

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://stuservis.ru/otchet-po-praktike/105434>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ	
Введение.....	3
1. Общая характеристика предприятия.....	4
2. Организация снабжения и складского хозяйства.....	8
3. Организация производства и питания.....	12
4. Анализ деятельности предприятия.....	15
4.1 Ассортимент и технология приготовления блюд.....	15
4.2 Организация рабочих мест в производственных цехах.....	19
Заключение.....	29
Список использованной литературы.....	30

ВВЕДЕНИЕ

Практическая подготовка является необходимым важным элементом при изучении какойлибо дисциплины, при подготовке квалифицированных специалистов. Она должна обеспечить приобретение профессиональных умений и навыков в условиях производства, непосредственно на предприятии. Целью учебной практики является закрепление и углубление знаний специалиста по вопросам управления предприятием, снабжения, хранения продуктов, движения материальных ценностей, продуктов, тары, документального оформления передачи продуктов и предметов материально-технического назначения одного материальноответственного лица другому; организация производства, рабочих мест; оперативно - производственного планирования; организации нормирования трудам организации

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Согласно ГОСТ Р ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг [8]. Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Столовые различают: - по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая; - по обслуживаемому контингенту потребителей - дошкольная, школьная, студенческая и др.; - по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы и др. [8] Практика проходила в столовой пищеблока детского сада в Иркутске. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции проектируемая столовая «Отлично» относится к предприятиям детского питания.

2

В зависимости от времени функционирования столовая «Отлично» осуществляет свою деятельность круглый год. В состав помещений столовой входят: торговый зал, производственные, административные, складские помещения, бытовые помещения для персонала. Согласно ГОСТР 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» [9] представлены услуги питания. Режим работы предприятия (столовой) предполагается с 08-00 до 16-00, что обусловлено типом столовой. Режим работы поваров столовой - с 6:00 до 15:00 часов. Питание детей проходит строго по графику приема пищи в определенные часы. При составлении меню для питания детей в пищеблоке детского сада в Иркутске соблюдается правильное распределение продуктов в течение дня, основанное на физиологических особенностях пищеварения детей младшего возраста. Микроклимат: Система вентиляции воздуха, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности Мебель: - столы с гигиеническим покрытием На территории, прилегающей к столовая, доступной для потребителей, не проводятся погрузочно-разгрузочные работы, не производится складирование тары, не размещают контейнеры с мусором. Площадки с мусоросборниками удалены от окон и дверей столовой согласно СНиП 31-062009 «Общественные здания и сооружения» более чем на 20 м [17]. В зале светло, много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с

моечной столовой посуды через окно, в которую подаётся грязная посуда. Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов. В столовой применяется естественная и искусственная (механическая) вентиляция в соответствии СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; ГОСТ 12.1.995-99 ССБТ «Общие санитарно - гигиенические требования к воздуху рабочей зоны». 2.ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Работа столовой во многом зависит от своевременного снабжения сырьем и полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения. Данное предприятие работает на сырье и полуфабрикатах и является доготовочным предприятием. Полуфабрикаты поступают с комбината питания. Доставка продуктов ведется централизованным способом. Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков. При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт. Приемка товаров в предприятии питания является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа. Продукты получают по количеству и по качеству. Первый этап – предварительный. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто

и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах. Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в достаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы. Материально – техническое снабжение предприятия осуществляется также централизованно. Фонды материально – технических средств: оборудование, посуду, инвентарь, мебель, столовое белье, спецодежду распределяют центральные и ведомственные местные органы снабжения. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПИТАНИЯ

В соответствии со СНиП 31-06-2009 "Общественные здания и сооружения" предприятие общественного питания включает в свой состав основные функциональные группы помещений: группу помещений для посетителей; группу производственных помещений; группу складских помещений; группу административно-бытовых помещений и группу технических помещений [17]. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Особенностью этого типа предприятий

общественного питания является организация производства только на полуфабрикатах. Предприятия доготовочные тесно связаны с предприятием заготовочным, которое систематически поставляет полуфабрикаты в предприятия доготовочные, обеспечивая бесперебойность их работы. В доготовочных предприятиях основными и главными цехами являются горячий и холодные цехи, а также моечные кухонной посуды и полуфабрикатной тары. Горячий цех расположен на первом этаже. В цехе применяется комбинированное освещение, в максимальной степени используется естественное освещение. Холодный цех

