МИНИСТЕРСТВО труда, занятости и социальной защиты РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

(ГБОУ ВПО НГТТИ)

Кафедра Технологии продуктов питания

Специальность 260501.65

Технология продуктов общественного питания

**ОТЧЕТ**

по производственной практике

Набережные Челны

2010

**Содержание**

Введение

1. Раздел Организация снабжения и складского хозяйства

2. Раздел Организация производства. Оперативное планирование

3. Раздел Система сертификации продукции и услуг предприятия. Нормативно-технологическая документация на предприятии

4. Индивидуальное задание

Заключение

Список использованных источников

**Введение**

**столовая снабжение складское хозяйство ассортимент**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления, а также характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализациям.

С переходом на рыночные отношения в нашем городе увеличилось и количество предприятий общественного питания. Посещаемость населением таких предприятий растет с каждым днем. Это можно объяснить увеличением уровня жизни населения, интересом к культуре зарубежных стран и к их кухне в частности, отсутствие времени для приготовления пищи, стремление к разнообразию своего досуга.

Для прохождения производственной практики в качестве стажера- технолога я выбрала ООО «ЕлАЗ-автомаркет». Данное предприятие предоставило мне всю необходимую информацию и документацию для заполнения дневника и написания данного отчета.

Площадь торгового зала составляет 408м2. Автосалон «ЕлАЗ-автомаркет» расположен по адресу: г. Елабуга. Производство работает с 08:00 до 17:00, автосалон работает с 09:00 до 18:00.

Состав работников:

-директор автосалона,

-заведующий производством,

-повара (1 человек- IV разряда, 3 человека- III разряда),

-экспедитор,

-посудомойщица,

-кассир,

-охранник,

-грузчик,

-подсобный рабочий.

Ассортимент продукции относительно большой и соответствует утвержденному ассортиментному перечню продуктов. В столовой используются такие методы продажи как самообслуживание. Кроме того, в отделе самообслуживания покупатель может самостоятельно приобрести товар, а также продавец может обслужить покупателя через прилавок, расчеты будет производить покупатель в узле расчета.

Выбрано очень удачное расположение: можно легко подъехать, имеет место для парковки.

Выпускаемая продукция:

Салаты:

«Витаминный», «Здоровье», «Оригинальный», «Мясной», «Гренадер», «Гурман», «Искушение», «Питательный», «Полевой».

Первые блюда:

Борщ мясной, Суп острый с картофелем и рисом, Суп гречневый с яйцом и зеленью, Суп-лапша с курицей и зеленью, Суп с рыбными фрикадельками, Окрошка сборная мясная.

Вторые блюда:

Морской язык запеченный с овощами, Говядина «Аппетитная», Бефстроганов, Голубцы с мясом, Манты по-казански со сметаной, Пельмени с бульоном и зеленью, Котлеты по-киевски, Курица с овощами.

Гарниры: Каша гречневая (рассыпчатая), Каша рисовая, Картофельное пюре, Макароны с сыром.

Мучные кондитерские изделия:

Слоеное пирожное с яблоками и курагой, Хрустящие орешки, Губадья с кортом, Пирожное «Медовое», Эклеры.

Напитки: Чай с сахаром, Чай с лимоном, Чай с медом, Чай зеленый, Кофе, Кофе с молоком, Кофе со сливками, Какао.

Столовая при автосалоне «ЕлАЗ-автомаркет»- предприятие общественного питания, предназначенное для производства холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд. Реализация готовой продукции осуществляется через торговый зал. Разнообразие изделий зависит от предпочтений персонала, условий труда и других факторов. Режим работы зависит от графика работы автосалона.

Все требования согласно трудовому кодексу РФ, который гласит, что рабочее время не должно превышать 160 часов в месяц, соблюдаются, повара работают по 8 часов.

Я ознакомилась с графиком выхода на работу служащих и изучила его.

Во всех производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях на видных местах вывешены таблички с указанием номера телефона вызова пожарной охраны.

На предприятие приказом установлен соответствующий противопожарный режим:

-определен порядок обесточивания электрооборудования в случае пожара и по окончании рабочего дня;

-регламентированы: порядок проведения временных огневых и других пожароопасных работ; порядок осмотра и закрытия помещений после окончания работы; действия работников при обнаружении пожара;

-определен порядок и сроки прохождения противопожарного инструктажа и занятий по пожарно-техническому минимуму, а также назначены ответственные за их проведение.

