

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/255284>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 4

1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения 6

1.1. Описание исследуемого предприятия 6

1.2. Характеристика структурного подразделения 11

2. Оперативное планирование работы структурного подразделения 15

2.1. Определение количество потребителей 15

2.2. Определение количество блюд, подлежащих изготовлению и реализации 17

2.3. Разбивка блюд по ассортименту 18

2.4. Расчёт сложных хлебобулочных изделий 20

2.5. Составление расчётного меню предприятия 21

2.6. Составление плана – меню предприятия 22

2.7. Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий 23

2.8. Составление таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала 25

2.9. Расчёт численности работников производства 26

2.10. Планирование работы бригады (команды) 28

2.11. Расчёт и подбор технологического оборудования 29

2.12. Расчёт площади цеха 33

2.13. Подбор инвентаря посуды и инструментов 34

2.14. Оценка эффективности работы структурного подразделения 35

3. Ведение учётно – отчётной документации 39

4. Составление технико – технологической карты 50

4.1. Составление калькуляционной карты на блюдо 50

4.2. Составление требований в кладовую 53

4.3. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей 55

4.4. Составление табеля учёта рабочего времени бригады работников структурного подразделения 55

5. Безопасность жизнедеятельности 58

5.1. Опасные факторы, возникающие при приготовлении фирменных блюд 58

5.2. Требования охраны труда и техники безопасности при приготовлении (какого блюда) 59

5.3. Требования пожарной безопасности 67

Заключение 69

Список использованной литературы 71

Введение

Актуальность темы исследования. Развитие рынка общественного питания в его современном виде произошло только в начале 21-го века.оборот общественного питания в России в несколько раз ниже, чем на зрелых рынках, а рост ограничивается нестабильностью экономической и политической ситуации в стране. Доля питания вне дома в общей структуре расходов домохозяйств пока не велика.

Во всем мире рынок общественного питания растет, иногда опережающими темпами (по сравнению с оборотом розничной торговли). Например, в США в марте 2020 года впервые в истории потребители потратили больше денег на питание вне дома, чем на покупку продуктов (т.е. приготовление и питание дома), а по итогам всего прошлого года эти показатели почти сравнялись. Аналогичная ситуация сложилась в Великобритании. В других странах Европы (например, во Франции и Германии) траты на питание вне дома

лишь вдвое ниже, чем траты в продуктовых магазинах.

В России оборот питания вне дома почти в 10 раз меньше оборота продовольственных товаров. По показателю расходов на общественное питание в пересчете на душу населения, Россия также в разы отстает не только от западных рынков, но и от стран Восточной Европы.

Учитывая укрепляющуюся в России культуру питания вне дома, а также размер рынка и население страны, которое более чем в два раза превышает лидирующие европейские страны, российский рынок общественного питания имеет потенциал к дальнейшему развитию.

Культура питания вне дома находится на зрелом этапе формирования. Это можно заметить по последнему кризису 2018-2019гг. На фоне снижения располагаемых доходов, потребители были вынуждены экономить, в том числе урезая расходы на питание вне дома, однако они не смогли полностью отказаться от уже выработанной привычки, поэтому два последних года оборот общественного питания показывал падение, но не столь резкое, как во время кризиса 2008-2009 года: в 2019 году он упал на 5 %, в 2020 году на 12,7 %. В ближайшие годы значительного роста оборота общественного питания не ожидается, однако рынок постепенно начинает восстанавливаться. Так, начиная с мая 2021 года, наблюдается позитивная динамика показателя и ожидаемый среднегодовой рост может составить 4 % на ближайшие 5 лет.

В среднем по европейским странам рост оборота общественного питания намного стабильнее - за последние 10 лет он составил 4,2 % ежегодно, и в ближайшие 10 лет ожидается рост в среднем на 4,9 % в год

Цель исследования – изучить и проанализировать организацию процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий в летнем кафе с вместимостью 40 посадочных мест.

