

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/diplomnaya-rabota/35609>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 2

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 4

1.1 Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов используемых для приготовления блюд 4

1.2 Организация технологического процесса 8

1.2.1 Технология приготовления сложных горячих блюд 8

1.2.2 Охрана труда и техника безопасности (цеха) 11

1.2.3 Оборудование, используемое при обработке сырья и приготовлении блюд 15

1.2.4 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при обработке сырья и приготовления блюд 17

1.2.5 Организация рабочего места в цехе 20

2 ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 23

2.1 Характеристика типа, класса, формы собственности предприятия 23

2.2 Расположение предприятия на генеральном плане города 23

2.3 Структурно-технологическая схема функциональной взаимосвязи помещений предприятия питания 24

2.4 Численный состав работников цеха предприятия 25

2.5 Ассортимент блюд горячего цеха 26

2.6 План цеха с расстановкой оборудования (графическая схема цеха) 27

2.7 Сроки реализации и режим хранения блюд и изделий 28

2.8 Технологический процесс приготовления фирменного блюда 29

2.9 Организация технологического процесса работы цеха 34

2

2.10 Организация контроля качества продукции общественного питания, на примере фирменного блюда 35

2.10.1 Организация входного контроля 35

2.10.2 Организация операционного контроля 37

2.10.3 Организация приемочного контроля 39

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 44

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ 45

Приложение А Техничко-технологические карты новых (фирменных) блюд 51

Приложение Б Пример бракеражного журнала 64

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является одной из самых главных частей жизни общества, так как одна из главных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам прибегают предприятия питания, которые осуществляют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

Эта отрасль сегодня бурно развивается, растет количество заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

Предприятия питания, которые самые востребованные в последнее время – это кафе и рестораны, с организацией семейного отдыха, в том числе столовые, закусочные, кафе быстрого обслуживания.

Надобность разнообразных типов устанавливается: разнообразностью спроса населения на разнообразные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время маленьких обеденных перерывов, и во время отдыха; надобностью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в

лечебном питании.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов используемых для приготовления блюд
Мясо и мясные изделия - важнейший продукт питания, т.к. в нем содержится большинство необходимых для организма человека питательных веществ. Пищевая ценность мяса обусловлена вкусовыми качествами, энергетическим содержанием, оптимальным соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ, а также высокой их степенью усвоения, Содержание биологически активных и экстрактивных веществ, жиров, формирующих вкус и аромат мяса, стимулирующих секреторную функцию пищеварительной системы увеличивает его пищевую ценность.

З

Совокупность свойств продукта в результате его оценки органами чувств человека представляет собой его органолептическую характеристику.

Основными органолептическими показателями качества мяса являются вкус, аромат, цвет и консистенция. Органолептические характеристики продукта воздействуют на органы чувств человека, возбуждая секреторно- моторную деятельность пищеварительного тракта и аппетит, что способствует его лучшему усвоению.

Пищевая и биологическая ценность мяса

Пищевая ценность – это свойства пищевого продукта, способные удовлетворить потребность человека в нормальном обмене веществ [40].

Пищевая ценность определяется:

- химическим составом;
- биологическим значением компонентов;
- усвояемостью;
- энергетической ценностью;
- органолептическими характеристиками;
- безвредностью.

Среди продуктов животного происхождения таких, как молоко, сыр, яйца и рыба, мясо занимает привилегированное положение в том отношении, что процент содержания белка в нем самый высокий. В питании человека это основной источник полноценного белка. Белковые вещества мяса служат исходным материалом для построения организмом важнейших элементов – тканей, ферментов, гормонов.

1.2 Организация технологического процесса

1.2.1 Технология приготовления сложных горячих блюд

Кулинарную продукцию из мяса классифицируют в зависимости от способа тепловой обработки.

Для приготовления блюд из жареной говядины используется вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний кусок тазобедренной части. В зависимости от использования полуфабрикаты могут быть крупные, массой 1-2 кг, порционные от 40 до 270 г и мелкие от 10 до 40 г.