-определены места и допустимое количество единовременно находящихся в помещениях сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-установлен порядок уборки горючих отходов и пыли, хранения промасленной спецодежды.

**1 Раздел. Организация снабжения и складского хозяйства**

**1.1 Организация снабжения**

На предприятие поступают как полуфабрикаты, так и другие продукты: овощи, фрукты, мука, мясо и др. Поставка товара осуществляется в зависимости от вида продукции: скоропортящиеся продукция молоко, хлеб поставляются ежедневно с утра. Остальная продукция доставляется в течение дня. (см. таблица 1.1)

1.1Формы, маршруты, способы доставки и оплаты продуктов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Поставщики | Формы | Маршруты | Способы  доставки | Способы оплаты |
| Фрукты | ЧП Иванов | Транзитный | Маятниковый | Централизованный | Безналич-ный |
| Овощи | Оптовая база Елабуга | Транзитный | Маятниковый | Централизованный | Безналич-ный |
| Мясо | Ип Кудряшов | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Птица | Ип Кудряшов | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Молочная продукция | Елабужский молочный комбинат | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Мука | Оптовая база Елабуга | Транзитный | Маятниковый | Централизованный | Безналич-ный |
| Бакалея | Оптовая база Елабуга | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Приправы, сахар | Оптовая база Елабуга | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Масло, майонез | Оптовая база Елабуга | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Консервированная продукция | Оптовая база Елабуга | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Кофе, чай | Оптовая база Елабуга | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |
| Рыба | Ип Кудряшов | Транзитный | Маятниковый | Централизованный | Безналич-ный |
| Яйца | Оптовая база Елабуга | Транзитный | Маятниковый | Централизованный | Безналич-ный |
| Хлеб | Ип Хуснутдинов | Транзитный | По кольцу | Централизованный | Безналич-ный |

Таблица 1.2- Ритмичность поставок

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Поставщики** | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Ип Хуснутдинов | 7-8 | 7-8 | 7-8 | 7-8 | 7-8 | 7-8 | 7-8 |
| Елабужский молочный комбинат | 8-8:30 |  | 8-8:30 |  | 8-8:30 |  | 8-8:30 |
| Оптовая база Елабуга | 11-12 |  |  | 11-12 |  | 11-12 |  |
| Ип Кудряшов |  | 10-11 |  |  | 10-11 |  |  |

Прием товара осуществляется складским работником, он проверяет дату изготовления, внешний вид товара и количество. Прием товара по накладным. На предприятие транзитная форма снабжения «поставщик- предприятие». Доставка продуктов ведется централизованным способом. Доставка товара осуществляется силами и средствами поставщиков, поэтому на предприятие не имеется свой транспорт. Завоз продуктов в основном производится по кольцевым маршрутам. Формируется список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется. Критерии выбора поставщиков ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок, сроки выполнения заказов, удаленность поставщика от потребителя.

1.2 Организация складского хозяйства

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Помещение имеет удобную связь с производственными помещениями.

Приемка товара осуществляется складскими работниками. Складские помещения размещаются в отдельных помещениях, они имеют удобную связь с производственными помещениями.

Комплекс складских операций данного предприятия представляет собой следующую последовательность:

-разгрузка транспорта;

-приемка товаров;

-размещение на хранение;

-отпуск товаров из мест хранения;

-внутрискладское перемещение грузов.

В состав складской группы входят помещения для хранения продуктов, которые делятся на охлаждаемые и неохлаждаемые. В охлаждаемых помещениях хранят скоропортящиеся продукты: мясо, рыба, жиры, молочные и др. Требуемая температура в камерах поддерживается с помощью механического охлаждения. В не охлаждаемых помещения хранят овощи напитки, сухие продукты.

К оборудованию складского помещения относятся стеллажи, подтоварники для размещения и хранения продуктов, весоизмерительное, холодильное оборудование.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов в складских помещениях обеспечивается оптимальный режим хранения товаров в соответствие с их физико-химическими свойствами.

Из складского помещения предприятие общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство по требованию заведующим производством. На основании требования бухгалтерия оформляет требования- накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров- заведующим складом и получившим товар. При отпуске кладовщик соблюдает очередность: товары поступившие раньше отпускаются в первую очередь.

