

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

(институт)

(кафедра)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

по учебному курсу «_____»

Вариант _____ (при наличии)

Студент _____

(И.О. Фамилия)

Группа _____

(И.О. Фамилия)

Преподаватель _____

(И.О. Фамилия)

Тольятти, 2020г.

Задание №3

Характеристика предприятия общественного питания

Практика проходила в ООО «Астра».

Юридический адрес: г. Самара, улица Шверника, литЕ (рисунок 1).

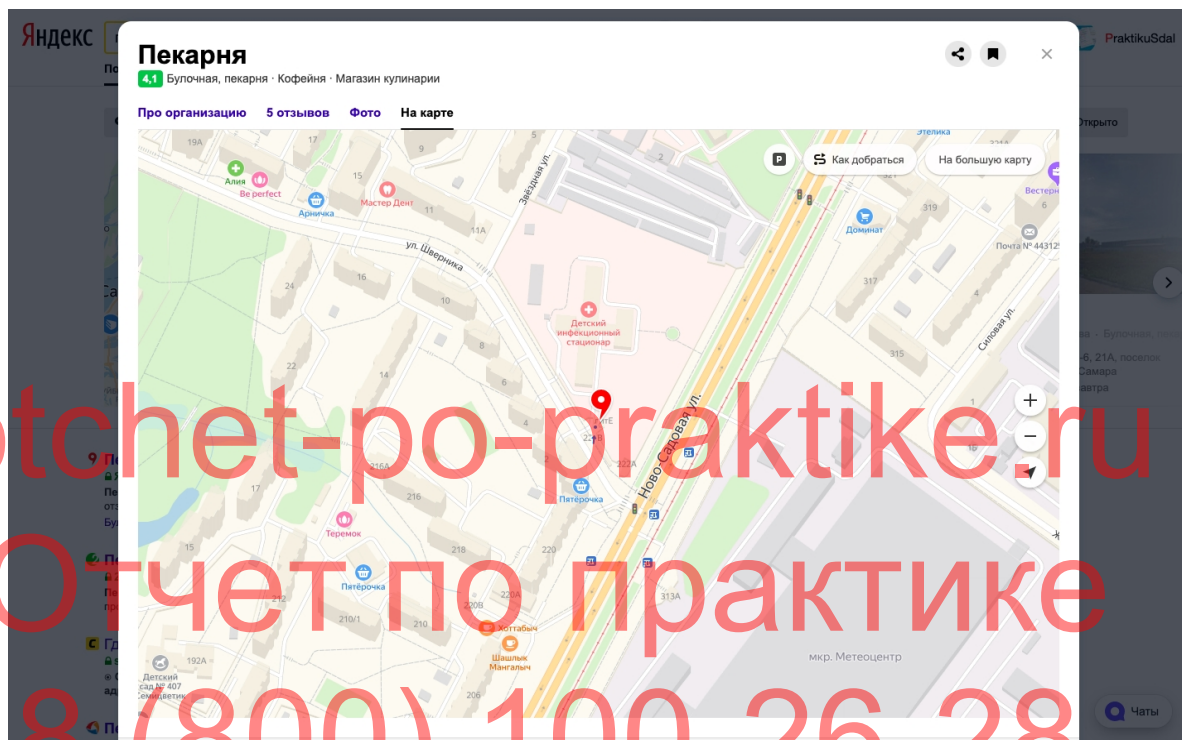


Рисунок 1 – Расположение ООО «Астра»

Основной вид деятельности: 47.24. Торговля розничная хлебом и хлебобулочными изделиями, и кондитерскими изделиями в специализированных магазинах.

Таблица 1 – Меню хлебобулочных изделий на каждый день

Наименование изделий	Единицы измерения	Выход изделия, г
Белый	шт.	100
Горчичный	шт.	50
Белый	шт.	100
Хлеб	шт.	50-60
Черный	шт.	100
Бородинский	шт.	50
Пикантный	шт.	50

Ржаной	шт.	75
Домашний	шт.	75
Знатные хлеба	шт.	75
Белый	шт.	100
Для похудения	шт.	50
Бездрожжевой	шт.	75
Тостовый	шт.	75
Пшеничный	шт.	100
Пшеничный	шт.	75
Гречневый	шт.	75

Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.

Гигиенический сертификат оформляют на вид продукции, а не на конкретную партию.

Сырье допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных

камерах при температуре от 0 до +4° С.

Яичный меланж допускается в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до +5° С, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.

Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до +6° С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслореза должна быть не более 4 часов.

Входной и выходной контроль.

Контроль качества продукции на предприятии осуществляет отдел технического контроля (ОТК).

Контроль качества продукции подразделяют на три вида: входной, межоперационный и выходной (приемочный).

Входной контроль - проверка качества сырья и вспомогательных материалов, поступающих в производство. Постоянный анализ качества поставляемого сырья и материалов позволяет влиять на производство предприятий-поставщиков, добиваясь повышения качества.

Межоперационный контроль охватывает весь технологический процесс. Этот контроль иногда называют технологическим, или текущим. Цель межоперационного контроля -- проверка соблюдения технологических режимов, правил хранения и упаковки продукции между операциями.

Выходной (приемочный) контроль - контроль качества готовой продукции. Цель выходного контроля - установление соответствия качества

готовых изделий требованиям стандартов или технических условий, выявление возможных дефектов. Если все условия выполнены, поставка продукции разрешается. кондитерский цех контроль качество ОТК проверяет также качество упаковки и правильность маркировки готовой продукции.

Входной, межоперационный и выходной контроль может быть выборочным, сплошным и статистическим.

Выборочный - контроль части продукции, результаты проверки которой распространяются на всю партию.

Сплошному контролю подвергается вся продукция (при неотработанном технологическом режиме).

Статистический контроль - предупредительный. Проводится по всему технологическому процессу с целью предупреждения возникновения брака.

otchet-po-praktike.ru

Отчет по практике

8 (800) 100-26-28

dist24@mail.ru