

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/38244>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 5

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 9

2.1 Организация работы овощного цеха 9

2.2 Организация работы мясо-рыбного цеха 11

2.3 Организация работы горячего цеха 12

2.4 Организация работы холодного цеха 14

2.5 Организация работы мучного цеха 15

3. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 18

3.1 Организационная структура предприятия 18

3.2 Требования техники безопасности, санитарии и гигиены 23

4. АССОРТИМЕНТ, КАЧЕСТВО И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 27

5. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 33

6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ 36

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 37

повышенные требования к руководителю, т.к. он должен иметь знания и опыт по многим сферам деятельности и функциям управления;

- большое количество документов, множественность контактов с подчиненными, вышестоящими и смежными подразделениями.

Линейную структуру управления используют, в основном, мелкие и средние фирмы, которые осуществляют несложное производство, когда нет широкой кооперации между предприятиями (рисунок 2).

Рисунок 2 - Организационная структура столовой

Работа предприятия регламентируется правилами трудового внутреннего распорядка и коллективным договором.

Внутренний трудовой распорядок – система правил и требований при взаимодействии администрации и трудового коллектива, выраженная работодателем на законных основаниях и касающаяся участников трудового процесса.

Данная система содержит в себе:

- требования субординации, согласования поведения работников в коллективе;

- требования, гарантирующие ведение технологического процесса, соблюдения норм охраны труда и качества производимых товаров;

- распорядок рабочего времени и отдыха, непосредственного нахождения на территории производства.

Данные правила должны оказывать поддержку в укреплении дисциплины труда, разумном использовании рабочего времени, организации продуктивной работы, повышать производительность труда и его качественный уровень.

Согласно нормам Трудового кодекса (ст.189 ТК РФ) в документе предусмотрены разделы:

Порядок процедуры приема и увольнения сотрудников.

Описывается весь процесс приема, увольнения и перевода работников.

Указываются условия, длительность испытательного срока, необходимый перечень документов.

Перечень прав и обязанностей работодателя и работника, где зафиксированы указания относительно обязанностей сотрудников и работодателя.

Степень ответственности работодателя и работника.

Содержит перечень санкций, действующих на предприятии.

Режим рабочего дня и свободного времени – здесь подробно описано время начала и завершения рабочего дня, длительность свободного времени, порядок предоставления отпуска.

Порядок процедуры оплаты труда.

Регламентированы сроки выплаты и размер заработной платы сотрудников.

Ряд поощрительных мер.

Итоговые положения акцентируют внимание на важности соблюдения всех вышеизложенных правил, а также особенности разрешения трудовых конфликтов.

Режим труда и отдыха регулируется Трудовым Кодексом РФ.

Работники столовой трудятся по двухбригадному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника составляется табель учета рабочего времени, который подписывает управляющий. Он является документом, по которому определяют общее количество часов, отработанных за месяц, и начисляют заработную плату.

Должностная инструкция поваре представлена в приложении 2.

3.2 Требования техники безопасности, санитарии и гигиены

Первичный инструктаж по безопасным приемам труда работник получает при поступлении на работу перед прохождением стажировки; на рабочем месте его необходимо ознакомить с устройством и правилами эксплуатации применяемого оборудования. На рабочем месте работнику следует провести проверку знаний по электробезопасности, его теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных приемов работы.

Работники пищевых предприятий также должны пройти санитарно-гигиеническую подготовку.

При эксплуатации машин и аппаратов производства следует соблюдать необходимые правила техники безопасности.

К работе в цехе допускаются только сотрудники, предварительно прошедшие обучение, проинструктированные и усвоившие безопасные рабочие приемы.

Особенно четко сотрудники должны знать работу систем управления, чтобы в необходимом случае произвести незамедлительную и правильную остановку машин или агрегатов.

Все работники обязаны неукоснительно соблюдать правила безопасного ведения работ, что дает гарантию безопасности самому исполнителю и окружающим людям, предотвращает аварии и выход оборудования из строя.

Основные правила техники безопасности заключены в следующем:

Работник не должен переключать внимание от работы, отвлекать других сотрудников, оставлять свое рабочее место.

В непосредственной близости от каждого аппарата необходимо наличие инструкций по ее эксплуатации и технике безопасности.

Все механические передачи, подвижные части машин, а также их движущиеся рабочие органы необходимо защищать ограждениями. Эксплуатация машины без ограждений запрещена.

Перед запуском необходимо осмотреть аппарат, убедиться в его исправности, отсутствии в емкости посторонних предметов или остатков затвердевших продуктов. При обнаружении неисправности, необходимо сразу же сообщить об этом непосредственному руководителю. Эксплуатация неисправного оборудования запрещена.

Запрещено размещать на корпусе машины инструменты и инвентарь. Перед запуском машины следует подать предупредительный сигнал.

Не допускается ремонт, чистка или уборка работающего оборудования. Запрещено у работающей машины проверять состояние подшипников, втулок, шатунов, шкивов, шестерен и других подвижных частей. Открывать и закрывать крышки оборудования следует с соблюдением осторожности; в необходимых случаях их нужно фиксировать с использованием стопоров.

Все горячие поверхности в обязательном порядке должны быть защищены слоем теплоизоляции, во избежание ожогов.

Пол в цехах должен быть сухим и покрыт нескользкими материалами.

Запрещено загромождать подходы к оборудованию и само оборудование тарой, полуфабрикатами или другими материалами.

Все электроустановки должны быть исправны и в обязательном порядке заземлены. Запрещено касаться

электроприборов влажными руками. При возгорании электрических двигателей разрешено использовать только порошковые огнетушители.

Рабочие должны быть снабжены специальной одеждой и спецобувью.

Исполнение правил техники безопасности должно быть под постоянным контролем администрации предприятия.

Все сотрудники пищевых предприятий как при поступлении на работу, так и работающие, обязаны проходить медицинское обследование в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств».

Помимо медицинских осмотров все сотрудники проходят гигиеническое обучение с последующей сдачей экзаменов, периодичность данного обучения – один раз в год.

Допуск сотрудника на рабочее место производят только после ознакомления с правилами личной гигиены, инструкции по попаданию посторонних предметов в готовые изделия и охране труда.

Работники пищевого производства обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

- а) приходиться на работу в чистой личной одежде и обуви, при входе тщательно очистить от загрязнений;
- б) перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. На саноджде недопустимо наличие пуговиц, крючков и т.п. Запрещено закалывать спецодежду булавками, иголками, хранить в карманах спецодежды посторонние предметы, кроме носового платка;

СПИСОК 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. 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
4. Методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / Пигусова Л.Е. – 2017.
5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Одобрены Министерством здравоохранения СССР 23 октября 1991 г. №122-5/72. Рекомендованы Министерством торговли СССР 11 ноября 1991 г. №1-40/3805.
6. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.
7. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.
8. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий : учеб. пособие / Н. И. Носач. – М.: Высш. шк., 1990. – 255 с.
9. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. - Киев: Выща шк., 1990.—271с.
10. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
11. Химический состав российских пищевых продуктов / под ред. члена-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008.
12. Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.
13. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.
14. <http://base.garant.ru> – Система законодательных и правовых документов ГАРАНТ
15. <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии
16. <http://www.friro.ru> - Федерация рестораторов и отельеров
17. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания
18. <http://www.profiz.ru/sec/> - журнал СанЭпидемконтроль
19. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия
20. <http://www.rosminzdrav.ru/> –официальный сайт Минздрава РФ

21. www.mcx.ru – Министерство сельского хозяйства РФ

22. www.rosпотребнадзор.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/otchet-po-praktike/38244>