Таблица 1.3-Состав складских помещений предприятия

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Место размещение холодильного оборудования | Вид сырья подлежащий хранению | Количество товара  требуемого в день (кг) | Срок хранения товарных  запасов (сут) | Количество товара  подлежащий хранению (кг) | Условия хранения товара | Способ хранения товара | Оборудование необходимое  для размещения товара |
| Помещение для хранения овощей без охлаждения | Морковь свежая | 4 | 2 | 8 | +2…4оС  Влажность  85% | Насыпной | Контейнер для хранения |
| Картофель | 95 | 2 | 100 | +2…4оС  Влажность  85% | Насыпной | Контейнер для хранения |
| Лук репчатый | 10 | 2 | 20 | +2…4оС  Влажность  85% | Насыпной | Контейнер для хранения |
| Чеснок | 1 | 5 | 5 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Стеллаж |
| **Складская группа**/ Помещение для хранения овощей, фруктов, зелени, молочно-жировой гастроно-мии | Лимон свежий | 4 | 2 | 8 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Апельсины свежие | 5,5 | 2 | 11 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Лук репчатый | 10 | 2 | 20 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Перец сладкий свежий | 10 | 2 | 20 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Огурцы свежие | 20 | 2 | 40 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодильный шкаф |
| Салат зеленый свежий | 9 | 2 | 18 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Лук зеленый | 0,5 | 2 | 1 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Яблоки свежие | 7 | 2 | 14 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Бананы свежие | 7 | 2 | 14 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Груши свежие | 7 | 2 | 14 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Мандарины свежие | 6 | 2 | 12 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Виноград свежий | 6 | 2 | 12 | +2…4оС  Влажность  85% | Ящичный | Холодиль-ный шкаф |
| Сливки 20% | 6 | 2 | 12 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Молоко | 4 | 2 | 8 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Масло сливочное | 5 | 2 | 10 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Маргарин столовый | 2 | 2 | 4 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Сыр | 4 | 2 | 8 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Сметана | 0,5 | 2 | 1 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
| Майонез | 9 | 2 | 18 | +2…4оС  Влажность  85% | Стеллажный | Холодильный шкаф |
|  | Телятина мороженная | 1 | 3 | 3 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Говядина мороженая | 3,5 | 3 | 10,5 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Почки говяжьи мороженые | 1,5 | 1 | 1,5 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Кости пищевые мороженые | 4 | 3 | 12 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Куры 1 категории потрош. мороженые | 23 | 3 | 69 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Свинина (котлетное мясо) мороженая | 2 | 3 | 6 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Говядина (котлетное мясо) мороженая | 2 | 3 | 6 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Свиная корейка мороженая | 5 | 3 | 15 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| Говядина (вырезка) мороженая | 6 | 3 | 18 | -2…-6оС  Влажность  85-90% | Насыпной | Морозильный ларь |
| **Складская группа** / кладовая сухих продуктов | Томатное пюре | 2 | 7 | 14 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Масло растительное | 10 | 7 | 70 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Мука пшеничная | 6 | 5 | 30 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Кофе | 1 | 10 | 10 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Сахар | 7 | 7 | 49 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Шоколад | 0,5 | 5 | 2,5 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Чай | 0,1 | 5 | 0,5 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Соль | 2 | 10 | 20 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Перец черный молотый | 0,04 | 10 | 0,4 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Лавровый лист | 0,03 | 10 | 0,3 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Лимонный сок | 0,1 | 10 | 1 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Панировочные сухарики | 0,2 | 10 | 2 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |
| Уксус 3%-ный | 1 | 10 | 10 | 10…12 оС Влажность  65% | Стеллажный | Стеллаж/ кладовая сухих продуктов |

**2 Раздел. Организация производства. Оперативное планирование**

2.1Организация работы заготовочных цехов

В мясорыбном цехе предусматривается обработка мяса, рыбы и птицы в одном помещении. Размещен рядом с горячем цехом. Выделены инструменты, тары, разделочные доски, разделочные ножи, маркированные для обработки мяса и рыбы. Также на предприятие имеется мясорубка, холодильные камеры. На предприятие мясо поступает полутушами в замороженном виде. Процесс обработки мяса состоит из следующих операций:

Мясо размораживают, обмывают, обсушивают, делают обвалку, жиловку и зачистку, а затем приготавливают полуфабрикаты. Мясо поступает на производство от крупных поставщиков.

