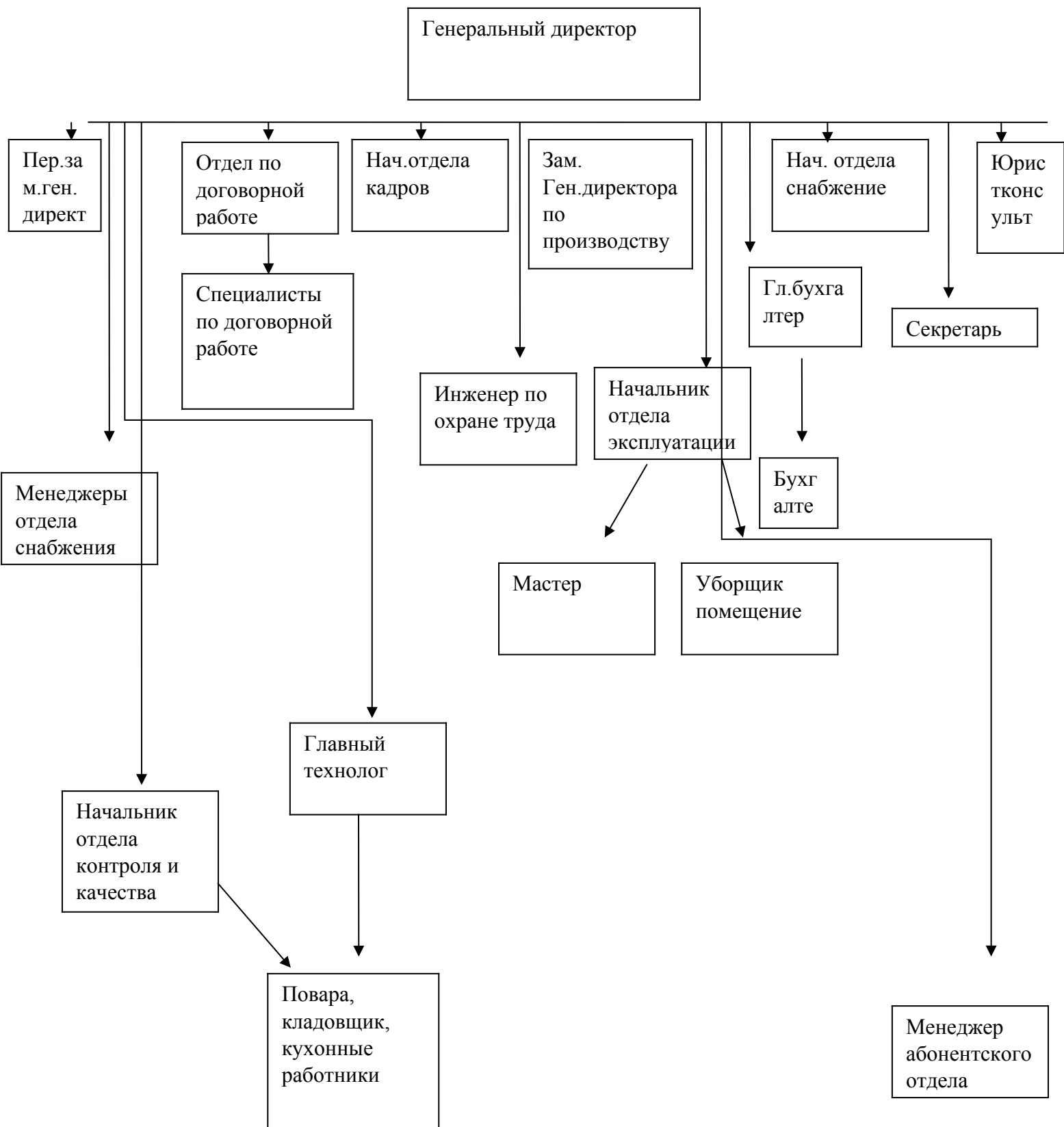


ТИТУЛЬНИК

Задание



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	8
1.1 Основные термины и понятия в области входного контроля качества продукции общественного питания	8
1.2 Классификация методов, проведения контроля качества продукции общественного питания	11
1.3 Организация производственного контроля. Критерии обеспечения безопасности пищевой продукции	
ГЛАВА 2 АНАЛИЗ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ В ОРГАНИЗАЦИИ АО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»	15
2.1 Характеристика предприятия	17
2.2 Анализ контроля качества и порядок проведения входного контроля поступающих сырья и полуфабрикатов АО «Комбинат питания»	20
2.3 Пути совершенствования процедуры входного контроля на АО «Комбинат питания»	28
2.3.1 Мероприятия для улучшения входного контроля	
2.3.2 Экономические эффекты	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ	3 1
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	4 2
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	4 4
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	4 6
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность исследования Многочисленными исследованиями установлено, что одним из важнейших факторов сохранения здоровья детей, а в итоге - здоровья нации, ее будущего, является рациональное питание. Кроме того, питание человека изменяется существенным образом в различные периоды жизни - это связано с изменением физиологических функций и обмена веществ в организме.

Организация общественного питания по месту учебы имеет большое значение как один из факторов, оказывающих влияние на физическое развитие учащихся, сохранение их здоровья и работоспособности.

