

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Комиссия технологических дисциплин

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Зам. директора НТТЭК по УР

_____ А.Н.

Чанчикова

«__» _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЕЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ НА ПРИМЕРЕ ООО
«КОНКОРД», ГРИЛЬ-БАР «ШАШЛЫКОФФ»

Специальность: 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Исполнитель: Пахомов Г. Н.

Группа 4ПД-7

Руководитель: Коровина А.Ю.,
преподаватель профессиональных
модулей

Рецензент:

Барышников А.А., управляющий,
ООО «Конкорд»

Гриль-бар «Шашлыкофф»

Нормоконтроль:

Дата защиты: _____

Оценка: _____

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку менее 8
14-16 баллов	11-13 баллов	8-10 баллов	

Оценка: _____ Дата: _____

Рецензент: _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О

М.П.

ОТЗЫВ (ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ)

ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа выполнена

ФИО студента	Пахомов Герман Николаевич
Специальность	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Группа	4Т-1
Тема	Организация и ведение процессов приготовления, оформления сложных горячих блюд и гарниров на примере ООО «Конкорд» гриль-бар «Шашлыкоff»
Руководитель	Коровина А.Ю.

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора дипломной работы

Требования к профессиональной подготовке	2	1	0
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			

2-соответствует; 1- в основном соответствует; 0- не соответствует

ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Показатель	2	Оценки	1	0
Актуальность темы дипломной работы, целей и задач				
Степень полноты обзора теоретических и аналитических аспектов				
Качество проведенного анализа системы учета и анализа на исследуемом объекте				
Ясность, четкость, последовательность, грамотность и обоснованность раскрытия темы дипломной работы				
Применение информационных технологий Объем и качество оформления дипломной работы				
Экономическое обоснование рекомендаций				
Практическая значимость дипломной работы				

2 - полностью раскрыт; 1 - частично раскрыт; 0- не раскрыт

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Дипломная работа возвращается на доработку менее 10
20-22 баллов	15-19 баллов	10-14 баллов	

Заключение (отметить достоинства и недостатки работы)

Оценка: _____ Дата: _____

Научный руководитель: _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О

ВВЕДЕНИЕ

1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГРИЛЬ-БАРА

1.1 Нормативная база, регулирующая деятельность в гриль-баре

1.2 Характеристика гриль-бара, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования к ним

1.3 Организация производственной деятельности, организация реализации продукции и ее потребления в ресторане

1.4 Организация контроля и оценка качества готовой продукции в ресторане

2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ГРИЛЬ-БАРА НА ПРИМЕРЕ ООО «КОНКОРД»

2.1 Характеристика гриль-бара на примере ООО «Конкорд»

2.2 Анализ деятельности по производству и реализации блюд в гриль-баре

2.3 Анализ производственной деятельности, организации реализации продукции и ее потребления в гриль-баре

2.4 Анализ контроля и оценки качества выпускаемой продукции в Гриль-баре «ШашлыкоFF»

3 РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

РАБОТЫ ГРИЛЬ-БАРА НА ПРИМЕРЕ ООО «КОНКОРД»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность данной дипломной работы заключается в том, что она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания. Для приготовления сложных блюд и гарниров используют натуральные и экологически чистые продукты. Технология приготовления разрабатываемых блюд в среднем занимает 30 минут рабочего времени.

Основной целью данной дипломной работы является: Привести и разработать ассортимент сложных блюд и гарниров, используемых в гриль-баре «ШашлыкоFF» ресторана ООО «Конкорд», рассмотреть технологию их приготовления.

