**Курсовая работа**

**Организация работы столовой**

Содержание

[Введение](#_Toc219360413)

[1. Характеристика предприятия](#_Toc219360414)

[2. Характеристика складского хозяйства предприятия](#_Toc219360415)

3. Организация производства

3.1 Оперативное планирование

3.2 Организация работы горячего цеха

3.3. Организация работы холодного цеха

3.4 Организация работы овощного цеха

3.5 Организация работы мучного цеха

4. Организация раздачи готовой продукции и обслуживание посетителей.

5. Санитарный режим предприятия

6. Сбор и использование отходов

[Заключение](#_Toc219360424)

[Список использованной литературы](#_Toc219360425)

# Введение

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Брмат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрел болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

Пищевые продукты и готовые кулинарные изделия при неправильной обработке, нарушении сроков хранения могут служить средой для развития микроорганизмов, и поэтому необходимо при приготовлении, хранении и реализации готовой пищи строго соблюдать установленные санитарные правила. При кулинарной обработке продуктов в них происходят сложные физические и химические процессы, без знания которых невозможно выбрать рациональные режимы обработки, уменьшить потери питательных, ароматических, вкусовых веществ и повысить качество пищи. Технолог общественного питания должен хорошо знать физику и весь цикл химических дисциплин. Предприятия общественного питания оснащены механическим, холодильным и тепловым оборудованием с газовым, электрическим и паровым обогревом. В связи с этим технолог должен знать оборудование предприятий общественного питания и другие технические дисциплины. Не менее важно для технолога знание экономики общественного питания. Достигнуть высокой производительности труда, повысить культуру обслуживания нельзя без знания основ организации общественного питания.

Столовая - наиболее распространенный тип предприятия общественного питания. Ее назначение - обеспечить посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами. В зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента столовые можно подразделить на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, учебных заведениях. В зависимости от специализации столовые подразделяются на школьные, диетические, вегетерианские, рыбные и так далее. Кроме того, по характеру производственной деятельности различают столовые, работающие на сырье, то есть осуществляющие все процессы обработки продуктов, и столовые-доготовочные, не имеющие заготовочных цехов и работающие на полуфабрикатах.

В большинстве столовых применяется метод самообслуживания с предварительной или последующей оплатой блюд, а в некоторых -обслуживание официантами.

В дополнение к основным видам питания в столовых организуется отпуск продукции через буфеты с продавцом, без продавцов (буфеты саморасчета), чайные, кофейные, витаминные столы, торговые Автоматы и другие.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях, высших и средних учебных учреждениях выпускают в основном обеденные блюда в в сравнительно ограниченном ассортименте, но разнообразят их по дням недели. Столовые при промышленных предприятиях, учреждениях в часы, свободные от обслуживания основного контингента, могут быть открыты для населения соседних районов.

В столовых при производственных предприятиях, высших и средних специальных учебных заведения организуется отпуск потребителям комплексных/Обедов, завтраков, ужинов. Комплексное меню составляется с учетом рекомендуемых величин физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденных Министерством Здравоохранения Российской Федерации.

# 1. Характеристика предприятия

Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647). Столовая ГОУ НПОПУ-9 Училища № 9 располагается в городе Владивостоке по адресу: ул. Новожилова 3. Режим работы предприятия с 9-00 до 16-00.

Столовая ГОУ НПОПУ-9 - это предприятие общественного питания, открытого типа. Основные посетителями являются студенты Предприятие расположено в одноэтажном, здании рядом с училищем № 9.

Дополнительные формы услуг предприятия - обслуживание юбилеев, приемов, семейных торжеств, свадеб, панихид.