Обработка рыбы проходит в том же цеху, где и обработка мяса. В цехе находится перегородка разделяющая обработку рыбы от мясного. В замороженном виде рыба поступает на предприятие в основном потрошеная.

Доброкачественность сырья производится при приемке. Проверяют цвет запах, состояние тушек. Организация труда, общее руководство цехом осуществляет заведующая производством. В цехе три работника повар четвертого разряда осуществляет разруб мяса, обвалку частей. За приготовление полуфабрикатов отвечает повар четвертого разряда, а третий осуществляет обработку мяса птицы и рыбы.

Овощной цех размещен рядом с холодным. Цех оснащен инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. Механическая кулинарная обработка овощей ведется в овощном цехе и осуществляется следующим образом:

Овощи сортируют по размерам степени загрязненности и пригодности, овощи моют вручную удаляя загрязнения, удаляют глазки и плодоножки, очищенные овощи ополаскивают. Имеется раковина для мытья рук персонала.

Режим работы цехов с 8:00 до 17:00.

Производственная программа мясного цеха

Таблица 2.1- Количество сырья для переработки

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество, кг |
| Телятина мороженная | 3 |
| Говядина мороженая | 10,5 |
| Почки говяжьи мороженые | 1,5 |
| Кости пищевые мороженые | 2,5 |
| Свинина окорок мороженый | 9 |
| Свинина (котлетное мясо) мороженая | 6 |
| Говядина (котлетное мясо) мороженая | 6 |
| Свиная корейка мороженая | 8 |
| Говядина (вырезка) мороженая | 7 |
| Куры 1 категории потрош. мороженые | 9 |

2.2 Организация работы доготовочных цехов.

Горячий цех является основным цехом предприятия, он располагается рядом с мясорыбным цехом. В нем завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные витрины для реализации потребителю. Производственная программа горячего цеха составляется на основе ассортимента блюд. Работают 1 повар четвертого разряда и 3 повара III разряда 5 дней в неделю по 8 ч. Горячий цех оснащен следующим оборудованием: жарочный шкаф, комфорочная плита, два стола, стеллажи, одна микроволновка, весы один холодильник, две мойки, доски, ножи.

Блюда, приготавливаемые в горячем цехе соответствуют требованиям государственных стандартов. Санитарное состояние в норме. Имеются моечные ванны поставлены вытяжки. Имеются раковины для мытья рук персонала. Имеются резиновые коврики.

На предприятие холодному цеху отведено отдельное рабочее место в общем производственном помещении, так он реализует большой ассортимент салатов для столовой.

Продукция цеха после приготовления и порционирования не подвергается вторичной обработке, поэтому строго соблюдается санитарные правила при организации производственного процесса, а повара- правила личной гигиены.

Цеха работают с 8:00 до 17:00.

2.3 Организация работы вспомогательных цехов

Моечная размещена напротив холодного цеха. В моечной не установлены подтоварники для использованной посуды, имеются стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания. Моют посуду щетками с применением моющих средств. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

Я бы посоветовала приобрести посудомоечную машину. Это во- первых, ускорит работу, а во-вторых, улучшит санитарное состояние посуды.

2.5 Организация работы торговых групп помещений

В торговом зале отведено специальное место для реализации продукции, имеются витрины.

Режим работы соответствует режиму работы торгового зала с 8:00 до 17:00, обслуживают продавцы.

Имеет удобную связь с горячим, холодным и мясорыбным цехом.

В холодильных витринах, поддерживается определенная температура, способствующая долговременному хранению продукции.

