**6. Санитарно-гигиенические требования.**

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.

Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

* - ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
* - ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;
* - не допускаются украшения и часы;
* - в течение дня регулярно мыть руки с мулом;
* - перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;
* - при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки;
* - не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;
* - полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога;

Требования к санитарной одежде:

* - должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;
* - нельзя застегивать булавками или иголками;
* - не класть в карманы посторонние предметы;
* - не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;
* - хранить отдельно от верхней одежды;
* - обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.

Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой.

Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке.

В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару.

При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.

Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации.

Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру. Так температура хранения на раздаче и подаче первых блюд 75°С.

**5. Охрана труда.**

Работники кухни должны изучить правила эксплуатации теплового механического оборудования, пройти практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Полы в цехах должны быть ровными, без выступов, не скользкими.

Электроаппаратура должна иметь заземление. Нельзя загромождать проходы посудой и тарой. Крышки пищеварочных котлов разрешается открывать через 5 минут после прекращения подачи пара или электроэнергии, перед открыванием нужно приподнять клапан-турбинку за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара. Крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать на себя.

Готовые изделия массой свыше 20 кг необходимо транспортировать на тележках. Котлы массой более 15 кг разрешается снимать с плиты только вдвоем.

Поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без заусенцев и трещин. Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями. Наплитные котлы должны иметь плотно прикрепленные ручки. Должны иметься диэлектрические коврики.

При работе с ножом следует соблюдать определенные правила во избежания нанесения порезов.

На производстве обязательно должна быть аптечка с набором медикаментов.

**4. Порядок организации рабочего места.**

Холодный цех предназначен для выпуска широкого ассортимента изделий: бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных супов и напитков. В процессе приготовлении этих изделий большинство продуктов не подвергается тепловой обработке, поэтому необходимо на рабочем с особой тщательностью соблюдать правила санитарии и личной гигиены. При планировке холодного цеха стоит учитывать, что в летнее время температура в нем должна быть достаточно низкой, поэтому окна лучше обращать на север. Необходима удобная связь этого цеха с кухней и торговым залом.

В цехе размещают холодильные шкафы, сборно-разборочные камеры, низкотемпературные прилавки, ледогенераторы, а также специальное механическое оборудование.

Рабочее место - это часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем.

Для организации рабочего места повара устанавливают модульные секции - столы с охлаждаемым шкафом и горкой для хранения компонентов холодных блюд, с встроенной ванной, над которой укреплен смеситель холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой. Под столешницей предусмотрена вспомогательная полка для хранения посуды и выдвижные ящики. В цехе организуют отдельные рабочие места для изготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и бутербродов. Из оборудования используют универсальный привод, овощерезку с набором различных ножей, хлебо-, колбасо- и ветчинорезки, приспособленная для нарезки масла, сыра, а также разнообразные выемки, ножи, посуду и формы. Большое значение имеет оформление холодных блюд и закусок, а их привлекательность зависит от формы нарезки, цветового сочетания продуктов, их расположения и, конечно, от квалификации повара. Количество необходимой посуды, тары и производственного инвентаря определяют в зависимости от объёма выпускаемой продукции, ассортимента блюд и кулинарных изделий.

Горячий цех является основным цехом ПОП, в котором завершается процесс приготовления пищи. Цех должен иметь удобную связь с заготовочными и холодными цехами, моечной кухонной посуды, раздаточной и обеденным залом. В цехе должны быть установлены плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, столы и стеллажи.

Рабочее место по подготовке продуктов к тепловой обработке оборудуют производственным столом с ящиком для хранения инструмента и инвентаря со встроенной ванной и подведенной к ней горячей и холодной водой.

Также рабочее место включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Линия теплового оборудования состоит из электрических плит, электросковород и т.д. Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы, передвижную ванну, стол для малой механизации.

**I. Основная часть.**

**1. Теоретическая часть.**

**1.1. Характеристика предприятия.**

Кафе-Бар “Бир Хаус” предоставляющий потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам. В кафе-баре высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. Также организуют обслуживание официальных вечеров, приёмов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров.

Потребителей, обслуживают повара, официанты, бармены, администраторы, прошедшие специальную подготовку. Блюда и напитки приготовляют высококвалифицированные повара. В кафе-баре обслуживают иностранных туристов, официанты владеют, как правило, одним из иностранных языков в объеме, необходимом для выполнения профессиональных обязанностей. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду.