Таблица 2.1. Характеристика предприятия

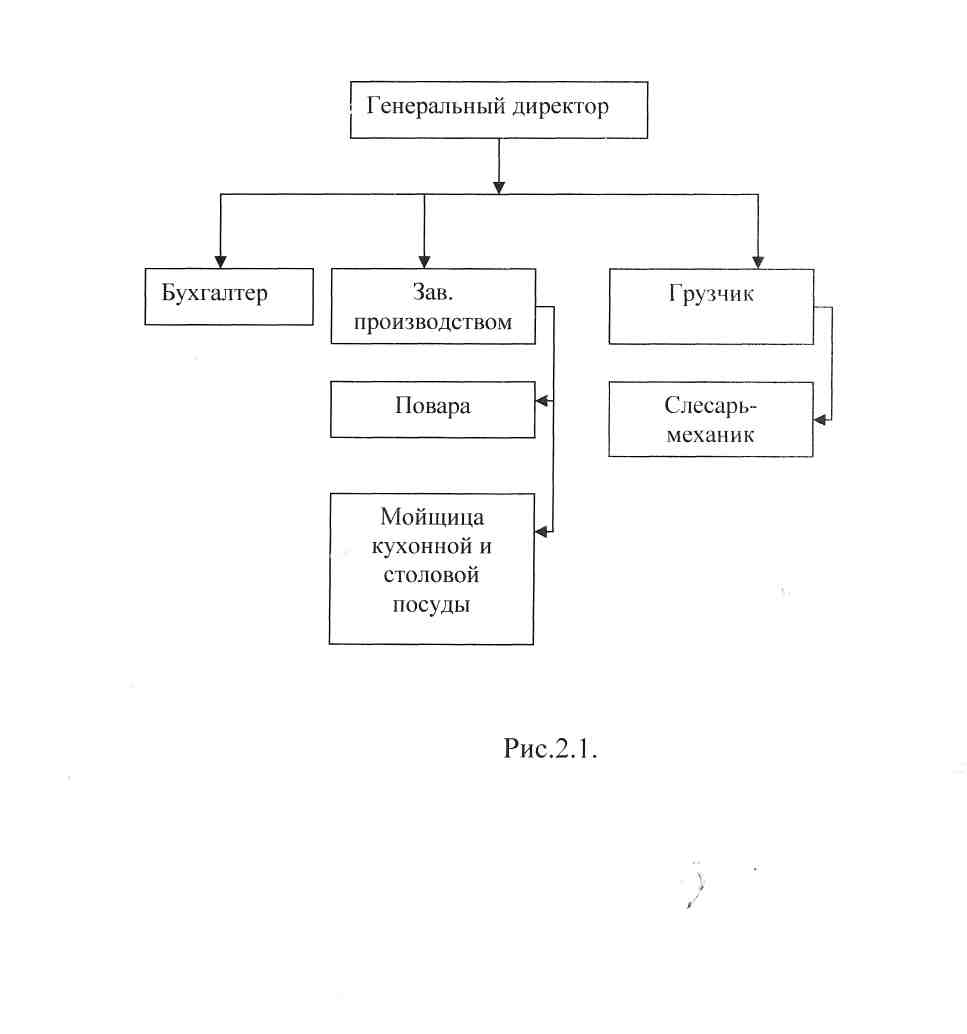
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Данные характеристики | | Общая характеристика предприятия | |
| 1. Тип | | Столовая | |
| 2. Год пуска | | 1952 | |
| 3. Ассортимент продукции | | Холодные блюда - 10 Первые блюда - 5 Вторые блюда - 13 Гарниры - 4 Изделия из теста - 10 | |
| 4. Контингент посетителей | | Работники ГОУ НПОПУ-9 Студенты, Преподаватели | |
|  | | Самообслуживание | |
| 6. Количество | | 50 мест | |
| мест | |  | |
| 7. Форма организации производства | | Предприятие доготовочное, овощи поступают в сырье | |
| 8. Режим работы | | 9.00- 16.00 | |
| 9. Технологическое оборудование | | На электричестве | |
| 10. Строительный характер здания | | Столовая занимает одно этаж здания рядом с училищем № 9 | |
| 11. Дополнительные формы услуг | | Проведение юбилеев, торжеств | |

Режим работы предприятия: понедельник - пятница 9.00-16.00, суббота, воскресенье - выходные дни. Предприятие работает в одну смену, которую организует и контролирует заведующий производством.

Контингент посетителей, в основном, студенты.

Столовая ГОУ НПОПУ-9 располагается на одноэтажном кирпичного здания. На первом этаже располагается служебный вход для сотрудников, гардероб, кладовые, горячий цех, холодный цех, мучной цех, овощной цех, моечные столовой и кухонной посуды, кабинет директора, вход для посетителей, вестибюль, обеденный зал.

Структура аппарата управления представлена на рисунке 2.



# 2. Характеристика складского хозяйства предприятия

Складское хозяйство служит для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска.

Сырье и полуфабрикаты на предприятие поступают с оптовых баз города Владивостока, Артема, а так же через поставщиков по договорам. Договор поставки регламентирует права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции. По этому соглашению поставщик поставляет определенное количество товара в определенные сроки. К договору поставки прилагается спецификация, в которой указаны развернутый ассортимент товаров, сроки поставки. Договор является краткосрочным - на один год.

Снабжение столовой осуществляется в соответствии с Постановлением № 94 ФЗ от 15.05.2000г. «О поставках продукции и товаров для потребительских нужд». Оно регламентирует переход на децентрализованное снабжение. Договорная система строится на основе Приказа президента Российской Федерации «О мерах по формированию определенной конкретной системы» от 12 декабря 1992 года.

Работа столовой во многом зависит от своевременного снабжения сырьем, предметами материально-технического оснащения.

