2 создается в 1 экземпляре, подписывается заведующим производством и заверяется директором организации.

***Домашнее задание: составить план - меню по образцу (Образец ниже, бланк для заполнения в папке) и фото выполненного задания выслать на электронный адрес* : tatianashadnaya@mail.ru *и в нашу группу в контакте***

****