

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/vkr/164587>

Тип работы: ВКР (Выпускная квалификационная работа)

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Введение 3

1. Организация школьного питания 4

1.1 Организация питания через комбинаты школьного питания 4

1.2 Модель организации питания по технологии Cook&Chill 6

2. Составление рационов питания школьников 10

3. Технологический раздел 13

3.1. Разработка производственной программы проектируемого предприятия 13

3.2. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов 14

3.3. Расчет площади складских помещений 15

3.4. Расчет овощного цеха 20

3.5. Расчет мясо-рыбного цеха 24

3.6. Расчет холодного цеха 26

3.7. Расчет горячего цеха 30

3.8. Расчет цеха обработки яиц 40

3.9. Расчет моечной кухонной посуды 41

3.10. Определение площади здания 42

3.11. Организация производства на предприятии 43

4. Архитектурно-строительный раздел 47

5. Экономический раздел 51

5.1. Расчет валового дохода и товарооборота 51

5.2 Расчет показателей по труду и заработной плате 52

5.3 Расчет издержек производства и обращения 53

5.4 Расчет основных экономических показателей 57

5.5 Расчет эффективности капитальных вложений 58

Заключение 61

Список использованных источников 62

Приложения.....66

Введение

Рациональное питание школьников является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к инфекциям и другим неблагоприятным факторам, способности к успешному обучению. В стране разрабатывается стандарт питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций. На основе этого стандарта в каждом регионе вводятся свои нормативы, учитывающие специфику регионов, климатические условия.

Но, тем не менее, в современных социально-экономических условиях пищевая ценность школьного питания, реализуемого в большинстве образовательных организаций, не соответствует физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

Особой проблемой в питании школьников является дефицит ряда макро- и микронутриентов. Существенная роль в организации питания школьников отводится обогащению рациона при необходимости недостающими питательными веществами. Решить все вышеперечисленные проблемы позволяет такая модель организации питания школьников, как комбинат школьного питания, этим и обусловлена актуальность данной темы.

Целью дипломного проекта является проектирование комбината школьного питания.

Задачи:

- выполнить технико-экономическое обоснование строительства;
- разработать производственную программу предприятия;
- рассчитать и подобрать технологическое оборудование;

- разработать объемно-планировочное решение предприятия;
- выполнить архитектурно-строительное и инженерно-техническое решение предприятия;
- рассчитать основные экономические показатели по проектируемому предприятию.

1. Организация школьного питания

Для формирования той или иной модели организации школьного питания необходимо выбрать критерий отличия. Выделим критерий производства продукции и исходя из него определим следующие типы моделей и подберем оптимальную.

1.1 Организация питания через комбинаты школьного питания

Для создания данной модели имеются определенные предпосылки: падение уровня здоровья у детей школьного возраста за счет отклонения полноценности питания от медицинских норм; неудовлетворительный организационный и материально-технический уровень системы школьного питания; невозможность организовать тщательный контроль за школьным питанием из-за децентрализации, неоднородности и многообразия предприятий;

возросшего внимания государства к проблеме качества питания детей и школьников.

Комбинат школьного питания (КШП) – это городской или региональный центр производства продукции школьного питания, характеризующийся высокой производительностью и максимальной степенью индустриализации производства. В основе данной модели лежит централизованное производство полуфабрикатов или охлажденной продукции.

Централизованное производство осуществляет комбинат школьного питания, который создается как на базе уже существующего предприятия общественного питания, так и как новое специализированное предприятие. Вся продукция распространяется по пищеблокам школ и на месте доводится до готовности. Такой подход к организации питания школьников позволяет обеспечить максимальный уровень механизации производства и как следствие сокращает трудозатраты, обеспечивает высокое качество производимых продуктов, позволяет использовать высокотехнологичное оборудование.

Немаловажным фактом является возможность организации единой системы поставщиков, либо закупки непосредственно у производителя. Это влечет за собой снижение цен при закупки большого объема сырья и продуктов, а также возможность организации входного контроля сырья.

Модель организации питания через комбинаты школьного питания позволяет привлекать высокопрофессиональных специалистов: технолога, врача-диетолога, специалистов по производственному контролю, владеющих лабораторно-инструментальными методами контроля сырья и продукции.

К преимуществам данной модели можно отнести снижение потерь на всех этапах производства за счет высокотехнологичного оборудования и использования специальных систем контроля, что приводит к снижению стоимости готовой продукции за счет уменьшения издержек при производстве (уменьшение доли амортизации оборудования, сокращения персонала, снижение расходов на электроэнергию).

Организация питания школьников возможна по двум вариантам.

При первом варианте КШП производит охлажденную продукцию, мучные и кондитерские изделия, а в школьных столовых осуществляется разогревание продукции и раздача потребителям.

При втором варианте КШП производит полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей, в столовых доводят данную продукцию до готовности и раздачи потребителям.