Приемка продуктов производится заведующей производством, в первую очередь, проверяется наличие сопроводительных документов. Затем производится предварительный осмотр. Целью осмотра является проверка соответствия количества, массы и качества товара сопроводительному документу. Масса брутто и количество мест товаров в исправной таре проверяются в момент получения их от поставщика путем взвешивания, обмера, подсчета.

Складское хозяйство находится на первом этаже. Транспортировка продуктов осуществляется грузчиком по кратчайшему расстоянию без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и тары.

В состав охлаждаемых помещений входят три камеры: для хранения рыбных, мяснйх полуфабрикатов, молочно-жировой продукции, гастрономии, камеры зелени, фруктов, напитков. Холодильные камеры расположены единым блоком с тамбуром, имеющим выход в коридор.

Неохлаждаемые кладовые представлены:

Кладовой овощей

1. Кладовой сухих продуктов

Камеры оснащены стеллажами (СТК 950-500), шкафами, ларями, бункерами, закромами, подтоварниками (ПТ-1), весами. Каждой группе, виду и сорту продуктов отведены строго определенные места.

Сырье, которое поступает на предприятие, такое как мясо, рыба, при необходимости сразу разделывается на полуфабрикаты, после чего они фасуются и хранятся в морозильных камерах при температуре не выше -18С (срок хранения 1-3 месяца).

1. В охлаждаемой камере для хранения рыбы, мяса находятся стеллажи, на которых в 1-2 ряда хранится крупная рыба, а также стоят лотки, наполненные мелкой рыбой. При температуре -2°С рыба хранится не более 3 суток. Для хранения мяса находятся стеллажи, сделанные из нержавеющей стали, на которых при температуре -2°С мясо и субпродукты (в отдельном углу) хранятся не более 5 суток.
2. Молочно-жировая камера имеет температуру +4°С и предназначена для хранения молока в течение 36 часов, сметаны в течение 72 часов, масла крестьянского 28-30 суток.
3. Камера для хранения овощей имеют температуру +7°С и предназначены для кратковременного хранения -5-10 дней.
4. Камера для хранения фруктов, зелени имеет температуру +4 С. Фрукты, ягоды хранятся 2 дня, зелень - 1 день.

**3. Организация производства**

**3.1 Оперативное планирование**

В столовой, где ассортимент блюд большой, в меню в основном включаются порционные блюда, поэтому нужно заранее планировать количество выпущенных блюд, учитывая прошедший опыт в можно планировать выпуск количества полуфабрикатов и сколько получать продуктов на день из складских помещений.

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.

Основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню. План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия.

В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню. Относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от типа и вида предоставляемого рациона, наличия сырья и его сезонность.

Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течении всего дня торговли предприятия.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на один день в соответствии с товарооборотом.

**3.2 Организация работы горячего цеха**

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов - одна из основных операций приготовления пищи. Горячий цех является центральным производственным участком предприятий общественного питания, так как здесь происходят такие технологические процессы:

* варка бульонов;
* тепловая обработка полуфабрикатов и продуктов;
* приготовление первых, вторых, сладких блюд, а также соусов, гарниров, напитков.

Горячий цех столовой ГОУ НПОПУ-9 располагается на первом этаже. В цехе применяется комбинированное освещение, в максимальной степени используется естественное освещение.

Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточным и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащен тепловым (плиты ЭП-4, духовые шкафы, сковороды СЭ-0,22, фритюрницы ФЗ-20), механическим (универсальный привод 1I-II-I, слайсер), весоизмерительным и немеханическим оборудованием (производственные столы СП-1200, СПСМ-3, стационарными стеллажами СП-125), а также холодильным оборудованием (ШК-0,56).

Варка бульона производится заранее, в конце^смены, вечером. Хранят в холодильнике.

Рабочая смена поваров начинается в 8.00 утра, заканчивается в 16.00.

Борщ из свежей капусты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| капусты со свининой | бульон | морковь, лук репчатый, картофель |
| Рассольник со свининой | Мясо-костный бульон | Картофель, корень петрушки, лук репчатый, огурцы соленые, морковь |
| Суп рыбный | Рыбный бульон | Лук репчатый, картофель |
| Суп грибной со свининой | Мясо-костный бульон | Грибы шампиньоны, картофель, морковь, петрушка корень, лук репчатый |
| Солянка мясная сборная | Мясо-костный бульон | Лук репчатый, огурцы соленые, томатное пюре, лимон |

