

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Никитина Дарья Сергеевна

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на III курсе по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование специальности

Группа МОП-31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.04.01 Учебная практика
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «13» апреля 2020 г. по «18» апреля 2020 г.

1. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
ТЕМА 1. Правовая и нормативная база	6
ТЕМА 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	18
ТЕМА 3. Идентификация продукции и услуг общественного питания	12
<i>Итого часов</i>	36

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование

Касре "На троих"

Руководитель практики от
предприятия
(организации)
МП

Должность
ФИО

директор
Баненков А.И.

Подпись



Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель
Секерина Светлана Викторовна

Подпись



Дата «18» апреля

2020 г.



Министерство науки и высшего образования и Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Дневник **учебной практики (по профилю специальности)**

ПП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Студент(ка) III курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП-31

Фамилия Никитина

Имя Дарья

Отчество Сергеевна

Период проведения практики

с «13» апреля 2020 года по «18» апреля 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.
Контактный тел.: (4812) 38-87-51
« 18 » апреля 2020 года

Студент Никитина Дарья Сергеевна

Направляется в организацию для прохождения производственной практики в период с « 13 » апреля 2020 года по « 18 » апреля 2020 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Капре "На троих"

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, ул. Бельева, д. 1А

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Бакенков Андрей Иванович

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность:

директор

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

Учебная практика является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.10 «Организация обслуживания в общественном питании», в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин и совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1.	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
2.	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.
3.	Виды продукции в выпускаемые предприятием общественного питания: потребительского назначения (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).
4.	Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.

	Контроль качества проведения технологического процесса приготовления блюд.
5.	Критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству и реализации продукции предприятиями, в том числе быстрого обслуживания.
6.	Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.



«13» апреля 2020 год

Руководитель практики
от организации _____

Галеев
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

Исеев
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Бакенков Андрей Иванович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Бакенков Дата 13.04.2020 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Бакенков Дата 13.04.2020 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 14.04.2020 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 17.04.2020 г.

Инструктаж получил (а)

Иванюшина Дарья Сергеевна



(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Иванюшина Дата 13.04.2020

Подпись Иванюшина Дата 13.04.2020

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
13.04.2020	<p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами. В сборнике приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода пф и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указано: наименование продуктов входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой Брутто и Нетто, выход отдельных готовых продуктов и блюда в целом. Калькуляция составляется в калькуляционных картах установленной формы. Калькуляцию можно составить на 1 блюдо или 100 блюд.</p>	
14.04.2020	<p>Дефект – это невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием (ГОСТ Р ИСО 9000-2001). Различие понятий «дефект» и «несоответствие» заключается в том, что при выявлении дефектов возникает юридическая ответственность, если из-за их наличия потребитель не может в полной мере или частично использовать дефектный товар по назначению. Критические дефекты – это несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде. Товары с критическими дефектами нельзя использовать по назначению. Технологические дефекты – это дефекты, вызванные недостатками при проектировании или разработке продукции, сырья, несоблюдением или несовершенством производственных процессов. Эти дефекты являются следствием недостаточного управления или контроля качества при производстве продукции, а также неудовлетворительной организации приемосдаточного контроля у изготовителя, поставщика и продавца. Постереализационные дефекты – это дефекты, возникающие при хранении, эксплуатации или использовании товаров потребителем. Причинами возникновения этих дефектов могут быть: нарушение потребителем правил эксплуатации, хранения, транспортирования или потребления; проявление скрытых</p>	

	технологических или предреализационных дефектов.	
15.04.2020	<p>Качество кулинарной продукции -совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647-94). требования к качеству продукции производственного назначения -это требования к сырью и кулинарным полуфабрикатам. Требования к качеству продукции потребительского назначения -это требования к полуфабрикатам, кулинарным изделиям, блюдам, а также кулинарным мучным и кондитерским изделиям. Продукцию производственного назначения оценивают по показателям: технологическим (кулинарным), органолептическим, безопасности, сохраняемости. Продукцию потребительского назначения оценивают по показателям функциональных свойств: энергетической, биологической и физиологической ценности; биологической эффективности. Энергетическая ценность или калорийность - способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребность организма в энергии, освобождаемой из пищевых веществ для обеспечения физиологических потребностей организма. Биологическая ценность - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. Физиологическая ценность - способность компонентов пищевых продуктов активировать деятельность основных систем организма. Биологическая эффективность - показатель качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК - линолевой и линоленовой). Эргономические свойства продукции общественного питания представлены в основном органолептической ценностью, которая определяется как совокупность органолептических свойств. При оценке эстетичности указанных видов продукции обращают внимание на гармоничность формы</p>	5 Балл

