

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Ознакомление с предприятием, организация производства.....	4
2. Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, складское хозяйство предприятия.....	6
3. Оперативное планирование работы производства, технологическая документация.....	8
4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции....	10
5. Контроль качества продукции, отпуск готовой продукции.....	26
6. Требования к составлению меню.....	28
7. Организация обслуживания.....	29
8. Заключение.	31
9. Аттестационный лист.....	33
10. Производственная характеристика	34
11. Информационное обеспечение.....	36
12. Приложение.....	37

Введение.

Рабочий день большинства людей организован так, что они усиленно работают утром и днем. Потому основная часть пищи должна приниматься утром во время завтрака и во время обеда. На ужин рекомендуется молочно-растительная пища. Принимать ее следует приблизительно за два-три часа перед сном. И взрослым, и детям необходимо не менее двух раз в день принимать горячую пищу.

Для того, чтобы пища принесла максимальную пользу при наименьших завтраках, необходимо иметь научно-обоснованное представление о ценности составных элементов пищевых продуктов, о способах и средствах их кулинарной обработки. Очень важно также знать условия приготовления пищи, режим и количество ее потребления в зависимости от конституции, пола, возраста, массы (веса), трудовой и физической нагрузки, климата и национальных привычек человека. Эта задача технолога.

Производственная практика является продолжением учебного процесса в предприятиях пищевой промышленности.

Основными целями прохождения данного вида практики, являются:

1. Закрепление и углубление теоретических знаний в рамках пройденного материала по следующим дисциплинам «Оборудование предприятия общественного питания», «Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания», «Пищевые и биологические активные добавки» и т.д.;
2. Получение практических навыков при производстве пищевых продуктов питания, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
3. Ознакомление с наличием, состоянием и эффективностью использования оборудования и почтовых линий, их соответствие требованиям нормативно-технической документации;
4. Приобретение практических навыков решения практических задач на уровне работы предприятий в современных условиях;
5. Приобретение навыков по анализу и сравнению выпускаемой продукции с нормативно-технической документацией;
6. Ознакомление с составом (рецептурами) на выпускаемую продукцию и установление его влияния на качество готовой продукции;
7. Изучение ассортимента выпускаемой продукции и ее состава.

Основными задачами данного вида практики, являются :

1. Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
2. Освоение технологии производства пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
3. Изучение оборудования и техники по производству пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
4. Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда и личной гигиены работников.

1. Ознакомление с предприятием, организация производства.

Основными задачами данного вида практики, являются:

1. Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
2. Освоение технологии производства пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
3. Изучение оборудования и техники по производству пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
4. Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда и личной гигиены работников;
5. Анализ соблюдения определенных требований при производстве пищевых продуктов;
6. Повышение качества пищевых продуктов и расширение ассортимента.

2. Характеристика предприятия

Предприятие: Муниципальное дошкольное общеобразовательное учреждение «ДС № 7 ». Расположенное по адресу: Ставропольский край Благодарненский район г. Благодарный, ул. Советская д.349.

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада, оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

доски и ножи промаркированы: «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО»

вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» — хлеб, «Зелень»;

посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей;

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуду хранят в буфете.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик — ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки места для хранения мяса, рыбы. Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры — на чистых стеллажах. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в мешках, картонных коробках на подтоварниках. Хлеб хранятся отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

на пищеблоке имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Схема управления персоналом используемая на предприятии.

Элементом структуры служит орган управления, представляющий собой группу работников, которые объединены решением одной задачи - удовлетворить запросы потребителей. Во главе коллектива находится администрация.

Администрация - группа должностных лиц во главе с директором, представляющая собой часть трудового коллектива. Она осуществляет руководство деятельностью коллектива в соответствии со своими правами и обязанностями, а в других организациях действует от имени трудового коллектива, представляя его интересы и отвечая за принятые обязательства.

Трудовой коллектив представляет собой совокупность людей, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции, реализации и организации ее потребления.

Заведующая несет ответственность за организацию и результаты всей торгово-производственной деятельности, контролирует выполнение плана показателей хозяйственно-финансовой деятельности. Она отвечает за культуру обслуживания посетителей, качество выпускаемой продукции, состояние учета и контроля, сохранность материальных ценностей, соблюдение трудового законодательства. Управляющий персонально решает вопросы подбора и расстановки кадров.

Во главе коллектива стоит компетентный, предприимчивый руководитель, умеющий работать с людьми и способный использовать достижения научно-технического прогресса, принимать самостоятельные решения, эффективно использовать заработанные коллективом средства.

Бухгалтерия - осуществляет весь финансовый (налоговый и управленческий) учет деятельности.

Шеф-повар отвечает за работу производственных цехов, осуществляет руководство поварами. Ему предоставлено право требовать от работников строгого соблюдения правил технологии приготовления пищи и санитарных правил, расставлять работников в соответствии с требованиями производства и их квалификацией.

Менеджер руководит всем рабочим процессом, составляет график выхода работников на работу и контролирует его выполнение. Кроме того, обеспечивает четкую связь производства, наблюдает за правильностью отпуска готовых блюд.

В соответствии с правилами внутреннего распорядка сотрудники обязаны: вовремя приходить на работу и соблюдать установленную продолжительность рабочего дня, выполнять распоряжения шеф-повара, строго соблюдать дисциплину труда, содержать свое рабочее место в полном порядке и чистоте, точно выполнять требования охраны труда, техники безопасности, санитарии и личной гигиены.

2. Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, складское хозяйство предприятия.

Для предприятий, работающих на сырье, за счет увеличения площади охлаждаемых камер, наличия заготовочных цехов, кладовой овощей увеличивается

площадь производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов.

Состав помещений и их площадь зависят главным образом от типа и вместимости предприятия, а также характера производства (на сырье или полуфабрикатах работает предприятие).

Складское хозяйство предприятия является важным звеном в организации материально-технического снабжения. Основными задачами складского хозяйства являются:

- организация надлежащего хранения материальных ценностей;
- бесперебойное обслуживание производственного процесса;
- отгрузка готовой продукции.

Правильная организация складского хозяйства должна обеспечивать сохранность материальных ценностей, исключить потери, недостачи и пересортицу. Через склады средства и предметы труда перемещаются по стадиям технологической переработки, в результате чего полученные извне сырье и материалы трансформируются в готовую продукцию. От деятельности работников складского хозяйства в немалой степени зависит выполнение таких важных показателей работы предприятия как себестоимость продукции, прибыль, рентабельность, рост производительности труда, выполнение договорных обязательств по поставкам продукции. В складском хозяйстве предприятий, как и в основном производстве на приведение в действие складского оборудования и обеспечение нормативных условий труда для работников расходуются топливно-энергетические и материальные ресурсы. Долгое время складскому хозяйству уделялось мало внимания, однако в последнее время многие предприятия питания стали понимать, что складское хозяйство – это важное звено в производственной структуре, оказывает значительное влияние на результаты производства. Без складского хозяйства предприятие не смогло бы обеспечивать бесперебойно сырьем и материалами производство. Упорядоченное введение складского хозяйства – первое условие эффективного управления запасами. Обеспечить порядок на складе – значит создать мотивацию работников к бережливому обращению с запасами, упорядочить процессы хранения запасов и введения новых товаров в ассортимент, ранжировать запасы по приоритетности, своевременно осуществлять инвентаризацию товара и обработку документации. Пути реализации этих условий различны, главное – это результат, то есть порядок. Обычно наведение порядка в работе склада дает прямой экономический эффект в виде снижения запасов, увеличения оборачиваемости, роста прибыли компании.

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а так же на первых, цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ. Крупные фирмы (акционерные общества), объединяющиеся несколько предприятий, как правило, имеют центральные склады, откуда продукция поступает на склады предприятий общественного питания,

входящих в эти объединения. Такой склад может предназначаться для хранения товаров одной фирмы (склад индивидуального пользования), а может на условиях лизинга сдаваться в аренду физическим или юридическим лицам (склад коллективного пользования). Склады могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются (кладовые суточного запаса продуктов, кондитерского цеха). Совокупность работ, выполняемых на различных складах, примерно одинакова. Любой склад обрабатывает, по меньшей мере, три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний – необходимость перемещения груза внутри склада.

В целом комплексе складских операций представляет собой следующую последовательность:

- Разгрузка транспорта;
- Приемка товаров;
- Размещение на хранение;
- Отпуск товаров из мест хранения;
- Внутри складское перемещение грузов;

Состав и площадь складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СН и ПП – Л8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия.

3.Оперативное планирование работы производства, технологическая документация.

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие производством, начальники производственных цехов, бригадиры, работники бухгалтерии.

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:

- ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий);
- техническая оснащенность предприятия;
- сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
- объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий.

Оперативное планирование производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов осуществляется в определенной последовательности. Предприятия, с которыми заключен договор, составляют дневные заказы на полуфабрикаты, кулинарные и мучные кондитерские изделия и передают их на заготовочные предприятия в диспетчерские службы (отделы). Полученные заказы в диспетчерской службе обобщаются по всем видам продукции

и передаются в цеха в виде дневного производственного плана. Один экземпляр заказа поступает в экспедицию для последующей комплектации заказа. Заявки принимаются за день до их выполнения.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с техническими условиями, отраслевыми стандартами, а также данными «Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья».

Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу

где $P_{оп}$ - масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_о$ - масса овощного сырья (брутто);

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сезона по «Сборнику рецептов блюд», % .

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу

где $Q_{м.п.}$ – количество мясных полуфабрикатов данного вида (штук, порций, кг);

$Q_м$ – масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

β - процент, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

$q_{п}$ - масса порции полуфабриката, кг (по сборнику рецептов).

Работа кондитерских и кулинарных цехов осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции, по наряду заказу. Исходя из имеющихся в кладовой предприятия сырья и заказов начальник или бригадир цеха составляет наряд-заказ.

Наряд-заказ - это документ для расчета производственного задания по изготовлению кулинарных или кондитерских изделий; определения потребности в сырье, продуктах на изготовление продукции по заказу; контроля за выпуском готовых изделий по количеству и ассортименту. Наряд-заказ служит основанием для отпуска сырья из кладовой на производство.

Одним из обязательных условий производства качественной и безопасной пищевой продукции является наличие нормативно-технической документации на блюда и кулинарные изделия, в которой детально разработана технология производства, требования к режимам термической обработки, а так же определены показатели качества и безопасности, условия и сроки хранения.

К нормативно-техническим документам относятся:

санитарные правила (см. приложение В 1.1);

санитарные правила и нормы (см. приложение В 1.1);

ГОСТы (см. приложение В 1.6, В 1.5);

Сборник рецептов;

Калькуляционные карты (см. приложение В 1.3);

Технико-технологические карты (см. приложение В 1.4);

Законы РФ;

Постановления правительства.