Характеристика полуфабрикатов из рыбы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид | Способ |  | Краткая | Способ |
| рыбного | разделки | Наименование | характеристика | тепло- |
|  |  |  |  | вой |
| сырья | рыбы | полуфабриката | полуфабриката | обработки |
|  |  | порционные |  |  |
| Минтай | пластование | кус- | 3-5 панированных в | жарка |
|  |  | ки филе без | муке кусочков |  |
|  |  | кожи | рыбы |  |
|  |  | и костей |  |  |
|  |  | порционные | панированные |  |
| Горбуша | пластование | кус- | кусочки | жарка, |
|  |  | ки филе с |  |  |
|  |  | кожей | рыбы | запекание |
|  |  | без костей |  |  |

Ассортимент вторых блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Шницель натуральный рубленый | Жарка | 75 | Плоско-овальная форма,  панируют в льезоне, сухарях |
| Биточек "Особый" | Жарка | 50 | Круглоприплюснутая форма толщиной 2-2,5 см |
| Поджарка из свинины | Жарка | 50/15 | Брусочки мяса массой 10-15 г |
| Гуляш из свинины | Жарка, тушение | 50/75 | Кубики мяса массой 20-30 г с соусом |
| Печень жареная с луком | Жарка | 85/15 | Панированная в муке жареная печень с луком |

Ассортимент гарниров

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент гарниров | Способ обработки | | Гидромодуль при тепловой обработке | Выход круп, макаронных изделий | Вид кулинарного изделия |
| первичной | тепловой |
| Картофельное пюре | очистка, промывание, зачистка | варка, протирание | 1:1,5 | 150 | Однородное, без комков, светло-желтого цвета |
| Рис отварной | перебрать, про-мыть | варка | 1:3 | 150 | Рассыпчатый рис, белого цвета |
| Гречневая каша | Перебрать, про-мыть | варка | 1:2 | 150 | Рассыпчатая каша |
| Макароны отварные |  | варка | 1:3 | 150 | Макароны | кремового цвета |

**3.3. Организация работы холодного цеха**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования, оформления холодных блюд и закусок. Его производственная программа составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал. Холодный цех на предприятии расположен на одном уровне с залом.

Холодный цех расположен рядом с горячим цехом где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, и раздачей, где реализуется продукция, но изолирован от всех других помещений глухой перегородкой.

Так как температура подачи холодных блюд 10-11 градусов, поэтому в цехе предусмотрен холодильный шкаф ШХ-0,56.

В холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, а также из продуктов без дополнительной обработки, поэтому необходимо разграничить производство блюд из £ырых и вареных овощей, из рыбы и мяса.

Особое внимание уделяется санитарному состоянию холодного цеха. Продукция, используемая для приготовления многих холодных блюд перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе соблюдаются строгие санитарные требования:

-продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в  
холодильных камерах при температуре не выше 6-8С;

* посуда и инвентарь промаркированы и используются по назначению;
* соблюдается температурный режим хранения и отпуска холодных блюд 10-14С;
* повар обязательно следит за чистотой своего места.

Отходы собираются в специальный отдельный бак и выносятся два раза в день.

**3.4 Организация работы овощного цеха**

В столовой овощной цех находится рядом с кладовой овощей. Овощные полуфабрикаты поступают в горячий и холодный цеха, где и завершается выпуск готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

Оборудование для овощного цеха подбирают пф Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для очистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей. Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. Зав. Производством организует работу овощного цеха.

Таблица Характеристика полуфабрикатов из овощей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Форма нарезки | | Кулинарное использование |
| Помидоры | | ломтик 1=2,5-3; толщина 0,3-0,5 | Салат «Пестрый» | |
| Огурцы | | ломтик 1=2,5-3; толщина 0,3-0,5 | Салат «Пестрый» | |
| Лук репчатый | | кольца d=3-5; сечение 0,5 | Салат «Пестрый» | |
| Капуста | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Салат из свежей капусты с кукурузой | |
| Картофель | | ломтик 1=2,5-3; толщина 0,3-0,5 | Салат «Мимоза» | |
| Лук репчатый | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Морская капуста с овощами | |
| Капуста | | соломка сечение 0 2; длина 4-5 | Салат «Осень» | |
| Лук репчатый | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Салат «Осень» | |
| Свекла | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Салат «Осень» | |
| Лук репчатый | | полукольца d=3-5; сечение 0,5 | Салат «Морская фантазия» | |
| Огурцы | | кубик 1=1,0 | Салат мясной | |
| Свекла | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Свекла с сыром, майонезом | |
| Картофель | | кубик 1=1,0 | Салат из ветчины с зеленым горошком / | | |
| Свекла | | соломка сечение 0.2; длина 4-5 | Борщ из св.капусты со свининой | | |
| Капуста квашеная | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Борщ из св.капусты со свининой 1 | |
| Морковь | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Борщ 1 | |
| Лук репчатый | | кубик 1=1,0 | Борщ | |
| Картофель | | дольки толщина не более 0,5 | Борщ | |
| Картофель | | дольки толщина не более 0,5 | Рассольник со свининой 1 | |
| Морковь | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Рассольник | |
| Лук репчатый | | кубик 1=1,0 | Рассольник | |
| Огурцы соленые | | кубик 1=1,0 | Рассольник | |
| Лук репчатый | | кубик 1=1,0 | Солянка сборная | |
| Огурцы соленые | | кубик 1=1,0 | Солянка сборная | |
| Морковь | | кубик 1=1,0 | Салат мясной | | |
| Лук репчатый | | полукольца d=3-5; сечение 0,3 | Горбуша, запеченная с овощами | |
| Лук зеленый | | кубик 1=1,0 | Горбуша, запеченная с овощами | |
| Огурцы | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Салат «Мимоза» | |
| Картофель | | ломтик 1=2,5-3,толщина 0,3-0,5 | Картофельная запеканка с мясным фаршем | |
| Капуста | | соломка сечение 0,2; длина 4-5 | Капуста, тушеная со свининой | |
| Морковь | | кубик 1=1,0 | Соус красный основной | |
| Лук репчатый | | полукольца d=3-5; сечение 0,3 | Капуста, тушеная со свининой | |
| Картофель | | дольки толщина не более0,5 | Суп рыбный | |
| Лук репчатый | | полукольца d=3-5; сечение 0,3 | Поджарка из свинины | |