Задачи исследования:

- 1) выполнить характеристику предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения;
- 2) осуществить оперативное планирование работы структурного подразделения;
- 3) проанализировать ведение учётно – отчётной документации;
- 4) рассмотреть безопасность жизнедеятельности на анализируемом предприятии.

Объект исследования – летнее кафе с вместимостью 40 посадочных мест.

Предмет исследования – организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.

Структура работы: введение, пять глав, заключение и список использованной литературы.

1. Характеристика предприятия общественного питания и исследуемого структурного подразделения

1.1. Описание исследуемого предприятия

Предприятия, отличающиеся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей – это кафе. В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе в специальной фарфоровой посуде. В меню кафе могут быть холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления (горячие сосиски, яичница и т. д.). Реализуются кондитерские изделия собственного производства, мороженое, коктейли.

В зависимости от ассортимента и контингента потребителей кафе делятся на две группы: кафе общего типа и специализированные.

В данном проекте рассматривается кафе «Сказка». Сильными сторонами данного кафе является широкий ассортимент предлагаемых блюд, удобное месторасположение, приемлемый уровень цен по сравнению с основными конкурентами. Данное заведение в ближайшем будущем будет не только конкурентоспособным, но и принесет достойную прибыль и создаст хороший фундамент для дальнейшего роста.

Гости кафе - самые разные: бизнесмены и служащие, одинокие и пары, дети и взрослые. И кто бы ни пришел сюда, к каждому относятся как к почетному гостю, стараются предвосхитить желания и создают атмосферу домашнего уюта. [14]

Часы работы кафе: 11.00 – 24.00.

Качество блюд также является существенным фактором, влияющим на конкурентоспособность кафе.

Качество блюд определяется:

- вкусом самих блюд (зависит от профессиональных умений повара);
- качеством ингредиентов, использованных для приготовления блюд;
- соблюдением санитарных и гигиеничных стандартов (видимых: чистые залы, туалеты, посуда, столы; и

невидимых для гостей: использование перчаток и шапочек на кухне и т.д.)

- наличием сертификатов качества.

Организация работы кафе начинается с разработки меню. Главный принцип при составлении меню – это обеспечение максимальной доходности кафе. Спрос по каждой из позиций меню тщательно отслеживается. Блюда, которые не пользуются спросом, своевременно удаляются из перечня меню. Отследить спрос по блюдам можно как с помощью компьютерного анализа, так и с помощью элементарного наблюдения за тем, что чаще всего остается на тарелках. С другой стороны, чтобы выявить блюда повышенного спроса, которых нет в меню, можно предложить официантам не реже одного раза в месяц заполнять анкеты, в которых они должны указать, какими блюдами клиенты интересуются чаще всего. По результатам анкетирования шеф-повару дается задание разработать то или иное блюдо. Разумеется, каждое новое блюдо, перед занесением в меню, тщательно дегустируется. [13]

Таблица 1

Экономические особенности района

Наименование показателя Единица измерения Величина

Название района (города) - Москва Район ЮЗАО

Состав района (города) - 115 национальностей

Население чел 1,2 млн

Площадь км2 111,36

Климат влажный умеренно континентальный, с сильным влиянием атлантического морского

Промышленность и ресурсы района промышленные предприятия разных форм собственности, которые имеют не только общегородское, но и общегосударственное значение.

Отличительные особенности района богат на различные культурные объекты. Здесь располагаются и Большой Московский государственный цирк, и Государственный Дарвиновский музей и др.

Местоположение в любом случае необходимо выбирать в местах обитания определенного сегмента посетителей. В зависимости от потребности гостя: быстро перекусить на ходу, посидеть с друзьями в уютном месте, отметить годовщину, свадьбу или Новый год, местоположение кафе будет иметь различную ценность для гостя. Рассматриваемое кафе на центральной улице города имеет конкурентное преимущество в силу наличия большого потока людей и хорошей видимости.