Исходя из поставленной цели, были сформулированы задачи дипломной работы:

1. Доказать актуальность выбранной темы.
2. Дать характеристику предприятия, а именно гриль-бара «ШашлыкоFF».
3. Рассмотреть организацию производственной деятельности, организацию реализации продукции и ее потребления в гриль-баре «ШашлыкоFF».
4. Проанализировать деятельность по производству и реализации блюд в гриль-баре.
5. Проанализировать производственную деятельность, организацию реализации продукции и ее потребления в гриль-баре.
6. Проанализировать систему контроля и оценки качества выпускаемой продукции в гриль-баре «ШашлыкоFF».
7. Разработать технико-технологические карты сложных блюд и гарниров.
8. Рассчитать количество работников.
9. Выполнить калькуляцию сложных блюд и гарниров.
10. Описать организацию работы в производственном цеху, с подбором технологического оборудования, инвентаря и посуды и расстановкой оборудования.
11. Разработать рекомендации по совершенствованию работы гриль-бара «ШашлыкоFF» на примере ООО «Конкорд».

12. Сделать заключения.

Предметом исследования является особенности организации технологического процесса в гриль-баре «ШашлыкоFF».

Объектом исследования дипломной работы является организация приготовления сложных блюд и гарниров.

При изучении объекта исследования использовались следующие методы:

1. Изучение нормативной, учебной и периодической литературы, действующей на предприятиях общественного питания в России и на международном уровне.

2. Сбор и обработка информации по организации приготовления блюд для сложной кулинарной продукции и проведение организационно-технологических расчетов.

Дипломная работа состоит из введения, трех частей, заключения, списка используемой литературы, приложений.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГРИЛЬ-БАРА

1.1 Нормативная база, регулирующая деятельность в гриль-баре

Работа гриль-бара «ШашлыкоFF» организовано на договорной основе со сторонней организацией общественного питания Обществом с ограниченной ответственностью «Конкорд», с выделением ей по договору аренды специальное помещение.

Организационно-правовая форма предприятия - общество с ограниченной ответственностью. В соответствии со ст. 87 ГК РФ таковым признается учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров, участники общества с ограниченной ответственностью не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимости внесенных ими вкладов.

Учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор, подписанный его учредителями, и утвержденный ими устав. Если общество учреждается одним лицом, его учредительным документом является устав.

Уставный капитал общества с ограниченной ответственностью составляется из стоимости вкладов его участников. Уставный капитал определяет минимальный размер имущества общества, гарантирующего интересы его кредиторов.

Высшим органом общества с ограниченной ответственностью является общее собрание его участников. В обществе с ограниченной ответственностью создается исполнительный орган (коллегиальный и (или) единоличный), осуществляющий текущее руководство его деятельностью и подотчетный общему собранию его участников. Единоличный орган управления обществом может быть избран также из числа его участников.

Устав - правовой акт, определяющий права, функции, структуру организации в коммерческой сфере.

В соответствии с Уставом ООО «Конкорд» вправе иметь в собственности, хозяйственном ведении обособленное имущество, учитываемое на самостоятельном балансе, и отвечает по своим обязательствам этим имуществом. Оно может от своего имени приобретать и реализовывать имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, связанные с осуществлением деятельности, не запрещенной законодательством Российской Федерации, быть истцом и ответчиком в суде общей юрисдикции, в третейском и арбитражном судах [1].

Общество имеет круглую печать с собственным наименованием, штамп, товарный знак и другие атрибуты юридического лица и средства индивидуализации.

В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации общество имеет право открывать расчетный и иные счета в кредитных организациях как на территории России, так и на территории иностранных государств для осуществления уставной деятельности.

Общество самостоятельно планирует свою деятельность, исходя из спроса на реализуемую им продукцию, а также квот и лицензий, выдаваемых в установленном, с учетом требований законодательства порядке, определяет уровни цен и порядок расчетов за поставки и реализацию продукции

1.2 Характеристика гриль–бара, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования ним

Гриль-бар первого класса «ШашлыкоFF», находится в Центральном районе г. Нижний Тагил по адресу ул. Красноармейская ул., 42. В этом районе проживает 100 тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с 11:30 до 00:00. Ресторанный комплекс принадлежит ООО «Конкорд», имеющим доли во всех трех заведениях на праве частной собственности..

Время основания гриль-бара «ШашлыкоFF» - январь 2009 года, страна основания — Россия.

