СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика и санитарный режим предприятия
2. Производственные цеха и складское хозяйство предприятия
3. Сбор и использование отходов в предприятии
4. Общая характеристика и санитарный режим предприятия

*Общие сведения о предприятии: тип, класс, форма собственности, организационно-правовая форма*

Объект практики - Федеральное государственное унитарное предприятие «Дальневосточное производственное объединение «Восход».

По классу предприятий общественного питания, объект практики является столовой.

По форме собственности ФГУП «ДПО «Восход» - коммерческая организация, не наделённая правом собственности на закреплённое за ней собственником имущество.

Организационно-правовая форма – унитарное предприятие.

*Особенности расположения и район деятельности*

Место расположения объекта практики: Хабаровский край, Амурский район, поселок городского типа Эльбан, Заводская улица, 1.

Эльбанское городское поселение расположено в центральной части Хабаровского края вдоль железнодорожной линии Волочаевка - Комсомольск – на - Амуре и имеет, таким образом, выход на важнейшие железнодорожные магистрали Дальнего Востока: Транссиб и Байкало-Амурская магистраль. Кроме того, Эльбанское поселение связано автомобильной дорогой с Комсомольском - на - Амуре и краевым центром Хабаровском.

Выпускаемая ФГУП «ДПО «Восход» продукция напрямую способствует развитию социальной и производственной инфраструктуры всего Дальневосточного региона. Осуществление стратегически важной для государства деятельности в сфере утилизации боеприпасов и наличие готового потенциала по развертыванию снаряжательных мощностей вносит существенную лепту в укрепление обороноспособности страны в целом.

*Режим работы предприятия, контингент посетителей, формы обслуживания*

Режим работы: столовая начинает работу в 05.00 (осуществляется заготовка, готовятся первые блюда) и заканчивает в 19.00.

Посетители столовой – это, в основном рабочие ФГУП «ДПО «Восход», так же организуются и проводятся торжества, приемы и вечера.

Форма обслуживания – самообслуживание.

*Меню предприятия*

- Холодные блюда и закуски:

Салат из редиса

Винегрет овощной

Салат из помидоров и огурцов

Салат из рыбы

- Супы:

Супы из макаронных изделий с картофелем

Суп харчо

Суп грибной

Щи из свежей капусты

- Вторые блюда:

Куры отварные

Бифштекс натуральный

Рыба отварная и паровая

Гуляш мясной

- Гарниры:

Картофельное пюре

Картофель жареный

Рис

Гречка

- Сладкие блюда:

Яблоки печеные

Пудинг рисовый

Желе из молока

- Горячие напитки:

Чай

Кофе с молоком

Чай с лимоном

Какао

- Холодные напитки:

Компот из клубники

Компот из кураги

Кисель из яблок

Компот из смеси сухофруктов

- Мучные кулинарные и кондитерские изделия:

Пирожки с мясом

Пирожки повидлом

Блинчики с творогом

Пирожки с капустой

*Штат и численность работников производства (основных и вспомогательных)*

В столовой ФГУП «ДПО «Восход» по состоянию на 01.09.2017 г. Численность работников составляет 10 человек:

- 4 повара;

- 3 кондитера;

- 1 кассир;

- 1 уборщица;

- 1 посудомойка.

*Основное содержание правил внутреннего трудового распорядка*

Нормальная продолжительность рабочего времени административно-управленческого, основного, вспомогательного и административно-хозяйственного персонала не может превышать 40 часов в неделю.

Нормальная продолжительность рабочего времени сокращается на:

• 16 часов в неделю — для работников в возрасте до 16 лет;

• 5 часов в неделю — для работников, являющихся инвалидами I или II группы;

• 4 часа в неделю — для работников в возрасте от 16 до 18 лет;

• 4 часа в неделю и более — для работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, в порядке, установленном Правительством РФ и для женщин, работающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях (ст.320 ТК РФ).

Накануне нерабочих праздничных дней продолжительность рабочего дня сокращается на один час.

В Организации устанавливается 5-дневная рабочая неделя с двумя выходными днями: суббота и воскресенье.

Время начала работы:

Для первой смены: 05.00 – 12.00

Для второй смены: 12.00- 19.00

Время начала и окончания работы определяется графиками сменности, которые утверждаются в установленном порядке. Графики сменности доводятся до сведения работников не позднее чем за 1 месяц до введения их в действие и обязательны как для работников, так и для администрации Общества.

