

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/143779>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цели и задачи практики 3

1. Сведения о предприятии 5
2. Состав производства 6
3. Характеристика заготовочных цехов 11
4. Характеристика доготовочных цехов 22
5. Контроль качества продукции 28
6. Индивидуальное задание 32

Выводы 34

Список литературы 35

Приложение 36

Практика была пройдена в столовой ГОБУЗ МОПБ «Мурманская областная психиатрическая больница», которая расположена по адресу: Мурманская область, г. Апатиты, ул. Сосновая, 23.

Тип предприятия – столовая.

Столовая является основным типом предприятия общественного питания, которая по своему универсальному характеру обслуживания сможет обеспечить потенциальных потребителей полноценно скомплектованным рационом питания.

Столовая ГОБУЗ МОПБ – это столовая при медицинском учреждении.

Больница оказывает специализированную (психиатрическую и наркологическую) медицинскую помощь взрослому населению г. Апатиты.

Главный врач ГОБУЗ «Мурманская областная психиатрическая больница» - Зенин Евгений Николаевич. Режим работы столовой с 08.00-18.00. Режим работы практиканта совпадал с режимом работы столовой. Контингент потребителей столовой:

- 1) пациенты ГОБУЗ МОПБ;
- 2) сотрудники ГОБУЗ МОПБ.

Пищеблок больницы МОПБ представляет собой сложный комплекс взаимосвязанных помещений и служб. К ним относятся складские и производственные помещения, служебные и бытовые помещения для работников пищеблока, а также столовые в палатных отделениях.

Доставка пищи к отделениям, осуществляется посредством горизонтальной и вертикальной доставки внутри корпусов: тележки, грузовые подъемники.

2. Состав производства

Пищеблок расположен в отдельном здании и включает в себя следующие группы помещений:

- 1) раздаточная;
- 2) производственные помещения;
- 3) складские помещения;
- 4) служебные и бытовые помещения (раздевалка, комната персонала, душевая и туалет для персонала с комнатой личной гигиены, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих средств).

В состав производственных помещений входят:

- 1) мясо-рыбный цех,
- 2) овощной цех,
- 3) горячий цех,
- 4) холодный цех,
- 5) моечная для столовой и кухонной посуды.

Технологическая поточность на предприятии.

Принцип поточности подразумевает под собой разделение маршрутов движения персонала и посетителей, чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов.

Распределение производственных процессов по разным потокам - важная составляющая общего поточного принципа.

Поступающее сырье не пересекается с готовыми блюдами. Для этого предусмотрено их отдельное хранение и обработку (разные холодильники и цеха, маркировка разделочных досок, столов, инструментов, посуды).

На всех этапах приготовления пищи должен быть усилен санитарно-гигиенический надзор, так как блюда в основном готовятся из измельченных продуктов, что создает опасность обсеменения их микроорганизмами и последующего их размножения.

Чистая посуда не контактирует с использованной, для этого имеются разные входы и пути её доставки.

Источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, сроки и условия хранения, оформление заявок на сырье и полуфабрикаты.

Использование экономических ресурсов зависит от действий организации снабжения пищеблока МОПБ.

Грамотная снабженческая политика обеспечивает своевременное поступление материально-технических ресурсов.

Основные элементы инфраструктуры, обеспечивающие работоспособность пищеблока МОПБ представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Поставщики больницы МОПБ

№ п/п Наименование сырья Поставщик

1 Овощи и фрукты Плодоовощная база ИЧП Разакова С. А.

2 Бакалея ООО «СЗК Профит»

3 Мясо ООО «Северный продукт»

4 Мясо птицы ООО «Империя»

5 Молоко и молочные продукты ПКФ «Сырный дом»

6

Рыба ООО «Атлант»

7 Масложировые продукты ООО «ТК «Фалькон»

В таблице 2 представлены Сроки и условия хранения сырья на пищеблоке МОПБ

Таблица 2 – Сроки и условия хранения сырья

Категория товаров Температура хранения Особые условия хранения

Замороженные Мясо от -10°C

до -30°C Циркуляция воздуха, без доступа

света, постоянная температура

Рыба

Сливочное масло и животные жиры

Консервы Мясные, рыбные, овощные от 0°C

до +20°C

Варенье и джемы

Кондитерские изделия длительного хранения

Сухие Мука и крупы от +12°C

до +18°C Без колебаний температуры

Соль, крахмал

Сахар

Сухие специи и пряности до +20°C

Чай

Кофе

Охлажденные Мясо от -1°C

до -4°C Вентиляция

Рыба

Яйца от 0°C

до +4°C

Молочная продукция

Сливочное масло и пищевые жиры
от -2°C
Овощи и фрукты от +2-3 до +10 0C.

На пищеблоке больницы МОПБ соблюдаются условия товарного соседства.

Товарное соседство - правила совместной перевозки, хранения или реализации различных видов пищевых продуктов, установленные гигиеническими требованиями и обеспечивающие качество и безопасность продовольственных товаров.

Продукты из разных товарных групп выкладывать и хранить совместно не допускается. Не допускается совместное хранение: сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами и блюдами; сухих продуктов и влажных; продуктов с резким запахом.

Необходимо отметить, что соблюдение правил соседства продуктов питания при хранении по СанПин, транспортировке и продаже минимизирует риски несвоевременной порчи продукции, изменения запаха, развития патогенной флоры, ухудшение внешнего товарного вида.

Анализ работы складской группы помещений

Холодильные камеры и холодильники предназначены для хранения скоропортящихся продуктов, гастрономии мясной и молочной продукции и для хранения овощей, фруктов, зелени. Морозильные камеры или морозильные лари предназначены для хранения замороженной продукции. Холодильное оборудование промаркировано по видам продукции. Допускается маркирование полок для определенной продукции.

Кладовая сухих продуктов пищеблока МОПБ оборудована следующими видами оборудования: весы товарные; подтоварник; стеллаж; стол производственный; весы настольные.

Кладовая овощей пищеблока МОПБ оборудована стеллажами; подтоварниками; холодильниками.

Порядок приемки сырья и полуфабрикатов.

Приняла участие в приеме сырья по количеству и качеству.

Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции -- не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

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

Приемка товаров по качеству производят органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, техническим условиям. К транспортным документам прикладывают сертификаты или удостоверения качества, где указывают дату изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 268 с.
2. Боташева. Х. Ю. Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов. - Черкесск: БИЦ СевКавГГТА, 2015. - 47 с.
3. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. - М.: Дашков и К°, 2015. - 496 с.
4. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. -М.: Дашкова и К, 2015. - 350 с.
5. Пирогова А. М., Свиридова Е. И. Ресторан, кафе, закусочная. Особенности бухгалтерского учета и налогообложения. Вершина, 2011. - 176с.
6. Торопова В. В. Экономика предприятия общественного питания. Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. - 49 с.

7. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания. - М.: КНОРУС, 2015. - 232 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352 с.
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / И. П. Само-родова. - М.: Академия, 2018. - 195 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/143779>