4

расположен в светлом помещении, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды. Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодный цех располагается в светлом помещении с окнами, выходящими на север или северо-запад. Имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха учитываем его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 часов. Заправлять салаты, винегреты, студни заливные блюда и другие, особо скоропортящиеся холодные блюда, компоты собственного производства. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. 4. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ 4.1 Ассортимент и технология приготовления блюд

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре °C. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °C в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

5

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с

последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.2 Организация рабочих мест в производственных цехах

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. О защите прав потребителей: федер.закон Рос.Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1: принят Государственной Думой 11 октября 2007 г.: одобр. Советом Федерации 17 октября 2007 г.: ред. от 25 октября 2007 года // Рос. газ.- 1992.- 7 апреля. Рос. газ. № 241- 2007.- 27 октября. 2. О техническом регулировании: федер.закон Рос.Федерации от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ: принят ГД ФС РФ 15 декабря 2002 г.: одобр. Советом Федерации 18 декабря 2002 г.// Рос. газ. N 245.- 2002.- 27 декабря. Рос.газ. – 2010.- 30 сентября. 3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос.газ. – 2000.- 2 января. 4. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 15 с.
6
5. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 10 с. 6. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987 – 2012. -Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с. 7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 19 с. 8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 9 с. 9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. –13 с. 10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с. 11. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. - Введ. 2008-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2007. – 30 с. 12. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 – 2001. - Введ. 2001-07-01. - Москва: Госстандарт России, 2001. – 21 с. 13. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324 – 03. – Введ. 2003-06-25. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с. 14. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. - Введ. 2002-07-01. – Москва: Минздрав России, 2002. – 168 с. 15 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. - Введ. 2001-02-01. – Москва: Минздрав России, 2001. – 72 с. 16. СНиП 31-05-2003. Общественные здания административного назначения (приняты постановлением Госстроя РФ от 23 июня 2003 г. № 108). // М.: Стандарт информ, 2003.-58 с. 17. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения. – М.: Минстрой России, 2009.-49 с. 18. ПОТ Р М-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (утв. Постановлением Минтруда России от 24 декабря 1999 г. № 52). // М.: Стандарт информ, 2000.-36 с. 19. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И.,

Пивоваров К.В. / Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 328 с. 20. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 557 с. 7экз. 21. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2007. - 247 с.

7

22. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/ Л. А. Радченко.- Изд. 7-е, доп. И перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.- 373 с. 23. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ Л. А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 318с. 24. Ратушный, А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. - М.: Мир, 2004. - 416 с. 25. Рогов, И.А. Химия пищи [Текст] : учебник для вузов / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. - М.: КолосС, 2007. - 853 с. 26. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Е. А. Рубина. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.-288с. 27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Румянцев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ДИС, 2000. - 968 с. 28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - Изд. 7-е. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 688 с. 29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М.Т. Лабзина. - Изд. 12-е, перераб. и доп. - СПб. : ПрофиКС, 2008. - 771 с. 30. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2002. -236 с. 31. Технология продукции общественного питания / Под общей редакцией проф. А.С.Ратушного. - В 2-х т. - М.: Мир, Колос С, 2004. - 760 с. 32. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. - Минск: Новое Знание, 2002. -798 с. 33. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2004. -282 с. 34. RussianFood. Курица жареная [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1454> (дата обращения: 29.05.18). 35. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/go.php?id=415315> 36. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Производство продукции и организация общественного питания", "Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания", "Экономика и управление на предприятии услуг" / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 303 с. <http://znanium.com/go.php?id=508855> 36. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 414 с. <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625> 37. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : сборник. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 340 с. <http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?pwd>

8

38. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 194 с. <http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?pwd> 39. Гельфонд, А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению «Архитектура» / А. Л. Гельфонд. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 368 с. <http://znanium.com/go.php?id=501505> 40. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. <http://znanium.com/go.php?id=512131>

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://stuservis.ru/otchet-po-praktike/105434>