*Порядок прохождения инструктажей по охране труда*

Перед допуском до работы работники столовой проходят: вводный инструктаж, первичный инструктаж на рабочем месте, стажировку на рабочем месте от 2 до 14 смен под руководством лица, назначенного приказом. Работники допускаются к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

*Санитарное состояние производственных цехов и других помещений, оборудования, тары, кухонной посуды, инструментов, инвентаря. Их дезинфекция.*

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещено в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м. Металлические части машин и аппаратов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, наружные части окрашиваются краской. Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закрывают чехлом из пленки или полотна.

Один раз в неделю все оборудование цехов после мытья дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина и затем промывают горячей водой.

К немеханическому оборудованию столовой ФГУП «ДПО «Восход» относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т. д. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, удобную для очистки рабочую поверхность, выполненную из нержавеющих материалов, без трещин, выбоин и неровностей, в которых могла бы скапливаться грязь.

Металлические столы после каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня моют с моющими средствами и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.

К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки и т. д. Все доски в столовой ФГУП «ДПО «Восход» маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «МС» - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «ОС» - овощи сырые и т. д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят, поставленными на ребро, на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезинфицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин. Кондитерские мешки, марлю для процеживания бульона после стирки кипятят в 1%;-ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.

Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы и др.) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, закрепляются за рабочим местом и соответственно маркируются. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде.

*Соблюдение санитарных требований мойки кухонной посуды, тары инвентаря*

После каждой технологической операции и ПО окончании работы оборудование, инвентарь, посуда подвергаются санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для дезинфекции частей оборудования, инвентаря и посуды используют ошпаривание, прокаливание, кипячение, обработку дезинфицирующими растворами.

Производственные столы в конце работы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей (4О...5О°С) водой, насухо вытирают сухой чистой тканью.

Сложное технологическое оборудование обрабатывают согласно руководству по эксплуатации каждого вида оборудования.

*Соблюдение сроков и условий хранения сырья и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.*

Качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется непосредственно работниками, столовой ФГУП «ДПО «Восход» - материально- ответственными лицами предприятия.

Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, сельдь, квашенная капуста, специи и т.п.), храняться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, молоко, макаронные изделия и и т.п.).

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу в столовой ФГУП «ДПО «Восход» не было отмечено.

Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, хранятся на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

Хранение особо скоропортящихся продуктов в столовой ФГУП «ДПО «Восход» производится в условиях соблюдения температурного режима от + 2 С до + 6 С.

*Соблюдение личной гигиены работниками производства.*

Работники столовой ФГУП «ДПО «Восход» строго соблюдают требования личной гигиены.

У каждого работника столовой ФГУП «ДПО «Восход» имеется личная мед.книжка. Периодические профилактические осмотры проводятся регулярно. Перед началом работы они тщательно моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду, волосы убирают под одноразовые шапочки. При посещении туалета персонал снимает санитарную одежду, после посещения туалета тщательно моет руки с мылом. Ногти персонала коротко пострижены и лаком не покрыты.

*Ознакомление с санитарными требованиями*

– при механической и гидромеханической обработке сырья и пищевых продуктов

Обработка сырых и готовых продуктов производит раздельно в специально оборудованных цехах столовой ФГУП «ДПО «Восход» с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой.

Механическая - кулинарная обработка сырья предполагает размораживание продуктов, удаление различных загрязнений, несъедобных частей, мытье, вымачивание, деление продуктов на части, придание им соответствующей формы и размера. Механическая кулинарная обработка существенно влияет на качество готовых кулинарных изделий.

Рассмотрим соблюдение санитарных требований на примере обработки мяса. Обработка мяса зависит от его термического состояния. Мясо в столовую общественного питания поступает остывшее, охлажденное или мороженое.

Мороженое мясо подвергается дефростации полутушами, четвертинами. Существуют два основных способа дефростации:

- медленный;

- быстрый.

С гигиенической и технологической точки зрения лучше медленное оттаивание, так как потери массы при этом составляют только около 0,5% .

При быстром оттаивании сок не успевает впитаться в мышцы, и потери массы мяса увеличиваются. Размораживание считается законченным, если температура в толще мышц достигает 0…1ºС.

