**Содержание**

[Введение 3](#_Toc40649904)

[1 Характеристика предприятия общественного питания 4](#_Toc40649905)

[2 Организация работы цехов предприятия 5](#_Toc40649906)

[3 Организация контроля качества выпускаемой продукции 8](#_Toc40649907)

[4 Изучение и анализ технической оснащенности 10](#_Toc40649908)

[Заключение 12](#_Toc40649911)

[Список литературы 13](#_Toc40649912)

[Приложение А 15](#_Toc40649913)

# Введение

Целью производственной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков.

Задачи производственной практики:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, педагогических, экономических и производственных задач;

- изучение предприятия, организации работы его цехов;

- оценка системы контроля качества выпускаемой продукции;

- изучение и анализ технической оснащенности.

База практики - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения».

# 1 Характеристика предприятия общественного питания

В качестве базы практики выступило Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения».

Форма собственности – государственная форма собственности.

Тип предприятия – автономное учреждение.

Место нахождения - 689251, Чукотский автономный округ, Провиденский городской округ, пгт. Провидения, улица Полярная, дом 38.

Специализация – в рамках прохождения практики рассматривалась столовая ГАПОУ Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения». Столовая специализируется на обслуживании студентов техникума.

Количество посадочных мест – 70.

Контингент – студент, преподавательский состав.

Методы обслуживания – самообслуживание.

Штат столовой составляет 5 человек.

График работы – с 06.30 до 19.00.

Обслуживание осуществляется в следующие часы:

- Завтрак с 8-00 до 8-30;

- Обед с 12-30 до 14-00;

- Ужин с 18-00 до 18-30.

# 2 Организация работы цехов предприятия

Столовая расположена в здании техникума, типовая, включает в себя:

- обеденный зал на 70 посадочных мест;

- овощной цех (первичная и вторичная обработка продуктов);

- холодный цех;

- мясорыбный цех;

- горячий цех;

- раздаточную зону;

- моечное помещение;

- склады.

Численность работников составляет 5 человек: 1 шеф-повар, 3 повара и 1 посудомойка.

Все помещения столовой отвечают техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям. Столовая оснащена холодильным и технологическим оборудованием, посудой и инвентарем. Работа столовой строится на выполнении основных требований рационального питания обучающихся при обслуживании квалифицированными кадрами.

Обучающиеся обеспечиваются здоровым питанием. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Рацион питания обучающихся разрабатывается на основании примерного меню с соблюдениям калорийности суточного рациона, энергетической ценности (белков, жиров, углеводов, микроэлементов).

Так же в столовой техникума организовано питание, где реализуются мучные, кондитерские блюда, а также пищевые продукты в потребительской упаковке в условиях свободного выбора. Качество готовой пищи в столовой ежедневно проверяется комиссией техникума.

Ассортимент столовой техникума представлен ниже:

1- Завтрак:

- Молочная каша или омлет, запеканки;

- Джем, сыр, сосиски;

- Масло сливочное;

- Молоко, чай с сахаром, какао;

- Хлеб;

- Блины, оладьи.

2 – Обед:

- Борщ, Рассольник, Супы, Щи из свежей капусты;

- Курица отварная, биточки, шницель из рыбы;

- Картофельное пюре или макароны или гарниры из круп;

- Хлеб;

- Сок, компот из изюма, напиток из варенья;

- Овощные салаты;

- Печенье, кондитерские изделия, булочки;

- Полдник;

- Гребешок, пирожки, гамбургер;

- Какао с молоком, чай с сахаром, сок;

3 - Ужин – 1:

- Салат овощной, мясной;

- Мясные, рыбные блюда, яйцо;

- Макароны, гарнир из круп;

- Чай с сахаром, какао, кофейный напиток;

- Хлеб;

4- Ужин – 2:

- Йогурт, Кефир, Яблоко, Апельсин.

Примеры технологических карт представлены в приложении.

Работа столовой регламентируется локальным актом.

Столовая, как объект общественного питания, является структурным подразделением техникума, предназначена для обеспечения горячим питанием обучающихся и сотрудников, гостей техникума. Рациональная организация питания в столовой способствует укреплению здоровья обучающихся, их успешной учебе и работе.

