



**МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА И
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Информационный материал
«Порядок оформление нормативной
технологической документации, меню,
прейскурантов, чайных и кофейных карт в
соответствии с требованиями действующих
межгосударственных стандартов»**

УТВЕРЖДАЮ:

Министр
агропромышленного
комплекса и
продовольствия
Свердловской области

_____ Д.С. Дегтярев

ЕКАТЕРИНБУРГ – 2017

Администрация Верхнесалдинского
городского округа
07.08.2017г.

Информационный материал «Порядок оформление нормативной технологической документации, меню, прейскурантов, чайных и кофейных карт в соответствии с требованиями действующих межгосударственных стандартов» разработан в целях подготовки сферы гостеприимства Свердловской области к встрече, приему гостей и участников чемпионата мира по футболу 2018 года специалистами отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области

8(343) 312-00-07 (доб.340)

1 Основные понятия и определения

Рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т. ч. закрытых коллективов).

Суточный рацион: Рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин.

Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин): Набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

Меню: Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Винная карта (карта вин): Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т. д.) в меню или прејскуранте.

Прејскурант: Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены. Прејскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

Рецептура продукции общественного питания: Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т. ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

Блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

2 Нормативно-технологическая документация на предприятиях общественного питания, Требования к оформлению

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

К технологическим документам относят:

- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК);
- технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.

Срок действия технологических документов не ограничен.

Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты можно оформлять вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Технико-технологическая карта - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;

- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс...» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания (ТИ) - документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к национальным стандартам, стандартам организации и техническим условиям.

Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основную часть;
- приложения (при необходимости);
- лист регистрации изменений.

На титульном листе приводят следующие данные:

- наименование предприятия (организации) - держателя подлинника ТИ;
- утверждающие и согласующие подписи руководителя организации (его заместителя);
- наименование продукции общественного питания;
- наименование ТИ;
- обозначение ТИ;
- информацию о новизне или замене ТИ.

Основная часть ТИ состоит из следующих разделов:

- область применения;
- ассортимент продукции общественного питания;
- требования к сырью;
- технологический процесс;
- упаковка и маркировка;
- транспортирование и хранение;
- организация контроля за качеством и безопасностью продукции.

ТИ могут быть дополнены обязательными, рекомендуемыми или справочными приложениями.

В разделе «Область применения» указывают вид продукции общественного питания (блюд, изделий, полуфабрикатов), на которую распространяется ТИ, и перечень и наименование предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право изготовления, доставки и реализации данной продукции.

В разделе «Ассортимент продукции» указывают полный ассортимент конкретной продукции общественного питания (блюд, изделий, полуфабрикатов), изготавливаемой по данной ТИ.

Раздел «Требования к сырью» содержит требования к сырью, пищевым продуктам (полуфабрикатам), используемым для изготовления продукции, с указанием нормативного или технического документа.

Раздел «Рецептуры» содержит по каждой рецептуре блюда, изделия, полуфабриката норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять, сто или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабрикатов и выход готовой продукции с учетом потерь при кулинарной обработке.

Расход сырья и пищевых продуктов (брутто и нетто), требуемых для изготовления продукции (блюда, изделия, полуфабриката), устанавливает предприятие-изготовитель экспериментальным способом на основании актов проработки.

Раздел «Технологический процесс» содержит последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе. Описание каждого технологического процесса содержит параметры технологических режимов (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), а также виды используемого технологического оборудования.

В данном разделе также отражают требования по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары в соответствии с санитарными правилами, с учетом особенностей технологического процесса.

Раздел «Упаковка и маркировка» содержит требования к потребительской и транспортной таре для продукции, а также к ее маркировке.

Раздел «Транспортирование и хранение» содержит требования к доставке, в том числе к используемым транспортным средствам, к условиям хранения и срокам годности продукции с момента окончания технологического процесса согласно срокам, установленным нормативными документами.

В разделе «Организация контроля за качеством и безопасностью продукции» указывают порядок организации на предприятии технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции общественного питания.

Обозначение технологической инструкции присваивает предприятие (организация) - держатель подлинника.

Изменения в технологическую инструкцию может вносить только предприятие (организация) - держатель подлинника.

К технологическим нормативным документам наряду с действующими ГОСТами и другой технологической документацией относятся Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. В них приведены рецептуры, технология приготовления, а также рекомендации по отпуску и оформлению холодных блюд и закусок, первых, вторых, сладких блюд. Отдельно выделяют рецептуры гарниров, соусов, напитков, мучных изделий.