Какой вариант окажется наиболее приемлемым зависит от условий и задач школьного питания в конкретном регионе. Решение проблемы качественного питания детей и школьников способствует укреплению доверия и лояльности населения к органам государственной и местной власти, при этом у государственных органов появляется возможность контролировать деятельность предприятия.

Комбинаты школьного питания потенциально могут обеспечивать питанием дополнительные объекты – государственные организации, высшие учебные заведения, дошкольные образовательные организации, промышленные предприятия. Таким образом, решается вопрос об обеспечении питанием организованных коллективов. И комбинаты школьного питания становятся социально привлекательными.

1.2 Модель организации питания по технологии Cook&Chill

Технология «Cook&Chill» означает приготовление и охлаждение. Продукция проходит полную механическую и термическую обработку до готовности, затем интенсивно охлаждается в течение 90 минут до температуры + 4 °С. Преимущество данной модели заключается в шоковом охлаждении пищи после

приготовления для обеспечения ее гигиенической безопасности. Это увеличивает срок хранения продукта, перенести производство из школьной столовой в комбинат и организовать доставку при оптимальных условиях. Представим технологию данного метода на рисунке 1.

Рисунок 1 –Схема технологии Cook&Chill

Рассмотрим преимущественные характеристики данной модели.

1. Повышение качества школьного питания за счет улучшения качества используемого сырья, обеспечение полного входного и исходящего контроля сырья и продукции Комбината школьного питания.
2. Организация питания школьников города в соответствии с единым специально разработанным рационом питания, включая обогащенные продукты питания.
3. Максимальное сокращение объемов хищения продукции школьного питания персоналом.
4. Возможность производить как полуфабрикаты, так и охлажденную кулинарную продукцию через открытую сеть.

Но данная модель имеет и недостатки.

1. Требуется больших производственных площадей.
2. Требуется установки и внедрения специальной системы мониторинга и управления работы оборудования КШП.
3. Для производства охлажденной продукции требуется больше персонала, чем для производства полуфабрикатов.
4. Повышенные требования к доставке охлажденной продукции (оборотная тара, гигиена, время, температура).
5. С учетом всего выше названного, повышается себестоимость продукции.

Для организации школьного питания выбор метода зависит от разных условий и задач. Поскольку каждая модель доступная для реализации, имеет свои положительные и отрицательные стороны, то возможность комбинировать основные критерии и принципы моделей, позволяет внедрить свою модель, которая оптимальна решит вопросы школьного питания с учетом особенностей региона и конкретного учебного заведения.

Наиболее оптимальным будет решение организации школьного питания по следующей технологии:

1. Загрузка и хранение продовольственного сырья в комбинате школьного питания (после получения сырье распределяется в средне- и низкотемпературных холодильных камерах и кладовых);
2. Предварительная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и овощей производится в заготовочных цехах;
3. Хранение полуфабрикатов в охлаждаемых камерах при +2...+4°C;
4. Приготовление готовой продукции;
5. Упаковывание в гастроемкости;
5. Охлаждение продукции;
5. Комплектация заказов для каждой школы;
6. Доставка готовых охлажденных блюд и буфетной продукции в школьные столовые (транспортировка осуществляется в термоконтейнерах или с помощью автотранспорта с охлаждаемым кузовом);
7. Возврат оборотной тары.

Дальнейшее хранение и разогревание продукции перед реализацией в обеденном зале производится силами школьной столовой.

Для реализации данной модели необходим кадровый состав, владеющий навыками, знаниями в области школьного и детского питания. В данную модель включаются:

- комбинат школьного питания;
- зав. производством (школьные столовые);
- производственный персонал в зависимости от мощности с широкими квалификационными навыками, умениями и компетенциями.

Список использованных источников

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

- 3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 6 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 7 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 8 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 9 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 10 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 11 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654). [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 12 СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326). [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 14 Об утверждении Московских городских строительных норм «Предприятия общественного питания» : МГСН 4.14-98 : постановление Правительства Москвы от 04.08.1998 : ред. от 26.04.2005. / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2017.
- 15 СП 118.13330.2012 Свод правил. Общественные здания и сооружения, 2014. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 16 Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2625-6.
- 17 Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").
- 18 Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания : учеб. для вузов / Л. М. Корнюшко. - Гриф МО. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2006. - 282 с. : ил. - Библиогр.: с. 277-278. - Предм. указ.: с. 279-282.
- 19 Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
- 20 Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Авт.-сост.: Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. – К. :, ООО «Издательство Арий», 2010. – 680с.
- 21 Кириева Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: технологические расчеты : учебно-методическое пособие / Т.В.Кириева, В.В.Бронникова. – М.: ООО «ИД Центросоюза», 2014. – 168 с.
- 22 Оборудование предприятий общественного питания [Электрон. ресурс: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 412 с. - ЭБС Znanium com.
- 23 Гращенков Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2018. - 195 с.
- 24 Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007.

– 247 с.

25 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие / Л.А.Радченко. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2016. – 352 с.

26 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (приложение).

27 Скурихин, И.М. Таблицы химического состава калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: Экономика, 2007. – 536 с.

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/vkr/164587>