Документы, обеспечивающие производственный контроль, приход сырья и товаров, внутренние перемещения.

Производственный контроль.

Производственный контроль – это контроль за соблюдением установленных санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий,

который осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с задачами осуществляемой ими деятельности.

Основной целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и окружающей среды вредного влияния объектов производственного контроля, к которым относятся: производственные, общественные помещения, здания, сооружения, оборудование, транспорт, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль ресторана позволяет проводить четкий контроль за соблюдением всех общепринятых гигиенических нормативов и санитарных правил, а также своевременно контролировать выполнение всех профилактических - санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил для ресторанов всецело относится к внутренней сфере осуществляемой деятельности организации, говоря точнее, она является своего рода подсистемой от общей системы управления, абсолютно любой организацией.

На предприятие общественного питания существует внутренний и внешний контроль. При внутреннем контроле за соблюдением санитарных норм следит заведующий производством: ведет соответствующие журналы (см. приложение С 2.2), а при внешнем Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» (см. приложение С 1.8). При внешнем контроле один раз в три месяца проходит отбор проб и смывов по производственной программе, а один раз в год берутся пробы воды.

4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

В общественном питании разделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.

На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. Сырье – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд– реализация. Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны

обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. Заготовочные – это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К доготовочным относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным – раздаточные, хлеборезки, котломойки.

На крупных предприятиях кондитерский цех работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым

оборудованием – основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами – от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной – 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м и т.д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными.

Для покрытия полов используют метлахскую плитку, релин, фенолит и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°, в горячем цехе – 22–25 °С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток. Такая установка состоит из каналов и вентиляторов, а засасывание

воздуха происходит при помощи системы, снабженной очистительными устройствами, нагревателями и увлажняющими устройствами.

При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха) вентиляция вытяжными каналами недостаточна. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.

В производственных помещениях некоторых современных предприятий для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

ОВОЩНОЙ ЦЕХ.

Обычно первым среди заготовочных цехов называют овощной цех. В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии и мелкорозничной торговли.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных на крупных предприятиях или при овощных базах (овощехранилищах) и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук и капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов диктует необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных

заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Моют картофель и корнеплоды в специальных моечных или моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его дочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.

Для очистки картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается; при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей есть два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под эти отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки.

Инструменты для очистки картофеля: специальный нож с коротким лезвием (длиной 6–7 см и шириной 2–2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-скребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов – нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

В овощном цехе необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины – иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8– 10 кг. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не ниже 15°. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХА.

Назначение мясного цеха – производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

На предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Предприятиям общественного питания мясо нередко поступает замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.

Оттаявшие туши перемещают в цех по подвесным путям. В цехе туши обмывают теплой водой: на крупных предприятиях – щеткой-душем в специальном помещении, на мелких – в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань.

Следующая операция – разруб туши на части – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора.

Обвалка мяса – подрезка мякоти и снятие ее с кости – производится при помощи большого и малого обвалочных ножей. Зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем РМ-1 или тяпкой.

Для приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом; на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.

Для обработки птицы, дичи и голяя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Оттаивают рыбу в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровые рыбы для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.

Как отмечалось, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении – мясо-рыбном цехе. Основное требование при организации работы такого цеха – обеспечение отдельной обработки мясных и рыбных продуктов и отдельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца.

Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после его выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работники должны использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены: углы производственных столов и ванн должны быть закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ.

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Здесь осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: суповое – для приготовления первых блюд и соусное – для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов. Для приготовления бульонов и супов применяют электрические и газовые котлы емкостью 20, 40, 60, 125 и 250 л, паровые – емкостью 125 и 250 л, наплитные котлы из нержавеющей стали емкостью от 15 до 60 л и др.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, готовящего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

В ресторанах в связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др.

При организации рабочих мест поваров в горячем цехе современных предприятий общественного питания используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых

приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

Для приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

В соусном отделении готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

До недавнего времени основным оборудованием соусного отделения была газовая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура – электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирочные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.

При организации рабочих мест в соусном цехе учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции.

На крупных предприятиях, оснащенных современным специализированным оборудованием, где есть возможности для четкого разделения труда, рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

В ресторане при размещении рабочего места учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

Большие преимущества при организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд komponуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых

блюда, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Работу горячего цеха в ресторане возглавляет повар 6 разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5 и 6 разрядов, не считая бригадира.

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ.

Назначение холодного цеха – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Основные операции, осуществляемые в цехе, – нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

В связи с тем, что в цехе готовят блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование – шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха – универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчинно-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты – яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

В ресторанах из сладких блюд готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различная посуда, специализированный

универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков. При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов.

В крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризер. В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

Руководит работой в холодном цехе бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество. Повара 6 и 5 разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4 разряда готовят продукты – варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ.

Назначение кондитерского цеха – производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.

В состав цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков.

В тесторазделочном отделении замешивают тесто и подготавливают необходимые полуфабрикаты. Предварительно (лучше в отдельном помещении) просеивают муку, на крупных предприятиях для этой цели используют специальную машину, на мелких муку просеивают вручную с помощью сита.