	<p>блюда, состояние его поверхности целиком и отдельных его частей, а также гармоничное или контрастное сочетание цветов. Оформление продукции, достаточно часто называемое дизайном, обычно относится только к поверхности изделий, не затрагивая их конструктивных особенностей, внутреннего строения и эргономических свойств. Безопасность продукции- отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба (ГОСТ Р 50647-94)</p>	
<p>16.04.2020</p>	<p>Полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции должны соответствовать требованиям нормативных документов, санитарно-эпидемиологическим требованиям и санитарным нормам, а на полуфабрикаты, поступившие из заготовочных предприятий, должна быть оформлена декларация или сертификат соответствия и (или) удостоверение о качестве. Контроль полуфабрикатов начинают с проверки соблюдения сроков их хранения и реализации. В мясных натуральных полуфабрикатах определяют доброкачественность и видовую принадлежность мяса. В мясных рубленых полуфабрикатах устанавливают содержание влаги, поваренной соли, хлеба в котлетной массе. В пельменях определяют массу, толщину теста, содержание фарша, количество жира и соли. В голубцах определяют полноту фарша и количество риса в фарше. Иногда в фарш вместо мяса добавляют субпродукты, хлеб, сою. Это нарушение рецептуры блюда. В этом случае определяют вид наполнителя. В полуфабрикатах из кур и цыплят определяют свежесть мяса птицы. В рыбных полуфабрикатах определяют свежесть и количество поваренной соли. В овощных котлетах определяют содержание сухих веществ и яиц; в сульфитированном картофеле - содержание SO₂. В творожных полуфабрикатах определяют влажность, соль, кислотность, а в сырниках - количество яиц и муки. Часто при исследовании качества натуральных мясных рубленых полуфабрикатов используют простой экспресс-метод, основанный на реакции крахмала с раствором Люголя. Крахмал, вступая в реакцию с раствором Люголя, дает окрашенные соединения. В присутствии крахмала пшеничного хлеба</p>	<p>5 балл</p>

	<p>раствор приобретает интенсивно синий цвет, в присутствии крахмала картофеля раствор приобретает лиловый цвет, в присутствии крахмала пшена - синеватый. Таким образом, возможно быстро определить наличие и род наполнителя, вследствие чего отпадает необходимость количественного определения наполнителя, так как присутствие в натурально рубленых изделиях крахмала, а в котлетной массе картофеля или каши - расценивается как фальсификация.</p>	
<p>17.04.2020</p>	<p>Критерии идентификации услуг совпадают с критериями идентификации продукции и являются характеристиками, позволяющими отождествлять наименование и качество услуги с наименованием и качеством, указанным в нормативном документе. Критерии идентификации услуги питания в предприятиях разных типов и классов имеют общность и различия. Общность Критерии идентификации: 1. Требования безопасности; 2. Санитарно-гигиенические требования; 3. Санитарно-Гигиенические и технологические требования к процессу оказания услуги; 4. Требования к персоналу, в т.ч. гигиенические; 5. Безопасность продукции; 6. Минимальные площади помещений для потребителей на 1 место; Различия: 1. Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий; 2. Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью; 3. Требования к оформлению меню и прейскурантов; 4. Требования к ассортименту кулинарной продукции; 5. Требования к методам { обслуживания потребителей, форменной одежде, музыкальному обслуживанию. К числу важных идентифицирующих относятся также требования к эргономическим и эстетическим свойствам мебели, столов, столовых посуды, приборов и белья. Для посуды и приборов учитывается также их вид в зависимости от материала (посуда фарфорофаянсовая, сортовая стеклянная, приборы их мельхиора, нержавеющей стали или алюминия. Таким образом, идентификация услуги должна основываться на комплексной оценке и требует обширных знаний идентифицирующих критериев и признаков, а также умения их применять.</p>	<p>5 Балл</p>