# 3 Организация контроля качества выпускаемой продукции

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения» создается бракеражная комиссия.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора техникума на каждый учебный год. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Сан-ПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Чукотского автономного округа, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами техникума.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

Бракеражная комиссия оказывает содействие администрации техникума в организации питания студентов (обучающихся).

Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

- за соответствием рационов питания утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи студентами (обучающимися);

- за соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Применяются следующие оценки качества выпускаемой продукции столовой ОУ «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Продукцию бракуют, оформляя соответствующим актом. Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражном журнале до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии.

# 4 Изучение и анализ технической оснащенности

Оснащённость цехов оборудованием, инвентарем, посудой представлена в таблицах 1 - 3.

Таблица 1 – 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 относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Таблица 2– 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 |

Таблица 3 **–** 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 |

Как показывают данные таблицы 1-3, столовая техникума достаточно оснащена всем необходимым оборудованием и инвентарем для осуществления деятельности по оказанию услуг общепита.

# Заключение

Базой прохождения практики является столовая Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения».

Столовая расположена в здании техникума, типовая, включает в себя: обеденный зал на 70 посадочных мест; овощной цех (первичная и вторичная обработка продуктов); холодный цех; мясорыбный цех; горячий цех; раздаточную зону; моечное помещение; склады. Численность работников составляет 5 человек: 1 шеф-повар, 3 повара и 1 посудомойка.

Все помещения столовой отвечают техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям. Столовая оснащена холодильным и технологическим оборудованием, посудой и инвентарем. Работа столовой строится на выполнении основных требований рационального питания обучающихся при обслуживании квалифицированными кадрами.

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения» создается бракеражная комиссия.

Столовая техникума достаточно оснащена всем необходимым оборудованием и инвентарем для осуществления деятельности по оказанию услуг общепита.

# Список литературы

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановле­нием Правительства РФ от 15.08.97 № 332 с изменениями и дополнениями.
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
5. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Части 1,2 – М.: «Хлебпродинформ», 1996, 1997.

# Приложение А

Наименование предприятия: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

Рецептура№ 253

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Щи из свежей капусты

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката | Способ приготовления |
| Капуста белокочанная | 87 | 70 | В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре, прогретую муку, разведенную бульоном или водой. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук дольками Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи |
| Морковь | 12 | 10 |
| Лук | 12 | 10 |
| Томат-паста | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Вода питьевая | 200 | 200 |
| Соль | 8 | 8 |
| **Выход**  |  |   250 |

Наименование предприятия: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

Рецептура№ 273

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Рыба отварная с Каротофельным пюре

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката | Способ приготовления |
| Каротофель | 165 | 118 | Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема, горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. Чтобы при варке куски рыбы не деформировались, на поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 30-50 мм выше поверхности рыбы Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. |
| Треска | 155 | 120 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
|  **Выход**  |  |   270 |

Наименование предприятия: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

 Рецептура№ 585

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Суп харчо

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката | Способ приготовления |
| Крупа рисовая | 16 | 16 | Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25-30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре.В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, пассерованный лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели. |
| Лук репчатый | 212 | 19 |
| Маргарин | 9 | 9 |
| Томатное пюре | 7 | 7 |
| Соус ткемали | 7 | 7 |
| Чеснок | 3 | 3 |
| Петрушка  | 9 | 6 |
| Хмели-сунели  | 1 | 1 |
| Вода | 228 | 228 |
| Говядина (грудинка) | 22.5 | 22.5 |
| Баранина (грудинка) | 22.5 | 22.5 |
|  **Выход**  |  |   250 |

Наименование предприятия: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

 Рецептура№ 488

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Картофельное пюре и куры отварные

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката | Способ приготовления |
| Каротофель | 165 | 118 | Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема, горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Обработанную куриную тушку, кладут в кипящую воду и варят до готовности при слабом кипении, периодически удаляя пену. В конце варки добавляют соль. Отварную курицу охлаждают, удаляют спинную кость, рубят на порции, укладывают на противень, заливают бульоном и кипятят 5-7 минут.   |
| Курица  | 150 | 120 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
|  **Выход**  |  |   270 |