В качестве дополнительных услуг организуют продажу полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, принимают предварительные заказы.

Интерьер в кафе: столы двух-, четырех-, шестиместные, диваны, имеется также множество телевизоров, VIP- комнат, барная стойка, комнаты для курения.

В кафе-бере музыкальное обслуживание осуществляется с использованием стереофонической радиоаппаратуры. Допускается выступление артистов, инструментального или вокально-инструментального коллектива.

**Введение.**

Важнейшей задачей развития общественного питания на современном этапе является внедрение индустриальной технологии производства продукции на основе кооперации с отраслями пищевой промышленности, создание крупных заготовоч­ных предприятий по выпуску полуфабрикатов и продукции высокой степени готов­ности и централизованного снабжения или предприятий общественного питания. Это позволит существенно повысить производительность труда работников отрасли, улучшить качество выпускаемой продукции, рационально использовать сырье и ме­ханизировать трудоемкие технологические процессы.

Качество продукции выпускаемой предприятиями общественного питания, здоровье и работоспособность людей во многом зависит от мастерства поваров, от того, насколько они овладели передовой технологией и современной техникой.

Развитие общественного питания помогает перестраивать людей, позволяет перейти к общественным формам удовлетворения материально-бытовых нужд се­мьи, освободительной домашней работы, вовлечь их в общественное производство.

Общественные столовые появились в нашей стране только после Великой Ок­тябрьской социалистической революции 1917г.

В 1919г. был подписан декрет о бесплатном детском питании. В 1923г. было создано товарищество «Нарпит» задачами, которого были изучение норм использо­вания сырья, разработка технологий приготовления пищи, организация, учет и ме­ханизация производства.

Увеличилось число предприятий общественного питания 1929-1937гг., кол­лективизация в сельском хозяйстве. Общественное питание развивалось быстрыми темпами. Была отменена карточная система. Услугами пользовались 29млн. человек. Товарооборот составлял 10 млрд. руб.

В 1941-1945гг. работники общественного питания внесли свои вклады в дело победы над фашистами путем правильного распределения продуктов.

1950-бОгг. - годы восстановления народного хозяйства. Принято ряд поста­новлений; «О мерах по улучшению работы общественного питания».

Задачами были введение прогрессивных форм обслуживания (самообслужи­вания), улучшение выпуска полуфабрикатов, улучшение качества блюд.

1970-80гт, количество предприятий достигло 320, 8тыс. Услугами пользова­лись 120 млн. человек. Качество мест - 2,7млн. ХП пятилетие было пятилеткой ус­корения развития отрасли,

Было запланировано; улучшить число посадочных мест, построить 70 фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий, доготовочных предприятий - до 7тыс. по­строить предприятия быстрого обслуживания. Обеспечить горячими напитками по месту жительства, отдыха, работы.

В 1990-97гг. - в годы рыночной экономики ликвидированы управления обще­ственного питания: Тесты, Министерство. Преобразуются государственные пред­приятия в акционерные общества, сдаются в аренду отдельным лицам. Выпускается имущество государственных предприятий, и продаются неприбыльные предприятия на аукционах. Увеличивается сеть предприятий быстрого обслуживания.

Создаются совместные предприятия с зарубежными линиями. Сохранены формы собственности: государственные, коллективные, предприятия частных граж­дан, совместные предприятия.

Чувашская кухня богата своими на­циональными традициями, так как формировалась веками, в питаниина­ших предков были в основном блюда из субпродуктов, дикорастущих трав, молока и молочно-кислой продукции, изделия из теста.

В настоящее время у чуваш богатая и разнообразная кухня, имеющая свои от­личительные черты – какай-шурпи, шарттан, хуплу, чипит, шарку - вот немного из них традиционных блюд, ставшими известными не только в Республике, но и за ее пределами.

Питание чуваш, сохранил в основном традиции национальной кухни, потерпело определенные изменения с расширениями его культурного уровня появились новые блюда и изделия. Значительное место в чувашской кулинарии стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура блюд из мяса, птицы и рыбы, изделия из тес­та. Большой популярностью пользуются кондитерские изделия и национальные на­питки. Некоторые внимания на чувашскую кулинарию оказали национальные кухни других народов проживающих в соседних Рес­публиках и областях России. Сегодня на обеденном столе чувашской семьи наряду с традиционными национальными блюдами можно увидеть русские щи, макаронник, разные омлеты и т.д. В тоже время они сохранили свою оригинальность, и это явля­ется одной из причин популярности национальной кухни.