18.04.2020	<p>Идентификацию продукции проводят в целях защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (поставщика, продавца); обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества и в целях подтверждения соответствия продукции предъявленным к ней требованиям. Идентификация проводится по признакам, параметрам, показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию. В качестве описания продукции могут быть использованы стандарты, технические условия, нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, конструкторская, эксплуатационная документация; товаросопроводительная документация, договоры поставки, спецификации, технические описания, этикетки, ярлыки и другие документы, характеризующие продукцию. общим идентифицирующим признакам ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий относятся органолептические показатели: внешний вид (цвет, форма, состояние поверхности), вкус и запах, внутреннее строение (вид на разрезе, разломе, пористость, промес и т. п.) или структура. Большая часть этих показателей и их значений регламентируется стандартами, меньшая часть — не регламентируется. Ассортиментная. Применяется для установления соответствия товара его наименованию (например, идентификация масел). Качественная: установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативными документами. Товарно-партионная: устанавливает принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии.</p>	5 Ballz

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ руководителя практики от организации

Во время прохождения практики Никитина Д.С. проявила себя дисциплинированной, стремилась к получению новых знаний, навыков и умений. Несмотря на короткий срок прохождения практики, смогла охватить большой объем необходимой информации.

Руководитель практики
от организации _____

Балец
(подпись)

Томашков А.И.
(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – ИП Дроздов А.В. ресторан «Виктория», дана характеристика предприятия и цехов, особенности технологического процесса приготовления продукции на данном предприятии, проведения контроля качества на предприятии. Предоставлены необходимые фотографии, схемы логично сделаны выводы и заключения.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала

(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отчет

по учебной практике
ПП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Студент _____ *Клея* _____ *Никитичка Дарья Сергеевна*
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

_____ *Балес директор* _____ *Вашенин Андрей Иванович*
(подпись) (должность) (фамилия, имя, отчество)

«18» апреля 2020 года

Руководитель практики от филиала

_____ *Секерина Светлана Викторовна* _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)
«18» апреля 2020 года

Смоленск, 2020 год



СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
 2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификация
 3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.
 4. Нормативно-правовая документация предприятия (правила, сертификаты, СТП и т.д.), технологические карты, фотографии, схемы.
- Выводы и предложения

1. Характеристика предприятия общественного питания

Кафе «На троих» это предприятия общественного питания с Русской и Европейской кухней. Юридический адрес: г. Смоленск, ул. Кашена, 1А. Кафе работает ежедневно с 08:00-20:00, без перерывов и выходных. Дизайн кафе очень простой, но в тоже время, когда находишься в данном предприятии становится уютно, как дома. Оформление тоже простое, но в тоже время стиль зала выделяется утонченным вкусом и комфортом.



Рисунок 1- Зал кафе «На троих»

Зал кафе - это основное помещения, где обслуживают потребителей. Восприятие и оценка потребителями всех элементов среды зала происходит с позиций удобства и красоты. Общее впечатление и оценка среды зала получают отражение в понятии "комфортные условия". декоративные элементы кафе, обладают уютной и располагающей к отдыху обстановкой.

2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификации

Согласно Общероссийскому классификатору продукт производственно-коммерческой деятельности общественного питания - это услуги, которые подразделяются на 7 основных групп: услуг питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по организации потребления и обслуживания; услуги по реализации кулинарной продукции; услуги по организации досуга; информационно-консультативные услуги; прочие услуги.

Услуги питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания. Качество и количество предоставляемых услуг принимается в соответствии с государственным стандартом. Различают следующие услуги питания: услуга питания ресторана; услуга питания бара; услуга питания кафе; услуга питания столовой; услуга питания закусочной; услуги других предприятий общественного питания.

Услуга питания кафе представляет собой изготовление и реализацию кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их употребления на предприятии.