В настоящее время в гриль-баре «ШашлыкоFF» работает 47 человек. Данные о составе и структуре кадров представлены в таблице 1.2.1.

Таблица 1.2.1 - Данные о составе и структуре кадров «ШашлыкоFF»

Должности, специальности	Фактическая численность человек
АУП, специалисты и служащие, в том числе:	9
Генеральный директор	1
Директор ресторанной службы	1
Менеджер гриль-бара	1
Шеф-повар	1
Бухгалтер	2
Маркетолог	1
Менеджер по закупкам	2
Прочий персонал, в том числе:	38
Администратор зала	3
Официант	13
Бармен	5
Стюарт	4
Повар	10
Уборщица	3
ИТОГО	47

Организационная структура управления рестораном представлена на рисунке 1.2.1.



Рисунок 1.2.1 - Организационная структура гриль-бара «ШашлыкоFF».

Существующая организационная структура позволяет эффективно распределить функции в соответствии с характером деятельности предприятия.

Плюсы организационной структуры гриль-бара «ШашлыкоFF»:

- глубокая подготовка решений и планов, связанных со специализацией работников;

- освобождение руководителя гриль-бара от анализа и решения оперативных проблем. В его обязанности входит контроль работы предприятия, т.е. он должен следить за работой персонала (соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, выполнение функций), за исправностью оборудования (соответствующие указания рабочим), достаточным ассортиментом;

- возможность привлечения к работе специалиста по работе с населением.

Минусы организационной структуры гриль-бара «ШашлыкоFF»:

- отсутствие тесных взаимосвязей между структурными подразделениями;

- недостаточно четко определена ответственность;

- чрезмерно развитая система взаимодействия по вертикали, а именно - подчинение по иерархии управления.

Это затрудняет оперативность действий, так как сначала нужно найти того, кто сможет решить возникшую проблему, объяснить ее суть, затем дождаться когда все обсудят и дадут окончательный ответ. Если нужного человека на месте не оказалось, то возникает еще одна проблема: как его найти.

Численность работников анализируемого объекта устанавливается с учетом имеющихся площадей, мощности оборудования, возможного числа рабочих мест, спроса на конкретные виды услуг, работ и продукции, их качества.

Возрастной состав трудового коллектива характеризуется следующими данными: до 30 лет – 45 человек; от 31 до 40 лет – 1 человек; от 41 до 50 лет – 1 человек. Все работники общества находятся в трудоспособном возрасте, в коллективе нет работников старше 50 лет.

Таблица 1.2.2 - Источники продовольственного снабжения гриль-бара

Сырье и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
ООО «Агрофирма Ариант»	мясо и мясопродукты	еженедельно
ООО «Дядя Ваня»	консервация	еженедельно
АО «Грин Филдс»	свежие овощи и фрукты	ежедневно
ООО «ПервыйВкус»	молоко, кисломолочные продукты	ежедневно
ООО «Лидерпак»	Упаковочные материалы	еженедельно
«Русь импорт»	вина	еженедельно
ОАО «Царь-град»	соки	еженедельно
«Южуралкондитер»	Кондитерские изделия	ежедневно

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично - собственным транспортным предприятием.

Продукты поступают на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания.

Часть продуктов закупается на рынке.

Основным поставщиком является ООО «Оригинал-С». «Оригинал-С» - это крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная и доготовочные предприятия (столовые). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство.

«Оригинал-С» поставляет в ресторан (ООО «Конкорд») полуфабрикаты высокой степени готовности, мясные полуфабрикаты, вакуумированные очищенные овощи: картофель, капуста, морковь, лук.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Приемка товаров является важной составной частью технологического процесса. Товар принимается по: накладным, товарно-транспортным накладным, счету-фактуре. Приемку проводят в два этапа.

Продукты получают по количеству и качеству. Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т.п. Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции - не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров - 24 ч, для нес скоропортящихся - 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

1.3 Организация производственной деятельности, организация реализации продукции и ее потребления в ресторане

Главный цех – кухня. Она разделена на участки по обработке мяса, зелени, мучных изделий.