В Сборнике приводятся приложения, позволяющие определять расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, а так же таблицы продолжительности тепловой обработки отдельных продуктов. Отдельно приводится таблица взаимозаменяемости.

Сборники являются технологическими документами для специалистов и предпринимателей всех типов предприятий сферы общественного питания.

К основным нормативно-техническим документам на предприятии общественного питания так же относятся калькуляционные карты; технические условия (ТУ); стандарты предприятия (СТП).

3 Назначение и принципы составления меню

Меню предназначено для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены).

Меню должно иметь информацию об исполнителе услуги - предприятии общественного питания, знаке обслуживания (при его наличии), а также подпись ответственного лица и печать предприятия. Данные требования регламентируются «Правилами оказания услуг общественного питания».

К обязательным требованиям, предъявляемым к Меню также относятся:

- фирменное наименование продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания.

Объекты, обслуживающие иностранных туристов, должны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

В меню для посетителя должна быть предельная ясность формулировок, исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий, посетитель должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости; каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), для того чтобы его удобнее было заказывать.

Меню также является эффективным средством рекламы и оно должно отражать специфику предприятия. Меню украшают эмблемами, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара.

Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами.

Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы предприятия или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Принципы составления меню это: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд в меню.

Совместимость — принцип, определяющий пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения. *Например*, ассортимент блюд завтрака, обеда и ужина совместим с принципами рационального питания и потребностями организма в пище в разное время суток; совместимость гарниров ко вторым блюдам с основными изделиями; напитков с закусками; посуды с размерами порций блюд.

Взаимозаменяемость — принцип, основанный на способности одних объектов заменять другие для выполнения одного и того же функционального назначения. *Например*, если гость просит подать легкое блюдо, то официант может предложить очень свежую камбалу, приготовленную на пару, или куриные крылышки с припущенными овощами и бананы под сладким соусом.

Экономичность — принцип, заключающийся в рациональном расходовании продуктов питания. Проявляется в определении количественных характеристик блюд, исходя из удовлетворения потребностей заказчиков разных возрастных категорий и в разное время суток. Так, порции для детей могут быть меньше, чем для взрослых. Сверхбольшие порции человек не съедает, и продукты используются нерационально.

Безопасность — один из главных принципов, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей.

Последовательность расположения блюд в меню — это принцип, основанный на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В меню последовательно включают следующие группы блюд:

холодные блюда и закуски,

горячие закуски,

супы и вторые горячие блюда,

сладкие блюда,

горячие и холодные напитки,

мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Количество наименований каждой группы блюд (**ассортиментный перечень**) устанавливает предприятие общественного питания, исходя из специализации производства, оснащенности, имеющегося сырья, сезона года и пожеланий потребителей.

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюд, 6 — сладких блюд. Для большинства загородных, национальных и тематических ресторанов количество блюд и напитков может быть установлено индивидуально. Основу ассортимента в этом случае составляют фирменные блюда, напитки, изделия, отражающие особенности национальной кухни или тематическую направленность ресторана.

Порядок расположения закусок и блюд в меню учитывает не только последовательности их подачи, но и определенные различия в технологии приготовления, оформлении и сочетании основных блюд с гарнирами и соусами.

В меню все закуски и блюда располагают в очередности от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел.

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.

Фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. 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 по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т.п.

4 Виды меню

К **основным видам меню**, используемым в предприятиях питания, относятся:

меню со свободным выбором блюд;

меню комплексного обеда;

меню бизнес-ланча;

меню воскресного бранча;

меню дневного рациона;

меню вегетарианское;

меню постное;

меню сезонное;

банкетное меню;

меню тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, День Святого Валентина, Масленица и др.).

Меню со свободным выбором блюд составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных).

В меню включают блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Для салатов и блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, выход блюд указывают одной цифрой.

Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

Заголовки включают категории: Блюда от шеф-повара или Блюда дня, Фирменные блюда, Холодные закуски, Горячие закуски, Супы, Горячие блюда и т.д.; подзаголовки (холодные рыбные, мясные, овощные, салаты и т.д.).

Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, «Осетрина на вертеле с овощным гарниром», или сложным - «Кальмары, фаршированные кусочками лосося, осетрины и соусом Бешамель», «Овощи припущенные».

