

# Отчет по производственной практике в столовой БГАУ

Выполнила: Федотова Е.О  
Студентка 4 курса ФПТ, ТПООП 402

С июня по 28 июня по 11 июля я проходила производственную практику в столовой Башкирского государственного аграрного университета, которая находится в 1 корпусе. Рабочая смена начиналась с 8:00 до 14:00. Основной целью прохождения производственной практики являлся анализ деятельности предприятия изнутри на примере столовой при БГАУ, анализ современного состояния, развития перспективных направлений.



# Общая характеристика предприятия

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню.

Работа столовой заключается в реализации обеда во время большой перемены. Меню составляется с учетом ассортимента минимума. Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд. Поскольку столовая в течение дня готовит для клиентов завтраки и обеды, время ее работы составляет 10 часов - с 7 час. утра до 17 час. Персонал в будние дни работает, в выходные отдыхает.

В структуру столовой входят производственные и подсобные помещения, обеденный зал на 120 посадочных мест, буфет. Столы рассчитаны на 4 чел., расставлены по залу в геометрическом порядке. В состав здания столовой входят: торговый зал, буфет, производственные помещения, административные помещения, складские помещения, помещения для персонала. В состав производственных помещений входят; горячий цех, холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, овощной цех, моечная посуды. К административным помещениям причисляют кабинет директора, бухгалтерию. Производственные помещения (заготовочный, холодный, и т.д.), оснащены всем необходимым оборудованием (плиты, духовые шкафы, холодильное оборудование и т.д.) и инвентарем (ножи, доски, сковороды, и т.д.).

# Форма обслуживания посетителей

Обслуживание студентов в столовой осуществляется в обеденном зале, который рассчитан на 120 посадочных мест.

Оборудование раздаточной составляют:

- прилавок – полка
- мармит стационарный электрический.

После еды студенты сами же относят грязную посуду в окно моечной, которое находится в прямом доступе из обеденного зала.

Раздачу готовых блюд производят раздатчицы и свободный повар. По конструкции, линия не механизированная, выбор блюд свободный.

При отпуске горячие блюда имеют температуру 70 – 75<sup>o</sup>C; вторые горячие блюда и гарниры 65<sup>o</sup> C; холодные напитки и салаты 10-14<sup>o</sup>C. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите, а холодные блюда подают на раздачу по мере реализации.

Вся необходимая столовая посуда стоит слева от раздатчицы. Для отпуска блюд используются специальный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью – 0,5 и 0,25 л, сметаны – 10, 20, 30г, соусы – 50, 75, 100; макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре – 150-200 г, а так же лопатки, щипцы, разливательные ложки для напитков – 0,2 л. и тд.

На раздаче работают два повара. В их обязанности входит подача блюд студентам.

# СТРУКТУРА, ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Столовая при БГАУ, имеет разнообразные цеха, специализирующиеся по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции: цех доработки полуфабрикатов, овощной, холодный, горячий, мучной. Складское и санитарно-техническое хозяйство.

Цеха подразделяют на заготовочные (цех подготовки полуфабрикатов), и доготовочные (горячий, холодный).

В каждом цехе организуют технологическую линию – участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

В заготовочном цехе столовой производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха предприятия.

В столовой в основном работают на полуфабрикатах, поэтому обработку мяса, птицы, субпродуктов и рыбы сосредотачивают в одном цехе (цех выработки полуфабрикатов), также как и обработку всех овощей.

# Овощной цех

Овощной цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехом, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Ассортимент обрабатываемых в овощном цехе столовой овощей в целом традиционный: это – лук, картофель, свекла, капуста, зелень, огурцы, помидоры и др.

Оборудование для овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны.

Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций.

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

# Мясо-рыбный цех

Мясо-рыбный цех предприятия предназначен для первичной обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.

Столовая имеет заготовочные цеха, один из них мясорыбный цех. В столовых, которые работают на сырье при сравнительно небольшом количестве перерабатываемых мяса и рыбы проектируется мясорыбный цех.

В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное

# Холодный цех

Холодный цех предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 гр.; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и т.д. Салаты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать в течение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10-14 гр.).

Холодные блюда реализуются в короткий срок, салаты заправляются только перед отпуском. Блюда оставшиеся с прошедшего дня к реализации не допускаются. Готовят в цехе салаты. Отпускают холодные блюда при температуре 12-14°C.

Приготовлением указанных блюд занимаются преимущественно повара раздаточной, которые готовят эти блюда до того, как потребуется их работа непосредственно на раздаче.