Таблица -2.10 Загрузка торгового зала по часам работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Часы работы предприятия | Оборачиваемость 1 места за день | Средний % загрузки зала | Количество посетителей за 1 час |
| 1 | 8.00-9.00 | - | 0 | - |
| 2 | 9.00-10.00 | 1 | 10 | 2 |
| 3 | 10.00-11.00 | 1 | 15 | 4 |
| 4 | 11.00-12.00 | 1 | 90 | 20 |
| 5 | 12.00-13.00 | 1 | 80 | 15 |
| 6 | 13.00-14.00 | 1 | 60 | 10 |
| 7 | 14.00-15.00 | 1 | 50 | 9 |
| 8 | 15.00-16.00 | 1 | 60 | 11 |
| 9 | 16.00-17.00 | 1 | 40 | 8 |
|  | Итого: |  |  | 79 |

2.6 Оперативное планирование

На предприятие утвержден план товарооборота на месяц, на основании этого плана составляется производственная программа на день.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

Составление планового меню на неделю, на его основе разработать план-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;

Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;

Оформление требований накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;

Распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом меню.

Вывод:

Предприятие не достаточно механизировано, я бы внесла свои предложения. В холодный цех необходимо приобрести овощерезку, так как в основном делают все в ручную, а это повышает риск передачи продуктам инфекции и бактерии. Также мясорыбный цех я бы разделила перегородкой.

**3 Раздел. Контроль качества продукции на предприятие**

3.1 Сертификация продукции и услуг предприятия

Сертификации подлежат следующие виды услуг общественного питания:

-услуги питания (ресторанов, кафе, столовых, баров, закусочных и других предприятий общественного питания, предприятий общедоступной сети);

-услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- услуги по реализации кулинарной продукции.

Сертификация услуг общественного питания включает:

-подача заявки на сертификацию (форма заявки)

-рассмотрение и принятие решения по заявке

-оценка соответствия услуг установленным требованиям, включая: анализ документов, проверку организации технологического процесса и оказания услуги на месте

-принятие решения о выдаче (отказе в выдаче) сертификата соответствия

-выдача сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия

-инспекционный контроль за сертифицированными услугами.

При сертификации проверяются характеристики услуг и используются методы проверок, позволяющие:

-провести идентификацию услуги, в том числе проверить её принадлежность к классификационной группировке в соответствии нормативными и техническими документами

-полно и достоверно подтвердить соответствие услуги требованиям, направленным на обеспечение её качества и безопасности для жизни, здоровья и имущества потребителя, окружающей среды, установленным в нормативных документах, регламентирующих эту услугу.

Перечень основных документов для сертификации услуг

-Устав (копия)

-Свидетельство о внесении в реестр юридических лиц МНС (копия)

-Свидетельство о регистрации ИНН в МНС (копия)

-Справка Госкомстата (копия)

-Договор аренды (субаренды) или на право собственности (копия)

-Санитарно-эпидемиологическое заключение ЦГСЭН на вид деятельности (копия)

-Ассортимент изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания (копия)

-Заключение органа Госпожнадзора на объект сертификации (копия)

-Лицензия на розничную реализацию алкогольной продукции (копия)

-Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, санитарно-эпидемические заключения на товары (выборочно копии)

-Договоры с обслуживающими организациями (на предоставление коммунальных услуг, вывоз мусора, дезобработку, ремонт оборудования)

-Технические и технологические документы организации (копии)

-Список оборудования, в т.ч. средств измерения

-Список персонала (производственного и обслуживающего)

-Протоколы лабораторных испытаний продукции в АИЛ (по микробиологическим и физико-химическим показателям)

Перечень услуг предоставляемых предприятием согласно ГОСТу

Классификация услуг общественного питания

4.2.1. Услуга питания ресторана представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров.

4.3. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включают:

- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания;

- изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии;

4.4. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания включают:

- организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;

- организацию питания и обслуживание участников конференции, семинаров, совещаний, культурно - массовых мероприятий в зонах отдыха и т.д.;

- услугу официанта (бармена) по обслуживанию на дому;

- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении;

- доставку кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;

- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета);

- бронирование мест в зале предприятия общественного питания;

- организацию рационального комплексного питания.

4.5. Услуги по реализации кулинарной продукции включают:

- реализацию кулинарной продукции вне предприятия;

- отпуск обедов на дом;

- комплектацию наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции .

4.6. Услуги по организации досуга включают:

- организацию музыкального обслуживания;

- организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм;

3.2 Нормативно-технологическая документация на предприятии

Нормативно-технической документации данного предприятия является: сборник рецептур, технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы, аппаратно-технологическая схема производства, спецификация технологического оборудования, расчетная ведомость расхода сырья по меню, отчеты о работе, акты о контроле и.т.д.

