**1. Ознакомление с предприятием**

**1.1 Общая характеристика предприятия**

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 6 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне.

Режим работы столовой: С 6 часов - до 14 часов.

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума.

**Меню**-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на сырье, продукты завозятся один раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Молочную продукцию (молоко, кефир, ряженка, сметана и т.п.) также по заявке два раза в неделю. Мясо закупается у населения, при наличии клейма, справки от ветеринара, справка, о подсобном хозяйстве и паспорта.

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. При входе имеются умывальнику для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, а также электрополотенце. Стены окрашены в голубой цвет, потолок белый. В зале светло; много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда.

**1.2 Организация работы цехов**

В столовой организована безцеховая структура производства.

Главный цех – кухня. Она разделена на участки по обработке мяса, зелени, мучных изделий.

**Горячий цех.** Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает на предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, и имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукт обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными
цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

**Мясорыбный цех**. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработке мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

Имеется оборудование и инвентарь:

• 1 производственный стола

• мясорубка

• стеллаж для посуды

• промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.

• весы типа ВНЦ-2

• разрубочный стул

**Овощной цех**. Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• картофелечистка

• моечная ванна, раковина

• производственный стол

• стеллаж для посуды цеха

• промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

• подтоварники для овощей

• весы типа ВНЦ-2

**Кондитерский цех.** Кондитерский цех производит мучные кондитерские изделия: ватрушки, сочни с творогом, булочки домашние, булочки московские, сосиски в тесте, пирожки с различным фаршем и т.п. Кондитерский цех имеет два помещения:

1) для просеивания муки и замеса теста;

2) для растойки и выпечки изделий.

Мука хранится в первом помещении в ларе. Также в этом цехе предусмотрена вентиляция

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• Просеивательная машина

• Тестомесильная машина

• Стеллажи для растойки изделий

• Два производственных стола

• Жарочный шкаф

• Листы, скалки, ножи, выемки и т.п.

• Весы типа ВНЦ-2

**Раздаточная.** Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточных линий во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.

Раздаточная — важный участок производства, так как имении здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижений качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей.

Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды.

**Моечная кухонной столовой.** Предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стеллаж для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

**Моечная столовой посуды.** Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стол для чистой посуды, 5 ванн, настенные сушилки, кипятильник КНЭ-ЮОМ, Грязная посуда попадает через окошко,

**Складские помещения.** К ним относятся овощехранилище, где хранятся картофель, в соседнем помещение лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры, мясо. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы, сахар. В отдельном помещении имеется морозильный ларь серии ЕК для хранения мяса. В соседнем помещении хранится мука, соль, консервированные изделия.

**Административные помещения.** Это кабинет заведующей столовой, комната отдыха, гардероб для персонала.

**Оборачиваемость мест**

Таблица №1

|  |  |
| --- | --- |
| Время | Количество потребителей |
| Завтрак |
| 9.15 | 200 |
| Обед |  |
| 10.15 | 200 |
| 11.15 | 200 |
| 12.10 | 200 |

Выпуск *блюд*

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № Сборника | Наименованиеблюд | Кол-во | Выпуск блюд партиямиКоличество порций |  |
|  |  |  | 9.15 | 10.15 | 11.15 | 12.10 |  |
| Завтрак |
| 99 | Конфеты | 200 | 200 |  |  |  |

**2. Организация работы производства**

**2.1 Должностная инструкция заведующего столовой**

**Общие положения.**

Заведующий столовой относится к категории руководителей.

На должность заведующего столовой назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

Заведующий столовой назначается и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом руководителя организации.

Заведующий столовой подчиняется непосредственно

**Заведующий столовой должен знать:**

постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;

организацию производства и управления столовой, задачи и функции ее подразделений;

передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного питания и обслуживания посетителей;

режим работы столовой;

экономику общественного питания;

организацию оплаты и стимулирования труда;

законодательство о труде;

правила внутреннего трудового распорядка;

правила и нормы охраны труда;

**Должностные обязанности.**

Осуществляет руководство производственно хозяйственной и торгово обслуживающей деятельностью столовой, обеспечивая эффективное взаимодействие производственных подразделений цехов и участков, направляет их деятельность на обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

Организует своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово обслуживающего процесса.

Обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

С учетом рыночных методов хозяйствования изучает спрос потребителей на продукцию общественного питания.

Организует расстановку работников с учетом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в торгово-обслуживающей деятельности столовой.

Организует ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно хозяйственной деятельности столовой, обеспечивает правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда.

Осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.

**Права.**

Заведующий столовой имеет право:

Докладывать руководству о всех выявленных недостатках в пределах своей компетенции.

Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями.

Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения должностных обязанностей.

Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.

Запрашивать у руководителей и специалистов организации информацию и документы, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Привлекать к решению возложенных на него задач специалистов других отделов.

**Ответственность.**

Заведующий столовой несет ответственность:

- за качество и своевременность выполнения возложенных на него настоящей должностной инструкцией обязанностей;

- за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка организации;

- за соблюдение инструкций по охране труда, противопожарной безопасности;

- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации;

- за правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;

- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

Должностные инструкции поваров IV разряда см. в Приложение.

**2.2 Порядок отпуска продуктов на производство**

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально ответственными лицами (заведующим производство буфетчиками). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары. столовая обработка блюдо обслуживание

Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продукт кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, пускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер, и в последнюю очередь — картофель, овощи.

Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты.

При получении продуктов материально ответственные лиц должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.

Техническая карта см. в Приложение В.

**2.3 Технико – технологическая карта**

«Утверждаю»

Директор столовой

ЧСОШ №1 Коркин О.А.

«1»июня 2014 года

**Технико–технологическая карта №1 на блюдо маленькие бриоши «Восторг»**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая Технико-технологическая карта распространяется на блюда маленькие бриоши «Восторг» вырабатываемое рестораном и его филиалом.

**2. Перечень сырья**

2.1. Для приготовления блюда маленькие бриоши «Восторг», используют следующее сырье:

∙ Свиное филе

∙ Жир животный, топленный

∙ Томатное пюре

∙ Зелень

∙ Сыр

∙ Помидоры

∙ Лук репчатый

∙ Сметана

2.2. Сырье, используемое для приготовления маленькие бриоши «Восторг», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**3. Рецептура**

3.1. Рецептура блюда маленькие бриоши «Восторг»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Брутто(г)** | **Нетто(г)** |
| Свиное филе | 117 | 100 |
| Жир | 10 | 10 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| Зелень | 6,5 | 5 |
| Сыр | 33 | 30 |
| Помидоры | 51 | 50 |
| Лук репчатый | 35 | 30 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход п/ф:** |  | **265** |
| **Выход**  |  | **220** |

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству блюда маленькие бриоши «Восторг»

4.2.Подготовленное свиное филе нарезают брусочками длинной 3-4 см. массой 5-7 г., посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают 3-4 мин. Затем заливают сметанной, добавляют томатное пюре, размешивают и доводят до кипения. Отдельно обжаривают лук и перемешивают с кипящей массой.

Гарнир – овощи жаренные., посыпают зеленью.

**5. Оформление, подача, реализация и хранение**

5.1.Блюдо должно подаваться на тарелке, в горячем виде, украшенное зеленью.

5.2.Температура подачи блюда должна быть не менее 70 градусов.

5.3.Сроки реализации блюда не более 4 часов с момента окончания технологического процесса.

**6. Показатели качества и безопасности.**

6.1.Органолептические показатели блюда

 Внешний вид – свиное филе нарезанная брусочками, в сметане.

 Консистенция – легкая, сочная.

 Цвет – слегка светло-коричневый.

 Вкус – прожаренного мяса.

 Запах – выраженный аромат прожаренного мяса, без посторонних запахов.

6.2.Блюдо маленькие бриоши «Восторг». Показания и качества безопасности блюда соответствуют критериям указанным приложения к ГОСТ Р 50763-95-«Общественное питание кулинарной продукции, реализуемые населения. Общие технические условия» и СанПиНа.