Чтобы это питание было качественным, нужно уделять огромное внимание качеству поставляемой продукции, а, следовательно, и видам контроля продукции.

Объект исследования АО «Комбинат питания»

Предмет исследования входной контроль качества продукции общественного питания.

Цель исследования изучить входной контроль качества продукции на предприятии общественного питания АО «Комбинат питания».

Задачи исследования

- Провести теоретический анализ по проблеме исследования

- Изучить основные термины и понятия в области качества продукции
- Исследовать проведение входного контроля качества продукции АО «Комбинат питания»
- Ознакомится с основными методами контроля качества продукции предприятий общественного питания
- Методика и организация исследования включает три этапа аналитический, диагностический и формирующий. На аналитическом этапе были поставлены следующие задачи:
 - Изучить литературу по входному контролю качества по продукции общественного питания
 - Рассмотреть функции и изучить особенности проведения контроля качества продукции.

Методы исследования:

- Научно-библиографическая работа
- Наблюдение за деятельностью комбината и опрос персонала при прохождении производственной практики

Теоретическая и практическая значимость исследования

Результаты исследования помогут определить важность входного контроля, его сложную структуру, способы ее улучшения.

Структура работы

Введение, в котором раскрывается актуальность темы, цель, задачи, что является объектом и предметом исследования практическая значимость новизна, этапы и методы исследования.

В главе первой раскрываются теоретические основы входного контроля качества продукции общественного питания, во второй главе анализируется входной контроль качества продукции предприятия общественного питания на АО «Комбинат питания», предлагаются способы его модернизации и улучшения.

В заключении сформулированы выводы по теме исследования.
Завершает работу список литературы и приложения.

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Основные термины и понятия в области входного контроля качества продукции общественного питания

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.

В моей выпускной квалификационной работе рассматривается входной контроль качества продукции.

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 (в соответствии с рисунком 1).

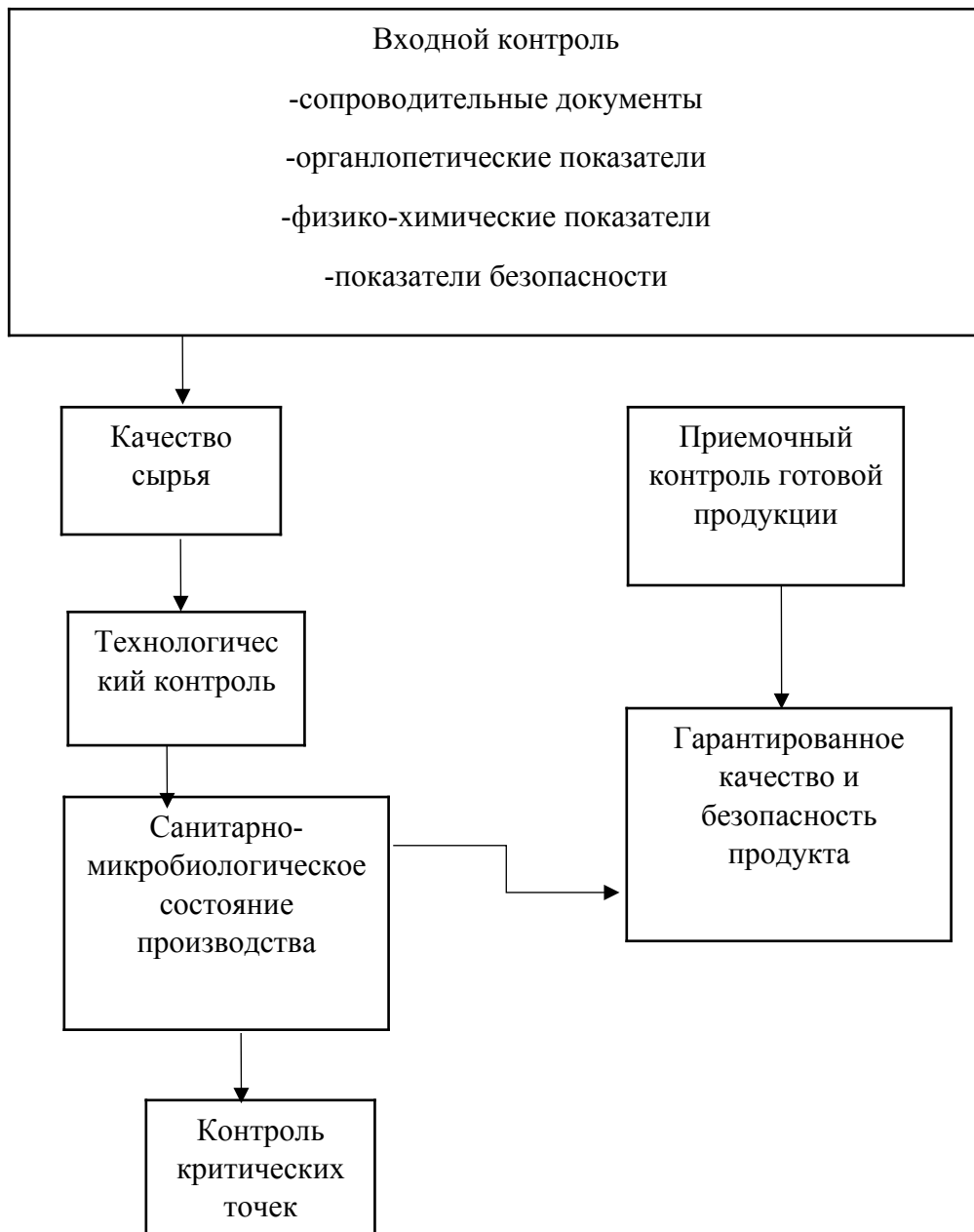


Рисунок 1- Входной контроль

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 принимаются 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.