# 

# 3.5 Организация работы мучного цеха

Мучной цех столовой ГОУ НПОПУ-9 располагается на первом этаже, В цехе применяется комбинированное освещение, в максимальной степени **используется естественное освещение.**

Мучной цех имеет удобную связь со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Мучной цех оснащен всем необходимым оборудованием: тестомесильной машиной МТУ-50, шкафом расстойным LIM 83, весами и немеханическим оборудованием (производственные столы СП-1200, СПСМ-3, стационарными стеллажами СП-125), а также холодильным шкафом (ШК-0,56).

Таблица. Ассортимент фаршей и отделочных полуфабрикатов, используемых для производства изделий из теста

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Вид теста | Вид фарша | Вид отделочного полуфабриката | Краткая характеристика изделия |
| Пирожок с луком, яйцом | дрожжевое | лук с яйцом | меланж | Пирожки в форме "лодочки" |
| Сдоба с повидлом | дрожжевое сдобное | повидло | меланж | Форма "лодочки" |
| Сосиска в тесте | дрожжевое | сосиска | меланж | Сосиска, обер-нутая по спирали в тесто |
| Булочка "Обеденная" | дрожжевое | **-** | меланж | Круглая булочка |

# 

# 4. Организация раздачи готовой продукции и обслуживание посетителей.

Термин «порядок обслуживания» означает последовательность действии, начиная с прибытия гостей в столовую и заканчивая их уходом.

Последовательность действии обслуживания персонала должна учитывать все нюансы, чтобы наилучшим образом удовлетворить запросы каждого посетителя. Система раздачи пищи предусматривает самообслуживание.

Раздаточная начинает свою работу в 10.00

Раздаточная линия располагается на площади, занимаемой кухней, и отделена от зала барьером. Над линией раздачи от потолка к полу спущен экран, чтобы ограничить поступление в зал испарения и запахи из кухни.

Температура первых блюд, соусов, горячих напитков при отпуске должна быть 72°-75°, вторых порционных блюд - 85°-90°, холодных блюд, закусок, напитков- 10°-14°.

Посетитель заходит в вестибюль столовой, моет руки в умывальнике, проходит в раздаточную, берет разнос, останавливает свой выбор вначале на холодных блюдах, затем на горячих блюдах, говорит о своем выборе работнику раздаточной, далее оплачивает в кассу. Затем проходит в обеденный зал; садится за столик, обедает. Грязную посуду за ним убирает работник столовой в моечную столовой посуды через окно.

Посетители довольны качеством обслуживания, разнообразным ассортиментом блюд.

**Защита прав потребителей. Сертификация предприятия.**

### Порядок проведения сертификации услуг общественного питания

Для проведения сертификации услуг общественного питания (УОП) Заявитель направляет заявку в орган сертификации. При наличии у пункта общественного питания (ПОП) филиалов, сертификации подлежат услуги, оказываемые каждым филиалом. Причиной отказа в рассмотрении заявки является наличие официальной информации от органов Госкомсанэпиднадзора России о несоответствии предприятия санитарным нормам и правилам. При рассмотрении заявки орган по сертификации запрашивает у заявителя дополнительные сведения, позволяющие определить стабильность производства, безопасность и качество услуг, в том числе заключения Госсанэпиднадзора, данные о поставщиках сырья и материалов, ассортимент производимой кулинарной продукции, согласованный с органами санэпиднадзора и др. документы. Одновременно с положительным решением по заявке составляется договор на проведение сертификации, инспекционный контроль за сертифицируемыми услугами. После получения от Заявителя подписанного договора и оплаты по заказу-счёту, Орган по сертификации приступает к сертификации услуг и испытаниям кулинарной продукции. Все схемы сертификации предусматривают проверку наличия заключений органов Госкомсанэпиднадзора России и Пожарной инспекции о соответствии предприятий санитарно-гигиеническим требованиям противопожарной безопасности, наличия сертификатов соответствия на пищевые продукты, используемые на предприятии общественного питания.