В столовой не допускается размораживание мяса в воде или около плиты, так как это ведет к большой потере мясного сока и, кроме того, способствует быстрому развитию микрофлоры, а так же не допускается повторное замораживание мяса.

После дефростации мясо немедленно поступает на дальнейшую обработку. Дальнейшая схема обработки мороженого мяса аналогична технологической схеме обработки остывшего и охлажденного мяса. По окончанию дефростации мясо зачищают от загрязнений, срезают клеймо и моют. Места, где имеются сгустки крови, ушибы, должны тщательно срезаться.

Мойка мяса на 90-95% снижает поверхностное обсеменение продукта. В столовой ФГУП «ДПО «Восход» мойку мяса производят проточной холодной водой в моечных ваннах. После промывания мясо обсушивают хлопчатобумажными салфетками. В последующем при разрубе, обвалке, жиловке, нарезке полуфабрикатов необходимо строго соблюдается санитарный режим мытья и дезинфекции столов, разделочных досок и другого инвентаря.

– при производстве полуфабрикатов из овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и др.), мяса и субпродуктов, птицы, рыбы, нерыбных продуктов моря (кальмара, гребешка и др.);

К перерабатываемым видам продукции относятся: картофель и овощи (горошек, зелень пряная, капуста белокочанная, коренья белые, лук, морковь, свекла, цикорий, чеснок).

Моют овощи для удаления с их поверхности остатков земли и песка и снижения обсемененности микроорганизмами. Мытые овощи являются полуфабрикатами, предназначенными для дальнейшей кулинарной обработки неочищенными.

При очистке овощей удаляют части с пониженной пищевой ценностью. Очищенные овощи направляют на тепловую кулинарную обработку или нарезают кусочками различной формы в зависимости от их последующего кулинарного использования.

При производстве овощных полуфабрикатов в столовой ФГУП «ДПО «Восход» овощи обрабатывают вручную.

Очищенные клубни используют целыми или нарезанными. Нарезают картофель непосредственно перед тепловой кулинарной обработкой. Наиболее употребительные формы нарезки — соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики.

Нарезанный картофель является полуфабрикатом для супов, жареного и тушеного картофеля, картофеля в молоке и других кулинарных изделий. Картофель, предназначенный для жарки, после нарезки промывают для удаления с поверхности крахмала, чтобы при тепловой кулинарной обработке кусочки не слипались вследствие его клейстеризации.

Особое значение имеет соблюдение санитарных правил при изготовлении фарша и фаршевых полуфабрикатов. Так как, во время измельчения мяса нарушается целостность мышечных волокон, соединительной ткани, которые в не разрушенном состоянии являются препятствием для проникновения микрофлоры в глубь мышечной ткани. Кроме того, в этом случае увеличивается поверхность соприкосновения фаршевой массы с оборудованием, инвентарем, руками работников. Повышается влажность и температура фарша, микробы с поверхности проникают вглубь фаршевой массы. Все это способствует интенсивному обсеменению и размножению микрофлоры в фарше. Для предохранения микробного обсеменения, получения доброкачественного фарша в столовой предусмотрены следующие меры, которые соответствуют санитарным требованиям:

- мясорубку перед употреблением ошпаривают кипятком;

- хлеб, добавляемый в рубленое мясо предварительно замачивают в холодной воде или молоке (температура не более 4ºС);

- рубленые изделия готовится в таких количествах, которые сразу же будут направлены на тепловую обработку.

В отдельных случаях при наличии холода фарш хранится не более 6 ч слоем не более 10 см при температуре 2…6С.

Субпродукты – обычно более обсеменены микробами, они менее стойки при хранении и поэтому их обработка требует особой тщательности. Субпродукты поступают столовую обработанные и необработанные. Обработанные субпродукты после промывания и зачистки сразу же отправляют на тепловую обработку. Необработанные субпродукты обрабатывают в соответствие с технологическими схемами и также сразу отправляют на тепловую обработку. Размораживание субпродуктов проводят в мясном цехе на стеллажах в течение 18-24 ч при температуре 15-20ºС.

– при тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов и изготовлении готовой кулинарной продукции;

Варка продуктов — способ тепловой обработки, надежно обеспечивающей равномерное прогревание продукта и дающий высокий бактерицидный эффект.