Для замеса теста используются тестомесильные машины. В мелких цехах для этой цели применяют универсальный привод со взбивалкой. Для брожения

дрожжевого теста используются передвижные дежи, на некоторое время размещаемые у кондитерских печей.

Для разделки и формовки кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Раскатка теста осуществляется с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также теста при изготовлении слоеных изделий.

Для приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирачную машину (от универсального привода).

Выпечка кондитерских изделий осуществляется в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

Для оформления кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2 %-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению. Поэтому этот инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.

На всех предприятиях общественного питания моечную кухонной посуды располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.

Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90°). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду,

чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Так же, как посуду, моют разделочные доски, затем их обдают кипятком.

Пищеварочные котлы обрабатывают водой при температуре 50 °С с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже 70 °С. Разрешается использовать моющее средство типа «Прогресс».

На небольших предприятиях кухонную посуду моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

РАЗДАТОЧНАЯ.

Раздаточная – связующее звено между производством и торговым залом. На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлеборезкой, моечной столовой посуды, холодным цехом, иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой.

На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале.

Для обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения требующейся температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуются также установка льдогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – в фарфоровых блюдах.

Некоторые вторые блюда отпускают в мелких тарелках. Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит, основной продукт – располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали длины друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например различных по окраске овощей и свежей зелени.

Работа раздаточной должна быть построена таким образом, чтобы обеспечить отпуск продукции в свежем виде, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже 75°, вторых – 65°, соусов – 75°, холодных и сладких блюд – 7– 14°, заказных (порционных) блюд – 80–90°. На предприятиях, работающих

по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10°.

Установлены определенные сроки хранения готовых блюд на раздаче, которые определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу часов пик в холодном цехе должны быть подготовлены и оформлены овощные гарниры различных видов для бесперебойного поступления их на раздачу предприятия.

Рабочие места раздатчиков должны быть оснащены необходимым оборудованием и инвентарем. В ресторанах, где в большинстве случаев блюда отпускаются с плиты, на раздаточном прилавке, расположенном на некотором расстоянии от плиты, размещают горку для специй и приправ, посуду, требующуюся для отпуска блюд, раздаточный инструмент – разливательные ложки емкостью 0,5 – 0,25 л, соусные ложки емкостью 25 – 30 см³, вилки со сбрасывателями, лопатки, щипцы, двухкилограммовые циферблатные весы.

СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО.

В состав складского хозяйства предприятий общественного питания входят охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, помещения для хранения инвентаря, белья и других предметов материально-технического оснащения.

Площади складских помещений определяются в зависимости от характера работы предприятия. Например, в ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые для хранения сухих продуктов должны иметь большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов местах. На крупных предприятиях мясные, рыбные, гастрономические продукты должны храниться в отдельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

Заготовочные предприятия, снабжающие полуфабрикатами доготовочные, должны иметь в своем составе экспедиции с охлаждаемыми камерами для кратковременного хранения продукции перед отправкой.

К размещению складских помещений предъявляются определенные требования. Они должны быть расположены на одном уровне, причем при планировке предусматривается удобная связь с производственными цехами. Складские помещения (кладовые) оборудуют стеллажами, шкапами, ларями, закромами, подтоварниками, весами. В охлаждаемых камерах должны быть подтоварники, передвижные стеллажи, решетчатые полки, подвесные балки с крючьями.

При хранении различных групп товаров в складских помещениях поддерживаются определенный температурный режим и соответствующая влажность. При размещении продуктов в кладовых необходимо соблюдать определенные правила. Продукты не следует размещать вблизи водопроводных

труб, отопительной системы, охлаждающих устройств. От стен и пола продукты должны быть расположены на расстоянии не менее 20 см.

Помещения для хранения продуктов должны соответствовать определенным санитарным требованиям. Стены и потолки кладовых должны быть гладкими и легко поддаваться санитарной обработке. В неохлаждаемых кладовых допускается как естественное, так и искусственное освещение, в кладовых для хранения овощей – только искусственное освещение. В кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых предприятий, где более 100 мест, – приточно-вытяжная.

При хранении товаров должны учитываться их свойства и специфические особенности: гигроскопичность, легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Необходимо обеспечить допустимое товарное соседство. Не разрешается совместное хранение товаров с острым запахом – например, рыбы вместе с товарами, легко воспринимающими этот запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Мясо (туши), остывшее и охлажденное, хранят подвешенным на луженых крючьях на подвесном пути или на вешалах, мороженое – в штабелях. Для хранения мороженой птицы используют стеллажи, охлажденной – ящики. Для хранения охлажденной рыбы частиковых пород используют корзины или ящики, куда добавляют дробленый лед. Осетровая рыба хранится подвешенной на луженых крючьях.

Определенные требования должны соблюдаться при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6° и относительной влажности воздуха от 80 до 85 %. Сливочное масло хранят на полках стеллажей, в таре или кусками в пергаменте, сыры – головками, уложенными на полках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Творог, сметану хранят в бочках с крышками, молоко – в таре, в которой оно поступило. Гастрономические товары – колбасу, сосиски – хранят подвешенными на луженых крючьях или в обитых оцинкованным железом ящиках.

Картофель и овощи хранят в подвальных помещениях с искусственным освещением (при температуре воздуха от 2 до 5° и влажности 80–90 %, в закромах слоем не выше 1,5 м или в ящиках; соленые огурцы – в бочках; квашеную капусту – в бочках под гнетом; ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый – в ящиках, корзинах, решетках.