Так как кафе находится в центре города, то оно принимает большое количество посетителей, как горожан, так и приезжих туристов. Удобное расположение кафе недалеко от остановки общественного транспорта, позволяет с легкостью добраться до нее не только обеспеченным людям. Что в свою очередь увеличивает поток клиентов. У кафе удобное месторасположение рядом с остановкой, большая парковка.

Конкурентное преимущество кафе не является чем-то стабильным, постоянно гарантирующим успех и поток гостей. Учитывая высокую циркуляцию конкурентов на рынке, конкурентное преимущество кафе можно легко потерять. [14] Конкурентами данного кафе следует считать кафе в радиусе 10-25 км. Прямые конкуренты – аналогичные кафе и кафе, находящиеся от вас в радиусе 15 минут езды на автомобиле. Чтобы кафе оставалось конкурентоспособным, необходимо регулярно следить за тенденциями кафенного рынка, новыми и существующими ранее конкурентами.

Так как кафе будет располагаться на улице Баума, то основными конкурентами можно считать кафе «Чак-чак», В.Ключников кафе, Султан Кебаб кафе, Блисс кафе-бар.

Достоинствами Султан Кебаб кафе, Блисс кафе-бар является кухня и дизайн помещения, а кафе «Чак-чак», В.Ключников кафе обученный персонал. Но минусами данных кафе является то, что средний чек варьируется около 1000 руб. В данной работе рекомендуется открыть кафе практически для любого человека этого города, и средний чек будет равен -200-300 р.

Таблица 2

Оценка предприятий-конкурентов

Название предприятия Количество залов, в т.ч. банкетных и VIP Количество мест в зале Целевая аудитория Средний чек, руб. Меню, ассортимент блюд Наличие парковки Музыкальное обслуживание Специальные предложения Организация досуга

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

кафе «Чак-чак» 2 40 Семьи и студенты 300-400 Восточное меню нет нет Доставка еды домой

Таблица 3

SWOT-анализ предприятия индустрии питания

Факторы SWOT Позитивные Негативные

Внутренние Сильные стороны

Удобное географическое положение, наличие финансовых ресурсов, центральный район города, достаточно широкий ассортимент кофе, постоянные клиенты. Бесплатный доступ в интернет Слабые стороны

Недостаточный управленческий опыт, еще не сформировавшийся имидж кофейни.

Внешние Возможности

Привлечение новых клиентов за счет обширной маркетинговой компании. Угрозы

Изменение потребительских предпочтений, неудовлетворенность клиентов качеством продукции, снижение общего уровня покупательной способности, неблагоприятная политика государства.

Основой ритмичной работы предприятия общественного питания является бесперебойное и регулярное снабжение их сырьем, продовольственными товарами, полуфабрикатами, готовыми изделиями, предметами материально-технического оснащения. [12]

Основные требования к организации снабжения могут быть следующие:

- поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества;
- своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика доставки;
- сокращения звенности продвижения товаров с учетом рационального использования транспорта;
- минимальные трудовые и материальные затраты при организации снабжения.

Основные функции и назначения складского хозяйства непосредственно на предприятиях заключается в следующем:

- количественная и качественная приемка товаро-материальных ценностей, поступающих на хранения;
- поддержание устойчивых оптимальных условий хранения с минимальной (в пределах установленных норм) потерями;
- выполнения товарных операций (приемка, сортировка, подготовка к отпуску) и отпуск товарно-материальных ценностей;
- контроль за состоянием и движением запасов продовольственных товаров;
- ведение учета товарно-материальных ценностей.

Организация продовольственного снабжения кафе осуществляется на основании потребности производства в сырье определенного наименования и в соответствии с производственной программой предприятия.

С целью более эффективного использования имеющихся в предприятии средств выбираются оптимальные для данного вида и качества сырья схемы снабжения, сроки поставки и ее условия.