# Горячий цех

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления блюд. В нем осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Горячий цех оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим, и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, холодильными шкафами, производственными столами и стеллажами.

Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам.

Температура горячего цеха не превышает 23-25°C. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция.

# Мучной цех

Мучной цех предназначен для приготовления различных мучных и кондитерских изделий.

В цехе производят большой ассортимент кондитерских и мучных изделий. Ассортимент изделий, выпекаемых в столовой - пирожки печеные с начинками из мяса, овощей, фруктов, повидла; плетеные изделия; булочки дрожжевые с начинками и без, с добавками (изюм, мак и т.д.) и без; песочные изделия (коржики, кольца, печенье разных наименований). В целом – это довольно традиционный для предприятий общественного питания ассортимент, и каких – либо технологических новинок в столовой не выпекают.

Эти изделия выпекаются как из готового теста, которое поступает в столовую в виде полуфабрикатов (прежде всего слоеное тесто), так и из теста, которое готовится непосредственно кондитерами столовой. Кондитеры столовой готовят дрожжевое и бездрожжевое тесто, песочное и бисквитное тесто.

Цех оснащен необходимым промаркированным оборудованием и инвентарем.

# Моечная кухонной посуды

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья посуды, кухонного и разделочного инвентаря, инструментов.

Помещение моечной имеет удобную связь с производственными цехами (холодным, горячим). В помещении моечной устанавливаются подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с четырьмя отделениями - для замачивания, мытья и дезинфекции.

Подбор оборудования для всех цехов на данном предприятии произведено в соответствии с «Нормами оснащения инвентарем, столовой посуды на ПОП». Подбор осуществлялся в соответствии со всеми требованиями предъявляемых данному предприятию.

# Складские помещения

При организации складского хозяйства решались следующие задачи: поддержание необходимого уровня запасов сырья, продуктов, тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству, хранение товаров в соответствии с научно обоснованными режимами, комплектование, подбор, отпуск продуктов по установленному графику наиболее рациональными методами и средствами.

В соответствии с санитарными правилами помещения содержатся в чистоте – ежедневно проводится уборка помещений, раз в неделю – генеральная, каждый месяц проводится дезинфекция и дезинсекция помещения.

Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СанПиНам. Для хранения продуктов имеются крупногабаритные холодные шкафы, имеющие температурный интервал от 0 до -50 С, где хранят особо скоропортящиеся продукты: мясные, рыбные, молочно-жировые со строгим соблюдением товарного соседства. В подвальном помещении имеются лари для хранения овощей, помещения для обработки и хранения тары, оборудованное мойкой и канализацией. В не охлаждаемых помещениях освещение соответствует нормам освещенности. В перечисленных кладовых, а так же в подвальном помещении освещение только искусственное. Вентиляция естественная и механическая (вытяжная).

Складские помещения являются непроходными, максимально приближены к разгрузочным площадкам и удалены от моечных, санузлов, помещений с трапами и душевых во избежание порчи продуктов.

Транспортировка продуктов осуществляется по кратчайшим маршрутам без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и тары.

К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи для размещения и хранения продуктов, весоизмерительные приборы, холодильные, подъемно-транспортное и другое оборудование.

# ОФОРМЛЕНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА

Зал рассчитанный на 120 посадочных мест, представляет собой просторное, светлое помещение. Стены кафе выдержаны в светло-бежевых тонах, что обеспечивает светлость помещению и оказывает расслабляющее действие на студентов, пришедших пообедать. Пол выложен отполированным белым гранитом.

В зале имеются как удобные стулья. Столы изготовлены из дерева.

На подоконниках выставлены цветочные горшки, с различными растениями, для оживления обстановки в зале.

Для поддержания освещения после наступления темного времени суток, в зале зажигается светильники, что благоприятно влияют на посетителей.



# Заключение

Во время прохождения практики, отметила следующие положительные моменты:

- чистота и ухоженность цехов;
- соблюдение правил труда и техники безопасности во всех цехах. К работе допускаются только работники прошедшие специальный инструктаж. Возле машин и приборов развешаны правила работы и плакаты по технике безопасности. Отходы из цеха удаляются своевременно.

- торговый зал предварительно готовят к приему посетителей. Регулярно проводится уборка.

Столовая обладает достаточной площадью и производственными цехами, которые соответствуют всем нормам и стандартам.

Цеха оснащены всем необходимым для работы оборудованием и инвентарем.