Бутылки с вином, минеральной водой хранят в горизонтальном положении в шкафах с раздвижными дверцами или в ящиках; ликеро-водочные изделия, безалкогольные напитки – штабелями, по шесть ящиков в высоту. Температура воздуха должна быть от 8 до 15°, а влажность – 70–75 %. Бутылки с вином просматриваются в кладовой с помощью специального светового экрана.

Складские помещения должны быть оснащены разнообразными инструментами: поварскими, гастрономическими, сырными ножами, ножами-рубачами, мясными топорами и пилами, деревянными лопатками, ложками из нержавеющей стали, овоскопами, инструментом для вскрытия тары и др.

Сроки хранения сырья в складских помещениях ресторана зависят от его типа, района расположения, расстояния от продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Сырье отпускают со склада а производственные цехи ресторана, в филиалы и буфеты на основании заявки. Во время приемки получаемых со склада продуктов проверяют их соответствие накладной по ассортименту, массе и качеству.

В крупных ресторанах установлены графики отпуска товаров со склада, работники склада заранее подготавливают товар.

Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару надо непосредственно в камере. Запрещается завозить или приносить в цеха продукты в таре поставщика.

БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Бракераж – постоянный контроль за качеством приготовления пищи. Он подразделяется на ведомственный, административный и личный.

Ведомственный проводит специальная комиссия вышестоящей организации. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии.

Административный бракераж проводит заведующий производством или его заместитель. В течение рабочего дня качество приготовления пищи контролируют бригадиры-повара.

Одной из важных форм контроля качества блюд в ресторанах являются посты качества и контроль качества на раздаче. Посты качества возглавляют бригадиры-повара, контролирующие качество приготовления блюд и их выход. Члены комиссии сначала изучают меню, технологические и калькуляционные карточки. Сначала проверяется масса готовых изделий. Качество блюд и кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции, цвету. В результате этих исследований изделиям выносят оценки: «отлично», "хорошо", «удовлетворительно», "неудовлетворительно".

Оценку «отлично» получают изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией. Это означает, что по вкусу, цвету, запаху, консистенции эти блюда соответствуют установленным показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, которые приготовлены с соблюдением рецептуры, обладают отличными вкусовыми показателями, но имеющим мелкие отклонения: нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, недосоленные или пересоленные и т. п.

Оценку «удовлетворительно» ставят блюдам, пригодным для продажи без переработки, но имеющим значительные недостатки: нарушение соотношений компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие форму, подгоревшие, недоваренные или недожаренные. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют.

Как правило, повара 5 и 6 разрядов сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд. Повара, имеющие право личного бракеража, каждые три года проходят переаттестацию. Лишение права личного бракеража может наступить по требованию комиссии по качеству.

В ресторанах заведены специальные бракеражные журналы, в которых комиссии качества заносят свои замечания.

Не реже 2–3 раз в месяц блюда и кулинарные изделия направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки продуктов и их доброкачественности.

5. Контроль качества продукции, отпуск готовой продукции.

Контроль качества продукции общественного питания - это проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этой продукции.

На предприятии важным является контроль качества продукции на всех этапах производства (по месту в технологическом цикле) входной, операционный, приемочный, а со стороны контролирующих организаций - инспекционный контроль.

Входной контроль - контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении или эксплуатации продукции. На предприятии приемку продуктов по качеству производят заведующий производством или повар-бригадир. Служба входного контроля осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации. В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья вызывают работника пищевой лаборатории для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии, а случаи поставки недоброкачественного сырья отмечают в журнале «Учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов». При неоднократных поставках продукции низкого качества предприятие может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком, уведомив его об этом не менее чем за месяц.

Операционный контроль - контроль продукции или процесса во время выполнения или после завершения технологической операции.

Приемочный контроль - контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее приемке и пригодности к использованию. Операционный и приемочный контроль на предприятии осуществляет единая по составу служба: заведующая производством, повар-бригадир, повар высшего разряда.

Инспекционный контроль - контроль, осуществляемый специально уполномоченными лицами с целью проверки эффективности ранее выполненного контроля.

Летучий контроль - контроль, проводимый в неопределенное время.

Непрерывный контроль - контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит непрерывно.

Периодический контроль - контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит через установленные интервалы времени.

Сплошной контроль - контроль каждой единицы продукции в партии.

Выборочный контроль - решения о качестве контролируемой продукции принимается по результатам одной или нескольких выборок.

Производственный контроль - контроль в процессе подготовки производства и собственно производства продукции, а также при ее отпуске.

Оценку качества готовой продукции проводит служба контроля качества, которая выполняет роль бракеражной комиссии и члены которой несут ответственность за оценку качества продукции, выпускаемой в течение рабочего дня.

Бракераж - контроль качества выпускаемой продукции для блюд массового спроса. Для единовременного проведения бракеража состав комиссии должен насчитывать не менее 2 человек. Бракераж начинается с определения массы готовых изделий и отдельных порций холодных, горячих и сладких блюд. На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром.

Отдельные показатели качества контролируемых блюд оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции - однородность, сочность и др.)

Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной системе:

- 5- отлично;
- 4- хорошо;
- 3- удовлетворительно;
- 2- плохо;
- 1- очень плохо (неудовлетворительно).