В соответствии с технологическим процессом в состав помещений предприятия общественного питания входят следующие основные группы:

- помещения для посетителей (торговые помещения) — обеденный зал, бар, вестибюль с гардеробом, санитарные узлы;
- производственные помещения - горячий, холодный цехи, моечные столовой и кухонной посуды;
- складские помещения — загрузочная, кладовые для сухих продуктов, овощей, инвентаря, белья и тары, охлаждаемые камеры для скоропортящихся продуктов и отходов, помещения для холодильных установок;
- административно — бытовые помещения — конторские помещения, кабинет директора, комната для персонала, гардеробные, душевые и уборные для персонала;
- технические помещения — вентиляционная камера, щитовая, тепловой узел.

Пищевое сырье, полуфабрикаты, материалы и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам.

Со складов сырье и полуфабрикаты поступают в мясо-рыбный и овощной цеха, для подготовки полуфабрикатов, фруктов и зелени для работы холодного и горячего цеха.

1.2. Характеристика структурного подразделения

Кондитерские цеха, входящие в состав ресторанов, кафе, столовых, как правило, работают автономно, независимо от других подразделений, и располагаются самостоятельным блоком. В производственном цехе выполняются основные технологические операции, а во вспомогательных помещениях размещается

кладовая суточного запаса сырья, моечная тары и инвентаря, отделение обработки яиц, экспедиция с охлаждаемой камерой для кратковременного хранения готовой продукции.

Планировка цеха должна обеспечивать организацию производства по ходу технологического процесса, исключать перекрещивание потоков движения сырья и готовой продукции, позволять располагать всё необходимое оборудование для кондитерского цеха и организовывать удобные рабочие места для пекарей и кондитеров.

Производственная программа кондитерского цеха составляется исходя из заявок потребителей. Согласно ей рассчитывают необходимое количество сырья, которое получают на складе и хранят в кладовой суточного запаса. Она должна быть оборудована холодильным шкафом, в который помещают скоропортящиеся продукты: масло, маргарин, дрожжи, яйца, сметану, сливки.

Начальный этап производства кондитерских изделий – подготовка продуктов, обработка яиц и просеивание муки. На этом участке устанавливают три моечные ванны и производственный стол. Предусматривают товарные весы и весь необходимый инвентарь. Здесь производят обработку яиц, растворяют дрожжи, подготавливают растворы соли и сахара, процеживают их, перебирают изюм и т.д. Рядом устанавливают просеиватель для муки, который удаляет механические примеси, способствует разрыхлению и насыщению муки воздухом, что является необходимым условием качественных кондитерских изделий. Для подбора мукопросеивателя по производительности подсчитывают общее количество муки, используемое цехом за смену.

В крупных кондитерских цехах выделяют отдельные участки по разделке:

- дрожжевого теста;
- слоёного и песочного теста;
- заварного и бисквитного теста.

Сроки реализации кондитерских изделий:

- с фруктовой начинкой – 72 часа;
- с масляным кремом – 36 часов;
- с заварным кремом, взбитыми сливками – 6 часов.

На производственном участке по замешиванию теста устанавливают тестомесильную машину. Именно это оборудование для кондитерского цеха осуществляет быстрый и качественный замес дрожжевого, пресного и песочного теста. Тестомесильные машины выполняют перемешивающие функции, отличаются формой месильного органа и движениями, которые он совершает. Их можно условно разделить на спиральные, планетарные, тестомесы, в которых рабочим органом является месильный рычаг, а также тестомесы интенсивного замеса с двумя вращающимися валами. Тестомесильные машины комплектуются несколькими дежами, которые после замешивания теста откатывают, накрывают и оставляются для брожения или направляют для дальнейшей разделки.

Для замешивания бисквитного и заварного теста необходимо установить планетарный миксер. Он, кроме этого, используется для приготовления белково-воздушного, жидкого дрожжевого и мягкого песочного теста, взбивания суфле, кремов, железированных смесей. Планетарный миксер комплектуется несколькими взбивальными ёмкостями и набором рабочих инструментов (венчик, крюк, лопатка), каждый из которых предназначен для выполнения соответствующей операции.