Для приготовления говядины или телятины крупным куском мясо зачищают, лопаточную часть рекомендуется свернуть рулетом и перевязать шпагатом, окорок разделить на несколько частей, телячью грудинку жарят вместе с реберными костями.

При приготовлении мяса крупным куском, темноокрашенная корка на поверхности образуется раньше, чем мясо приготовится внутри, поэтому крупные куски готовят при умеренном нагреве более длительное время. Для образования корочки мясо сначала обжаривают на плите при температуре 140-160°C, после чего доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-4

200°C, периодически поливая его выделившимся жиром. Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу, уложив куски на расстоянии 5-6 см друг от друга.

Крупным куском жарят ростбиф, грудинку фаршированную.

Готовность мяса определяют с помощью прокола его поварской

Порционным кускам придается определенная форма, их слегка отбивают, выравнивая толщину.

Тазобедренную часть говядины отбивают сильнее или рыхлят на рыхлителе (тендерайзере), перерезают сухожилия для предотвращения деформации изделия. Порционные куски бывают натуральные или панированные. Используют несколько способов панировки: панировка в муке, смачивание в льезоне и панировка в муке или сухарях, двойная панировка (панировка в муке, затем

смачивание и снова панировка в муке или сухарях.

1.2.2 Охрана труда и техника безопасности (цеха)

В целях предохранения поражения работников предприятий пищевой промышленности электрическим током применяются индивидуальные и общие средства защиты.

К индивидуальным средствам защиты относят диэлектрические коврики, галоши, перчатки и изолирующие подставки. Работать с электрооборудованием необходимо сухими руками, иметь сухую одежду и обувь.

К общим средствам защиты от поражений электрическим током относят защитное заземление, зануление и автоматическое выключение оборудования.

Оборудование на газовом топливе представляет повышенную опасность, так как используемые для его работы газы ядовиты и их вдыхание может вызвать отравление.

Помимо этого, газ в определенных соотношениях с воздухом образует взрывчатую смесь, взрывающуюся даже от небольшой искры.

Пожарную безопасность предприятий необходимо обеспечивать системами противопожарной сигнализации и противопожарной защиты, в том числе мероприятиями организационнотехнического характера на основании действующих законодательных актов по охране труда.

1.2.3 Оборудование, используемое при обработке сырья и приготовлении блюд

Технологические линии и используемое оборудование мясного и горячего цеха представлены в таблицах 3 и 4.

1.2.4 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при обработке сырья и приготовления блюд

Производство пищевой продукции должно соответствовать нормам и правилам Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5

Все используемое сырье и пищевые добавки должны соответствовать ГОСТам или другой нормативной и/или технической документации предприятия-изготовителя, разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора РФ и иметь документ о безопасности товара.

Холодильное оборудование должно быть установлено в необходимом количестве. Моечные должны быть оснащены трехсекционными ваннами, а помещение для обработки яиц - четырехсекционной ванной с подводом холодной и горячей воды.

Влажную уборку с применением специальных моющих и дезинфицирующих средств проводят ежедневно, а при сменном графике работы - ежесменно, кроме того помещения холодного, кондитерского цехов, и обработки яиц должны быть оснащены бактерицидными лампами. Место их установки должно обеспечить наибольшую степень обработки поверхностей. Время обработки лампами должно составлять не менее 6-8 часов в сутки.

Санитарный день должен проводиться не менее одного раза в месяц.

На входе в производственные цеха необходимо размещать коврики, пропитанные дезинфицирующим раствором. Периодичность обработки должна подтверждаться графиком. Текущая уборка инвентаря, оборудования, внутрицеховой тары должна проводиться по мере необходимости, но не реже двух раз в смену.

Особое значение придают качеству используемого сырья. При его приемке обращают внимание на сроки годности, органолептические показатели, наличие необходимых сопроводительных документов, деклараций и качественных удостоверений.