**7.Пищевая и энергетическая ценность.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
| 8,87 | 22,29 | -  | 236 ккал./ 988 кДж |

**Ответственный разработчик: Коркин О.А.**

**Расчет пищевой энергетической ценности на блюдо маленькие бриоши «Восторг».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Масса нетто, гр.** | **Содержание основных пищевых в-в** |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **крахмал** |
| **%** | **Гр.** | **%** | **Гр.** | **%** | **Гр.** | **%** | **Гр.** |
| Свиное филе | 100 | 11,7 | 11,9 | 49,3 | 49,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Жир | 10 | 0 | 0 | 99,6 | 9,96 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Томатное пюре | 20 | 3,6 | 0,72 | 0 | 0 | 11,8 | 2,36 | 0,6 | 0,12 |
| Зелень | 5 | 3,7 | 0,2 | 0,4 | 0,02 | 7,6 | 0,38 | 1,2 | 0,06 |
| Сыр | 30 | 23,2 | 7 | 29,5 | 8,85 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Помидор | 50 | 1,1 | 0,5 | 0,1 | 0,50 | 3,5 | 1,75 | 0,2 | 0,1 |
| Лук репчатый | 30 | 2 | 0,6 | 0,2 | 0,06 | 6,3 | 1,89 | 0,3 | 0,09 |
| Сметана | 20 | 2,5 | 0,5 | 20 | 4 | 34 | 6,8 | 0 | 0 |
| **Выход**  | **275** |  | **21,7** |  | **73,2** |  | **13,6** |  | **0,46** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Масса нетто, гр.** | **Содержание основных пищевых в-в** |
| **Белки, гр.** | **Жиры, гр.** | **Углеводы, гр.** |
| В п/о до Т.О. | 275 | 21,7 | 73,2 | 14,06 |
| 100 | 7,9 | 26,6 | 5,1 |
| Сохранность после Т.О., % |  | 90 | 67 | - |
| В готовом пр-те | 220 | 19,53 | 49,04 | - |
| 100 | 8,87 | 22,29 | - |

Энергетическая ценность = 8,87\*4+22,29\*9=236 ккал.

236\*4,19=988кДж.

Ответ: 236 ккал./ 988 кДж.

**Технологическая карта**

Наименования блюда маленькие бриоши «Восторг».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Брутто(г)** | **Нетто(г)** |
| Свиное филе | 117 | 100 |
| Жир | 10 | 10 |
| Томатное пюре | 20 | 20 |
| Зелень | 6,5 | 5 |
| Сыр | 33 | 30 |
| Помидоры | 51 | 50 |
| Лук репчатый | 35 | 30 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход п/ф:** |  | **265** |
| **Выход**  |  | **220** |

**Технология приготовления**

Подготовленную свиное филе нарезают брусочками длинной 3-4 см. массой 5-7 г., посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жиром и обжаривают 3-4 мин. Затем заливают сметанной, добавляют томатное пюре, размешивают и доводят до кипения. Отдельно обжаривают лук и перемешивают с кипящей массой.

Гарнир – овощи жаренные., посыпают зеленью.

**Ответственный разработчик: Коркин О.А.**

**3. Организация обслуживания потребителей**

**3.1 График выхода на работу**

Графики выхода на работу составляются ответственным лицом на основании типа предприятия, режима его работы, а также загрузки зала.

График выхода на работу составляется на месяц для каждого работника индивидуально. При этом учитываются замены, отпуска, выходные дни, отгулы. Грамотно составленный график обеспечит бесперебойную работу и безопасность на производстве. На основании графика выхода на работу начисляется заработная плата. График утверждается и отдых работников общественного питания в течение месяца, недели, рабочего дня регулируют рабочими графиками.

При составлении графиков выхода на работу учитывают продолжительность и специфику работы данного предприятия, изучают поток посетителей, характер обслуживания. При этом руководствуются правовыми нормами, определяющими продолжительность рабочего дня для различных групп работников. Для работников производства график составляет заведующий производством, для работников торгового зала - метрдотель. Графики утверждает директор.

