

Основы организации общественного питания.

Условия для выполнения основных функций ПОП:

- ▶ Изучение запросов и требований потребителей;
- ▶ Определение потребностей в продуктах питания;
- ▶ Установление и поддержание связей с поставщиками;
- ▶ Создание условий для приема пищи;
- ▶ Приготовление пищи, её порционирование и отпуск;
- ▶ Осуществление расчетов с клиентами за оказанные услуги;
- ▶ Реклама услуг.

- ▶ Предприятие ОП- это совокупность входящих в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода служб.

Тема: Важнейшие направления развития общественного питания.

- ▶ Индустриализация ОП- применение прогрессивных технологий, предусматривающих использование поточно-механизированных способов обработки продуктов, а также новых интенсивных методов обработки продуктов малооперационных технологических процессов за счет унификации (единообразия) рецептур блюд и форм нарезки, функциональных емкостей, передвижных стеллажей и контейнеров.

Развитие ОП позволяет:

- ▶ Существенно экономить общественный труд вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;
- ▶ Предоставить рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;
- ▶ Организовать сбалансированное рациональное питание в дет.садах и учебных заведениях;
- ▶ Проводить централизованную витаминизацию блюд для питания организованных групп населения;
- ▶ Внедрять принципы оптимального питания;
- ▶ Осуществлять пропаганду принципов здорового питания среди широких слоев населения;
- ▶ Осуществлять профилактику основных заболеваний путем придания рационам профилактической направленности.

Основная задача каждого предприятия-повышение качества производимой продукции и услуг.

Производимая продукция и услуги должны:

- ▶ Четко отвечать определенным потребностям;
- ▶ Удовлетворять требования потребителя;
- ▶ Соответствовать применяемым стандартам и техническим условиям;
- ▶ Отвечать действующему законодательству и другим требованиям общества;
- ▶ Предоставляться потребителю по конкурентоспособным ценам;
- ▶ Обеспечивать предприятию получение прибыли.

Основные документы:

- ▶ Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-4 (с внесением изменений и дополнений от 17.12.1999г. №212-ФЗ),
- ▶ «О стандартизации» от 10.06.1993г. №5154-1(с изменением внесенных ФЗ№87 от 10.07.2002г.)
- ▶ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.1993г.№5151-1(в ред. От 31.07.1998г., с изменениями от 22.11.2001г.)
- ▶ Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, утвержденные постановлением Совета Министров Правительства РФ от 13.04.1993г.№323.

Стандарты для проведения обязательной сертификации в ОП:

- ▶ ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ▶ ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
- ▶ ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».

Сертификация продукции – это деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям.

Обязательную сертификацию должны пройти:

- ▶ Услуги питания ПОП всех типов;
- ▶ Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- ▶ Услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции через магазины и отделы кулинарии, реализация кулинарной продукции вне предприятия питания.

Тема: Основные направления научно-технического прогресса (НТП) в ОП.

НТП – взаимосвязанное поступательное развитие науки и техники, проявляющееся в постоянном воздействии научных открытий и изобретений на уровень техники и технологии соответствующих отраслей народного хозяйства.

Основные направления совершенствования процессов организации производства в ОП:

- ▶ Механизация процессов, применение современного оборудования;
- ▶ Разработка прогрессивной технологии производства продукции ОП на базе новой техники;
- ▶ Увеличение производства контрольно-кассовых машин и весоизмерительных приборов;
- ▶ Механизация трудоемких работ, выполняемых кухонными работниками, сборщиками посуды, уборщиками производственных помещений;
- ▶ Внедрение НОТ, т.е. научно обоснованных изменений в организации производства, нормах труда, а также передового опыта;
- ▶ Внедрение программ по обработке различных видов информации.

Формы разделения труда: концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование.

- ▶ **Концентрация производства** – сосредоточение средств производства, орудий труда, рабочей силы на крупном предприятии (заготовочные для централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарные или кондитерские фабрики), с последующим отпуском продукции другим предприятиям.

- ▶ **Специализация производства** – сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или выполнении определенных стадий технологического процесса.

Направления развития *предметной специализации* ПОП:

- ▶ Организация питания отдельных контингентов потребителей (учащихся школ, студентов ВУЗов, рабочих предприятий, нуждающихся в диетическом и лечебном питании, и т.п.);
- ▶ Производство блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран;
- ▶ Производство кулинарных изделий из одного вида сырья: вегетарианских, молочных, рыбных и т.п.
- ▶ Производство узкого ассортимента блюд на специализированных ПОП (пельменная, блинная, шашлычная и т.п.).

Технологическая специализация делит процесс производства продукции на две стадии:

- ▶ Механическая обработка сырья и приготовление п/фабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях;
- ▶ Изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях.

Кооперирование –форма производственных связей между ПОП, совместно изготавливающими определенную продукцию.

- ▶ ***Внутриотраслевое кооперирование*** – форма производственных связей между ПОП.
- ▶ ***Межотраслевое кооперирование*** - форма производственных связей между ПОП и предприятиями других отраслей (пищевой промышленности)

► **Комбинирование** –наиболее совершенная форма организации ПОП.



Контрольные вопросы- в 1.

1. Какое направление является важнейшим в развитии общественного питания?
2. Какие основные задачи стоят перед ПОП для повышения его конкурентоспособности?
3. Какими нормативными актами должны руководствоваться ПОП для обеспечения безопасной и качественной продукции?
4. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании?
5. Что означает концентрация производства?
6. Что означает кооперирование и комбинирование в ОП?

Контрольные вопросы- в 2.

1. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
2. Каким требованиям должно отвечать качество производимых услуг?
3. Что такое сертификация продукции и услуг?
4. Какие формы разделения труда применяются в ОП?
5. Что понимается под специализацией производства?
6. Перечислите основные направления НТП и дайте их характеристику?