Услуги, предоставляемые общественным питанием, имеют свою коммерческую стоимость. Одна часть стоимости услуги закладывается в цену продукции собственного производства, если эта продукция изготавливается из сырья и товаров, учитываемых на предприятии; другая часть услуг предоставляется по тарифам, установленным государством или разработанным на предприятии и утвержденным в установленном порядке; третья часть услуг может предоставляться бесплатно или со скидкой при условии покупки платных услуг.

3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.

Качество продукции (ГОСТ 15467-79) - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные Потребности в соответствии с ее назначением (для продукции общественного питания - удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципа рационального питания).

Кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Качество кулинарной продукции (ГОСТ Р 50647-94) — совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке или употреблению пищи, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств,

В кафе «На троих» организуют контроль качества продукции на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы входного, операционного и приемочного контроля качества. Количество членов и состав служб определяются в соответствии с типом и штатным расписанием предприятия. Так, службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством может быть укомплектована в следующем составе: кладовщик, заместитель директора.

Операционный и приемочный контроль на предприятии осуществляется в составе зав. производством (зам. зав. производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда.

Служба входного контроля осуществляет контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах, по органолептическим показателям, изложенным в нормативной документации. В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья (продуктов) вызывают работника лаборатории (санитарно-пищевой или технологической)

для отбора образцов на анализ. Одновременно приглашают представителя поставщика, в присутствии которого производят приемку продуктов по качеству. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии в установленном порядке, а случаи поставки недоброкачественного сырья (продуктов) отмечают в журнале учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов, который ведет материально ответственное лицо, принимающее товар.

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья (продуктов). Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов и неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов

для предъявления иска к поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции.

При движении продуктов со склада на производство заведующий производством (его заместитель, повар-бригадир) должен принимать продукты по качеству в соответствии с требованиями нормативной документации.

Операционный контроль следит за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий. Проведение операционного контроля позволяет своевременно устранить нарушения, выявленные на отдельных этапах производства кулинарной продукции.

На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия – по органолептическим показателям.

Органы государственного надзора, в установленном порядке, осуществляют выборочный контроль качества по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

4. Нормативно-правовая документация предприятия

В настоящее время в сфере потребительского рынка и услуг функционирует новый контролирующий орган - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека (Роспотребнадзор). К нему перешли полномочия ранее существовавшей Госторгинспекции и частично - органов Государственного санэпидемнадзора. Таким образом, его полномочия распространяются на сферы торговли, общественного питания, здравоохранения, гигиены и пр. Его задача - осуществление государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека. Проверочные мероприятия Роспотребнадзора могут быть плановыми и внеплановыми. При этом они могут осуществляться комплексно с другими контролирующими органами (Госстандарта, налоговыми службами, органами Госпожнадзора, органами санитарно-эпидемиологического надзора) с целью выявления нарушений, входящих в компетенцию других контролирующих органов. Плановые проверки проводятся, как правило, один раз в три года. В актах, касающихся полномочий Роспотребнадзора, весьма неконкретно закрепляются его права на проведение рассматриваемого мероприятия.

Противоречивые толкования по данному вопросу были полностью исключены письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 07.03.2006 г. NQ 0100/2473-06-32. В нем указано, что факт проведения контрольной (проверочной) закупки должностными лицами Роспотребнадзора должен рассматриваться как противоправный акт, свидетельствующий о превышении ими своих полномочий.

Единственное исключение из этого запрета, когда органы Роспотребнадзора могут проводить контрольную закупку, - выявление факта

обмана потребителей, которое должно осуществляться при наличии потерпевшего и свидетелей по делу.

Более того, права проведения контрольной закупки лишены и органы милиции, с которыми должностные лица Роспотребнадзора могут осуществлять совместные мероприятия. Оперативно-розыскные органы (к которым в том числе относятся ОВД) могут провести проверочную закупку при наличии признаков преступления, предусмотренного УК РФ (п. 4 Ст. 6 закона от 12.08.1995 Г. NQ 144-ФЗ «Об оперативно-розыскной деятельности»).

Правовая и нормативная база контроля качества Основные положения Государственной политики России в области здорового питания нашли отражение в Федеральном законе "О качестве и безопасности пищевых продуктов NQ29-903 от 02.01.2000 г."