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, с учетом норм рационального питания, разнообразия и правильного подбор продуктов, входящих в блюда.

Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с постоянным контингентом питающихся - в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться также в ресторанах в дневное время для быстроты обслуживания.

Питание по меню комплексных обедов может быть организовано по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц и в меню включают блюда, общая стоимость которых соответствует стоимости абонемента.

Питание по **меню бизнес-ланча** организуют для быстрого обслуживания потребителей в специально отведенное время (понедельник-пятница с 12 до 16 часов).

Гостю предлагают выбор из 3 - 4 наименований холодных закусок, 2 - 3 супов, 4 - 5 вторых блюд, 1 - 2 сладких блюд, горячих и холодных напитков - 2 - 3 наименования, хлебобулочные изделия.

Меню бизнес-ланча меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной.

В меню включаются блюда из меню со свободным выбором блюда ресторана, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе. Стоимость бизнес-ланча заранее определена.

Меню воскресного бранча предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 часов. В меню воскресного бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок и блюд. Отдельно организуют десертный, фруктовый и чайный столы. Стоимость бранча заранее определена, в нее включают бокал вина или шампанского.

Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, питание которые организовано 2-3 раза в день.

Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека (от 2000 до 5000 ккал калорийность дневного рациона) и с учетом планируемой стоимости питания на день.

Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

В меню завтрака включают натуральный сок или кисломолочный продукт, масло сливочное, холодную закуску, горячее блюдо несложного приготовления, горячий напиток, джем, мучное кондитерское изделие, хлеб или тост.

Меню обеда включает закуску, первое и второе блюда, десерт, горячий или холодный напиток, хлеб. При составлении меню учитывают калорийность рациона. Если в меню включена легкая овощная закуска, то первые и вторые блюда должны быть более калорийными.

Меню ужина включает закуску, горячее блюдо, сладкое блюдо, напиток и хлеб. Ужин является завершающим приемом пищи. В него входят хорошо усваиваемые блюда из отварных и припущенных рыбы, птицы, овощей. На десерт рекомендуют натуральные фрукты и некрепкий горячий напиток (чай с лимоном и др.).

Вегетарианское, постное, сезонное меню предприятий питания специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, предполагает включение в основное меню расширенного ассортимента блинов в дни празднования Масленицы или вегетарианских (постных) блюд во время христианских постов. В некоторых ресторанах русской кухни постное меню разрабатывается отдельно от основного и включает от 5 до 30 наименований блюд постной кухни. Это фирменные блюда с классическими названиями: «Винегрет с сельдью», «Каша гречневая с луком и грибами», «Кочан, фаршированный овощами, под грибным соусом», «Картофельные котлеты с грибами и луком», «Оладьи из овощей», «Кабачки жареные». Название каждого постного блюда должно быть дополнено способом приготовления и перечнем основных ингредиентов.

Банкетное меню составляют при приеме заказа с учетом пожеланий заказчика, вида 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 или 1/4 порции на человека, одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия. Такое меню составляют для свадьбы, дня рождения, юбилея и других торжеств.

В международной практике принято различать следующие виды меню:

- ***а-ля карт* (a la carte)** — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;

- ***табльдом* (table d'hote)** — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;

- ***дю жур* (du jour)** — меню дежурных (дневных) блюд;

- ***туристское меню*** — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

5 Структура и содержание карт напитков.

Виды карт, их особенности, основные подходы к их составлению

Напитки обычно делят на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. Алкогольные напитки, в свою очередь, подразделяются на три подгруппы: вина и аперитивы, крепкие спиртные напитки и ликеры, пиво. В меню или так называемой винной карте перечень напитков располагается в следующем порядке:

вина — отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные;

аперитивы — белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т.д.;

крепкие спиртные напитки и ликеры- **водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк, кавальдос;**

Хорошо известна истина: процветание ресторана определяют два фактора: на первом месте стоит его кухня, а на втором — карта вин. Составление карты может осуществить только квалифицированный сомелье, который должен быть не только знатоком вин и тонким гастрономом, но и умелым менеджером, владеющим точной информацией о состоянии рынка алкоголя.

Требования к винной карте:

- соответствие кухне заведения (например, в ресторане с итальянской кухней преобладают красные сухие вина итальянского производителя);

- разнообразие по типам вин, крепким спиртным напиткам и по ценам;

- разнообразие производителей вина, и поставщиков;

- соответствие дизайна стилю заведения;

- понятно написана и удобна для чтения гостей;

- грамотное обозначение реквизитов вин, их названий.