Мясо варят кусками массой 1... 1,5 кг в течении 2 ч. Температу­ра 80 °С внутри куска обеспечивает гибель вегетативных форм бак­терий. Птицу варят целыми тушками. Готовые мясо и птицу охлаж­дают, нарезают порционные куски, которые разогревают 5 ... 7 мин в бульоне, доводя его до кипения, уничтожая тем самым микробы вторичного обсеменения: хранят в горячем бульоне до отпуска.

При варке изделий на пару температура внутри них должна достигать не менее 90 °С, а продолжительность тепловой обра­ботки должна составлять не менее 20 мин.

Длительность варки рыбы зависит от размера порционного куска и составляет 15 ... 20 мин.

Для сокращения потерь витамина С в овощах при варке их следует полностью погружать в горячую воду, варить при закры­той крышке, не допускать бурного кипения и переваривания. Витамин С лучше сохраняется в овощах, сваренных неочищен­ными на пару. Большое количество витамина С теряется при протирании овощей для пюре, запеканок, котлет.

При варке супов необходимо соблюдать последовательность закладки продуктов и время варки (не более 1 ч).

При изготовлении гарниров (рассыпчатые каши, отварные макаронные изделия, отварной картофель, картофельное пюре и т.д.) следует соблюдать такие правила: при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаться готового гарнира руками; жир, добавляемый в гарниры, предварительно подвергать терми­ческой обработке.

Жаренье продуктов — способ тепловой обработки, требующий строгого соблюдения температурного режима и времени нагрева­ния. Основной способ жаренья не обеспечивает прогревания про­дукта до температуры, способствующей гибели микробов. Поэтому мясо, рыбу, изделия из котлетной массы, рубленые, творожные обя­зательно дожариваются в жарочном шкафу при 250 ... 280 °С в течение 5 ... 8 мин. Готовность птицы определяют по цвету мяса на изломе бедренной кости.

Для творожных блюд без тепловой обработки (творог со сме­таной, с сахаром) используют творог из пастеризованного молока, готовят их в зимний период по разрешению ЦГСЭН. Творог из непастеризованного молока используют только для приготовле­ния блюд, подвергающихся тепловой обработке (сырники, запе­канки, пудинги), после жарения основным способом обязательно дожаривают в жарочном шкафу. Блинчики с творогом готовят только из творога, полученного из пастеризованного молока.

При жарении продуктов во фритюре (картофель фри, рыба фри и др.) в столовой соблюдается определенный состав жиров фритюра (кулинарный жир, растительное масло или смесь жи­вотных топленых жиров с растительным маслом) и контролируется его качество во время жаренья. Повторно фритюр не используется.

– при хранении полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.

Все пищевые продукты в столовой ФГУП «ДПО «Восход» размещаются на стеллажах или подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола. Субпродукты, птицу, рыбу мороженую хранится в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. Сметану, творог хранят в таре с крышкой, масло сливочное — в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, мелкие сыры — в таре, крупные сыры — без тары на стеллажах.

Колбасы, окорока, сосиски, сардельки и др. хранят в таре поставщика или производственной таре, яйцо – в коробах на подтоварниках.

Сыпучие продукты (мука, крупы, макаронные изделия, сахар и др.) размещают в мешках или в другой таре поставщика на подтоварниках на расстоянии не менее 50 см от стен.

Хлеб хранят в помещении хлеборезки или в отдельной кладовой на стеллажах, в шкафах на расстоянии более 35 см от пола, что соответствует санитарным требованиям. Не реже 1 раза в неделю полки протираются 1 %-ным раствором уксусной кислоты.

1. Производственные цеха и складское хозяйство предприятия

*Источники поступления сырья, система снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами (договор поставки).*

Основными источниками поступления сырья и готовой продукции в столовую ФГУП «ДПО «Восход» являются:

- оптовые базы п.г.т. Эльбан (сахар, мука, крупы);

- ОАО «Амурский хлебозавод» (хлеб);

- ФГКУ Комбинат «Волна» (мясо);

- Совгаванский молокозавод (молоко, сыр);

- личные подсобные хозяйства граждан (картофель, морковь, свёкла и тд.).