После тщательной приемки сырья его переукладывают во внутрицеховую тару. Запрещено перетаривать из заводской упаковки красители, ароматизаторы и другие пищевые добавки.

Все сотрудники предприятий общественного питания как при поступлении на работу, так и работающие, обязаны проходить медицинский осмотр в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств. Если в регионе неблагоприятная эпидемиологическая обстановка, то органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора могут провести внеплановое бактериологическое обследование работающего персонала.

1.2.5 Организация рабочего места в цехе

В производственных помещениях где обрабатывают мясное сырье, должны поддерживаться определенные параметры: температура не более 12°C, относительная влажность воздуха не более

75 %.

Мясной цех должен быть расположен рядом с холодным и горячими цехами и моечной кухонной посуды.

Для подготовки мяса к дальнейшей кулинарной обработке организуют следующие рабочие места:

- для дефростации и подготовки мяса;

6

- для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте для дефростации устанавливают стеллаж, производственный стол для размораживания, моечную ванну для промывания мясного сырья. На рабочем месте для приготовления порционных полуфабрикатов устанавливают производственный стол с разделочными досками, ящиками для специй и ножей, настольные электронные весы, предусматривают передвижной стеллаж для гастроемкостей с полуфабрикатами, для мытья инвентаря устанавливают отдельную двухсекционную ванну.

2 ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

2.1 Характеристика типа, класса, формы собственности предприятия

2.2 Расположение предприятия на генеральном плане города

2.3 Структурно-технологическая схема функциональной взаимосвязи помещений предприятия питания

2.4 Численный состав работников цеха предприятия

2.5 Ассортимент блюд горячего цеха

2.6 План цеха с расстановкой оборудования (графическая схема цеха)

План расстановки оборудования в горячем цехе представлен на рисунке 3.

2.7 Сроки реализации и режим хранения блюд и изделий

2.8 Технологический процесс приготовления фирменного блюда

2.10 Организация контроля качества продукции общественного питания, на примере фирменного блюда

2.10.1 Организация входного контроля

Ответственность за качество продукции общественного питания несут руководитель предприятия общественного питания, заведующий производством, технолог и непосредственные изготовители продукции.

Входным называют контроль качества поступающих сырья и полуфабрикатов при приемке их от поставщиков, других предприятий или участков производства с целью определения соответствия продукции нормативной документации, регламентирующей качество.

На каждую партию товара обязательно предоставляется комплект документов, подтверждающих его качество и безопасность. Вся документация должна быть предоставлена на русском языке, в соответствии требованиям законодательства РФ, быть заверенной подписями и печатями в установленном порядке.

2.10.2 Организация операционного контроля

7

Операционным называют контроль на отдельных этапах технологического процесса с целью определения правильности его выполнения и своевременного выявления нарушений норм закладки и технологии производства продукции.

Операционный контроль на отдельных этапах технологического процесса производится путем органолептической оценки (иногда и физико-химической), проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, технико-технологическим картам, соблюдением технологического режима и выхода продукции по массе. Из физико-химических показателей, контролируемых в операционном контроле, являются, например, содержание сухих веществ и жира в бульонах и соусах, используемых в дальнейшем для приготовления супов, запеченных блюд.

2.10.3 Организация приемочного контроля

Приемочным называют контроль качества на заключительном этапе технологического процесса изготовления продукции, в ходе которого принимается решение о ее пригодности к реализации или поставке.

Приемочный контроль осуществляется несколькими способами:

- Бракеражной комиссией, которая может постоянно давать оценку качества уже изготовленной продукции;

- Органами государственного надзора, представляет собой выборочный контроль качества по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям готовой продукции. Бракераж готовой продукции проводится выборочно не менее 2 раза в течение одной рабочей смены.