### Инспекционный контроль за сертифицированными услугами

Инспекционный контроль проводится Органом по сертификации с целью установления, что оказываемая услуга продолжает соответствовать требованиям, на которые она была сертифицирована. Инспекционный контроль проводится в течение всего срока действия сертификата соответствия в форме периодических и внеплановых проверок, включающих испытания - контроль качества кулинарной продукции. При необходимости для проведения инспекционного контроля привлекаются представители общества потребителей, Государственной торговой инспекции, Госкомсанэпиднадзора России. Инспекционный контроль предусматривает проведение проверки услуг непосредственно на предприятии-заявителе. Оплата работ за проведение инспекционного контроля производится предварительно, согласно предъявленному заказ-счёту по действующим на момент проверки тарифам. Оценка качества (испытаний) кулинарной продукции (отобранных проб) производится аккредитованной испытательной лабораторией. Инспекционный контроль проводится по инициативе Органа по сертификации, за исключением случаев, когда предприятие-заявитель внесло изменение в нормативную документацию или провело переоснащение. В этих случаях предприятие-заявитель заблаговременно извещает Орган по сертификации о необходимости проведения инспекционного контроля, который должен быть проведён в обязательном порядке. Внеплановый инспекционный контроль проводится при получении официальных сообщений государственных органов контроля (Госсанэпиднадзора, Минприроды России, Госстандарта РФ, Госторгинспекции и д.р.) независимых организаций (общества потребителей и д.р.) об отрицательных результатах проверок сертифицированных услуг, жалоб и претензий потребителей к исполнению услуги. На основании акта инспекционного контроля принимается решение о сохранении действия сертификата или проведения сертификации услуг вновь.

### Рекомендации по сертификации услуг общественного питания

Согласно положений законов РФ

**"О защите прав потребителей"**,

**"О сертификации продукции и услуг"**

деятельность предприятия независимо от форм собственности по предоставлению услуг общественного питания подлежат обязательной сертификации. Ответственность за предоставление услуг без сертификатов, подтверждающих их безопасность, предусмотрена ст. 43 п. 2 закона

**"О защите прав потребителей"**.

Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации услуг питания внесённых в "Номенклатуру продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации" разработаны и введены в действие основополагающие стандарты.

* ГОСТ Р 50762-95. **"Общественное питание. Классификация предприятий "**;
* ГОСТ Р50763-95. **"Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению"**;
* ГОСТ Р 50764-95. **"Услуги общественного питания. Общие требования"**.

Обязательная сертификация услуг общественного питания (УОП) осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах России, Санитарных правилах и нормах, Строительных нормах и правилах, Правилах производства и реализации продукции и услуг общественного питания, утверждённых Постановлением ·332 Правительства РФ от 13.04.93 и др. документах, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к услугам. При этом проверяются характеристики (показатели) услуг, условия обслуживания и используются методы, позволяющие:

* полно и достоверно подтвердить соответствие услуг требованиям, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья граждан, окружающей среды;
* провести идентификацию услуг, в том числе кулинарной продукции;
* проверить принадлежность предприятия к классификационной группировке, соответствие нормативно-техническим документам

# 5. Санитарный режим предприятия

Сырье в столовую доставляется через приемочную. Пищевое сырье доставляется в специально оборудованных охлаждаемых машинах для скоропортящихся продуктов. Тара, в которой поступают продукты, промаркирована. Со всем поступающим сырьем проверяются накладные, которые содержат информацию о дате выработке и сроке реализации; все продукты животного происхождения сопровождаются справкой ветеринарного надзора. Транспорт и содержащая продукты тара находятся в удовлетворительном состоянии, отвечают установленным требованиям»

Предусмотрено раздельное хранение продуктов. На предприятии есть несколько охлаждаемых камер, предназначенных для хранения мяса, рыбы, птицы, молочно-жировых продуктов, гастрономических изделий, а также овощей, фруктов, напитков.