При составление технологических карт, калькуляционных карточек, технико-технологических и технологических схем руководствуются сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Вся документация содержится в компьютере и в бумажной форме.

Данное предприятие предоставило мне весь перечень нормативно-технической документации, ознакомившись с которой, я пришёл к выводу, что она соответствует всем требованиям, нормам и содержится в полном порядке.

Качество продукции производства, прежде всего, зависит от качества поступающего сырья. Данное предприятие, заключая договор о поставке продовольственных товаров уверено в поставщике. На предприятие внедрена система управления качеством продукции. Система качества является не только средством обеспечения качества товара, но и критерием оценки надежности поставщика.

Основным документом при разработке и внедрении системы качества является «Руководство по качеству», в котором изложены справочные данные (стандарты, нормативно-технологическая документация и т.д.). Проверка качества может быть внешней и внутренней.

Внешний контроль - это контроль со стороны местной администрации, СанПиН.

Внутренний контроль осуществляет администрация предприятия: директор, заведующая производства. Начало рабочего дня начинается с проверки рук. Работники проходят медосмотр 1 раз в три месяца

Важнейшими условиями выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение всеми работниками норм закладки сырья и осуществление технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями.

Перечень блюд пользующихся большим спросом:

Салаты: «Оригинальный», «Гурман», «Питательный». Кратковременное хранение блюд для реализации осуществляется в среднетемпературных витринах.

Незаправленные салаты должны быть проданы в течение 18 часов с момента изготовления, заправленные майонезом или соусом - в течение 12 часов, причем при условии, что они хранятся при температуре не выше 4 градусов по Цельсию. Добавление в салаты с заправками яиц сокращает срок хранения до шести часов.

3.3 Контроль качества выпускаемой продукции

Качество понимается как свойства и характерные особенности товара, которые вызывают удовлетворение потребителя, и как отсутствие недостатков, усиливающее чувство удовлетворения у клиента.

Контроль качества выпускаемой продукции производится при изготовлении. Предприятие осуществляет доставку и контроль за поступлением продуктов с сертификатами качества. Разрабатывает меры по совершенствованию технологических процессов, соблюдение которых обеспечивает производство продукции в строгом соответствии документацией. Осуществляет профилактический контроль оборудования на технологическую точность.

Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда, которые важно для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

Качество приготовленной ими пищи периодически проверяют работники вышестоящих звеньев.

В блюдах из мяса, птицы и рыбы оценивают правильность нарезки, кусков, их форму, отмечая наличие кусков, нарезанных вдоль волокон или сильно деформированных, состояние панировки.

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой: она должна легко входить в толщу продукта. Определяют цвет на поверхности, и на разрезе.

Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть рыхлой, сочной, слегка упругой.

При бракераже овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, тщательность удаления темных пятен и загнивших мест, правильную и аккуратную нарезку их; у жареных овощей, на наличие или отсутствие сильно подгорелых Готовность их определяют раздавливанием, разжевыванием или разрезанием. Консистенция должна быть мягкой и сочной.

Лабораторный контроль заключается в проверке качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства блюд, кондитерских изделий осуществляется по хоздоговору с Госсанэпиднадзором.

Таблица -3.1 Контроль качества выпускаемой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы контроля | Ответственное лицо или группа лиц (должность) | Точки контроля | Нормативно-техническая документация | Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей |
| Входной | Зав. производством | Приемка продуктов по количеству, путем пересчета тарных мест, взвешивания . если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто | Товарно-транспортная накладная, с/ф, сертификаты качества и соответствия | При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, по остальным не позднее 24 часа.  Также составляется акт о несоответствии. |
| Операционный | Зав. производством, шеф-повар | Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья, готовой продукции и полуфабрикатов | Технологические карты, технико-технологические карты, сборники рецептур, стандарты | Подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологический операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка готовой продукции по градациям качества. |
| Выходной | Зав. производством, шеф-повар | Подача блюд и изделий, вложение сырья, температура подачи | Технико-технологические карыт, стандарты | Замена блюда, взыскание с повара |

Вывод:

Контроль качества продукции на предприятии ведется. Все сырье, поступающее на предприятие подкреплено соответствующими сертификатами и свидетельствами. Готовые изделия хранятся строго в рамках срока реализации.