Блюдам, приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «отлично» (5 баллов). Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований, оно оценивается на «хорошо» (4 балла). Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований, не годные для реализации без переработки или после доработки, оцениваются как «удовлетворительные» (3 балла). «Неудовлетворительную» оценку (2 балла) получают изделия со значительными дефектами (недоваренные, недожаренные, подгорелые, с привкусом осалившего жира и др.), но не исключающими возможности их переработки.

Одной из главных составляющих определения качества продукции является органолептическая оценка, включающая следующие понятия:

- 1) внешний вид - органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.
- 2) текстура - органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик

продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, текстильными, визуальными и слуховыми рецепторами.

3)консистенция - совокупность реологических характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и текстильными рецепторами консистенции, является одной из составляющих текстуры.

4)запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания

5)вкус - органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Вывод: подаче блюд на предприятии уделяется достаточное количество внимания, все блюда красиво оформлены и уложены. Предлагается лучше относиться к срокам хранения блюд, так как от этого зависит репутация предприятия, а так же внимательно следить за спросом на ту или иную продукцию, чтоб не терять убытки.

6.Требования к составлению меню.

Меню- это перечень закусок, блюд, напитков с указанием цены и выхода, расположенных в определенной последовательности и имеющих на предприятиях общественного питания в течение всего времени работы. При составлении меню необходимо обеспечить разнообразие закусок, блюд и кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из дичи, птицы, овощные), так и по способам кулинарной обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а так же правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

Для наиболее полного удовлетворения спроса при разработке меню следует учитывать профессиональные, возрастные, национальные особенности обсуживающегося контингента потребителей. При составлении меню учитывают продукты и сезонный характер некоторых блюд. Так, в осенне-летний период необходимо предлагать широкий выбор блюд из свежих овощей, зелени и фруктов.

В зимние месяцы при изготовлении блюд используют консервированные и замороженные фрукты и овощи. Зимой повышается спрос на блюда, имеющие более высокую калорийность.

При разработке меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятия, и приятных форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных объектов (завтраков, ужинов); дневного рациона, диетического детского питания; специальных видов обслуживания, банкетное.

Меню скомплектованных обедов (завтраков, ужинов), для рабочих, студентов, школьников и других контингентов питающихся составляют с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов по оптимальному соотношению в них белков, жиров, углеводов, незаменимых аминокислот, минеральных веществ, незаменимых жирных кислот, витаминов. При составлении скомплектованного

меню наряду с нормами рационального питания, учитывают стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюдо, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд. Меню скомплектованных обедов составляют 7-10 дней, что позволяет разнообразить ассортимент блюд по дням недели.

7. Организация обслуживания.

Методы обслуживания потребителей: способ реализации потребителям продукции общественного питания. Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей: организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях зависят от места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании и др. Выбор наиболее рациональных видов обслуживания способствует более полному удовлетворению спроса потребителей.

Основными видами обслуживания в общественном питании являются:

- реализация продукции в залах предприятий открытого типа (ресторанов, баров, столовых, кафе, закусочных), а также в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях;
- обслуживание пассажиров в пути следования;
- реализация кулинарной продукции через магазины (отделы) кулинарии;
- организация обслуживания официантом (барменом) на дому.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания:

- самообслуживание;
- обслуживание официантами, барменами;
- комбинированный метод.

При массовом обслуживании, при сравнительно небольшом ассортименте реализуемых блюд, для ускорения обслуживания применяется самообслуживание, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодные блюда и напитки, мучные кондитерские изделия. Горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском.

Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль, эти предприятия предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей.

При комбинированном методе предусматривается сочетание двух указанных методов обслуживания. Например, предприятие работает днем по методу самообслуживания (общедоступная столовая, кафе), а в вечернее время — обслуживание официантами. В таких предприятиях также должны создаваться условия для организации отдыха потребителей.

В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание.

При полном самообслуживании потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды.

При частичном самообслуживании большую часть этих операций выполняет персонал предприятия для ускорения обслуживания. Примером частичного самообслуживания является предварительное накрытие столов в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях, где установлен единый обеденный перерыв и питание организовано через комплексные завтраки, обеды. При этом потребители лишь разливают в тарелки первые блюда из супниц, заранее выставленных на столы, уносят использованную посуду.

По способу расчета с потребителями различают самообслуживание с предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приема пищи и саморасчетом.

При самообслуживании с предварительным расчетом потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе и по этим чекам получают выбранные блюда на раздаче, такой вид самообслуживания замедляет процесс обслуживания. Значительное ускорение при применении этой формы обслуживания достигается при отпуске комплексных обедов по заранее приобретенным талонам или абонеентам.

Самообслуживание с последующим расчетом — расчет за выбранные блюда в конце раздаточной линии. Преимуществами этой формы обслуживания являются возможность наглядного выбора блюд потребителями, освобождение раздатчиков от разбора чеков, что ускоряет процесс обслуживания.

Самообслуживание с непосредственным расчетом обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости. В этом случае отпуск продукции и расчет с потребителем производится одним работником. Такая форма обслуживания применяется в буфетах, закусочных, при обслуживании через барную стойку в барах.

При самообслуживании с оплатой пост приема пищи потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира в конце раздаточной, который оплачивает после приема пищи при выходе из зала. Применение такой формы обслуживания способствует усилению контроля за ведением расчетных операций. При этом пропускная способность зала увеличивается в 1,5 раза по сравнению с самообслуживанием с предварительной оплатой.