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.

1.2 Классификация методов, проведения контроля качества продукции общественного питания

Методы определения показателей качества продукции подразделяют на две группы:

- по способам получения информации;
- по источникам получения информации
- в зависимости от способа получения информации методы

определения

- показателей качества продукции делят на:
- измерительные
- регистрационные
- органолептические
- расчетные

Измерительные методы основаны на информации, получаемой с использованием технических измерительных средств и контроля (в соответствии с рисунком 2).

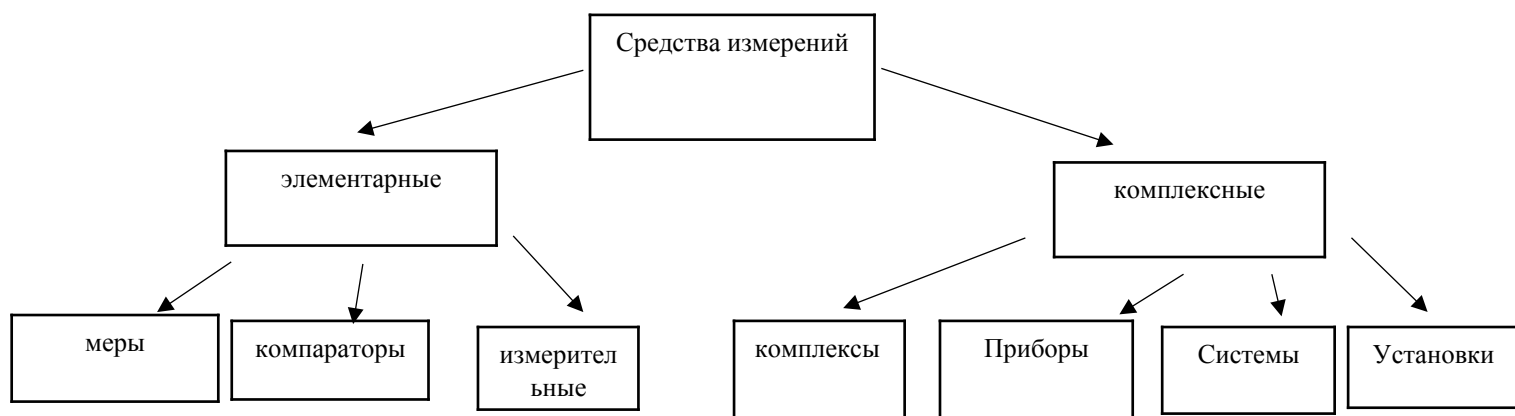


Рисунок 2- Измерительные методы

Химические методы применяют для определения состава и количества, входящих в продукцию веществ. Основаны на химических реакциях анализируемого вещества с определенным реактивом.

Физиологические методы применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности.

Экспресс-методы испытаний, применяемые в предприятиях ОП: органолептические, рефрактометрический, некоторые методы обнаружения фальсификации, метод тест - полосок для оценки качества фритюрных жиров.

Расчетные методы применяют, главным образом, при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом экспериментального исследования. Этими же методами могут быть

установлены зависимости между отдельными показателями качества продукции.

В зависимости от источника получения информации методы определения показателей качества делят на:

- традиционные (лабораторные),
- экспертный
- социологический(в соответствии с Рисунком 3))

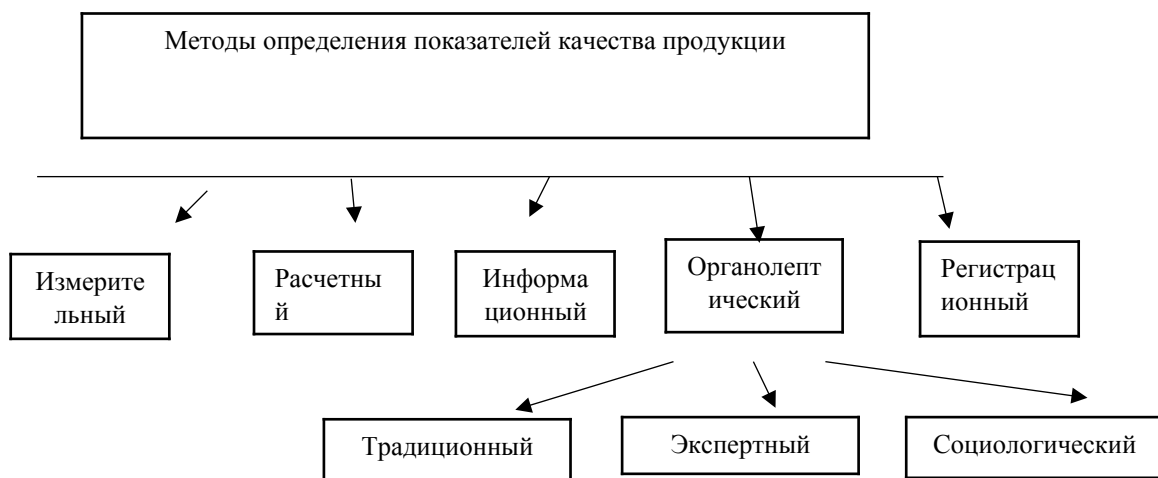


Рисунок 3- Методы определения качества продукции

На все указанные методы имеется нормативная документация, в которой подробно описан каждый из них. Методами физического анализа определяют, например, плотность, удельный вес, температуру кипения, вязкость, рН среды и другие свойства.