Производительность тестомесильной машины и миксера рассчитывается, исходя из общего объёма теста, выпускаемого кондитерским цехом за смену и должна полностью соответствовать производственным потребностям.

Испокон веков замес теста в промышленных масштабах выполняли исключительно мужчины: ведь эта работа требует недюжинной богатырской силы.

Современный пекарь остается главным кудесником таинства рождения душистого хлеба, но всю тяжелую физическую работу за него теперь выполняет высокотехнологичное оборудование для пекарни. Оно позволяет автоматизировать полностью весь технологический процесс от подготовки компонентов до украшения готовой продукции. Причем, благодаря широкому ассортименту, оборудованием с одинаковым набором функций может быть укомплектована и мини пекарня, и крупное хлебопекарное или кондитерское производство.

На разных этапах производственного процесса тестоделительные машины отделяют одинаковые по весу заготовки теста, а тестораскаточная машина раскатывает их до необходимой толщины, потом они попадут в печь для пекарни соответствующей конструкции. Над созданием сладких булочек, тортов и нежных пирожных трудится кондитерское оборудование разного назначения, специализированная кондитерская печь, а тесто для них, начинки и самые разные десерты приготовит неутомимый планетарный миксер. И все

же основа основ современного хлебопекарного производства – профессиональные тестомесы, тип и производительность которых должны точно соответствовать специфике предприятия.

Список использованной литературы

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Авдиенко И.В. и др. Большая энциклопедия фельдшера и медсестры. М.: Эксмо, 2009. — 721 с.
5. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности. Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
6. Аманжолов Ж.К. Охрана труда и техника безопасности. Учебное пособие. -Астана: Фолиант, 2007. - 444 с.
7. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника - М.: Омега-Л, 2009. – 345 с.
8. Бутров А.В. и др. Имитационное обучение принципам неотложной помощи. // А.В. Бутров, С.В. Свиридов, В.А. Мороз, П.С. Малахов. Учебное пособие. - М.: РУДН, 2008. – 219 с.
9. . Вашко И.М. Охрана труда. Электронный курс лекций. - Мн.: Акад. упр. при Президенте Респ. Беларусь, 2008. - 199 с.
10. Венцель В.Д., Сердюк В.С. Электробезопасность персонала в производственных условиях. Учебное пособие. – Омск: Изд-во ОмГТУ, 2009. – 60 с.
11. Вовк Ю.Н., Ходырев В.Н. Учебное пособие по общей хирургии. Луганский медицинский университет. - Краматорск.: Издательство АОЗТ "ПП" АПП, 2009. - 232 с.
12. Глыбочко П.В., Никоненко В.Н., Алексеев Е.А., Карнаухов Г.М. Первая медицинская помощь. – Москва: «Академия», 2007. – 214 с
13. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность. Учебник. — М.: Велби, Проспект, 2007. — 424 с.
- 14.. Дзюндзюк Б.В., Иванов В.Г. и др. Охрана труда. Сборник задач (с примерами решения). Учебное пособие. – Харьков: Харьковский национальный университет радиоэлектроники, 2006. – 244 с.
15. Джамбекова А.К., Шилов В.Н. Справочник по уходу за больными. Справочное пособие. М.: Эксмо, 2008. - 288 с.
16. Дядичкин В.П. Основы доврачебной помощи при хирургических заболеваниях и травмах. - Издатели: Адукацыя і выхаванне. - 2008. 152 с.
17. Жданов Г.Г., Зильбер А.П. Реанимация и интенсивная терапия. - М.: "Академия" 2007.-400с.
18. Зуйкова Л. Новый Регламент о пожарной безопасности. // Новая бухгалтерия. – 2008 - № 6. – С.1-2.
19. Калинина В. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Akademia – 320 с.
20. Левин Д.Г. Судебная медицина: конспект лекций. - М.: ЭКСМО, 2007. — 157 с.
21. Макашев В.А., Петров С.В. Опасные ситуации техногенного характера и защита от них: учебное пособие. - М.: НЦ Энас, 2008. — 224 с.
22. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Производственная безопасность» для студентов специальности 280102 – «Безопасность технологических процессов и производств» очной /НГТУ; Сост.: А.Б.Елькин, Г.В.Пачурин, С.А.Васильев Н.Новгород, 2008. – 20 с.
- 23.. Михнюк Т.Ф. Охрана труда и основы экологии. Минск: Высшая школа, 2007. – 356 с.
24. Наумов И.А. Охрана труда и техника безопасности в здравоохранении. Пособие для студентов лечебного, педиатрического, медико-психологического и медико-диагностического факультетов. – Гродно : ГрГМУ, 2011. - 244 с.
25. Никонов В.В., Феськов А.Э., Федак Б.С. (ред.) Медицина неотложных состояний. Избранные клинические лекции. Том 4. 2-е изд., испр. и доп. — Донецк: Издатель Заславский А.Ю., 2012. — 512 с.