Условно все винные карты можно разделить на три вида:

К **первому виду** можно отнести ассортиментный перечень или прејскурант, характерный для рядовых заведений с ограниченным ассортиментом вин, и включающий в себя весь спектр предлагаемых напитков, - от алкогольных до безалкогольных напитков, а также шоколада, орешков, сигарет и т.д.

По общепринятому расположению алкогольных напитков вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина - крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. После вин в карту включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки.

Второй вид можно назвать скорее барной, чем винной картой. Она содержит напитки, разделенные на три основные группы - общий раздел крепкоалкогольных напитков с делением на подгруппы (ром, виски, водка, джин, текила, горькие настойки, коньяк), раздел вин и, наконец, раздел вермутов, коктейлей и безалкогольных напитков.

Достаточно большое распространение получило деление алкоголя в винных картах по принципу потребления и логики:

- аперитив,
- основная группа вин,
- дижестив.

В группу аперитивов входят, кроме классических вермутов, шампанские и игристые вина, некоторые виды крепких напитков, которые возбуждают аппетит - водка, текила, джин, виски стандартных купажей, коньяки, а также вина. Дижестивная группа включает в себя бренди, коньяки, ликеры.

Третий вид - собственно винная карта, в которой присутствуют только вина.

Традиционная винная карта - при её составлении напитки группируются по стадиям приёма пищи.

Основные её разделы располагаются в следующем последовательности:

- а) Аперитивы,
- б) Игристые вина,
- в) Белые вина,
- г) Розовые вина,
- д) Красные вина,
- е) Десертные вина.

При этом внутри каждого из перечисленных подразделов спиртных напитков распределяются по странам, производителям и ценам.

Региональная винная карта – при её составлении вина распределены по странам и регионам. А внутри подразделов - по стадиям приёма пищи, типам, производителям и ценам.

Прогрессивная винная карта - при её составлении разделяют вина на различные типы с учетом их полноты и интенсивности вкуса и аромата, начиная от лёгких вин к сильным.

Прогрессивная карта содержит следующие разделы:

- а) Сухие вина и шампанские,
- б) Полусладкие вина и шампанские,
- в) Сладкие игристые вина,
- г) Сухие, легкой интенсивности белые вина и розовые,
- д) Сухие, средней интенсивности белые вина,
- е) Сухие, сильной интенсивности белые вина,
- ж) Полусухие/полусладкие белые и розовые вина и так далее .

Основная особенность этой винной карты состоит в том, что каждая из групп вин должна иметь краткое описание, которое позволяет гостю самостоятельно ориентироваться в карте.

Сортовая винная карта – при её составлении вина группируются по сортам винограда (Шардоне, Совиньон, Каберне, Бордо и т.д.). Внутри разделов сортовой карты вина распределяются по странам, регионам, производителям и ценам. Подходит для недорогих ресторанов.

В винной карте (прейскуранте) указывается емкость бутылки и цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяк, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается и за 100 г.

Меню (винная карта, карта бара, прейскурант) должны быть четкими и ясными. Следует избегать всех видов ошибок, как смысловых, так и орфографических.

Все наименования алкогольных напитков можно указывать на оригинальном языке, при этом каждому наименованию необходимо добавлять перевод на русский язык. К каждому наименованию вин следует добавлять комментарий, дегустационное описание, рекомендации по гастрономическим сочетаниям и год урожая.

6 Составление чайных и кофейных карт

Для предприятий питания типа «кафе», «кофейня», «ресторан» чайная карта является обязательным атрибутом меню.

Чайная карта включать несколько разновидностей чая разных сортов, в среднем не менее 12 наименований. Среди них – по три-пять сортов чёрного и зелёного чая и 2-3 сорта травяных и фруктовых чаёв. Также можно включить один-два наименования фирменных чаёв от заведения. Чайная карта в баре содержит гораздо меньше наименований, чем в кафе, так как в баре преимущество отдается алкогольным напиткам.

В меню «кафе» чайная карта ставится первой, в предприятиях других типов перед десертами. Чайная карта может быть включена в отдельное меню напитков. Если заведение специализированное и предполагающее большой выбор видов чая, например, китайский ресторан или пекарня, чайное меню может быть подано отдельно.