Органолептический анализ - это анализ продуктов питания, в том числе продукции общественного питания с помощью органов чувств.

Органолептическая оценка - это оценка ответной реакции чувств человека на свойства пищевого продукта. Определяется с помощью качественных и количественных методов.

Качественная оценка выражается с помощью словесных описаний - дескрипторов, а количественная определяется в баллах.

Органолептический анализ является экспрессным методом определения качества продукции и позволяет своевременно устранить недостатки.

Качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус.

Классификация органолептических показателей качества (в соответствии с рисунком 4).

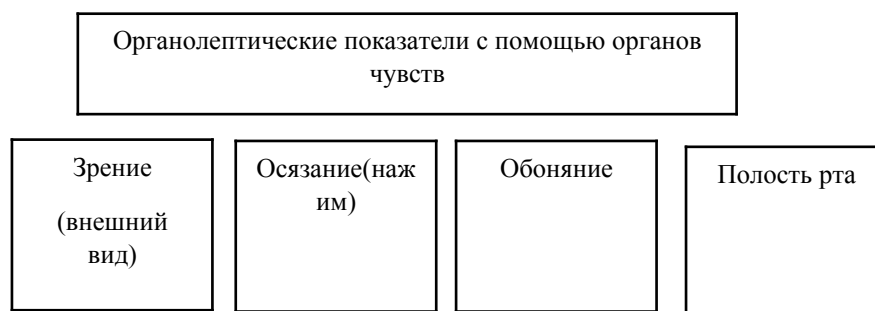


Рисунок 4- Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств

1.3 Организация производственного контроля. Критерии обеспечения безопасности пищевой продукции

Для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в предприятиях оптовой и розничной торговли должен быть организован контроль соответствия продукции и технологических процессов (транспортировки, приемки, хранения, предпродажной подготовки и реализации) требованиям законодательства Российской Федерации.

1.1. Производственный контроль включает в себя:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;

г) контроль за наличием товаро-сопроводительных документов, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность пищевой продукции при хранении, транспортировке и реализации;

д) обоснование критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации продукции, а также безопасности процесса оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления края, Управления Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.2. Для проведения производственного контроля юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями составляется Программа (план) производственного контроля до начала осуществления деятельности. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности и других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарноэпидемиологическую обстановку и (или) создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения.

1.3. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

1.4. Программа (план) производственного контроля составляется для каждого объекта торговли с учетом: - видов и объемов осуществляемой деятельности; 8 - планировки объектов торговли; - наличия оборудования (торгово-технологического, санитарнотехнического); - технологической цепи процесса оборота пищевых продуктов на предприятии (транспортировки, приемки, фасовки, разделки и т.д.).

1.5. Методы контроля включают визуальный и лабораторноинструментальный контроль.

1.5.1 Визуальный контроль осуществляется с целью контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к соблюдению санитарнопротивоэпидемического режима на объекте.

1.5.2. Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических, биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1.6. По результатам производственного контроля ведется учетно-отчетная документация по формам, утверждаемым руководителем организации или индивидуальным предпринимателем (санитарный журнал; журнал учета мероприятий по контролю).

1.7. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

Задачи производственного контроля:

- организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;

- организация производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, продукции общественного питания;

- организация контроля за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг на всех этапах производства.

Опасности на предприятии бывают физическими, химическими и биологическими.

Выводы по главе:

Анализируя главу можно сделать выводы, что входной контроль является главным способом контроля, с которого начинается процесс. Это очень ответственный процесс, разделенный на операции, которые подробно рассмотрены в первой главе.

ГЛАВА 2 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ И ПУТИ ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ НА АО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

2.1 Характеристика предприятия АО Комбинат питания

Муниципальное унитарное предприятие городского округа Сызрань «Комбинат питания» было создано 18.10.2010г. на основании Постановления Администрации городского округа Сызрань № 2860 от 05.10.2010 г.

Учредителем Предприятия является муниципальное образование городской округ Сызрань, в лице Администрации городского округа Сызрань.

Предприятие создано для осуществления деятельности в целях решения социальных задач, а именно:

- организации предоставления обучающимся общеобразовательных учреждений высококачественного, полноценного питания;
- увеличение охвата детей системой организованного питания;
- внедрения в практику работы общеобразовательных учреждений индустриальных технологий производства продукции, обеспечивающих безопасное, сбалансированное питание детей.

Для достижения указанных целей Предприятие осуществляет следующие основные виды деятельности (предмет деятельности):

- поставка продукции общественного питания;

- закупка продовольственного сырья;
- производство кулинарной продукции;
- приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- реализация готовых блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- организация перевозок грузов.

Предоставление услуг питания потребителям осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством Самарской области, муниципальными правовыми актами городского округа Сызрань, Уставом Предприятия.

