

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/351163>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

Введение 6

Глава 1. Ознакомление с предприятием 8

1.1 Общая характеристика предприятия 8

1.2 Организация работы цехов 9

1.3 Организационная структура управления школьной столовой 11

Глава 2 Санитария и гигиена. 17

2.1. Личная гигиена повара. 17

2.2. Санитарный режим приготовления блюд. 19

2.3 Основные правила техники безопасности и вводный инструктаж по технике безопасности 20

Глава 3. Технология питания в столовой ЧОО ООШ им. А.Невского 23

3.1. График организации горячего питания 23

3.2 Требования к пищевым продуктам, материалам и изделиям 24

3.3. Нормативы обеспечения горячим питанием обучающихся в ЧОУ ООШ им.А.Невского 25

3.4. Менюготавливаемых блюд для организации питания обучающихся ЧОУ 26

3.5. Технология приготовления блюд 29

Вывод 33

Список использованной литературы 35

Лицо, ответственное за столовую, относится к категории руководителей.

На должность заведующего столовой назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее трех лет или лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее пяти лет.

Заведующий столовой назначается и освобождается от должности приказом руководителя организации и в порядке, предусмотренном действующим Трудовым кодексом.

Что должен знать заведующий столовой:

- Постановления, распоряжения и другие нормативно-правовые документы вышестоящих органов, касающиеся организации работы столовой;
- организацию производства и управления столовой, ее ведомственные задачи и функции;
- передовой отечественный и зарубежный опыт организации питания в столовой и обслуживания потребителей;
- Формы работы столовых.
- Организацию вознаграждений и поощрений
- Трудовое право
- Трудовое законодательство и правила внутреннего трудового распорядка;
- Правила и нормы охраны труда.
- Обязанности.
- Руководить производственно-хозяйственной, торговой и обслуживающей деятельностью столовой, обеспечивая эффективное взаимодействие с производственными подразделениями цехов и участков и направляя деятельность в целях поддержания высокого качества приготовления пищи и высококультурного обслуживания посетителей.
- Обеспечивать своевременную поставку продуктов питания в столовую и обеспечивать выполнение производственных, торговых и сервисных процессов.
- Обеспечить высокую эффективность производства, внедрение новых технологий и навыков, передовых форм обслуживания и организации труда.
- Изучать потребительский спрос на продукцию общественного питания с учетом методов управления рынком.

- Обеспечивать рациональное разделение труда в службе столовой с учетом знаний, квалификации, опыта работы и личных качеств закрепленного персонала.
- Вести учет и своевременно представлять отчеты о производственно-хозяйственной деятельности столовой, обеспечивая правильное применение имеющихся форм и систем оплаты и стимулирования труда.
- Обеспечивать контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, цен, требований охраны труда, трудовой и производственной дисциплины, санитарно-гигиенического и технического состояния на участках производства, торговли и обслуживания.
- Права.

Ответственный за столовую имеет следующие права:

1. Сообщать руководству обо всех недостатках, выявленных в пределах своих полномочий.
2. Вносить предложения по улучшению работы, связанной с их обязанностями по настоящему договору.
3. Просить руководство создать необходимые условия для выполнения своих обязанностей;
4. Информироваться о предлагаемых решениях руководства организации, касающихся их деятельности.
5. Запрашивать у руководства организации и экспертов информацию и документацию, необходимую для выполнения своих обязанностей.
6. Приглашает экспертов из других отделов для выполнения возложенных на них обязанностей.

Заведующий столовой несет ответственность за:

- 1) Качество и своевременность выполнения обязанностей, возложенных настоящей должностной инструкцией;
- 2) Соблюдение трудового законодательства организации;
- 3) Соблюдение правил по охране труда и пожарной безопасности;
- 4) Ненадлежащее исполнение или неисполнение обязанностей, возложенных настоящей должностной инструкцией, в пределах, предусмотренных трудовым законодательством Российской Федерации;
- 5) за правонарушения, совершенные в процессе своей деятельности, в пределах, установленных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации
- 6) за причинение материального ущерба в пределах, предусмотренных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

В ЧОУ ООШ им. А.Невского организована работа Совета по питанию на основании письма заместителя главы администрации Краснодарского края от 19.10.2007г. №06-712/07-21 «О создании муниципальных межведомственных советов по питанию, в целях осуществления контроля над качеством, безопасностью предоставляемых продуктов питания в школьную столовую, ведения контроля за выполнением СанПиНа».

В состав Совета по питанию входят:

- Е.Д. Кравченко – директор ЧОУ ООШ им. А.Невского;
- А.В. Кацер – заместитель директора по УВР, ответственная по питанию в школе;
- Т.И. Киричатая – учитель начальных классов;
- Н.П. Драгомирова – председатель Совета по питанию, член родительского комитета;
- А.С. Яковлева – председатель ПК.

Особенности нормативно-правовых документов, регулирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия: в школьных столовых используются накладные на полученные товары и технические карты, описывающие, какие ингредиенты используются и как готовится пища. Кроме того, ведутся:

1. учет гигиены работников, входящих в столовую; учет температурного режима холодильного оборудования;
2. учет приготовленной пищи;
3. учет проверки продуктов и сырья; карты контроля рационов.

Структура управления предприятием: штатные расписания, формы оплаты, мотивационные таблицы персонала. Работа школьной столовой осуществляется на основе почасовой оплаты, и сотрудники получают материальное вознаграждение в зависимости от стажа работы.

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. Приказ № 187 от 01.08.2022 г "О продолжении деятельности Совета по питанию"
3. Приказ № 189 от 01.08.2022 г "О создании комиссии родительского контроля"
4. ЧОО ООШ ИМ.А.НЕВСКОГО Г.КУРГАНИНСКА. Официальный сайт. – URL:

https://shkolanevskogo.my1.ru/index/shkolnoe_pitanie/0-69

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/351163>