*Сопроводительная документация на поступающее сырьё (наличие декларации соответствии, сертификата, удостоверения качества и др.).*

Столовая ФГУП «ДПО «Восход» отпускает готовую продукцию с производства в буфет. Отпускающий продукцию зав. столовую составляет накладную, в которой указывается номер, дата, организация отправитель и организация получатель, наименование товара, единица измерения, количество, цена, сумма.

Сопроводительным документом на поступающие сырье и полуфабрикаты является накладная, ассортимент которой не должен противоречить заключенному ранее договору с поставщиком.

*Складские помещения. Состояние складского хозяйства, количество и наименование охлаждаемых камер и неохлаждаемых складских помещений.*

Перечень складских помещений столовой ФГУП «ДПО «Восход» приведен в таблице.

Таблица 1 - Перечень складских помещений столовой ФГУП «ДПО «Восход

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование складских помещений | Площадь м2 |
| Охлаждаемая камера для рыбных, мясных и овощных полуфабрикатов, фруктов, ягод, напитков, овощей, молочных продуктов, жиров. | 10 |
| Кладовая картофеля и овощей, солений и квашений | 9 |
| Кладовая сухих продуктов | 9 |
| Кладовая инвентаря | 7 |

Помещения содержаться в чистоте; Условия хранения (температура, влажность, кратность обмена воздуха), соответствуют строительным нормам и правилам СНИПа.

Освещение не охлаждаемых складских помещений кладовых, как искусственное, так и естественным, соответствуют нормам естественности, коэффициент естественной освещенности принимается равным 1/15, искусственной- 20Вт на 1 м2 площади пола.

В кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах - освещение только искусственное; Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая (вытяжной); для кладовых овощей, охлаждаемых камер фруктов и пищевых отходов предусмотрена отдельная вентиляция. Разгрузка овощей и хлеба производится непосредственно в соответствующие кладовые, минуя загрузочную; Стены в складских помещениях защищены от проникновения и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой для систематической влажной уборки.

*Условия и сроки хранения различных видов сырья и пищевых продуктов на предприятии*

Таблица 2 - Характеристика складской группы помещений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование складских помещений | Площадь помещений, м2 | | Режим хранения | |
| фактическая | по СНиП | температура, С | срок, ч |
| Охлаждаемая камера для рыбных, мясных и овощных полуфабрикатов, фруктов, ягод, напитков, овощей, молочных продуктов, жиров. | 10 | 10 | -4 | 2-3 |
| Кладовая картофеля и овощей, солений и квашений | 9 | 9 | +7 | - |
| Кладовая сухих продуктов | 9 | 9 | +7 | - |
| Кладовая инвентаря | 7 | 7 | +23-+25 | - |

*Цеховая структура предприятия. Режим работы цеха(ов).*

В столовой ФГУП «ДПО «Восход» имеются заготовочные и доготовочные цеха. К заготовочным цехам относятся: овощной и мясо – рыбный. В овощном цехе производится первичная обработка картофеля, овощей и приготовление из них полуфабрикатов, в мясо – рыбном соответственно – мяса, птицы и рыбы. Заготовочные цеха столовых, работающие на сырье, выпускают полуфабрикаты для доготовочных цехов собственного производства.

Заготовочные цеха начинают свою работу ежедневно с 05.00 до 12.00.

Доготовочные цеха работают с 12.00 до окончания работы столовой.

*Численность основных и вспомогательных работников цеха(ов), их квалификация*

В столовой ФГУП «ДПО «Восход» по состоянию на 01.09.2017 г. Численность работников составляет 10 человек: 7 основных работников и 3 – вспомогательных.

*Ассортимент поступающего в цех сырья и ассортимент выпускаемых цехом полуфабрикатов (за период работы в цехе) и готовой кулинарной продукции.*

Таблица 3 - Характеристика полуфабрикатов из овощей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид овощей | Форма нарезки | Кулинарное использование |
| 1 | 2 | 3 |
| Морковь, свекла, петрушка, сельдерей, пастернак | соломка | Для  маринада. В качестве гарнира бифштексу |
| Редька | соломка | Для салатов |
| Картофель, морковь,  петрушка, сельдерей. | Брусочки | Овощное рагу. В качестве гарнира к филе, бифштексу, рыбе-фри |
| Картофель, морковь, свекла. | Кубики крупные 2-2,5Средние 1-1,5Мелкие 0,5-0.7 | Для вторых овощных блюд. Салаты, винегреты |
| Картофель, морковь, свекла петрушка, | Ломтики толщина 0,2-0,3; 0,8 - 1 | Для вторых овощных блюд, салатов |
| Картофель, морковь, свекла петрушка, | Дольки длина не более 3,5 | Для вторых овощных блюд. |

