11. Порядок расчета и применения индикатора риска (Паспорт индикатора риска)

<table>
<tr><td rowspan="5">1</td><td colspan="6">Общая информация по индикатору риска нарушения обязательных требований</td></tr>
<tr><td>1.1</td><td colspan="2">Наименование органа исполнительной власти, органа местного самоуправления, осуществляющего контрольную (надзорную) деятельность, ответственного за разработку индикатора риска нарушения обязательных требований</td><td>1.2</td><td colspan="2">Наименование вида государственного контроля (надзора), муниципального контроля</td></tr>
<tr><td colspan="3">Министерство экономического развития Амурской области</td><td colspan="3">Региональный государственный контроль (надзор) в области розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции</td></tr>
<tr><td>1.3</td><td colspan="5">Наименование индикатора риска нарушения обязательных требований</td></tr>
<tr><td colspan="6">Превышение в течение квартала контролируемым лицом, оказывающим услуги общественного питания, на 30 и более процентов соотношения объема реализации алкогольной продукции к количеству посетителей по отношению к среднему значению аналогичного показателя по муниципальному образованию Амурской области</td></tr>
<tr><td rowspan="11">2</td><td colspan="6">Обязательные требования, о нарушении которых свидетельствует индикатор риска[1]</td></tr>
<tr><td>2.1</td><td>Нормативный правовой акт, которым установлено обязательное требование</td><td>2.2</td><td>Структурная единица нормативного правового акта</td><td>2.3</td><td>Ссылка на ФГИС РОТ[2]</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»</td><td colspan="2">пункт 4 статьи 16</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">пункт 4.1 статьи 16</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">пункт 5 статьи 16</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">пункт 7 статьи 16</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">абзац второй пункта 9 статьи 16</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Закон Амурской области от 25.09.2014 № 403-ОЗ «О некоторых вопросах регулирования розничной продажи алкогольной продукции и безалкогольных тонизирующих напитков на территории Амурской области»</td><td colspan="2">пункт 2 статьи 1</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">пункта 5 части 1 статьи 1</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td colspan="2">пункт 1 части 1 статьи 1</td><td colspan="2">Сведения отсутствуют</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3</td><td colspan="6">Объект контроля</td></tr>
<tr><td>3.1</td><td>Тип объекта контроля[3]</td><td>3.2</td><td>Вид объекта контроля[4]</td><td>3.3</td><td>Подвид объекта контроля[5]</td></tr>
</table>

	Деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц в области розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к индивидуальным предпринимателям и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)	*Деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц в области розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к индивидуальным предпринимателям и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)*	*Деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц в области розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к индивидуальным предпринимателям и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)*

4	**Расчет отклонения (соответствия) от установленных индикатором риска параметров**					
	4.1	*Период расчета[6]*				
	Квартал (3 месяца)					
	4.2	*Формула расчета[7]*				
	Согласно методике, приведённой ниже, путём сравнения оборота алкогольной продукции с учётом оборачиваемости столиков у контролируемых лиц, оказывающих услуги общественного питания, со средним значением аналогичного показателя по объектам общественного питания, находящимся в том же муниципальном образовании.					
	4.3	*Расшифровка переменных*				
	4.3.1	*Переменная[8]*	*4.3.2*	*Наименование переменной[9]*	*4.3.3*	*Источник получения данных[10]*
						Единая государственная автоматизированная информационная система учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (ЕГАИС)

5	**Перечень документов, подтверждающих факт соответствия или отклонения объекта контроля от установленных параметров («срабатывание» индикатора риска) и прилагаемых к решению о проведении контрольного (надзорного) мероприятия**		
	5.1	Правоустанавливающие и иные документы, подтверждающие индивидуализирующие признаки проверяемого объекта и его принадлежность контролируемому лицу[11]	*Торговый реестр Амурской области*
			Выписка из ЕГРЮЛ (ЕГРИП)
			Выгрузка ЕГАИС
	5.2	Материалы, подтверждающие соответствие или отклонения объекта контроля от установленных параметров («срабатывание» индикатора риска)[12]	*Выгрузка ЕГАИС*