АО «Комбинат питания» является специализированной организацией, представляющей услуги по организации питания, и способной осуществить централизованное обеспечение горячим питанием всех обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Сызрань.

Директором АО «Комбинат питания» в настоящее время является Воронин А.Н.

Практика показывает, что такое специализированное предприятие, как АО «Комбинат питания», предоставляющее услуги по организации питания, способно успешно осуществлять централизованное обеспечение горячим питанием всех обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сызрани. Для реализации этой задачи ведется серьезная работа.

Наименование показателя	Код	31.12.22	31.12.21	31.12.20
АКТИВ				
I. ВНЕОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ				
Основные средства	1150	3 442	262	показать
Итого по разделу I	1100	3 442	262	показать
II. ОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ				
Запасы	1210	3 103	7 385	6 949
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	1220	23	24	252
Дебиторская задолженность	1230	39 525	43 064	11 649
Денежные средства и денежные эквиваленты	1250	28 231	12 779	12 955
Итого по разделу II	1200	70 882	63 252	показать
БАЛАНС	1600	74 324	63 514	32 310
ПАССИВ				
III. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ				
Уставный капитал (складочный капитал, уставный фонд, вклады товарищей)	1310	2 208	2 208	2 208
Резервный капитал	1360	54	54	показать
Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)	1370	14 764	10 912	показать
Итого по разделу III	1300	17 026	13 174	5 125
IV. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА				
V. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА				
Заемные средства	1510	45 605	37 733	показать
Кредиторская задолженность	1520	11 693	12 607	показать
Прочие обязательства	1550	-	-	-
Итого по разделу V	1500	57 298	50 340	показать

Рисунок 5-Бухгалтерский баланс

В период с 2020 года по 2022 на АО «Комбинат питания» наблюдается рост выручки, но показатель чистой прибыли уменьшается в 2022 по сравнению с 2021. Это связано с повышением заказов, снижением цены и увеличением затрат.

Краткий анализ баланса

Изменение капитала и резервов (итог третьего раздела баланса), а также сумма внеоборотных и всех активов организации представлены на следующем графике:

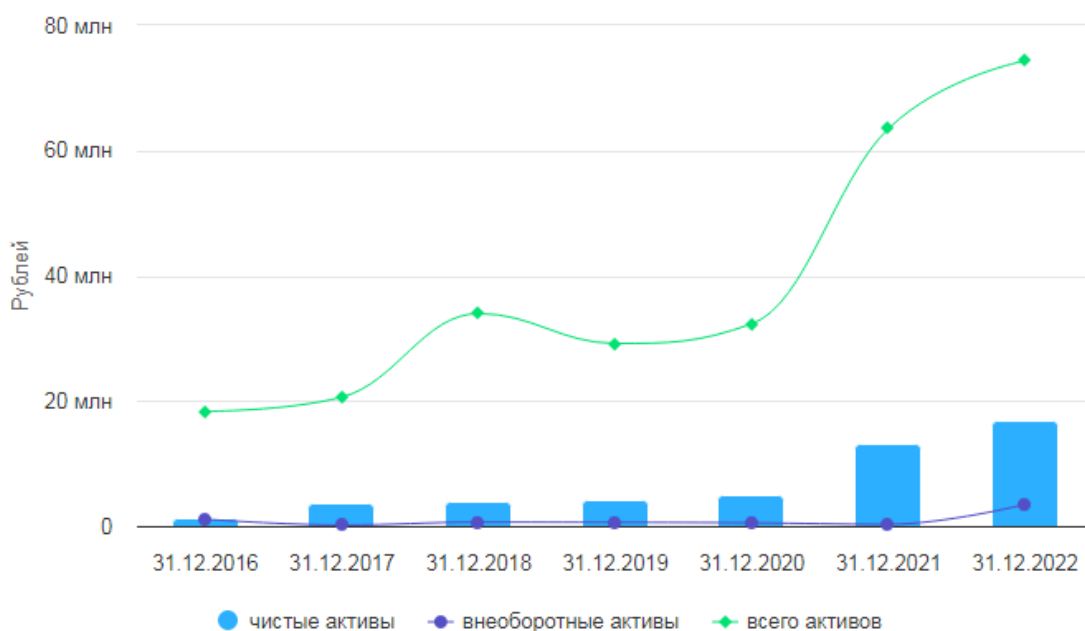


Рисунок 6- Краткий анализ баланса

Чистые активы – это активы, свободные от всех долговых обязательств, от которых зависит эффективность деятельности компании.

Внеоборотные активы — это ресурсы, которые используются на протяжении длительного времени (более года). В категорию входят, например, здания цехов и оборудование в них, транспорт. А также нематериальные ценности (авторские, патентные и другие интеллектуальные права, деловая репутация, торговая марка).

По данному рисунку, мы видим, что доля активов на протяжении рассматриваемого периода имеет характер сначала плавного, а затем резкого скачка.

2.2. Анализ контроля качества и порядок проведения входного контроля поступающих сырья и полуфабрикатов АО «Комбинат питания»

В АО «Комбинат питания» организуют контроль качества продукции на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы входного, операционного и приемочного контроля качества. Количество членов и состав служб определяются в соответствии с типом и штатным расписанием предприятия. Так, службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована в следующем составе: кладовщик, заместитель директора.