Продолжение таблицы 3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Картофель | Кружочки диаметр 2,-2,5 | Для вторых овощных блюд, для холодных закусок |
| Морковь, петрушка, сельдерей. | Гребешки. Звездочки, шестеренки | Для маринадов, для холодных закусок |
| Морковь, свекла | Шарики, орешки | Для холодных закусок, украшения |
| Капуста белокочанная | Соломка | Тушение |

Таблица 4 - Характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупнокусковой полуфабрикат из мяса | Вид порционного и мелкокускового полуфабриката | Краткая характеристика полуфабриката по форме, размерам, виду панировки |
| Вырезка, длиннейшая мышца спины, верхний и внутренний куски | Бефстроганов | Брусочки мясной мякоти длинной 30-40 мм, массой от 5 до 7 г. каждый |
| Длиннейшая мышца спины, верхний и внутренний куски | Поджарка | Кусок мясной мякоти массой от 10 до 15 г каждый |
| Наружный и внутренний куски | Азу | Брусочки мясной мякоти длиной 30-40 мм, массой от 10 до 15 г. каждый |
| Лопаточная и подлопаточная части, покромка от мяса 1 категории | Гуляш | Кусочки мясной мякоти масса от 20 до 30 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10% к массе порции полуфабриката |

Таблица 5 – Характеристика полуфабрикатов из птицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид сырья | Наименование полуфабриката | Краткая характеристика полуфабриката |
| Тушка курицы, подготовленная к кулинарной обработке | Набор для бульона | Плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовая часть после выделения филе и окорочков |
| Тушка курицы, подготовленная к кулинарной обработке | Набор для студня | Обработанные головы, ноги, крылья, шеи, желудки, сердца |
| Тушка курицы, подготовленная к кулинарной обработке | Набор для рагу | Обработанные желудки, сердца, шеи, крылья |
| Тушка индейки, подготовленная к кулинарной обработке | Набор для рагу | Обработанные желудки, сердца, крылья, шеи |

Таблица 6 - Характеристика полуфабрикатов из рыбы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид рыбного сырья | Способ разделки рыбы | Наименование полуфабриката | Краткая характеристика полуфабриката |
| Рыба мелкая до 200 г, щука, судак | Снятие чешуи, удаление плавников, потрошение | Рыба целиком с головой | Процент отхода - 14-20%, далее используется для жарки, варки |
| Средняя рыба до 1,5 кг | Снятие чешуи, удаление плавников, потрошение, удаление головы | Тушка | Процент отхода – 30-35%, далее используется для жарки |
| Средняя рыба до 1,5 кг | Снятие чешуи, удаление плавников, потрошение, удаление головы, нарезка | Кругляши | Процент отхода – 35-43%, далее используется для тушения |

Таблица 7 - Характеристика полуфабрикатов из натурально-рубленой и котлетной масс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид рубленой массы | Наименование полуфабриката | Краткая характеристика по форме, размерам, виду панировки |
| Свинина, говядина, шпик | Бифштекс натуральный | шпик нарезают мелкими кубика­ми, соединяют с рубленой массой, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см. Используют по 1 шт. на. порцию. |
| Свинина, говядина, баранина | Шницель натуральный рубленый | массу приго­тавливают из свинины, баранины или говядины, порционируют, при­дают овальную форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и паниру­ют в сухарях. |
| Свинина, говядина | Фрикадельки | мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сырым репчатым луком, сы­рыми яйцами, молотым перцем, солью, добавляют воду и все хорошо пе­ремешивают, затем разделывают на порции в виде шариков по 7—10 г. |
| Баранина | Котлеты натуральные рубленые | Массу приготав-мивают из баранины, порционируют, придают изделиям овальную форму, вставляют косточку, панируют в сухарях. |

*Обеспеченность производственных цехов механическим, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехах с учётом технологических линий обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (показать на плане предприятия)*