К числу законодательных и нормативных актов, направленных на обеспечение безопасности продуктов питания относятся:

Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 31.03.1999"

"О защите прав потребителей от 09.01.1996 ФЗ-2".

Важнейшим документом является СанПиН 2.3.2.1078-03 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

СанПиН 2.4.5. 2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитар но-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" .

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность продукции общественного питания, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд, изделий (полноту вложения сырья).

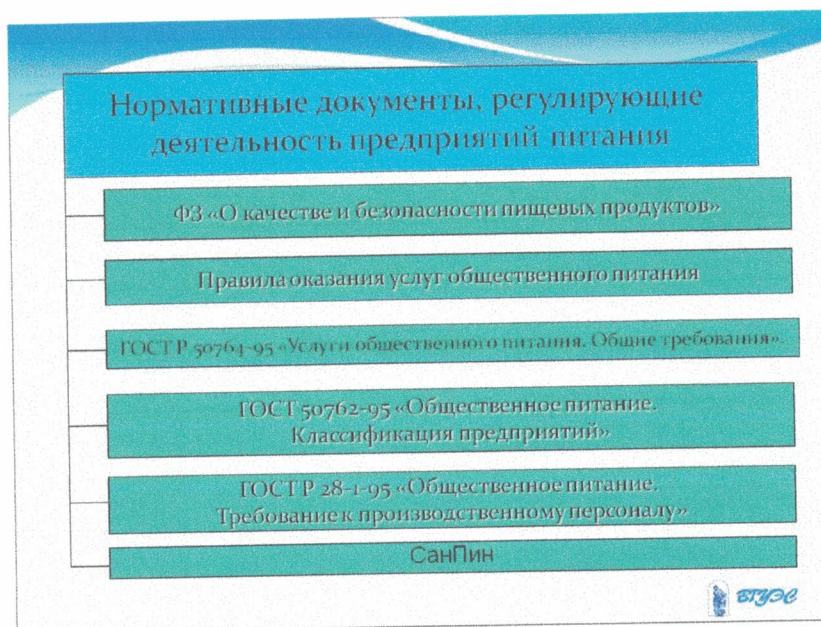


Рисунок 2 – Схема нормативно- правовой документации

Технологическая карта № 2									
Наименование изделия: Винегрет с растительным маслом									
Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов								
	1 порция								
	брутто, г	нетто, г							
Картофель	46	32							
Лук	6	5							
Морковь	18	14							
Огурцы соляные	18	14							
Масло растительное	5	5							
Свекла	31	24							
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25							
Петрушка	1	0,74							
Горошек зеленый консервированный	11	7							
Выход:		100							
Химический состав данного блюда									
Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C	
1,61000014	6,19000057	8,399999619	91,51000214	26,7	0,9	0,06	0,05	11	
Технология приготовления:									
Морковь, картофель, свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде небольшими партиями с использованием дуршлага в течение 5 минут и варят в кожуре. Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, а также очищенные соляные огурцы нарезают ломтиками. Репчатый лук перебирают, очищают от кожуры, промывают, мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре до кипения, отвар сливают, горошек охлаждают. Приготовленные овощи соединяют, перед подачей заправляют солью, растительным маслом и посыпают рубленой зеленью.									
Вид обработки: Варка									

Рисунок 3- Технологическая карта

Выводы и предложения

В ходе прохождения практики проанализировала информацию о кафе и его организационную структуру. Качество работы выполняется на среднем уровне. В кафе трудится дружный сплоченный коллектив. Администратор следит за улучшением комфортности, соблюдением техники безопасности.

Пройденная мною производственная практика в кафе «На троих» была эффективной. За время прохождения практики я была ознакомлена с основными методами и формами обслуживания, которые применяются на данном предприятии. В ходе производственной практики я приобрела практические навыки по обслуживанию потребителей, полученных в колледже теоретических знаний.

По моему мнению, необходимы некоторые предложения по совершенствованию организации работы кафе «На троих». Считаю, что необходимо улучшить рекламную деятельность кафе «На троих» в средствах массовой информации: в газетах, на телевидении, на радио. Наличие наглядной вывески, для того чтобы кафе всегда была на слуху и на виду.