Операционный и приемочный контроль на предприятии осуществляется в составе зав. производством (зам. зав. производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда.

Служба входного контроля осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах, по органолептическим показателям, изложенным в нормативной документации. В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья (продуктов) вызывают работника лаборатории (санитарно-пищевой или технологической) для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке, а случаи поставки недоброкачественного сырья (продуктов) отмечают в журнале учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов, который ведет материально ответственное лицо, принимающее товар.

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья (продуктов). Схема приемки продуктов вынесена в приложение 4.

Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов и неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска к поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции.

При движении продуктов со склада на производство заведующий производством (его заместитель, повар-бригадир) должен принимать продукты по качеству в соответствии с требованиями нормативной документации.

Операционный контроль следит за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий.

Приемочный контроль (контроль качества выпускаемой продукции) организуется в зависимости от типа предприятия.

На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия - по органолептическим показателям¹.

Органы государственного надзора, в установленном порядке, осуществляют выборочный контроль качества по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

На АО «Комбинат питания» осуществляется инспекционный контроль за качеством выпускаемой продукции.

Были выявлены сильные и слабые места процесса.

¹

Сильными сторонами существующего в АО «Комбинат питания» процесса «Входной контроль качества» являются:

- процесс задокументирован, внедрен и поддерживается в рабочем состоянии;
- предпринимаются корректирующие действия по выявленным несоответствиям, для предотвращения повторных возникновений нежелательных событий.

Поступающие в Организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

(Критическая контрольная точка ККТ№3).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются: Приложение 2.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

В журнале бракеража поступающего сырья и пищевой продукции указываются сведения о количестве поступающей продукции, сведения о документе, подтверждающем качество, сведения о содержании в продукте ГМО, аллергенов, конечный срок реализации.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей размещен в приложении 3.

Журналы бракеража поступающих пищевых продуктов, поступающих в Организации, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Таможенного союза, без товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима, который хранится в течение года (Критическая контрольная точка ККТ№4).

2.3. ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА АО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

2.3.1 Мероприятия для улучшения входного контроля

Предприятие АО «Комбинат питания» уже систематизировано при помощи внедрения автоматизированной системы «1С: Предприятие» предназначенное для решения широкого спектра задач автоматизации учета и управления, стоящих перед современными предприятиями. «1С: Предприятие» представляет собой систему прикладных решений, построенных по единым принципам, на единой технологической платформе.

Предприятию рекомендуется вовремя обучать своих специалистов, повышать уровень пользования программой. Просматривать обновления и вносить коррективы в свою деятельность.

Для повышения квалификации работников склада и контроля качества целесообразно проводить программу повышения квалификации. Основная цель данной программы - обучение, направленное на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков профессионального мастерства.

Главная задача - обеспечить быструю реализацию новых научных, технических, организационных идей в практику деятельности предприятия. Таким образом успешное проведение данной программы позволит выполнять работу по приемке и контролю качества продукции на более высоком уровне, что будет способствовать уменьшению случаев поступления некачественной продукции в производство.

Процедура осуществления контроля качества является достаточно затратной.

И цель всех предприятий должна заключаться в максимальном снижении затрат на контроль.

Для этого, предприятиям следует внедрять и полноценно использовать систему оценки поставщиков, которая позволяет не только выявить ненадежных поставщиков (поставляющих некачественную продукцию), но и построить рациональную систему работы с ними.

Данная система предполагает применение планов входного контроля, построенных по результатам оценки поставщиков. Так, если поставщик в течение длительного периода времени поставляет продукты хорошего качества, то в данном случае следует формировать небольшую выборку, по результатам обследования которой принимать решение о качестве партии.

Нужно организовать статистическую работу, где вести наблюдения за поставщиками будет проще. Собрав данные, за период, можно наладить работу только с долгосрочными и проверенными партнерами.

2.3.2 Экономический эффект

На основании таблицы 1

Период	Доля забракованного товара	Производительность труда	Прибыль
2022	0,45	60 %	222 млн. рублей
После	0,25	80 %	224 млн. рублей (+9 %)

Таблица 1- Экономический эффект от новой системы оценки поставщиков

- доля забракованного товара на производстве за 2020 год снизилась до уровня 0,25% от объема продукции, а за первое полугодие 2021 года — до 0,15%;

- производительность труда за 2020 год повысилась на 20%, а за первое полугодие 2021 года — еще на 10%;

Прибыль увеличилась на 9 %.

- основываясь на подобных данных, компания запланировала дальнейшие действия по оптимизации своей деятельности в рассмотренном направлении (На основании таблица 2).

Затраты на внедрение мероприятий, тыс. руб.

Наименование мероприятия	Единовременные затраты	Ежемесячные затраты	Общая сумма затрат
Улучшение системы набора, отбора и подготовки кадров	-	25	300
Периодическое повышение квалификации работников	-	13	156
Предоставление сотрудникам быстрого карьерного роста	50	-	50
Формирование социального пакета	200	65	980
Создание и	120	18	336

содержание зоны отдыха			
Поднятие корпоративного духа	-	10	120
Итого в год	370	1 572	1 942

Таблица 2-Затраты на мероприятия

План внедрения мероприятий

По результатам проведенного исследования были разработаны и рекомендованы к внедрению мероприятия по совершенствованию управления персонала.