Таблица 8 – Подбор механического, теплового и холодильного оборудования

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Вместимость, кг | Кол-во, шт | Габариты | | | Площадь,  м2 |
| Длина | Ширина | Высота |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,40М | 60 | 1 | 750 | 750 | 1810 | 0,71 м2 |
| ПЛИТА ЭЛ 4-Х КОНФОР | ЭПК-47ЖШ |  | 1 | 800 | 600 | 860 | 0,51 м2 |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,80М | 140 | 1 | 1500 | 750 | 1810 | 0,68 м2 |
| Стол с охлаждаемым шкафом и горкой | СОЭИ-3 | 60 | 1 | 1680 | 840 | 1030 | 0,30 м2 |

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Таблица 9 – Подбор немеханического оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Габариты | | |
| Длина | Ширина | Высота |
| Моечная ванна на одно отделение | ВМ-1СМ | 1050 | 840 | 860 |
| Стол производственный | СП | 1450 | 840 | 860 |
| Стол производственный | СП | 1050 | 840 | 860 |
| Моечная ванна передвижная | ВПСМ | 840 | 630 | 860 |

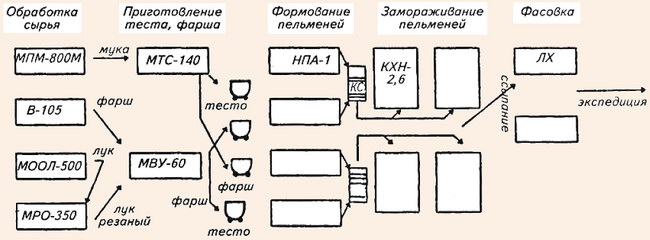


Рисунок 1 – План столовой ФГУП «ДПО «Восход»

*Степень оснащённости рабочих мест в цехах инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции.*

Таблица  10 – Подбор кухонного инвентаря и посуды

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование инвентаря | Ед. изм. | Норма оснащения с учетом количества мест |
| 1.Котел 20-30 л | Шт. | 24 |
| 2. Котел 40-50 л | Шт. | 12 |
| 3. Кастрюля 1,5-2,3 л | Шт. | 10 |
| 4. Кастрюля 4-6 л | Шт. | 9 |
| 5.Ложка разливательная 500 мл | Шт. | 6 |
| 6.Ложки порционные для сахара | Шт. | 2 |
| 7.Сковороды с ручкой 210 мм | Шт. | 8 |
| 8. Ножи поварской тройки | Шт. | 9 |
| 9. Нож для выемки костей | Шт. | 1 |
| 10. Нож для разделки рыбы | Шт. | 1 |
| 11.Сотейники цилиндрические 4-6 л | Шт. | 5 |
| 12. Бак для сбора костей | Шт. | 2 |
| 13. Бак для пищевых отходов | Шт. | 2 |
| 14.Сита разные | Шт. | 2 |

Таблица 11 - Перечень технологических операций, выполняемых в заготовочном цехе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование поступившего полуфабриката или сырья | Операции | Наименование полуфабриката после доработки |
| Редис, томаты, лук, | Очистка, нарезка, перемешивание, заправка | Салат из редиса |
| Свекла, соленые огурцы, лук, морковь, картофель, капуста | Варка, очистка, нарезка, перемешивание, заправка | Винегрет |
| Огурцы, помидоры, лук, укроп | Очистка, нарезка, перемешивание, заправка | Салат из помидоров и огурцов |
| Филе рыбы, лук, картофель, зелень, морковь | Варка, очистка, нарезка, перемешивание, заправка | Салат из рыбы |

Таблица 12 - Перечень технологических операций, выполняемых в доготовочном цехе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование поступившего полуфабриката или сырья | Операции | Наименование полуфабриката после доработки |
| Картофель, капуста, мясо (свинина), морковь, лук, | Чистка, нарезка, промывка, очистка, варка | Щи из свежей капусты |
| Филе рыбы, лук | Чистка, нарезка, варка | Рыба отварная |
| Картофель, лук | Чистка, нарезка, варка | Картофель жареный |
| Мясо (свинина), лук, морковь | Чистка, нарезка, варка, жарка | Гуляш мясной |

Таблица 13 - Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, приготовленных различными способами