Горячий цех. Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает на предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, и имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников [2].

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

Мясорыбный цех. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное:

- посредством ламп накаливания;
- через оконные проемы.

Имеется оборудование и инвентарь:

- один производственный стол;
- мясорубка,
- стеллаж для посуды;
- промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.;
- весы типа ВНЦ-2;
- разрубочный стол.

Овощной цех. Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе. Освещение искусственное и естественное:

- посредством ламп накаливания;
- через оконные проемы.
- В цехе имеется оборудование и инвентарь:
- картофелечистка,
- моечная ванна, раковина;
- производственный стол;
- стеллаж для посуды цеха;
- промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.;
- подтоварники для овощей;
- весы типа ВНЦ-2.

Кондитерский цех. Кондитерский цех производит мучные кондитерские изделия: ватрушки, сочни с творогом, булочки домашние, булочки московские, сосиски в тесте, пирожки с различным фаршем и т.п. Кондитерский цех имеет два помещения:

- 1) для просеивания муки и замеса теста;
- 2) для растойки и выпечки изделий.

Мука хранится в первом помещении в ларе. Также в этом цехе предусмотрена вентиляция

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- просеивательная машина;
- тестомесильная машина;
- стеллажи для растойки изделий;
- два производственных стола;
- жарочный шкаф;
- листы, скалки, ножи, выемки и т.п.;
- весы типа ВНЦ-2.

Раздаточная. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточных линий во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства [7].

Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей.

Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды.

Моечная предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стеллаж для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

Моечная столовой посуды. Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стол для чистой посуды, 5 ванн, настенные сушилки, кипятильник КНЭ-ЮОМ, Грязная посуда попадает через окошко,

Складские помещения. К ним относятся овощехранилище, где хранятся картофель, в соседнем помещении лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры, мясо. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы, сахар. В отдельном помещении имеется морозильный ларь серии ЕК для хранения мяса. В соседнем помещении хранится мука, соль, консервированные изделия.

Административные помещения. Это кабинет заведующей гриль - бара, комната отдыха, гардероб для персонала.

1.4 Организация контроля и оценка качества готовой продукции в ресторане

Важнейшие из форм контроля, используемые на предприятиях общественного питания, — административный, ведомственный, народный и общественный контроль, контроль качества.

Административный контроль хозяйственной деятельности предприятия повседневно осуществляет его руководство (директор, главный бухгалтер, заведующий производством).

Проверкой работы предприятий общественного питания занимаются вышестоящие организации (тресты, торги, управления), которые осуществляют ведомственный контроль в форме внезапных ревизий, инвентаризаций. Цель таких проверок — проконтролировать правильность расходования товарно-материальных ценностей, порядок ведения документации, предупредить возможность злоупотреблений и т. п.

Выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на предприятии при транспортировке, хранении сырья и продуктов и отпуске готовых блюд контролируется органами Государственного санитарного надзора. В их задачу входят также проверка санитарного содержания помещения, оборудования, личной гигиены персонала.

Контроль за соблюдением правил охраны труда и техники безопасности осуществляют технические инспектора профсоюзных комитетов. К этой работе

привлекаются комиссии по охране труда и общественные инспектора, советы и бюро по внедрению научной организации труда (НОТ).

Средством контроля за работой предприятия *общественного питания* со стороны посетителей служит Книга жалоб и предложений. Она должна выдаваться по первому требованию посетителя. Не позднее чем через 48 часов после того как была записана жалоба или предложение, руководитель предприятия должен рассмотреть их и принять меры для устранения отмеченных недостатков. О результатах рассмотрения жалобы или предложения делается запись на обратной стороне листа книги и сообщается посетителю.

Основной из задач контроля является, контроль над деятельностью предприятий общественного питания является не только выявление нарушений правил торговли, но и их предупреждение. Контроль над работой предприятий осуществляется вышестоящими организациями, государственной инспекцией по качеству товара и торговли.