	5.3	Документы, подтверждающие проведение контрольных (надзорных) мероприятий без взаимодействия и/или профилактических мероприятий, в случае если такие мероприятия проводились[13]	*Задание на проведение (наблюдения за соблюдением обязательных требований (мониторинг безопасности), выездного обследования)*
			Расчет
	5.4	Иные документы, подтверждающие необходимость проведения внепланового контрольного (надзорного) мероприятия[14]	*Мотивированное представление о проведении контрольного (надзорного) мероприятия*
6	**Особенности проведения контрольного (надзорного) мероприятия**		
	6.1	Виды контрольных (надзорных) мероприятий[15]	*Контрольная закупка*
	6.2	Использование мобильного приложения «Инспектор» при проведении контрольного (надзорного) мероприятия[16]	*Не применяется*
	6.3	Возможность размещения информации о «срабатывании» индикатора риска в личном кабинете контролируемого лица на Едином портале государственных и муниципальных услуг (функций) и (или) в информационной системе контрольного (надзорного) органа[17]	*Не размещается*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Технология и организация общественного питания»

А.В. БОРИСОВА

РАСЧЕТЫ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Самара
Самарский государственный технический университет
2015

Печатается по решению редакционно-издательского совета СамГТУ

УДК 664.001.63(075.8)
ББК 36.99я73
Б 83

Борисова А.В.

Б 83 **Расчеты при проектировании предприятий общественного питания**: учеб. пособие / *А.В. Борисова*. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 196 с.: ил.

Описаны методики расчета при проектировании предприятий общественного питания. Рассмотрены основные типы предприятий и особенности расчета при их проектировании.

Предназначено для студентов, обучающихся по профилю подготовки бакалавров «Технология продуктов общественного питания» направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

УДК 664.001.63(075.8)
ББК 36.99я73
Б 83

Рецензент канд. техн. наук *О.Е. Темникова*

© А.В. Борисова, 2015
© Самарский государственный технический университет, 2015

ГЛАВА 2

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ДОГОТОВОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Для определения количества потребителей услуг предприятия общественного питания необходимо составить график загрузки зала с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним потребителем, примерного коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия.

Режим работы предприятий общественного питания устанавливается собственником предприятия, однако должен быть согласован с органом местного самоуправления и учитывать особенности местонахождения и особенности обслуживания предприятия [3].

Продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед или ужин) и приведена в приложении 3.

Коэффициент загрузки зала меняется в течение времени работы предприятия и зависит от типа предприятия и формы обслуживания, поэтому его принимают аналогичным сходным предприятиям питания.

Общее количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия ($N_ч$) в зависимости от режима его работы, определяют по формуле

$$N_ч = n_з \cdot \varphi_ч \cdot \chi_ч / 100, \quad (2.1)$$

где $n_з$ – количество мест в зале, мест;

$\varphi_ч$ – загрузка зала в данный час, %;

$\chi_ч$ – оборачиваемость одного места в зале в течение данного часа.

Оборачиваемость одного места в зале зависит от продолжительности приема пищи одним потребителем и рассчитывается по формуле

$$\chi_ч = 60/\tau, \quad (2.2)$$

где τ – продолжительность приема пищи одним потребителем, мин. [6].

Значения оборачиваемости мест в зале и загрузки зала в каждый час работы предприятия приведены в приложении 4.

Общее количество потребителей за день ($N_д$), чел., определяют суммированием количества потребителей за каждый час работы данного предприятия по формуле

$$N_д = \sum N_ч. \quad (2.3)$$

Результаты расчетов оформляют в виде табл. 2.1 и диаграммы количества потребителей по каждому часу (рис. 2.1).