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикаты | Вид тепловой обработки | | | |
| варка | припускание | варка с небольшим количеством жира | жарка во фритюре |
| Рыба мелкая, целая с головой, панированная в муке | - | - | + | - |
| Кругаляшами | - | + | - | + |
| Порционные куски с кожей и костями (позвоночными и рёберными), нарезанные под прямым углом | - | + | + | \_ |
| Порционные куски с кожей и рёберными костями, нарезанные под острым углом непанированные | + | - | + | - |
| панированные в муке | - | + | + | + |
| Брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей, маринованные и т.д. | - | + | + | - |
|  | | | | |

*Условия производства и пооперационная характеристика технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок, первых и вторых горячих блюд, напитков, сладких блюд и др.*

Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь промывают, варят в кожице, затем очищают. Для других холодных блюд морковь, свеклу и другие корнеплоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде моют, очищают от кожицы и промывают. Перец сладкий промывают, прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами; для салатов перец ошпаривают. Лук зеленый, салат, зелень петрушки, кинзы, сельдерея, укроп перебирают удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. У чеснока обрезают верхушку и донце, очищая его от кожицы, затем делят головку на дольки (зубки), с которых снимают оболочку.

Белокочанную и краснокочанную капусту после удаления верхних загрязнений и загнивших листьев разрезают на две или четыре части и измельчают. Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и отжимают.

Свежие и соленые огурцы промывают. Огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки. У редиса отрезают остатки ботвы и корня, белый редис очищают от кожицы.

Очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление в капусте верхних листьев и кочерыжки особенно важно, так как снижает содержание нитратов в них в среднем на 10 %.

При изготовлении холодных блюд и закусок соблюдаются следующие основные требования:

- продукты, используемые для приготовления, предварительно охлаждаются до температуры от 8 до 100С;

- овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей приготавливаются не более чем за 1 – 2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте;

- салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском.

При массовой реализации салаты, винегреты, другие холодные блюда выставляются в порционированном виде в холодные прилавки – витрины по мере реализации.

Для подачи холодных блюд из овощей, рыбы, мяса используются фарфоровые вазы и блюда, селедочницы, и розетки.

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясокостный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне. В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место – подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассируют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др. для варки супов используют наплитные котлы 40 и 20 л. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.).

Технологические карты приведены в приложении 1.

Таблица 14 - Использование отходов в предприятии

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Источники образования отходов | Общего количество, кг | Пути использования | | | Условия и сроки хранения |
| в пищевых целях, в переработку | на корм скоту | не используются |
| Щи из свежей капусты (обрезки мяса) | 2 | + | - | - | 4 часа |
| Картофель жареный (очистки) | 2 | - | - | - | 1 день |
| Рыба отварная (чешуя, плавники и тд.) | 1 | - | - | - | - |
| Винегрет (очистки) | 2 | - | - | - | - |
| Салат из помидоров и огурцов | 1 | - | - | - | - |

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. М. : Дашков и К°, 2013. 496 с.; http://znanium.com.

2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3.2 1324 – 03.

3. Госманов Р. Г. Санитарная микробиология: учеб. пособие / Р. Г. Гасманов, А. Х. Волков, А. К. Галиулин, А. И. Ибрагимова. М. : Лань, 2010. 240 с.

4. Доценко В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. СПб. : ГИОРД, 2012. 832 с.

5. Куликов Д. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Д. А. Куликов, А. Т. Васюкова, А. А. Славянский. М. : Дашков и К°, 2015. 496 с.; http://znanium.com

6. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена : учебник для студ. высших. учеб. заведений / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. М. : Форум, 2009. 400 с.

7. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011.

8. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011.

9. О защите прав потребителей : закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. ФЗ от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ; ФЗ от 21.12.2004 г. № 171-ФЗ).

10. О качестве и безопасности пищевых продуктов: ФЗ от 02.01.2000 № 29.

11. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федер. Закон от 30.03.1999 г. № 52.

12. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6 1079 – 01.

13. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. М. : Форум; Инфра-М, 2013. 240 с.

14. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Нормативная документация для предприятий общественного питания : учеб.-

метод. пособие / А. В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. М. : Дело и Сервис,

2002. 1061 с.

15. Технология продукции общественного питания / под ред. д-ра техн. наук, проф. А. И. Мглинца. М. : Пищевая промышленность, 2010. 736 с.

16. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. М. : Мир, 2004. Т. 2. 351 с.