Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет» (СФУ)
Центр студенческого питания

Организация работы структурных подразделений ЦСП

Красноярск 2020г

1. Особенности деятельности предприятий питания. Общие требования.

1.1. Функции предприятий питания (далее ПП). Формы организации производства. Классификация ПП.

Предприятие питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

Большинство производственных предприятий различных отраслей ограничиваются выполнением одной, максимум двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли - реализацию продукции. Предприятия общественного питания (далее ПП) выполняют три взаимосвязанные функции:

- Производство кулинарной продукции;
- Реализация кулинарной продукции;
- Организация ее потребления.

В общественном питании применяют три формы организации производства кулинарной продукции собственного производства:

- Производство продукции на всех этапах от обработки сырья до приготовления пищи и ее потребления - это предприятия с полным технологическим циклом;

- Приготовление продукции из полуфабрикатов и организация ее потребления – это предприятия с неполным технологическим циклом;

- Организация потребления пищи и ее незначительная подготовка к отпуску потребителю - это раздаточные предприятия.

Поступающие на предприятия питания продукты условно можно подразделить на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

- Сырье – это продукты, поступающие на предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупа, мука и т.д.) по полной технологической схеме: обработка сырья – приготовление блюд – их реализация.
- Полуфабрикаты – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и непригодные к непосредственному потреблению.
- Готовая кулинарная продукция – различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к потреблению и реализуемые на предприятиях питания.

Технологический процесс производства готовых блюд состоит из двух последовательных стадий:

- Механической кулинарной обработки сырья (изготовления полуфабрикатов), которая осуществляется в заготовочных цехах (мясо - рыбном, овощном).

- Тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов и продуктов (доведение до степени готовности в горячем и холодном цехах).

- Продукты, которые перед реализацией в предприятиях питания подвергают механической или тепловой обработке, составляют продукцию *собственного производства* этих предприятий.

- Продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки, называют *покупными товарами.*

На предприятиях питания, работающих на сырье, существует следующая схема технологического процесса:

Сырье направляют в складские помещения, где его хранят непродолжительное время; одна часть складских помещений состоит из охлаждаемых камер для скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, зелень и др.), другая -из неохлаждаемых кладовых для, так называемых, сухих продуктов (мука, сахар, крупы и т.п.), третья – из специальных помещений для хранения овощей.

↓

Сырье подвергают механической обработке, приготавливают из него полуфабрикаты в заготовочных цехах.

↓

Полуфабрикаты направляют в доготовочные цеха, где происходит приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности.

↓

Готовые блюда направляют на раздачу.

↓

Готовую продукцию реализуют через торговый зал.

↓

Отходы из всех цехов и моечных отделений направляют в камеру отходов.

С 2015г ЦСП работает только на очищенных овощах, с целью сокращения рисков обсеменения патогенной микрофлорой поступающего сырья и сокращению трудовых затрат, мясная, рыбная продукция и птица поступает в виде глубокой заморозки, бескостное: мясо говядина, кусок не менее 5 кг., верхняя часть тазо - бедренного отруба, бескостная, замороженное, мясо свинина, крупный цельный кусок не менее 2 кг, отруб шейный бескостный 1, 2 катег., вырезка, замороженное. мясо кур - малое филе без

выступающей части сухожилия (без кожи),глубокозамороженное. Филе горбуши с кожей, б/чешуи, высшей категории сухой заморозки. С июля 2018г ЦСП работает в автоматизированной информационной системе «Меркурий» предназначеной для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.

1.2. Общие требования к предприятиям общественного питания.

Для успешного выполнения производственного процесса на ПП:

- Рациональная структура производства.

Производственные помещения размещаются по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Ежегодно проводятся косметические ремонты в структурных подразделениях ЦСП.

Предприятия питания оборудованы:

- Системами водоснабжения;
- Канализации - в производственных и складских помещениях разрешают прокладывать только канализационные трубы для производственных сточных вод и обязательно в скрытом виде;
- Для производственных сточных вод;
- Для фекальных (из туалета, душа);
- Отопления;
- Вентиляции;
- Электроосвещения;
- Телефонной сети;
- В производственных цехах с повышенной влажностью, в полу установлены трапы с уклоном пола;
- Отопление обеспечивает температуру воздуха в помещениях предприятия питания в соответствии с гигиеническими нормами 18-20 градусов;
- Для очистки воздуха применяют искусственную (механическую) вентиляцию: *приточную* – в обеденном зале, заготовочных и холодных цехах, административных помещениях, моечных;
  вытяжную – в туалетных, душевых, курительных комнатах;
  приточно-вытяжную – в горячих и кондитерских цехах, складских помещениях.

Чтобы предупредить загрязнение воздуха в зале неприятными запахами кухни, в горячем цеху и на раздаче вытяжку делают более мощной по сравнению с притоком воздуха и, кроме того, над тепловыми аппаратами устанавливают местные отсосы воздуха.

В структуре ЦСП Предприятие питания полного цикла, доготовочного цикла. На предприятиях питания данного типа заготовка продукции не производится (из-за отсутствия необходимых условий). Предприятие получает полуфабрикаты из заготовочных цехов или с других ПП**.**

Схема взаимосвязи производственных помещений

1.4. Организация работы склада. Требования к складским помещениям. Процедура принятия заказа продуктов и ТМЦ.

Складские помещения ПП служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Для обеспечения бесперебойной работы предприятия питания имеют запас сырья, количество которого определяют исходя из производственной мощности предприятия и сроками хранения продуктов. Поступившие пищевые продукты сначала принимают на склад предприятия, а затем по мере необходимости выдают в производственные цеха для переработки.