В соответствии с планом должна быть проведена работа по осуществлению внедрения новой системы управления персоналом.

План внедрения мероприятия, его сроки и ответственные сотрудники представлены в таблице 3.

План внедрения проекта

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Разработчик	Консультант	Исполнитель
1	Улучшение системы набора, отбора и подготовки кадров	Апрель – июль 2020 года	Менеджер по персоналу	Начальник службы управления персоналом	Менеджер по персоналу
2	Периодическое повышение квалификации работников.	Май – июль 2020 года	Бухгалтер	Главный бухгалтер	Главный бухгалтер
3	Предоставление сотруднику быстрого карьерного роста	Июль – сентябрь 2020 года	Менеджер по персоналу	Начальник службы управления персоналом	Менеджер по персоналу
4	Формирование социального пакета.	Август 2020 года	Зам. директора по финансам	Директор	Директор

5	Поднятие корпоративного духа.	Август 2020 года	Менеджер по персоналу	Начальник службы управления персоналом	Менеджер по персоналу
6	Создание и содержание зоны отдыха	Май – июль 2020 года	Менеджер по персоналу	Начальник службы управления персоналом	Менеджер по персоналу
7	Внедрение методики оценки персонала «360 градусов»	Май – июль 2020 года	Менеджер по персоналу	Начальник службы управления персоналом	Менеджер по персоналу

Таблица 3 –Внедрение проекта

Поле проведения данного комплекса мероприятий будет увеличена прибыль организации, повысится производительность труда и улучшится эффективность управления организацией. Все данные факты свидетельствует о повышении экономической и социальной эффективности предложенных мероприятий.

Внедрение новых методик работы с поставщиками и входного контроля сырья приведет сразу к целому ряду положительных изменений:

- доля забракованного поставок снизится.
- производительность труда повысится.
- не будет простоев
- увеличится прибыль

Нужно установить рабочую единицу, которая будет заниматься статистическими данными по браку и будет рассматривать историю поставщиков, уделяя внимания более качественной продукции, следя за ценами и качеством.

Рассчитаем экономический эффект от внедрения мероприятий. Данные для расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий занесены в таблицу 4.

Основываясь на методе экспертных оценок, ожидаемый рост выручки предприятия от проведения мероприятий по совершенствованию системы управления персоналом составит примерно 2 - 5 %.

Учитывая прогноз объема выручки от реализации продукции на 2023 г., ожидаемый объем выручки составит приблизительно 2527915тыс. руб.

Данные для расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий

Показатели	До мероприятий 2020 г.	После мероприятий	Изменение	
			Абс. знач.	% прироста
Выручка от реализации	2454287	2527915	73628	102,99

продукции, услуг или объем товарооборота (без НДС), тыс. руб.				
Себестоимость продукции, услуг, тыс. руб.	1669910	1696080	261700	103,91
Затраты на один руб. реализации, коп.	0,86	0,86	-	-
Балансовая прибыль, тыс. руб.	101040	113320	12280	112,15
Чистая прибыль, тыс. руб.	58710	67990	9280	115,81
Рентабельность продуктов, %	15,08	16,28	1,2	107,96
Рентабельность продаж, %	7,62	8,4	0,78	110,24

Таблица 4-Экономический эффект

Экономический эффект определяется как разность прибыли от реализации продукции до и после внедрения мероприятий по совершенствованию системы управления персоналом, и рассчитывается по следующей формуле:

$$\mathbf{\mathcal{E}\mathcal{E}} = \mathbf{\Pi_1} - \mathbf{\Pi_0},$$

где (1)

$\mathcal{E}\mathcal{E}$ - экономический эффект, тыс. руб.

$\mathbf{\Pi_1, \Pi_0}$ - прибыль от реализации продукции соответственно после и до внедрения мероприятия, тыс. руб.

Экономический эффект составит: $\mathcal{E}\mathcal{E} = 2527915 - 2454287 = 73628$ тыс. руб.

$$T = \frac{\mathbf{K}}{\mathbf{\Pi}}; E = \frac{\mathbf{\Pi}}{\mathbf{K}},$$

где: (2)

T - срок окупаемости затрат (тот период времени за который они окупаются);

K - капитальные затраты;

Π - чистая годовая прибыль с учетом амортизации;

E - коэффициент эффективности.

Срок окупаемости затрат составит: $T = \frac{1942}{73628} = 0,028$ года, что составляет примерно 2дня!!!

К социальным результатам внедрения проекта совершенствования организации оценки персонала можно отнести:

- обеспечение организации квалифицированным персоналом,

- повышение качества, оперативности и обоснованности информации,
- обеспечение сотрудников необходимой информацией,
- формирование механизма обратной связи между подчиненными и руководством компании,
- создание благоприятного социально – психологического климата,
- повышение производительности труда.

Подводя итоги, следует заметить, что финансовые результаты при проведении того или иного мероприятия стоит корректировать в момент принятия решения о его внедрении. Совокупный эффект следует рассчитывать в каждой конкретной ситуации отдельно, учитывая состояние как внутренней среды, так и внешней, так как любые неучтённые обстоятельства могут существенно повлиять на конечный результат.

