Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

ОТЧЕТ

О стажировке (квалификационной практике) для специальности

« Технология продукции общественного питания»

Выполнила:

Кузнецова Галина Павловна

обучающиеся 41 группы 4 курса

специальность 260502 Технология

продукции общественного питания

Руководитель стажировки:

Бессонова Лариса Борисовна

Ветлужский район

год

СОДЕРЖАНИЕ

Характеристика предприятия

Структура производства

Структура управления предприятием

Должностная инструкция руководителя

Условия, обеспечивающие качество выпускаемой продукции

Средства информации для посетителей

Анализ и оценка организации работы предприятия в целом

Предложения и рекомендации

Приложения

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Я проходила стажировку в садике МКДОУ “Золотой ключик”

Ассортимент блюд зависит от специализации столовой.

Эта столовая предлагает услуги по предоставления питания детей от 2 до 7 лет, в том числе и работникам МКДОУ «Золотой ключик». В столовой расположено 3 производственных цеха: горячий цех, заготовочный цех, моечная, складские и технические помещения. Все помещения оснащены технологическим оборудованием, а также есть вентиляция и отопление. Формой обслуживания в этой столовой является полное обслуживание.

Интерьер столовой довольно прост, но, не смотря на это там очень уютно. На полу плитка.

Блюда в этой столовой не содержат вредных, острых веществ, негативно влияющих на пищеварение. Ассортимент производимых блюд полностью соответствует детскому питанию.

В этой столовой работает заведующий столовой, повар и кухонный рабочий.

При всех вариантах устройства столовой обязательна санитарно - эпидемиологическая и иная специальная сертификация, как помещения, так и работников, составляющих штат столовой.

СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру.

Под производственной инфраструктурой предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

По производственной структуре предприятия можно отнести к следующим видам: заготовочное, изготавливающее полуфабрикаты различной степени готовности для снабжения ими доготовочных, магазинов кулинарии и розничной торговли: доготовочные, работающие на сырье.

Производство - это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

Цех - это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Производственный участок - это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Производственной стадией называется технологически законченная часть производственного процесса.

Отделения - более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

В цехах, отделениях, производственных участках организуются рабочие места.

Рабочее место - это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях.

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиП.

СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ

Чтобы деятельность столовой была эффективной, необходимо правильно спланировать организацию. Для обеспечения бесперебойной работы столовой на первом этапе необходимо привлечь следующих работников:

Заведующая

Повар

Кухонный рабочий

Медсестра

Заведующий складом

Управление столовой осуществляется, заведующей Вахрушевой Н.А. Управление осуществляется в соответствии с Уставом.

Все работники высокой квалификации. Они безупречно выполняют свою работу и свои обязанности. Каждый работник занимает место соответствующей должности. Столовая работает ежедневно кроме субботы и воскресенья. Столовая отпускает продукцию для детей и работников детского учреждения. На завтрак с 8.00 до 8.20, обед с 11.30 до 12.00 и полдник 14.50 - 15.00.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ РУКОВОДИТЕЛЯ

Общие положения

1.1. Заведующий детским садом относится к категории руководителей;

1.2. На должность заведующего детским садом принимается лицо,

имеющее высшее профессиональное (педагогическое) образование ;

1.3. Заведующий детским садом должен знать:

Конституцию Российской Федерации;

законы Российской Федерации, постановления и распоряжения

Правительства Российской Федерации по вопросам образования и дошкольного

воспитания;

постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие,

методические и нормативные документы вышестоящих органов и администрации,

касающиеся деятельности детского сада;

Конвенцию о правах ребенка;

программу воспитания в детском саду;

дошкольную педагогику и психологию;

основы социологии, физиологии и гигиены;

методы административно-хозяйственной деятельности;

правила охраны жизни и здоровья детей;

действующие нормативные документы по оплате труда;

правила внутреннего трудового распорядка;

основы экономики, организации труда и управления;

законодательство о труде и охране труда Российской Федерации;

правила и нормы охраны труда, техники безопасности,

производственной санитарии и противопожарной защиты.

УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

Качество продукции формируется на этапах её проектирования и изготовления и поддерживается на этапе эксплуатации. На каждом этапе на качество влияют определенные факторы и условия.

По отношению к месту обеспечения качества продукции условия делятся на внутренние и внешние.

К внутренним условиям относятся:

характер производственного процесса, его интенсивность, ритмичность, продолжительность;

уровень оснащённости и обслуживания рабочих мест;

экологическое состояние производственных помещений;

интерьер и производственный дизайн;

состояние безопасности труда;

состояние внутриколлективных и межличностных отношений;

морально - психологический климат в коллективе, характер разрешения конфликтных ситуаций;

характер материального и морального стимулирования за качество.

К внешним условиям относятся:

научно - техническое развитие страны;

экологическое состояние окружающей среды;

действующий хозяйственный механизм;

система управления качеством на предприятии;

экономическое стимулирование деятельности предприятия;

принципы ценообразования;

законодательная и правовая среда;

состояние социально - материальной среды работающих.

В столовой, где мы проходили практику, выпускаемая продукция хранится в соответствующих условиях.

Для хранения и приготовления продукции есть отдельные цеха и также предусмотрено специальное оборудование и инвентарь.

При приготовлении блюд в столовой соблюдаются все правила техники безопасности и гигиены.

СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИИ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

В современных детских садах питание детей должно быть сбалансированным, отвечать всем нормам и суточным потребностям детского организма. Считается, что меню должно быть рассчитано на 10 дней, и в нем блюда не должны повторяться. Уже несколько лет, как Министерством здравоохранения было утверждено меню для детского сада, в котором существует второй завтрак, состоящий из фрукта и сока.

Продукция выпускаемая столовой детского учреждения качественная и соответствует стандартам.

АНАЛИЗ И ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ В ЦЕЛОМ

столовая общественное питание предприятие

В целом о работе предприятия можно сказать, что работает оно успешно. Работа столовой организована, слажено, каждый работник занимает свое рабочее место, обстановка в коллективе дружелюбная.

По поводу организации производственных цехов нужно сказать, что все они оснащены нужным оборудованием и инвентарем.

Выпускаемая столовой продукция качественная, вкусная и всегда свежая.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

По результатам стажировки я бы хотела порекомендовать столовой приобрести новое оборудование, чтобы облегчить труд поваров. И так как со временем посуда и инвентарь изнашиваются необходимо как можно чаще их заменять.

Организовать раздаточное помещение для успешной реализации выпускаемой продукции.

Увеличить ассортимент выпускаемой продукции.

Приложения

Внешний вид столовой

Горячий цех

Заготовочный цех

Моечная

Я за работой