

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/kontrolnaya-rabota/438700>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 3

1. Технологическая карта 4

2. Техничко-технологическая карта 6

3. Расчет норм сырья для приготовления блюд 10

Заключение 12

Список используемой литературы 13

Введение

Для любой сети общественного питания ключевым элементом успеха является качество и вкус блюд. Аппетитный внешний вид, правильная подготовка ингредиентов, использование свежих продуктов, ответственная работа поваров – всё это одинаково важно как для маленького кафе, так и для элитного ресторана. Помогают контролировать качество технические специалисты, установленные ГОСТом нормативы и технологические карты.

Тех карта требуется в обязательном порядке. Это установлено в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [3] – главном своде правил, регулирующих работу заведений общественного питания, указано, что все блюда, подаваемые в заведении, должны соответствовать своим технологическим картам, разрабатывать и утверждать которые обязано руководство.

За соблюдением правил следит Роспотребнадзор. Наличие тех карт проверяется в ходе проверок, изучается не только корректность информации, но и соответствие готового блюда прописанным параметрам. Поэтому важно не просто составить технологические карты, но и работать по ним.

1 Технологическая карта

Технологическая карта в общественном питании – документ, в строгом соответствии с которым, повар готовит каждое блюдо меню. Принято считать, что технологическая карта – это «паспорт» блюда. Согласно ГОСТ 31987-2012 [1] тех карта должна содержать следующую обязательную информацию:

- название организации;
- номер технологической карты;
- источник рецептуры (из какого сборника взята рецептура);
- наименование блюда (изделия);
- наименование, количество и объем используемых ингредиентов;
- рецептура и описание технологического процесса изготовления блюда;
- способ внешнего оформления и особенности подачи блюда;
- сроки, условия хранения.

Также по желанию организации можно добавить информацию о пищевой ценности блюда: содержание калорий, белков, жиров и углеводов.

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов, брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологическая карта составляется на блюда или изделия, которые содержатся в официальных кулинарных сборниках и утверждены соответствующими ГОСТами.

1. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания/ Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс] – URL: files.stroinf.ru/Data/547/54762.pdf – с.2-5
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва: Изд-во «Хлебпродинформ» под редакцией Ф.Л.Марчука, 1996 – с.168
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – URL: docs.cntd.ru/document/566276706?marker=6540IN

4. ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза. О безопасности пищевой продукции.
[Электронный ресурс] – URL: files.stroinf.ru/Data2/1/4293799/4293799243.htm

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/kontrolnaya-rabota/438700>