

Содержание:

image not found or type unknown



Введение

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 и нормы;
- ГОСТы;
- сборник рецептур;
- калькуляционные карты;
- технико-технологические карты;
- законы РФ;
- постановления правительства.

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

Производственный контроль – это контроль за соблюдением установленных санитарных правил и норм, и выполнением санитарнопротивоэпидемических мероприятий, который осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с задачами осуществляемой ими деятельности.

Основная цель производственного контроля – это обеспечение безопасности для человека и окружающей среды от 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 полный контроль за соблюдением всех общепринятых гигиенических нормативных стандартов и санитарных правил, а также своевременно контролировать выполнение всех профилактических – санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

Для того, чтобы заказать сырье или товар необходимо, в первую очередь, определить потребность в продуктах, и уже отталкиваясь от этого, сформировать заявку.

В целях достоверности формирования фактической себестоимости продукции предприятий общественного питания важно четко организовать правильный учет движения сырья, используемого в процессе производства. Соответственно, огромное значение имеет и процесс отражения торговой наценки как на продукты, используемые для изготовления изделий общепита, так и на готовую продукцию, предназначенную для её реализации.

В соответствии с "Методикой учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности", утвержденной Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета РФ по торговле от 12 августа 1994 г. № 1-1098/32-2 (далее по тексту - Методика), учет поступивших продуктов (сырья) ведется в ценах приобретения с добавлением единой наценки или без добавления наценок.

При этом, согласно принятой учетной политике предприятий общепита, добавление торговой наценки может производиться как на стадии оприходования сырья, так и при передаче продуктов в производство (на кухню) для изготовления готовой продукции (блюд).

В первом случае учет целесообразно вести в кладовых (на складах) предприятий, относящихся к одному типу (ресторан, кафе, бар и т.д.) и классу (люкс, высший и первый). Во втором – если в структуре предприятия общепита имеются различные типы и классы.

Движение товарно-материальных ценностей оформляется сопроводительной документацией. Комплект накладных на доставку состоит из следующих документов: – счет; – счет-фактура; – товарная накладная ТОРГ-12 (2 экз.); – товарно-транспортная накладная (2 экз.). Товарная накладная является первичным документом бухгалтерского учета. С помощью товарной накладной оформляется и фиксируется переход права собственности на товарно-материальные ценности, продаваемые или отпускаемые продавцом покупателю.

Сертификация представляет собой процедуру подтверждения качества и соответствия продукции стандартам качества. Она происходит независимо от производителя и потребителя и удостоверяется в письменной форме. Для подтверждения качества ранее проводилась обязательная сертификация продуктов питания, но теперь практически все виды продуктов питания подлежат декларированию соответствия.

Сертификация подтверждает тот факт, что данный продукт безопасен как для здоровья человека, так и для окружающей среды.

Документы, обеспечивающие контроль за качеством обслуживания

Понимание качества продукта включает в себе, прежде всего, экономическую составляющую и основывается на нормативно-правовой базе. Так, качество имеет разные уровни выраженности (высший, средний, низший) в зависимости от стоимости, на которую согласен потребитель.

В таких местах общественного питания, как ресторан, качество обслуживания отображают следующие характеристики: широкий ассортимент блюд и напитков,

приготовление блюд из свежих, высококачественных или редких продуктов, требующих особой обработки и точной рецептуры, неукоснительное соблюдение всех технологий приготовления пищи, высокий уровень профессиональной подготовки работников важнейших служб, комфорт и безопасность общей обстановки в залах обслуживания, этика и предупредительность обслуживающего персонала, продуманная эстетика интерьера, наличие музыкальной программы и др.

Контроль за качеством обслуживания

обеспечивают следующие документы:

- книга отзывов и предложений;
- перечень стандартов обслуживания;
- лицензия на алкоголь;
- должностные обязанности специалистов;
- правила поведения гостей в ПОП;
- перечень услуг.