

## Эффективная организация деятельности столовой на предприятии в 2022 году

Семинар посвящен выстраиванию эффективной организации деятельности столовой на предприятии в 2022 году.

**Дата проведения:** Открытая дата

**Вид обучения:** Семинар

**Формат обучения:** Дневной

**Срок обучения:** 2 дня

**Продолжительность обучения:** 16 часов

**Место проведения:** г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

**Для участников предусмотрено:** Методический материал, кофе-паузы.

**Документ по окончании обучения:** Сертификат об участии в семинаре.

### Для кого предназначен

Семинар предназначен для руководителей, администраторов и главных поваров столовых на предприятиях. Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

## Программа обучения

### Актуальная нормативно-правовая база реализации столовой на-предприятии.

- Варианты организации деятельности столовой на-предприятии: правовое оформление.
- Санитарно-гигиенические и-технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117, сборники рецептов блюд и-кулинарных изделий.
- Требования к-безопасности продовольственного сырья и-продуктов— в-соответствии с-требованиями МБТ 5061.
- Требования к-экологической безопасности— СанПиН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;\.
- Требования к-противопожарной безопасности— ГОСТ 12.1.004.
- Требования к-электробезопасности— СНиП 11-4.

### Разработка и-реализация концепции столовой на-предприятии.

- Безопасность жизнедеятельности и-организация охраны труда.
- Анализ потенциальных опасностей и-производственных вредностей проектируемого объекта.
- Мероприятия по-технике безопасности и-санитарии.
- Обеспечение безопасности работы технологического оборудования.
- Противопожарная профилактика.

**Юридические вопросы.**

- Выбор формы собственности.
- Выбор системы налогообложения и-лицензирование.

**Финансовые вопросы при организации/реорганизации столовой.**

- Разработка технологического проекта.
- Подбор оборудования.
- Просчет киловатт.
- Политика ценообразования.

**Дизайн.**

- Разработка фирменного стиля и-дизайна заведения.
- Дизайн фасада. Наружная вывеска.

**Меню.**

- Этапы разработки и-смены меню.
- Состав.
- Оформление.

**Кадровые вопросы.**

- Подбор персонала.
- Обучение персонала.

**Ведение ФХД столовой.**

- Расчет товарооборота.
- Расчет численности работников предприятия и-годового фонда оплаты труда, отчислений на-социальные нужды.
- Расчет капитальных затрат и-амортизационных издержек.
- Расчет издержек производства и-обращения предприятия.
- Расчет дохода, прибыли предприятия.
- Расчет основных экономических показателей.

**Практика:** выезд на-территорию столовой предприятия.