Прежде чем приступить к бракеражу, члены комиссии внимательно знакомятся с меню, с технологическими и калькуляционными карточками. Вначале определяют массу готовых изделий. Качество блюд оценивают по органолептическим показателям; вкусу, запаху, внешнему виду, цвету и консистенции. Оценку производят по пятибалльной шкале.

Оценку «отлично» получают блюда приготовленные в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

Оценку «хорошо» дают блюдам, которые приготовлены с соблюдением технологии, но имеющие нарушения в форме нарезки, либо недостаточно румяную корочку и т.п.

Оценку «удовлетворительно» присваивают блюдам, которые пригодны к продаже, но имеют незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» присваивают блюдам, которые имеют значительные недостатки, это присутствие постороннего вкуса или запаха, пересоленные, острые, деформированные, подгоревшие, с признаками микробиологической порчи. Эти блюда отправляют на доработку или утилизируют.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

8

Значение блюд из мяса в питании населения определяется тем, что они служат источником полноценных белков, жира, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма. Основную роль при оценке качества блюд из мяса играют следующие показатели: содержание компонентов, которые используются организмом для биологического синтеза и покрытия энергетических затрат; органолептические характеристики (внешний вид, запах, цвет, консистенция); отсутствие токсических веществ и патогенных микроорганизмов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года);
2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ с изменениями на 1 мая 2017 года);
3. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
5. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
10. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
11. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
12. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
14. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»

9

15. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от

- 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. Постановления Правительства от 21.05.2001 г. № 389);
16. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. МУК 4.2.1847-04.
17. 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 дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
18. 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).
19. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
20. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила.
21. Выпускная квалификационная работа [Текст] : методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы / Воронежский государственный университет инженерных технологий; сост. Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 16 с.
22. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
23. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 468 с.
25. Куткина М.Н., Елисеева С.А. Инновации в технологии продукции индустрии питания.-Спб.: Троицкий мост, 2016.-168 с. – ЭБС «Троицкий мост»
26. Куцакова В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов: Учебник для вузов: в 3-х частях. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с.
27. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
28. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
29. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
- 10
30. Мглинец А .И.Технология приготовления ресторанной продукции: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 208 с. – ЭБС «Троицкий мост» http://www.trmost.com/tm-main.shtml?lib_catalog
31. Методические указания [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению экономической части выпускной квалификационной работы/ Воронеж. гос. универ. инжер. технол.; сост. И. П. Богомоллова, Е. И. Кривенко, И. Н. Василенко. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 16 с.
32. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.
33. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.:КолосС, 2006.-247 с.
34. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий : учеб. пособие / Н. И. Носач. – М.: Высш. шк., 1990. – 255 с.
35. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
36. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
37. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. – Киев: Выща шк., 1990.—271с.
38. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – изд. 5-е, доп и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 347 с.

39. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания / сост. М. А. Татарников. – М.: ИНФРА – М, 2005. – 367 с.
40. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть/Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. И. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2009.
42. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2/под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
44. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. - 720 с.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.
46. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 11
47. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
48. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
49. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 415 с.
50. Труханович Л. В. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе: сборник должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик / Л. В. Труханович, А. К. Рюмина. – М.: Финпресс, 2003. – 192 с.
51. Химический состав российских пищевых продуктов / под ред. члена-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008.
52. Холодильная техника и технология продуктов питания / С.А. Большаков: учебник для вузов. – М.: Изд. центр «Академия». – 2003. – 304 с.
53. Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.
54. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.
55. <http://base.garant.ru> – Система законодательных и правовых документов ГАРАНТ
56. <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии
57. <http://www.frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров
58. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания
59. <http://www.profiz.ru/sec/> - журнал СанЭпидемконтроль
60. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия
61. <http://www.rosminzdrav.ru/> –официальный сайт Минздрава РФ
62. www.mcsx.ru – Министерство сельского хозяйства РФ
63. www.rospotrebnadzor.ru – официальный сайт Роспотребнадзора РФ

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/diplomnaya-rabota/35609>