Правильность технологического процесса, соблюдение рецептуры, а также кулинарной продукции, кондитерских изделий. Ежедневный контроль осуществляется бракеражной предприятия, а систематический контроль проводит Госсанэпиднадзор и санитарно - пищевые лаборатории.

На каждом предприятии общественного питания создается бракеражная комиссия в составе: директора, который является председателем этой комиссии, заведующая производством, санитарный работник, председатель общественного контроля.

Бракераж проводят по мере приготовления блюд и изделий до начала реализации каждой вновь приготовленной партии. Качество блюд проверяется в присутствии повара или кондитера на месте их приготовления и на раздаче. Результаты бракеражной комиссии заносятся в специальный журнал, который хранится у заведующей производством.

Качество продукции комиссия определяет органолептическим методом по следующим показателям:

- внешний вид;
- цвет, консистенция, вкус, запах;
- упаковка, маркировка;
- вид на срезе (разрезе);
- пышность, пористость, промес, пропитка;
- запах и вкус основы, крема и изделия в целом

В зависимости от этих показателей готовой продукции даются оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получают блюда, приготовленные в строгом соответствии с утвержденной технологией и рецептурой. Они полностью соответствуют установленным показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с хорошими вкусовыми показателями, но имеющим нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку.

Оценку «удовлетворительно» получают блюда и кулинарные изделия, пригодных для продажи без переработки, но имеющие незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» выставляют блюдам и кулинарным изделиям, имеющие серьезные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха, утратившие свою форму, подгоревшие. Эти изделия отправляют на переработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

Оценивая внешний вид блюд обращают внимание на целостность поверхности; правильность сохранения формы после нарезания, хранения или тепловой обработки; внешний вид изделия на изломе и разрезе, эстетическое оформление блюда, кулинарного или кондитерского изделия.

При оценке блюд из мяса обращают внимание на вкус, запах, консистенцию, при чем характеристика последнего показателя зависит от вида изделия. Так мясо должно быть мягким и сочным, консистенция рыхлая, эластичная, сочная. Показателями, определяющими качество рыбных блюд, является вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть

мягкой, сочной, но не кросящейся. Вареная рыба должна иметь вкус, соответствующий виду рыбы, с ароматом овощей и пряностей.

При приготовлении салатов и овощных закусок большое внимание уделяется консистенции и свежести овощей, т.к. от этого зависит их витаминная ценность. При оценке важно учитывать цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается двумя баллами, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, его бракуют и снимают с реализации. Изделия не реже чем два-три раза в месяц направляются в санитарно - пищевую лабораторию для исследования на полноту закладки в них исходных продуктов, а так же их доброкачественности.

В ресторане определяется и ставится под особый контроль масса штучных изделий, т.е. одновременно взвешивается 10 штук либо порций проверяется при отпуске блюд на раздаче. Чтобы более полно оценить качество продукции в закуской инспектор Госсанэпиднадзора периодически с помощью отбора проб проверяет в лаборатории химический состав, энергетическую ценность, нормы вложения сырья и проводит бактериологические исследования. Отобранные пробы укладывают в герметичную стеклянную тару, а для бактериологического исследования в стерильную посуду. На все отобранные пробы составляется акт в двух экземплярах. В лабораториях пробы подвергаются физико - химическому, бактериологическому исследованиям. При отрицательных результатах вся партия снимается с реализации.

Санитарные требования к реализации готовой продукции.

Главной задачей является реализация продукции доброкачественной с нормальными органолептическими свойствами и в максимально короткие сроки. Для выполнения этой задачи в закуской «Пирожковая» выполняются следующие требования:

- правильную организацию работы раздаточной;
- весь инвентарь изготовлен из нержавеющей стали и разрешенных металлов и сплавов;
- достаточное количество спецодежды и содержание её в чистоте; приготовление блюд партиями, которые реализуются в строго отведенное время.