

Автономное учреждение  
профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

# Отчет по экскурсии в ДИ Нефтяник



Выполнили студентки группы 432 Бикеева И.И. и  
Плесовских Ю. В.

г. Сургут, 2016 г.

# Наша экскурсия проходила в ДИ Нефтяник

---



# Сырье

- Поставщиками сырья являются: Вершина вкуса, Академия вкуса, молокозавод.
- На предприятии используют как привозные полуфабрикаты, так и мясо на кости.





# Сырье

- Хранения сырья осуществляется следующим образом: промаркированное сырье хранится на складе, в холодильных камерах; полуфабрикаты вакуумируются, проставляется маркировка, замораживание в шокере. Дальнейшее хранение осуществляется в морозильных камерах.



# Сырье



Яйца на предприятии обрабатываются в 4 ваннах:

- 1.в теплой воде(5 мин)
- 2.кальционированной соде(2%)
- 3.хлорной извести (0,5%)
- 4.под проточной водой(5 мин)

Хранят обработанные яйца в холодильных шкафах.

# Контроль



- Бракераж на предприятии осуществляется следующим образом: комиссия, состоящая из заведующего производством, шеф-повара и бригадира, проводят органолептическую оценку, проверяют соответствие блюд нормам выхода и требованиям к качеству.
- Если же у комиссии возникнут какие-то сомнения насчет качества или безопасности, блюдо проходит проверку в лаборатории.

# Контроль

Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Таблица 1

## Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2

## Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

# Контроль



Журнал учета использования фритюрных жиров – одно из санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых заведениям общественного питания. В него вносятся все данные об использовании жиров для фритюра, оборудовании и выпускаемой продукции. Для приготовления пищи во фритюре по традиционной технологии применяют только специализированное оборудование, а также в обязательном порядке осуществляется контроль качества фритюрных жиров. До начала жарки и по ее окончании проверяется качество фритюра по органолептическим показателям – запаху, вкусу и цвету. При наличии острого неприятного запаха или вкуса использование фритюра не допускается. Его нужно отправить на промышленную переработку, а сведения об этом записать в Журнал. Все страницы должны быть пронумерованы. Главы в журнале выглядят таким образом:

- вид фритюрного жира
- органолептическая оценка качества жира в начале жарки
- тип жарочного оборудования
- вид продукции
- время окончания жарки
- органолептическая оценка качества жира в конце жарки
- переходящий остаток жира
- утилизация жира
- использование оставшегося жира
- должность и Ф.И.О. контролера.



# Контроль



- Инвентаризация на предприятии, как правило, проводится один раз в месяц.
- Целью инвентаризации, является сверка данных бухгалтерского учета с данными складского учета.

# Контроль



Предприятие проходит следующие проверки:

- Наличие Санитарно-Эпидемиологического заключения (на проект помещения, виды деятельности) .
- Наличие лицензии (лицензий) ;
- Соответствие выполняемых фактически видов деятельности перечню видов деятельности, которые согласованы с Роспотребнадзором;
- Наличие Программы производственного контроля (Программа ПК) , согласованной с отделом Роспотребнадзора;
- Выполнение мероприятий по Программе ПК
- Наличие нормативных документов.

# Контроль



- Наличие Личных мед. книжек (ЛМК) . Обследования, гигиеническое обучение и аттестация должны быть выполнены с установленным интервалом;
- Проверка и оценка технического состояния учреждения;
- Наличие документов на оборудование.
- Проверка и оценка санитарно-эпидемиологического режима;
- Дезинфицирующие средства: достаточность, правила использования, правила хранения. Наличие документов (инструкции, аннотации) на дезинфекционные средства и их применение в соответствии с этими документами;
- Наличие и достаточность моющих средств и уборочного инвентаря. Правила хранения моющих средств и уборочного инвентаря;
- Проверка пожарной безопасности и мн. др.

# Контроль



- Контроль осуществляет заводским производством, входящий в состав бракеражной комиссии. Проверяющий руководствуется Санитарными правилами для предприятий общественного питания, указаниями органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы, приказами и указаниями вышестоящих организаций по санитарным вопросам.
- На предприятии ведется санитарный журнал, в который вносятся ежедневно записи о результатах контроля, проводимого медицинским работником предприятия, о результатах проверок санитарного содержания предприятия со стороны контролирующих организаций и о принятых предприятием мерах по устранению недостатков.
- В конце месяца медицинский работник или представитель санитарного поста подает руководителю предприятия сводку о санитарном содержании предприятия; вопросы санитарного содержания рассматриваются в «Дни оценки качества».



# Контроль



- Бактерицирование холодного цеха происходит с помощью установленных в нем бактерицидных ламп, а также посредством обработки рабочих мест раствором хлорамином.

# Контроль

- Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном для этого помещении.



# Оборудование

- Кулинарный цех предприятия оснащен оборудованием по последнему слову техники, имеются такой. Одно из новейших приобретений – шкаф шоковой заморозки Irinox, который совмещает в себе функции замораживания и запекания



# Оборудование

- Миксеры Kitchenaid.





# Оборудование

- Печи Rational с технологией Cook and Chill.



# Профессионализм работников

---

- Повышение квалификации осуществляется не реже 1 раза в 5 лет, возможности карьерного роста велики.
- Так как работа предприятия только началась, кейтеринги на нем еще организованы не были.

# Положительные и отрицательные факторы

- ✚ Высокая техническая оснащенность;  
Профессионализм работников;  
Соответствие работы предприятия санитарно-гигиеническим требованиям;  
Работа со множеством поставщиков.
- Поскольку предприятие только начало свою работу, некоторые моменты все еще не проработаны. Например, в цехе имеется машина для приготовления сахарной ваты, которая запускается только для немногочисленных детских утренников, тогда как сахарную вату можно использовать для оформления десертов. Однако эти моменты исправимы, серьезных отрицательных факторов во время экскурсии выявлено не было.

# Сравнительный анализ

---

- В прошлый раз мы были на экскурсии в кулинарном цехе Сургутнефтегаза. По сравнению с ним ДИ Нефтяник обладает более вместительным цехом. Техническая оснащенность у ДИ Нефтяника также на выше. А ассортимент продукции, выпускаемой его кулинарным цехом разнообразней. Также ДИ Нефтяник по сравнению с Сургутнефтегазом расширили спектр проводимых мероприятий: там проводятся не только банкеты для взрослых, но и детские утренники.
- Таким образом, ДИ Нефтянок в своем развитии на порядок обошел Сургутнефтегаз.