Допускается применение других вариантов расчета оборачиваемости места и загрузки зала, например, на основе наблюдения организации работы аналогичного предприятия общественного питания.

Таблица 2.1

Расчет количества потребителей

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места за 1 час, раз	Загрузка зала, %	Количество потребителей, чел
10-11	0,5	80	40
11-12	…	…	…
…	…	…	…
Итого за день ($N_д$)	-	-	…

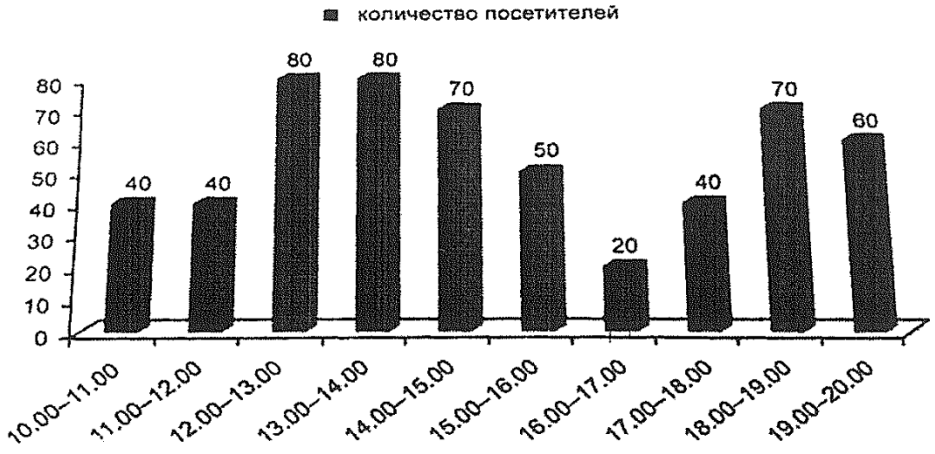

Рис. 2.1. Количество потребителей предприятия общественного питания

Приложение 2

Рекомендуемое соотношение количества мест в различных типах предприятий общественного питания

Тип предприятия	Процентное соотношение, % к общему количеству мест
Столовые диетические	5
Столовые общего типа	25
Рестораны, в том числе специализированные	25 12
Кафе, в том числе специализированные	20 15
Предприятия быстрого обслуживания, в том числе, специализированные	20 15
Бары	5
Всего	100

Приложение 3

Примерная продолжительность приема пищи одним потребителем, мин

Тип предприятия	Завтрак	Обед (день)	Ужин (вечер)
1	*2*	*3*	*4*
Столовая			
общедоступная	20	30	30
диетическая			
с самообслуживанием	25	35	30
с обслуживанием официантами	30	40	40
при промышленном предприятии	15	20	20
при вузе (питание по абонементам)	15	30	15
Ресторан			
общегородского типа	–	40	150
при гостинице	30	40	100
при железнодорожном вокзале	40	40	100
Кафе			
с самообслуживанием	20	30	40

Окончание таблицы

1	*2*	*3*	*4*
с обслуживанием официантами	40	40	120
Специализированные кафе	20	30	30
Кафе-мороженое	–	30	50
Детское кафе	30	30	30
Кафе-автомат	20	20	20
Закусочная	20	30	20
Шашлычная с обслуживанием официантами	40	60	100
Пивной бар с обслуживанием официантами	–	40	60
Пивной бар с самообслуживанием	–	20	20
Специализированное предприятие быстрого обслуживания	15	15	15

Приложение 4

Примерные данные для составления графиков загрузки залов для предприятий общественного питания различных типов