Выводы по второй главе: было рассмотрено конкретное АО «Комбинат питания», дана характеристика и рассмотрены этапы входного контроля. Предложены мероприятия по улучшению качества входного контроля и улучшению экономического эффекта.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В современном мире уровень качества обслуживания и готовых блюд в организациях общественного питания является основополагающим критерием его успешности. Предприятия общественного питания отслеживают качество своей продукции для повышения конкурентоспособности, привлечения новых гостей и повышения своего статуса.

Под входным контролем следует понимать контроль качества продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции.

В данной выпускной квалификационной работе были различные способы контроля качества на предприятиях общественного питания и их классификацию, а именно:

- по способам получения информации;
- по источникам получения информации
- в зависимости от способа получения информации методы определения
- показателей качества продукции делят на:
 - измерительные
 - регистрационные
 - органолептические
 - расчетные

Основным методом контроля качества на предприятиях общественного питания является Органолептический анализ - это анализ продуктов питания, в том числе продукции общественного питания с помощью органов чувств. Органолептическая оценка - это оценка

ответной реакции чувств человека на свойства пищевого продукта. Определяется с помощью качественных и количественных методов.

На предприятиях общественного питания рекомендуется организовывать контроль качества продукции на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы входного, операционного и приемочного контроля качества. Количество членов и состав служб определяются в соответствии с типом и штатным расписанием предприятия

При изучении теоретических аспектов проведения контроля качества можно сделать вывод, что организация привлекает значительные материальные, финансовые, трудовые ресурсы, периодически проводится контроль качества продукции общественного питания, систематически заполняются бракеражные журналы, журналы температурного режима.

Проанализировав работу АО «Комбинат питания» можно сделать выводы, что руководители уделяют достаточно внимания проведению контроля качества продукции, выпуску продукции, соответствующей всем нормативным документам.

Мной были предложены мероприятия по улучшению качества продукции и снижению затрат по браку.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Сетевой электронный ресурс

1. Программа производственного контроля [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://school-9.minobr63.ru/files/documenty/informaciya/XACCP.pdf> (Дата обращения 10.05.2023)

Нормативные документы, законы

2. "О защите прав потребителей" от 09.01.1995 ФЗ-2 (с изменениями и "дополнениями) от 25.06.2012
3. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Часть II.
4. "О техническом регулировании", ФЗ-184 от 27.12.2002 с изменениями от 28.07.2012 N2255-ФЗ
5. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ФЗ-52 от 31.03.1999 с изменениями от 5.06.2012
6. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ФЗ-29 от 02.01.2000, редакция от 19.07.2011
7. "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля", от 26.12.2008 N2294-ФЗ, редакция от 28.07.2012
8. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N21036 (с изменениями и дополнениями от 28.04.2011)
9. СанПиН 2.3.2.1078-03 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями от 27.12.2010)
10. СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями.

11.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Действ ительно согласно письма Роспотребнадзора от 15.02.2012

12.СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций"

13.СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. От 23.07.2008 г. N2 45.

14.Положение о про ведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов. Их использование и уничтожение / Положение Правительства РФ от 29.09.1997 N2 1263

15.ГОСТ Р 50763 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. - Введ. 2009-01-01. - М.: Стандартиформ, 2008 . .:12 с.

16.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования- Введ. 2011-01-01. М.: Стандартиформ, 2010.- 13 с.

17. ГОСТ Р 531 04-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. У слуги общественного питания Введ. 2010-01-01.- М.: Стандартиформ, 2009.-12 с.

18. ГОСТ Р 531 05-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного' питания. - Введ. 201 о-о 1-0 1. М.: Стандартиформ, 2009.- 9 с.

19.ГОСТ Р 50647 - 2010. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2012-01-01. М.: Стандартиформ, 2011. - 12 с.

20.ГОСТ Р - 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции ОП. "" Введ. 2013-01-01. М.: Стандартиформ, 2012. -21 с

21.ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания- Введ.2013-01-01.

Книги, имеющие более трех авторов

22. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании/ Васюкова А.Ть др. М.: Дашков и КО , 2019

23.Дубцов Г,Г" Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции - М.: Мастерство, 2022

24.Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании - М.: Высшая школа, 2020. -272 с.

25.Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи- М.: Деловая литература, 2021

ПРИЛОЖЕНИЕ 1



ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПОСТАВЩИКИ

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АО «Комбинат питания»

А.Н. Воронин

«__» _____ 2022 г.

Критерии оценки поставщиков на 20 г.

Наименование поставщика	Максимальный балл по критерию							Категория
	Качество продукции (услуги), 20 баллов	Комплект сопроводительных документов 20 баллов	Сроки поставки, 15 баллов	Условия транспортировки и оценка санитарного состояния автотранспорта, 15 баллов	Наличие сертификата соответствия СМБПП, СМК, системы ХАССП, 10 баллов	Цена, 10 баллов	Условия оплаты, 10 баллов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Итого:								

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных

сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

- Острые соусы, кетчупы, майонез.

- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

- Ядро абрикосовой косточки, арахис.

- Газированные напитки; газированная вода питьевая.

- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

- Жевательная резинка.

- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

- Карамель, в том числе леденцовая.

- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

- Окрошки и холодные супы.

- Яичница-глазунья.

- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Схема приемки продуктов



Получение сопроводительных документов