Самообслуживание по системе саморасчета применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся. Потребители самостоятельно выбирают блюда и рассчитываются, опуская деньги в копилку. Возле каждого вида продукции находится ценник.

8. Заключение.

Экономические перемены и связанные с ними процессы приватизации в общественном питании привели к изменению организационно-правовых форм ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных. Смена собственности этих предприятий привела к расширению ассортимента и улучшению качества услуг, что способствовало обеспечению прибыльности предприятий общественного питания, созданию реальной конкуренции. В результате в нашей стране стал

возрождаться рынок общественного питания, подчиняющийся экономическим законам спроса и предложения, а также конкуренции.

Перспективы развития потребительского рынка связаны с мерами государственного регулирования в сфере общественного питания путем поддержки предприятий малого и среднего бизнеса, а также социально незащищенных слоев населения. Наряду с этим важное значение имеют: создание и укрепление инфраструктуры общественного питания, конкурентной среды, проведение всероссийских и межрегиональных ярмарок, конкурсов, усиление контроля за качеством продукции и услуг, соблюдение правил торговли.

Основные направления государственной и региональной политики в условиях рыночных отношений:

- приоритетное развитие общедоступной сети предприятий общественного питания, ориентированной на различные группы потребителей;
- развитие сети предприятий быстрого питания, в том числе шашлычных, сосисочных, блинных, пирожковых, бутербродных, чебуречных, пельменных;
- восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профтехучилищ, колледжей, детей в дошкольных учреждениях, пациентов лечебных учреждений;
- стимулирование расширения сети предприятий общественного питания, использующих промышленные методы приготовления пищи и доставляющих кулинарную продукцию по заказам потребителей (на дом, в офис, организацию или учреждение);
- развитие сети общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и на вокзалах.

Формирование разветвленной сети общедоступных предприятий общественного питания осуществляется по принципу унификации их типов (кафе, столовая, ресторан, бар, закусочная), а также дифференциации этих предприятий с точки зрения комфортности, качества обслуживания и набора предлагаемых услуг.

Современная технология, оборудование и организация обслуживания позволяют обеспечить приготовление пищи в течение нескольких минут и высокую пропускную способность зала. В условиях возрастающей конкуренции большое развитие получает новая технология массового обслуживания *фаст-фуд*. Фаст-фуд — это быстрое обслуживание потребителей несложным ассортиментом продукции при невысоких ценах.

Объекты массового питания в больницах, домах инвалидов, интернатах и др. функционируют совместно с деятельностью самого учреждения. При этом независимо от схемы структурных взаимоотношений с самим учреждением развитие объекта общественного питания должно осуществляться за счет средств местного бюджета.

Для защиты малообеспеченных слоев населения городов, поселков организуют бесплатное питание по талонам за счет средств Красного Креста, городского бюджета, благотворительных акций.

Важнейшим условием организации питания как на коммерческих предприятиях (ресторанах, барах, кафе, закусочных), так и на предприятиях социальной направленности (столовых по месту работы, учебы) является **качество обслуживания**, которое характеризуется качеством выпускаемой и реализуемой на предприятиях общественного питания продукции и культурой обслуживания.

Качество кулинарной продукции — совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

К основным факторам, определяющим *культуру обслуживания* в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных форм обслуживания, рациональная организация труда во всех звеньях обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания и постоянное его повышение, создание атмосферы гостеприимства на предприятиях общественного питания, внимательность, вежливость, тактичность обслуживающего персонала по отношению к гостям.

Уровень развития материально-технической базы общественного питания характеризуется наличием различных типов предприятий общественного питания, удобством размещения, специализацией сети, оснащением предприятий современными техническими средствами, включая новое оборудование для кухни и зала, средства автоматизации процессов приема заказов, расчета с потребителями, учета и контроля поступающей выручки.

Под удобством размещения предприятий общественного питания понимают доступность их для населения, наличие хороших транспортных коммуникаций, увязка с сетью городских транспортных маршрутов, наличие охраняемой автостоянки, расположение предприятия в непосредственной близости к оживленным улицам, магистралям, зонам отдыха, культурно-историческим местам.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО Акулов Иван Викторович

обучающегося на 4 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Успешно прошел(а) преддипломную практику (стажировку)

В объеме 144 часа с «18» 04 2023 г. по «18» 05 2023 г.

Виды качества выполненных работ по ПК 1.1- ПК 8.1; ОК 1- 9

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и(или) требованиями организации, в которой проходил(а) практику
Работа в качестве дублера технолога, должностная характеристика технолога.	
Анализ ассортимента блюд, способов обслуживания, ценовой диапазон.	
Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции и технология приготовления.	
Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.	
Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции.	
Техническая оснащенность предприятия.	
Цеховая структура производства.	
Подбор современного оборудования.	
Проанализировать уровень технического оснащения в соответствии с требованиями СанПиП.	
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции.	
Нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании.	
Производственный контроль.	
Формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи, порядок контроля.	
Договор по материальной ответственности, порядок составления меню.	
Бракераж продукции, стандарты и технические условия по обеспечению качества продукции, методы и порядок их разработки, основы технологии.	
Работа в качестве дублера технолога. Порядок разработки технологической документации на новые виды продукции.	
Методы изучения потребительского спроса.	
Схема управления предприятием, организация снабжения предприятия.	
Формы и способы доставки продуктов.	
Контроль, осуществляемый руководителем предприятия.	
Рекламная деятельность предприятия.	
Анализ заявлений и предложения потребителей.	
План проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики _____

Дата «18» 05 2023 г.