При составлении меню важными критериями являются наглядность, читаемость, информативность и привлекательность чайной карты. При выборе чая гости интересуются обычно тремя вещами о напитке: происхождение чая, его вкус и какое действие чайный настой может оказывать на организм.

Описание чаёв в ней необходимо делать кратким, понятным, но и одновременно интересным. Можно привести интересный факт о каждом виде чая, при этом средний объем описания должен быть не более трех-пяти строк. *Например*, сен-ча прекрасно тонизирует и снимает усталость.

Еще более привлекательный вариант меню с иллюстрациями каждого чая - фотоменю. Вариант меню с фото чаев эффективен, но для качественного исполнения требует дополнительных затрат.

Классический ассортимент чая в меню ресторана состоит из необходимого набора чаев с небольшим разнообразием фруктовых, травяных и ароматизированных чаев.

Пример Классического меню чая:

Черный чай

- Ассам
- Цейлон
- Дарджилинг

- Эрл Грей
- Клубника со сливками

Зеленый чай

- Сенча
- Ганпаудер
- Жасмин
- Молочный Улун

Травяной и фруктовый чай

Больше всего в предприятиях питания потребляются черные чаи, по этому карта чая начинается именно с чая Ассам, самого популярного чая в предприятии любого формата и уровня. Цейлон и Дарджилинг также черные чаи без добавок, и отличаются насыщенностью: Ассам - крепкий, терпковатый и солодовый, Цейлон - насыщенный но не крепкий, в нем мало теина и кофеина, Дарджилинг - утонченный и легкий. Эрл грей обязательная позиция в разделе черных чаев, многие посетители постоянно его потребляют.

Клубника со сливками (или земляника со сливками) черный ароматизированный чай с приятным ягодным ароматом, хорошее дополнение к классическим чаям.

Зеленые чаи среди посетителей предприятий питания востребованы меньше, но спрос на них с каждым годом увеличивается. В разделе зеленых чаев обязательно нужен обычный не очень крепкий зеленый чай - в нашем меню этому соответствует сенча. Сенча легкий, и в то же время насыщенный вкусовыми качествами, с приятным ароматом, содержит мало теина. Чайный лист Ганпаудер всегда выглядит в виде маленьких скрученных шариков, по вкусу крепче и обладает характерной терпковатостью. Зеленый чай с жасмином - самая востребованная позиция среди зеленых чаев и обязательна в любом предприятии и питания.

В последнее время популярны зеленые чаи с добавлением ароматных растений и цветов. Утренний - зеленый чай с добавлением бутончиков чайной розы, с лепестками подсолнечника, с лепестками василька. Разнообразный цветочный аромат и приятный вкус.

Молочный улун на порядок дороже и больше относится к специальным чаям. Вызывает большой интерес среди потребителей необычными свойствами - при потреблении чая обычного на вид зеленого чая чувствуется аромат и вкус молока.

Зеленые чаи очень легко испортить при заваривании, по этому необходимо тщательно соблюдать правила заваривания чая.

Чаи из натуральных фруктовых и травяных смесей значительно разнообразят ассортимент чайной каты. Лесные ягоды и гавайские фруктовые купажи из натуральных сухих фруктов и ягод, богаты витаминами, без ароматизаторов очень приятны на вкус.

Фитнесс чай - сбор полезных трав для организма, благоприятно действует на пищеварение. *Антистресс* - фруктовый чай с добавлением фенхеля, лакрицы и семян укропа.

Показателем высокого уровня услуг предприятия питания будет то, что разнообразный ассортимент чаев сопровождается дополнительными

профессиональными сервисами (консультации специалистов, обеспечение необходимыми аксессуарами и обучение персонала).

Кроме обычной подачи чая, можно сформировать ассортимент сезонных чайных коктейлей. Для работы с чайными коктейлями можно использовать все уже имеющиеся в предприятии средства: стаканы для латте, сиропы, различные соки и фрукты.

Составление кофейной карты

Кофейная карта ресторана обязательно включает несколько традиционных сортов кофе – эспрессо, американо, капучино и латте. Остальные позиции зависят от специфики заведения. *Например*, кофейное меню может включать мокачино, ристретто, фраппе. В некоторых заведениях в кофейной карте присутствует горячий шоколад.

Описание видов напитков в кофейной карте должно быть таким, чтобы гость понимал, что за напиток он получит. Можно привести информацию о сорте кофе, способе его заваривания и воздействии на организм. Не следует использовать сложные конструкции и трудные для понимания слова. Описание не должно занимать более трех строк. Если в предприятии готовят сложные кофейные коктейли – можно добавить в меню несколько фотографий этих позиций.