Таблица П4.1

Городской ресторан

Часы работы	Ресторан, реализующий бизнес-ланчи				Ресторан	
	общий зал		Бизнес-ланчи			
	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
11 – 12	1	20	2	30	1,5	20
12 – 13	1	30	2	70	1,5	30
13 – 14	1	60	2	90	1,5	90
14 – 15	1	50	2	80	1,5	70
15 – 16	1	40	2	20	1,5	40
16 – 17	1	30	2	20	1,5	30
17 – 18	0,4	40	2	20	1,5	20
18 – 19	0,4	50	–	–	0,4	50
19 – 20	0,4	100	–	–	0,4	100
20 – 21	0,4	90	–	–	0,4	90
21 – 22	0,4	80	–	–	0,4	80
22 – 23	0,4	40	–	–	0,4	40
23 – 24	0,4	40	–	–	0,4	40

Таблица П4.10

Студенческая столовая

Часы работы	Зал для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)		Диетический зал столовой		Зал профессорско-преподавательского состава	
	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак						
7.30 – 8.00	2	20	2	40	–	–
8 – 9	4	20	4	30	–	–
Обед						
12 – 13	3	60	2,5	80	2,5	30
13 – 14	3	90	2,5	90	2,5	90
14 – 15	3	60	2,5	70	2,5	60
15 – 16	–	–	–	–	2,5	20
Ужин						
17.30 – 18.00	2	20	2	40	–	–
18 – 19	4	20	4	30	–	–

Таблица П4.11

Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
10 – 11	–	–	3	70	3	80
11 – 12	–	–	3	80	3	70
12 – 13	1,5	80	3	90	3	70
13 – 14	1,5	90	3	90	3	90
14 – 15	1,5	80	3	90	3	90
15 – 16	1,5	80	3	90	3	70
16 – 17	1,5	70	3	90	3	90
17 – 18	1,5	90	3	90	3	90
18 – 19	1,0	90	3	70	3	70
19 – 20	1,0	70	3	70	3	70

Таблица П4.12

Закусочная, чайная, шашлычная

Часы работы	Закусочная		Чайная		Шашлычная с обслуживанием официантами	
	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40	–	–	–	–
9 – 10	3	50	2	60	–	–
10 – 11	3	50	2	50	1,5	40
11 – 12	2	50	2	40	1,5	60
12 – 13	2	90	2	90	1	80
13 – 14	2	90	2	100	1	100
14 – 15	2	90	2	50	1	90
15 – 16	3	60	2	40	1	90
16 – 17	3	60	2	40	1	60
17 – 18	3	30	2	100	1	60
18 – 19	3	50	1	100	0,6	70
19 – 20	3	60	1	80	0,6	100
20 – 21	3	30	1	70	0,6	100
21 – 22	–	–	1	50	0,6	80

Таблица П4.13

Буфеты

Часы работы	При студенческом общежитии		В учебном корпусе		При гостинице		При промышленном предприятии	
	Обора-чиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	Обора-чиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	Обора-чиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	Обора-чиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
7 – 8	4	100	4	100	2	25	4	40
8 – 9	4	80	4	80	2	70	4	60
9 – 10	–	–	4	40	2	80	4	70
10 – 11	–	–	4	20	2	40	4	100

Приложение 7

Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потреблением на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	–	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		–	–	–	–	0,1	0,05	0,03	–	–
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	–
В том числе:										
Ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	–
Пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	–
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	Шт.	0,30	–	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5

Окончание таблицы

1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
Конфеты, печенье	кг	0,005	–	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	–
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	–	–
Винно-водочные изделия	л	–	–	–	–	0,1	0,1	0,05	–	–
Пиво	л	–	–	–	–	0,025	0,025	0,025	–	–

Приложение 8

Рекомендуемые ассортиментные минимумы кулинарной продукции

Таблица П8.1

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд, кулинарных и кондитерских изделий для общедоступных столовых

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	холодные блюда и закуски	супы	вторые горячие блюда	горячие напитки	сладкие блюда	молоко и кисломолочные продукты	мучные кондитерские и булочные изделия
Завтрак	3	–	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	1	3
Общее количество блюд в дневном меню	4	3	6	3	3	3	5