∙ линейный график (используется в столовых или других предприятиях, где возможен одновременный выход на работу и уход),

∙ бригадный график (используется в ресторанах и других предприятиях, где работа осуществляется посменно),

∙ ступенчатый график (используется на предприятиях с небольшим количеством посадочных мест и работающих круглосуточно),

∙ комбинированный график (самый распространенный, может включать в себя два и более вида графиков).

График выхода на работу в ЧСОШ №1 см. в Приложение.

**3.2 Материальная ответственность на предприятии**

Перед руководством предприятия ставится задача по организации контроля за снабжением по объему и ассортименту в соответствии с заключенными договорами, соблюдение норматива и структуры товарных запасов, а также по нахождению путей снижения товарных потерь при хранении, транспортировке и отпуске, предупреждение возникновения недостач, растрат, хищений и т.д. В обеспечении сохранности товарно-материальных ценностей на предприятии решающее значение имеет четкая организация материальной ответственности по каждому материально-отвественному лицу (бригаде). Только в этом случае достигается практическая реализация принципа персональной ответственности каждого лица, а эта ответственность вытекает из договора о материальной ответственности. При нарушении этого принципа администрация предприятия не может предъявить обоснованный иск виновным.

Работник несет полную материальную ответственность, если занимаемая им должность или выполняемые работы непосредственно связаны с хранением, обработкой, продажей (отпуском) или применением в процессе производства переданных ему ценностей, и предприятием заключен с ним письменный договор о принятии на себя работником полной материальной ответственности за сохранность имущества и других ценностей, переданных ему для хранения. Имущество и другие ценности могут быть получены работником под отчет по доверенности или другим разовым документам.

Письменные договоры о полной материальной ответственности могут быть заключены предприятием с лицами (достигшими 18-летнего возраста), занимающими должности или выполняющими работы, непосредственно связанные с перечисленными выше функциями.

Договор о полной индивидуальной материальной ответственности должен содержать следующие положения:

А) работник должен своевременно сообщать администрации о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности ценностей, вести учет и представлять в установленном порядке соответствующие отчеты, участвовать в инвентаризации;

Б) администрация обязуется знакомить работника с законодательными актами, устанавливающими правила работы с материальными ценностями, проводить в установленном порядке инвентаризацию.

**4. Организация управления**

Производственно хозяйственная деятельность каждого предприятия, его права и обязанности регулируется законом о предпринимательской деятельности.

Под структурой управления предприятием понимается состав и соподчиненность его управленческих звеньев, выполняющих определенные функции управления производством.

Управление предприятием осуществляется в соответствии с его Уставом.

Предприятие является юридическим лицом, пользуется правами и выполняет обязанности, связанные с его деятельностью.

Управление предприятием осуществляется на базе определенной организационной структуры. Структура предприятия и его подразделений определяется предприятием самостоятельно. При разработке организационной структуры управление необходимо обеспечить эффективное распределение и функций управления по подразделениям. При этом важно выполнение следующих условий:

- решение одних и также вопросов не должно находится в ведение разных подразделений;

- все функции управления должны входить в обязанности управляющих подразделений;

- на данное подразделение не должно возлагаться решение вопросов, которые эффективнее решать в другом .

Структура управления может изменяться во времени в соответствии с динамикой масштабов и содержания функций управления .

 Между отдельными подразделениями могут быть вертикальные и горизонтальные связи.

 ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СВЯЗИ - это связи руководства и подчинения, например связь между директором предприятия и начальником цеха.

 ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ СВЯЗИ- это связи коопераций равноправных элементов, например связи между начальниками цехов.

 В основу структуры управления положена определенная система . Известно три основные системы управления производством:

∙ линейная

∙ функциональная

∙ смешанная

**Заключение**

Во время прохождения преддипломной практики

Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой — для учащихся I—V классов, второй — для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьно питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Размещено на Allbest.ru