Размер кофейной карты зависит от типа предприятия- так, например, кофейная карта для кофейни – намного богаче и шире, чем у ресторана с традиционной кухней.

**Приложение 1 (рекомендуемое).
Примерный образец технологической карты**

наименование организации и предприятия _____

Источник
рецептуры* _____

Технологическая карта N _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					

Информация о пищевой ценности : белки - ..., жиры - ..., углеводы -, калорийность -

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

* В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение 2 (рекомендуемое).
Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО _____
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Сандвич с рыбой, сыром и ананасом», вырабатываемый ООО _____ и реализуемый в кафе _____ и филиалах... (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления. Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании.... Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Приложение 3
Последовательность написания блюд в меню

Фирменные блюда.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Фирменные холодные закуски. ❖ Фирменные горячие закуски ❖ Фирменные первые блюда: а)заправочные супы; супы-пюре; в)прозрачные супы ❖ Фирменные вторые блюда.
Холодные блюда и закуски	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Овощи свежие натуральные ❖ Салаты и винегреты: а) с рыбой; б) с мясом; в) овощные; г) салаты-коктейли; д)винегреты; ж) яичные ❖ Блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: а) икра зернистая лососевых и осетровых рыб; б) рыба малосольная (семга, лососина с лимоном); в) рыба соленая (копченая); г) рыба отварная; д) рыба заливная; е) рыба под маринадом; ж) рыба под майонезом; з) рыбная гастрономия и закусочные консервы; и) сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; к) нерыбные продукты моря ❖ Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов: а) мясная гастрономия; б) мясо отварное, заливное; в) мясо жареное ❖ Птица и дичь холодные ❖ Закуски, холодные блюда из овощей и грибов
Горячие закуски	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Рыбные и из нерыбных продуктов моря ❖ Мясные, из субпродуктов; ❖ Из птицы и дичи; ❖ Овощные и грибные; ❖ Яичные и мучные
Супы	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Заправочные супы: а) борщи; б) щи; в) рассольники; г) супы с картофелем, с овощами и грибами; д) супы с крупами; е) с бобовыми; ж) с макаронными изделиями ❖ Солянки: а) мясные; б) рыбные; в) овощные, грибные ❖ Супы молочные: а) с макаронами; б) с крупами; в) с овощами, грибами ❖ Супы-пюре ❖ Супы прозрачные ❖ Холодные супы ❖ Сладкие супы
Вторые блюда	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Блюда из рыбы, морепродуктов: а) отварные; б) припущенные; в) тушеные; г) жареные; д) запеченные; е) блюда из котлетной массы; ж) блюда из морепродуктов ❖ Блюда из мяса и мясных продуктов: а) отварное мясо, субпродукты; б) жареное мясо, субпродукты; в) тушеное мясо, субпродукты; г) блюда из рубленого мяса; д) мясо запеченное (запеканки)

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Блюда из птицы, дичи и кролика: а) отварные; б) тушеные; в) жареные; г) блюда из котлетной массы ❖ Горячие блюда из овощей и грибов (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные) ❖ Горячие блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц и творога ❖
Гарниры для горячих блюд	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Из круп, бобовых, макаронных изделий ❖ Из картофеля (отварного, пюре, жареного) ❖ Из овощей (отварных, припущенных, тушеных в соусе, жареных) ❖ Гарниры сложные
Соусы	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Соусы красные мясные ❖ Соусы белые (на рыбном бульоне, на мясном бульоне) ❖ Соусы молочные ❖ Соусы сметанные ❖ Соусы грибные ❖ Соусы яично-масляные ❖ Смеси масляные
Сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Фрукты и ягоды свежие, фруктовые салаты ❖ Компоты ❖ Кисели ❖ Желе, муссы, самбуки ❖ Кремы и взбитые сливки ❖ Суфле, пудинги ❖ Мороженое
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, молоко) ❖ Прохладительные напитки ❖ Соки, соки фреш
Мучные изделия	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Мучные и кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы) ❖ Хлеб (пшеничный, ржаной)

Примечание:

Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел.

На первой странице меню можно привести специальные предложение блюд от шеф-повара или блюда данного дня.

В «кафе», «кофейнях» меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в шашлычных - с шашлыков; в пельменных - с пельменей итд.