

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/28484>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

1 Характеристика предприятия	2
2 Складские помещения	11
3 Производственные цехи	18
3.1 Овощной цех	18
3.2 Мясо-рыбный цех	20
3.3 Горячий цех	22
3.4 Холодный цех	23
3.5 Мучной цех	25
4 Раздача и обслуживание потребителей	27
5 Работа заведующего производством	28
6 Общие вопросы деятельности предприятия	32
Список литературы	39

1 Характеристика предприятия

Место прохождения практики – ООО «Корпоративное питание», расположенное в Сысеретском районе Свердловской области, на 25 км Челябинского тракта.

Данное предприятие является столовой закрытого типа на 120 посадочных мест при промышленном предприятии «Уральский приборостроительный завод», производящая и реализующая блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, меняющемся по дням недели.

В меню предприятия – блюда, изделия и напитки массового спроса.

Контингент потребителей – работники предприятия. Столовая расположена в отдельно стоящем специально предназначенном здании. По характеру организации производства продукции общественного питания предприятие работает на сырье, с полным технологическим циклом. Режим работы предприятия питания – с 9-00 до 21-00 часов. Организован завтрак, обед и ужин. Ежедневно столовая обслуживает около 270 человек. Методы и формы обслуживания – полное самообслуживание.

На предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организованы производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру. Производственная инфраструктура предприятия общественного питания – это состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещение, производственных связей (таблица 1)

Таблица 1 - Производственная инфраструктура и ее характеристики

Столовая предоставляет услуги по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, продаже покупных продовольственных товаров, а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на данном предприятии общественного питания.

На предприятии имеются следующие помещения: вестибюль, обеденный зал, горячий цех, холодный цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, загрузочная, охлаждаемые камеры, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кабинет заведующего производством, контора, гардероб персонала, душевая, санузел персонала, кладовая уборочного инвентаря. Предприятие расположено в отдельно стоящем здании. Объемно-планировочное решение здания, компоновка помещений выполнены так, чтобы обеспечить поточность технологического процесса приготовления пищи и исключить возможность пересечения потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и посетителей. Все группы помещений связаны между собой (рисунок 1).

Рисунок 1 - Структура взаимосвязи производственных помещений предприятия

Освещение производственной зоны как естественное, так и искусственное. Помещения с естественным освещением: горячий, холодный, мясной, овощной, мучной цеха.

Сырье и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам. Загрузочная оборудуется напольными товарными весами и грузовой тележкой. Из

складских помещений сырье поступает в заготовочные цеха, в которых производят первичную и механическую обработку мяса, рыбы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных цехов. Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий и холодный цеха. В доготовочных цехах производят приготовление блюд и кулинарных изделий. Готовые блюда поступают на раздаточное окно. Кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений направляются в охлаждаемую камеру отходов.

Наличие планового меню дает возможность обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.

План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня и утверждается директором предприятия. В нем приводятся наименования блюд, номера рецептур и примерное количество блюд с учетом потребительского спроса.

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность.

Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса. План меню столовой на 120 посадочных мест представлено в таблице 2.

Таблица 2 – План меню столовой

Предложенный набор блюд соответствует рекомендуемому ассортиментному минимуму, составлен с учетом принципов рационального питания организованного контингента потребителей.

В своей работе предприятие общественного питания руководствуется, в первую очередь, ГОСТами, СТП, ТУ, ТИ, СанПиН.

Согласно Постановлению Госстандарта от 05.04.95 №198 с 01.07.95 в общественном питании введены основополагающие ГОСТы: ГОСТ Р №50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», ГОСТ Р №50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ГОСТ Р №50764-2009 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».

Данные документы направлены на защиту безопасности жизни и здоровья населения, окружающей среды, интересов потребителей.

Требования, заложенные в государственных стандартах, являются обязательными для предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм собственности.

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

ГОСТ Р №50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению: к производству, реализации, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортированию.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

Санитарно-гигиенические требования устанавливают Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, а именно:

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевой продукции» устанавливает гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении и обороте пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» разработан с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди населения Российской Федерации.

Закон РФ «О защите прав потребителей» регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на: приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего

качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.

Инструкция «О приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» применяется во всех случаях, когда стандартами, техническими условиями. Основными и Особыми условиями поставки или иными обязательными правилами не установлен другой порядок приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству.

К основной нормативно-технологической документации также относятся:

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- сборники рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания;
- калькуляционные карты;
- отраслевые стандарты (ОСТ);
- технические условия (ТУ);
- стандарты предприятия (СТП).

Продукция общественного питания должна изготавливаться в соответствии с технологическими документами, описывающими требования к технологии производства.

К технологическим документам относят следующие документы:

- технологические карты (ТК);
- технологические инструкции (ТИ);
- технико-технологические карты (ТТК).

Перечисленные документы утверждает руководитель (либо собственник) предприятия общественного питания.

Срок действия данных документов не ограничен.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий относят к технологическим нормативным документам с другой технологической документацией. В них собраны рецептуры, описана технология приготовления, даны рекомендации по отпуску и оформлению холодных блюд и закусок, первых, вторых, сладких блюд. В сборниках приведены приложения, позволяющие ориентировочно определять расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. Также в указанных сборниках представлены таблицы продолжительности тепловой обработки отдельных продуктов. Отдельно приводится таблица взаимозаменяемости. Следует учесть, что точные нормативы расхода сырья и потери при различных видах обработки должны отрабатываться на предприятии с учетом условий и используемого оборудования.

Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, составленный на основании сборника рецептур или технико-технологической карты и содержащий рецептуру, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд и изделий и описание технологии приготовления.

В ней указано наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья в граммах и в килограммах нетто, выход блюда, приведено описание технологического процесса и требования к качеству готовых блюд.

Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания - это документ, разработанный на фирменные и новые блюда, кулинарные и мучные кондитерские изделия, вырабатываемые и реализуемые на конкретном предприятии общественного питания и устанавливающий требования к

Список литературы

1. 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.
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 143 с.
3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания", а также направлению подгот. бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288 с. 5экз.

Интернет-ресурсы:

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – <http://protect.gost.ru/default.aspx>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – <http://rospotrebnadzor.ru/>

<http://midural.ru/>

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/28484>