**Индивидуальное задание**

Выбор эффективных технологий производства

Для эффективной работы столовой и его рентабельности необходимо использовать новые технологии производства кулинарной продукции. Главная заслуга здесь принадлежит современному, высокотехнологичному оборудованию, которое является приоритетной составляющей введения успешного бизнеса в этой области.

Я рекомендую располагать оборудование и организовывать зоны приготовления в зависимости от операций, которые будут выполняться. Правильное расположение машин увеличивает эффективность работы персонала, избавляет от ненужных движений, ошибок, трат сырья и увеличивает доходы. А также

- разработать эргономичный и ресурсосберегающий проект кухни;

- внедрить эффективные технологии управления персоналом;

- сократить до необходимого минимума количество персонала;

- отладить стабильность качества блюд;

- внедрить прозрачную и надежную систему учета;

**Заключение**

Столовая при автосалоне «ЕлАЗавтомаркет» может удовлетворить требованиям любого человека. Работа персонала кухни идет слаженно. Все операции по приготовлению пищи идут в определенном порядке.

Проходя практику на данном предприятии я ознакомилась с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучил торгово-технологическое оборудование и основные технологические операции производства и установил их влияние на формирование качества готовых изделий, изучила ассортимент кондитерской продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, изучила основные виды нормативных документов и другие вопросы указанные в программе.

Ассортимент относительно разнообразен, блюда выпускаемые данным предприятием высокого качества и приготовлены с соблюдением всех технологических норм.

Контроль качества продукции на предприятии ведется. Все сырье, поступающее на предприятие подкреплено, соответствующими сертификатами и свидетельствами. Готовые изделия хранятся строго в рамках срока годности.

Ознакомилась с работой торгового зала, моечной. Самостоятельно заполняла документы и принимал товар. Изучила способы оформления и отпуска блюд.

Наблюдая за ходом работы на предприятии, я бы хотела внести свои предложения по улучшению работы:

-разделение мясорыбного цеха на две самостоятельные зоны

-приобретение овощерезательной машины, кухонных ножей

Также у меня есть и замечания по ходу работы:

-при приготовлении блюд повара не до конца соблюдают правила технологического процесса;

-отсутствует дисциплина у персонала.

**Список использованных источников**

1. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник/ Под ред. В.А.Гуляева. - Москва: ИНФРА-М, 2004. - 543 с.

2. Организация производства на предприятия общественного питания. Учебник/ Под ред. Л.А.Радченко.- Ростов н/Д.:ФЕНИКС,2004.- 352 с.

3. Технология приготовления пищи. Учебник. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Москва: Деловая литература, Омега-Л, 2005.468 с.

4. Васюкова А., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие. - М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2006.-296с.

5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Москва – Ростов – на – Дону: «МарТ», 2005. – 192с.

6. Смагина И.Н., Смагин Д.А. «Организация коммерческой деятельности в общественном питании». - М.: «Эксмо», 2005. – 336с.

7 Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: «Гросс Медиа», 2005. – 208 с.

8. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности. – М.: «Гамма Пресс», 2003. – 832 с.

9. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». - М: «Академия», 2002. – 416 с.

10. ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом "О техническом регулировании"). - М.: Книга сервис, 2006.-128с.

11 Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. вузов. - М.: Академия, 2005. - 288 с.

Приложение № Характеристика технологического оборудования

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Марка | Коли  чество | Назначение | Характеристика (мощность, производительность и т. д.) | Общее время использования, ч |
| Холодильный шкаф | Polair  Rosella | 6 | Предназначены для хранения рабочего запаса продуктов. | 150 | 24 |
| Весы производственные | SW-0,2 | 4 | Взвешивание продуктов |  | 4 |
| Пекарьский шкаф | UNOX | 1 | предназначен для выпечки только кондитерских и мелких хлебобулочных изделий |  | 7 |
| СВЧ печь | LG | 1 | предназначены для подогрева готовых блюд |  | 2 |
| Плиты электрические |  | 2 | служат для жарки и варки на плитной посуде |  | 8 |
| Плита | UNOX | 2 | служат для жарки и варки на плитной посуде. |  | 6 |
| Мясорубка | MUM300 | 1 | предназначены для измельчения мяса и рыбы |  | 2 |