26. Петров С.В. Общая хирургия. 4-е изд. - М.: ГЭОТАР-Медиа. 2014. — 836 с.
27. Петрова М.С., Петров С.В., Вольхин С.Н. Охрана труда на производстве и в учебном процессе. Учебное пособие. - М.: НЦ ЭНАС, 2006. - 232 с.
28. Ритер М.О. Охрана труда. - М.: Налоговый вестник, 2009. - 320 с.
29. Смирнова А. М. Трудовые показатели предприятия торговли: анализ и планирование : учеб. пособие / А. М. Смирнова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 150 с.
30. Смирнова А. М. Практикум по организации, нормированию и оплате труда на предприятиях отрасли (в торговле) : учеб. пособие / А. М. Смирнова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 90 с.
31. Скорикова Л.А., Филина Н.А. Приемы оказания первой медицинской невалифицированной помощи. - Йошкар-Ола: Марийский государственный технический университет, 2011. — 120 с.
32. Субботин Л.И. Алгоритмы первой помощи пострадавшим в дорожно-транспортных происшествиях. Учебное пособие для водителей. — М.: Институт проблем управления здравоохранением, 2009. — 30 с.
33. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. — 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 416 с
34. Фирсенко С. С. Регулирование и управление товарными системами : монография / С. С. Фирсенко, В. В. Вингерт ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 454 с.
35. Чернецова С.Н., Ушакова Л.Д. Неотложные состояния при чрезвычайных ситуациях и в клинике внутренних болезней. Тюмень.: ГОУ ДПО ТО, 2007. - 76 с.
36. Классы пожароопасности помещений. - <http://www.znaytovar.ru/s/Klassifikaciya-proizvodstv-i-po.htm>
37. Пожарная безопасность складов. - http://www.sitmag.ru/article/azbuka/2005_11_A_2006_01_12-13_37_35/
38. Оказание помощи пострадавшим от электрического тока. - Режим доступа: <http://delta-grup.ru/bibliot/16/55.htm> Организация работы столовой на промышленном предприятии. <http://www.hr-portal.ru/forum/organizaciya-raboty-stolovoy-na-promyshlennom-predpriyatii>
47. Статья: На балансе предприятия - столовая для работников (Кузнецова В.А.) ("Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение", 2010, n 9). - <http://www.lawmix.ru/bux/3563/>
48. Система питания на промышленных предприятиях.- <http://uitech.ru/stol>
49. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - http://tourlib.net/books_tourism/radchenko4-2.htm
50. Где вкуснее? Зачем и как кормить своих сотрудников корпоративным обедом? В данный рейтинг вошли те предприятия, где максимальное количество сотрудников на вопрос "Как вы оцениваете организацию питания на вашем предприятии?" ответили "ХОРОШО". - <http://atomvestnik.ru/content-log/11-issue/45-gde-vkusnee.html>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/255284>