Санитарное состояние охлаждаемых камер хорошее. Все камеры оснащены приборами, регистрирующими температуру воздуха, данные температурного режима ежедневно отражаются в регистрационном журнале, Камеры содержатся в чистоте, в них регулярно проводится уборка.

Первичная обработка зелени и овощей производится в овощном цехе и включает переборку, мытье, очистку.

Инвентарь в заготовочных цехах имеется в достаточном количестве и отвечает установленным требованиям: разделочные столы, доски, ножи, мясорубки и другой инвентарь промаркированы метками «Мясо сырое», «Рыба сырая», «Овощи сырые», инвентарь чистый, без видимых дефектов,

Горячий цех предназначен для приготовления первых и вторых блюд, а также термической обработки сырья для холодных закусок. Он оборудован электрическими плитами и духовыми шкафами, мощность которых достаточна для обеспечения технологического процесса» Обработка продуктов ведется в оптимальном для них температурном и временном режиме, который обеспечивает нужные органолептические свойства полученного блюда и безвредность его в эпидемиологическом отношении. При термической обработке овощей оптимальный режим устанавливается с учетом желательности сохранения в готовом блюде достаточного количества витамина С.

Холодный цех предназначен для приготовления всех видов холодных блюд и закусок. Цех оборудован столами и полным набором необходимого оборудования и инвентаря (разделочные доски, ножи, мясорубки, шинковальная и протирочная машины и др.). Готовые блюда хранятся в охлаждаемой камере при температуре +2/+4 не более 2-4 часов. Разделочные доски чистые, без видимых дефектов.

Состояние инвентаря и оборудования, в целом, удовлетворительное: инвентарь промаркирован, видимых дефектов нет, содержание разделочных досок замечаний не вызывает.

В столовой оборудована моечная для кухонной и столовой посуды. Моечная кухонной посуды оборудована раковинами. Здесь моют всю кухонную посуду горячей водой с применением дезинфицирующего раствора. Санитарное состояние моечной хорошее./

Санитарное состояние обеденного зала хорошее. В зале чисто. При торговом зале имеется вестибюль, в котором находятся умывальники и санузлы для посетителей.

Во всех помещениях столовой предусмотрена ежедневная влажная уборка, один раз в месяц проводится санитарный день (последний четверг месяца) с дезинфекцией 0,5%-ным раствором хлорамина.

Уборочный инвентарь для каждого помещения отдельный и имеет соответствующую маркировку. Пищевые отходы собираются в специальные промаркированные бачки с плотно закрывающимися крышками.

Персонал регулярно проходит плановые медицинские осмотры, исследуется на бациллоносительство, проходит флюорографическое исследование. Регулярно проводится плановая иммунизация работающих.Персонал соблюдает правила личной гигиены: снабжен чистой спецодеждой, регулярно моет руки, стрижет ногти, бреется,

В целом, санитарное состояние столовой ГОУ НПОПУ-9 можно оценить как хорошее.

# 6. Сбор и использование отходов

Все отходы на предприятии, поступающие из овощного, холодного, горячего цехов утилизируются в мусороуборочные баки, мешки, из которых выносятся два раза в сутки и хранятся они в специально охлажденном вентилируемом помещении (в летнее время - не более 8 часов, в зимнее - не более 36 часов), расположенном на цокольном этаже, рядом с выходом, после чего мусор вывозится мусороуборочной компанией, с которой у столовой заключен договор на обслуживание.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА** № 1 на блюдо Голубцы «Любительские»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется блюдо «Голубцы Любительские», вырабатываемое столовой.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырье:  
Капуста белокочанная ГОСТ 1724-85;

Говядина ГОСТ 21784-76;

Крупа рисовая ГОСТ 6292-93;

Лук репчатый ГОСТ 1723-86;

Масло растительное ГОСТ 18848-73;

Соль ГОСТ Р 51574-2000;

Перец черный молотый ГОСТ 29050-91;

Яйцо куриное ГОСТ 27583-88;

Лавровый лист ГОСТ 17594-81.

2.2. Сырье, используемое для приготовления должно соответствовать

нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецептура блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | брутто | нетто |
| Капуста свежая | 82 | 65 |
| Фарш говядины | 42 | 41 |
| Лук репчатый | l6,7 | 9 |
| Масло растительное | 7,5 | 7,5 |
| Соль | 2 | 2 |
| Перец | 0,05 | 0,1 |
| Яйцо | 0,125шт. | 5 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 |
| Масса пассированного лука | **-** | 4,5 |
| Масса полуфабриката | **-** | 120 |
| Масса обжаренных голубцов | - | 100 |
| Соус томатный | **\_** | 50 |
| Выход | **-** | 150 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Кочаны белокочанной капусты нарезают, смешивают с луком и обжаривают до полуготовности. Затем добавляют предварительно

отваренный рис, смешивают с фаршем, добавляют соль, перец, вбивают для связки яйцо, придают форму котлет и обжаривают до полуготовности.