Подпись руководителя практики: заведующая / Миронова Г.В. / _____ / мп

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента ГБПОУ «Благодарненский агротехнический техникум» группа № 433 по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Студент Акулов Иван Викторович за время
(фамилия, имя, отчество)

прохождения преддипломной практики _____

в (на) : Муниципальное дошкольное общеобразовательное учреждение «ДС № 7».
наименование предприятия

фактически проработал с « 18 » 04 2023 по « 18 » 05 2023 г.

и выполнял на рабочих местах: _____
перечень рабочих мест

Перечень работ

За время прохождения практики студент показал следующие результаты:

№ п/п	Уровень (№показателя из карты оценивания)	Высокий	Средний	Низкий
1	Соблюдение технологических требований к качеству работы			
2	Умение самостоятельно планировать выполнение работы			
3	Навыки и умение использования оборудования и инвентаря			
4	Навыки и умение использования оборудования			
5	Овладение приемами работ			
6	Навыки и умение осуществлять самоконтроль, контроль качества работ			
7	Понимание технологических карт, техпроцессов			
8	Профессиональная самостоятельность			
9	Соблюдение требований охраны и безопасности труда			
10	Умение рационально организовывать рабочее место			
11	Соблюдение норма расхода материала			
12	Выполнение норм времени			
13	Профессионально – значимые личности качества			

Особое мнение о студенте: _____

Студент заслуживает оценки по ПДП _____

Подпись руководителя практики: заведующая / Миронова Г.В. / _____ /
должность фио подпись МП

Наставник _____ / Арзамасцева В.В. /

Мастер производственного обучения _____ / Лежепекова Ю.В. /

« 18 » 05 2023 г.

Карта оценивания: критерии и показатели оценивания качества профессиональной подготовки

№ п/п	Показатели	Уровень		
		Высокий	Средний	Низкий
1	Соблюдение технологических требований к качеству работы	Выполняет все нормативы даже при выполнении работ высокой сложности	Выполняет нормативы	Имеют место отклонения
2	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Полностью самостоятельно планирует выполнение работы	Планирует самостоятельно, иногда советуется с наставником	Нуждается в помощи мастера или наставника
3	Навыки и умения использования оборудования и инвентаря	Рационально выбирает и использует оборудование и инвентарь	Правильно использует оборудование и инвентарь	Есть ошибки в использовании оборудования и инвентаря
4	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на всех видах оборудования	Работает с соблюдением основных требований	Работает только с основными видами оборудования
5	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные замечания и ошибки
6	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества выпускаемой продукции – брак в работе отсутствует	Следит за качеством работы, имеет место устранимый самостоятельно брак	Контроль работы осуществляет эпизодически, имеет место брак в работе
7	Понимание технологической карты техпроцессов	Самостоятельно, правильно читает и использует в работе всю техническую и технологическую документацию	Правильно читает несложную техническую и технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе с технической документацией
8	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организован	Работает в основном самостоятельно	Нуждается в помощи и (или) контроле
9	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдает требования ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ и ОТ
10	Умение рационально организовывать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии с требованиями НОТ	Организует рабочее место в общем рационально, есть несущественные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает требованиям НОТ
11	Соблюдение норм расхода материала	Соблюдает нормы, бережет сырье и энергию	В общем соблюдает нормы расхода	Имеет место перерасход сырья (материалов)
12	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени

13	Профессионально – значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относятся равнодушно
----	--	--	--	---

11. Информационное обеспечение.

1. ГОСТ Р 50762-2017. «Общественное питание. Классификация предприятий». – Введ. 05.04.2017. – М.:Изд – во стандартов, 2020 – 15с.
2. ГОСТ Р 50763-2017. «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» - Введ. 05.04.2017. – М.: Изд – во стандартов, 2021. -19с.
3. ГОСТ Р 50764-2017. «Общественное питание. Услуги общественного питания. Общие требования». 05.04.2018. –М.: Изд – во стандартов, 2021-18с.
4. СанПиН 2.3.2.1078 -01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитарно – эпидемиологические правила и нормативы. –М.: Минздрав России, 2020. -164с.
5. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2022. -24с.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. –М.: Минздрав России, 2019.-24с.
7. Доценко В.А. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: справочник / В.А. Доценко, В.В. Власова. – М.: МЦФЭР, 2018.-592с.
8. Носач Н.И. Кулинария характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: учеб. пособие / Н.И Носач. –М.: Высш. шк., 2017.-255с.
9. Ресторанный бизнес в России: Справочник Ресторатора. –М.: Рос. Консультант, 2021 -480с.
10. Санитарный правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. –М.: Дашков и К, 2019-212с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания: Сборник технологических нормативов. 2018г.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. –М.: ВИКА, 2020.-624с.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2019. -196с.
14. Справочник товароведов продовольственных товаров: вв 2т. – М.: Экономика, 2020.

15. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П. Андронов, Г.С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. -664с.
16. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / А.С. Ратуш, В.И. Хлебников, Баранов и др. - М.: Мир, 2018. -351с.
17. Технология приготовления пищи : учебник для средне-специальных учебных заведений / Под редакцией М.А. Николаевой. –М.: «Деловая Литературы», 2021. -480с.

Приложение