4.2. Подают голубцы с томатным соусом.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1.*Внешний вид:* продолговатые, овальные изделия в форме пышных  
котлет, заправленные томатным соусом.

*Цвет:* румяная корочка.

*Вкус:* характерный для жареной капусты с мясом, в меру соленый.

*Запах:* специфичный для жареной капусты.

*Консистенция:* фарша сочная, мягкая.

1. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % 51,5

Массовая доля жира, % 11,9  
Массовая доля соли, % 1,3

1. Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и /факультативно-анаэробных

микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта не более 1x10

бактерии группы кишечной палочки не допускаются в массе продукта, г

0,01

Каугулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта, г 0,01

6. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 10,84 ' | 18,8 | 14,51 | 266,97 |

Меню предприятия

|  |  |
| --- | --- |
| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | ВЫХОД |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |  |
| Винегрет овощной | 100 |
| Морская капуста с овощами | 100 |
| Салат мясной | 100 |
| Салат из кальмара со сладким перцем | 100 |
| Салат из свежей капусты с кукурузой | 100 |
| Салат «Пестрый» | **1 оо** |
| Салат из ветчины с зел.горошком | 100 |
| Баклажаны тушеные | 100 |
| Яйцо под майонезом | 40/20 |
| Салат «Осень» (св.капуста, свекла) | 100 |
| Салат «Мимоза» | 100 |
| Салат «Морская фантазия» | 100 |
| Свекла с сыром, майонезом | 100 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА |  |
| Рассольник со свининой | 250/15/10 |
| Суп вермишелевый с курицей | 250/15 |
| Борщ из св.капусты со свининой | 250/15/10 |
| Суп грибной со свининой | 250/15 |
| Солянка сборная, мясная | 250/10 |
| Суп рыбный | 250 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА |  |
| Свинина по-мадридски | 75/75 |
| Плов со свининой | 50/200 |
| Печень, жаренная с луком | 85/15 |
| Гуляш из свинины | 50/75 |
| [ Поджарка из минтая | 75/20 |
| Сырники по-киевски со сметаной , | 75/15 |
| Картофельная запеканка с мясным фаршем | 250 |
| Поджарка из свинины | 50/15 |
| Окорочка запеченные | **100** |
| Шницедь натуральный рубленный | 75 |
| Голубцы «Любительские» | 60/50 |
| Свинина по-мадридски | 75/75 |
| Горбуша, запеченная с овощами | 75/75 |
| Капуста, тушенная со свининой | | 50/200 |

**Заключение**

В ходе работы над основной темой настоящей курсовой работы выполнены следующие задачи:

* изучены теоретические основы рационального питания учащихся;
* рассмотрена техническая оснащенность столовых и организация производства;
* изучены формы организации обслуживания питающихся в столовых;
* рассмотрен перечень санитарно-эпидемиологических требований к столовым общеобразовательных учреждений;
* изучена и проанализирована по всем вопросам организация питания в столовой

# Список использованной литературы

1. Броймер Роберт А “Основы управления в индустрии гостеприимства” - Москва. “Аспект Пресс” 1995г
2. Герчикова И.Н “Менеджмент”, Москва. “Юнити” 1994 г.
3. Коршунов Н.В. “Организация обслуживания в ресторане” М, высшая школа 1976г.
4. Кристофер Энертон-Томас “Ресторанный бизнес” - М, “Росконсульт” 1999г.
5. Мескон.М. "Основы менеджмента" Издательство "Дело" Москва. 1999г.
6. Плошай И.В."Организация техника и управление" "Экономика" Москва 1980г.
7. Уокер Джон Р “Введение в гостеприимство” - Москва. “Юнити” 1999г.
8. Усов В.В. “Организация обслуживания в ресторане” - Москва. “ Высшая школа” 1990г.

Аграновский Е. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1984

1. Аносова М.М., Кучер Л.С. «Организация производства на предприятиях общественного питания» , 1985г
2. Герчикова И.Н “Менеджмент”, Москва. “Юнити” 1994 г.

Мокшанина И. М., Коган П. Я. и др. Организация питания школьников. – М.: Экономика, 1989

1. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2000г.

СанПиН 2.4.2.1178–02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях

1. Соболева З.Т., Бакунова Р.Б. «Справочник руководителя предприятия общественного питания», 1986г.
2. Сборник технологических нормативов. 1994, 1996гг
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных блюд национальных кухонь народов России. 1992г.
4. Х. Ридель, «Бары и рестораны. Техника обслуживания». 2002г.
5. Иванникова Е.И., «Барное дело», 2002г.