Складские помещения должны иметь удобную связь с производственными помещениями посредством коридоров и лифтов. В нашей Компании предприятия питания имеют центральные распределительные склады, откуда продукция поступает на склады ПП.

Продукция отгружается централизовано согласно потребности на каждое ПП ЦСП.

1.5. Условия хранения продуктов.

Продукты на складе хранят согласно принятой классификации (в соответствии с правилами товарного соседства и режима хранения продуктов) :

- Сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.) – в кладовой для хранения сухих продуктов.
- Хлеб - в хлебном шкафу.
- Мясные и рыбные – в низкотемпературной камере –18 –24 град.
- Молочно - жировые, гастрономия - в среднетемпературной камере +2 +6 град.
- Овощи и фрукты - в кладовой овощей +10 град.

- Сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию хранят в отдельных холодильных камерах.

Подробнее правила хранения продукции описаны в Модуле «Программа производственного контроля».

1.5. Производственные помещения. Организация работы производственных цехов.

- Производственные помещения включают в себя:
- Производственные цеха;
- Моечные столовой, кухонной посуды и оборотной тары;
- Помещение заведующего производством.

Различают предприятия с *цеховой* структурой и *бесцеховой*.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цеха подразделяются на заготовочные, доготовочные и специализированные.

Заготовочные цеха:

- Мясо - рыбный цех - предназначен для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. В мясо - рыбном цехе выделяют три участка: для обработки мяса, рыбы, птицы и субпродуктов. Обычно мясо - рыбный цех размещают вблизи с горячим цехом, а также обеспечивают удобную связь со складскими помещениями.

- Овощной цех – предназначен для сортировки, мытья, очистки и нарезки овощей. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Доготовочные цеха:

- Горячий цех – является основным цехом предприятия ОП, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: 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. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на линию раздачи для реализации потребителю. Для обеспечения последовательного выполнения технологического процесса наиболее рациональной считается установка в цехе секционного модульного оборудования, состоящего из ряда электротепловых аппаратов (плит, котлов, сковород, жарочных шкафов, пароконвектоматов), которые располагаются в последовательные линии. Над оборудованием монтируют вентиляционный зонт. Учитывая повышенную температуру, влажность и загрязненность воздуха (акролеином, углекислым газом) горячего цеха, его оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей нормальный микроклимат;

- Холодный цех – предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодных цех должен иметь удобную связь с горячим цехом, а также раздачей и моечной столовой посуды.

Специализированные цеха:

Мучной цех – организуют для выпуска пирожков, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей.

Кондитерский цех организуют для выпуска изделий из теста (дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного) с отделкой и без отделки кремом.

Моечная столовой посуды – предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья приборов, посуды и подносов, а также их хранения. Для организации процесса мойки посуды в моечных устанавливают посудомоечные машины, моечные ванные и вспомогательное оборудование (столы, стеллажи, полки). Производительность посудомоечной машины должна обеспечивать бесперебойную работу раздачи в «час-пик». Размещение оборудования должно обеспечивать последовательное выполнение операций: прием использованной посуды, мойку в ванной или машине, хранение на стеллажах. Кроме того, моечная столовой посуды должна иметь удобную связь с доготовочными цехами линией раздачи и торговым залом;

Моечная кухонной посуды – предназначена для мойки кухонной посуды и инвентаря. Ее размещают в непосредственной близости к доготовочным цехам.

В каждом цехе организуются технологические линии. *Технологической линией* называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (буфет.)

Помещения для потребителей:

- К помещениям для потребителей относят торговый зал;
- Буфет;
- Магазин-кулинарию;
- Вестибюль;
- Гардероб;
- Умывальные и уборные.

Залы размещают, как правило, на одном этаже с доготовочным цехами и моечной столовой посуды.

Необходимое количество посадочных мест в зале столовой, а, следовательно, площадь зала зависят от количества потребителей, которых необходимо обслужить за обеденное время, от временного периода обеда, а также от оборачиваемости места в зале за час. При продолжительности приема пищи одним потребителем 30 минут, оборачиваемость одного места в зале в час составит 2 раза.

По нормативам МГСН 4.14-98 (строительные нормы) площадь обеденного зала столовой должна составлять не менее 1м. кв на 1 место в зале.

В столовых для раздачи блюд используются линии раздачи, которые устанавливают на площади торгового зала. Линия раздачи должна иметь удобную связь с доготовочными цехами и моечной столовой посуды.

Линия раздачи должна включать в себя:

- Стойку для приборов;

- Подносов и хлеба;
- Холодильную витрину для салатов, холодных закусок и напитков;
- Мармит для первых и вторых блюд;
- Нейтральный стол;
- Стол для кассира.

Дополнительно в линию раздачи может входить салат-бар.

Количество линий раздач, которые необходимо установить в обеденном зале зависит от количества потребителей, которых необходимо пропустить в час. Пропускная способность линии раздачи с одним кассиром в час составляет около 100 человек.

Административно-бытовые и технические помещения.

Административно-бытовые помещения располагают отдельно от производственных и складских помещений. Гардеробные комнаты для персонала устраивают отдельно для мужчин и женщин. Для хранения личной и санитарной одежды предусматривают шкафы с двумя отделениями. На предприятии обязательно должны присутствовать туалетные комнаты для персонала.

Технические помещения.

В группу технических помещений входят:

- Машинное отделение стационарных холодильных камер;
- Тепловой пункт;
- Электрощитовая;
- Вентиляционные камеры.

1.6. Требования к производству продукции и отпуску блюд и кулинарных изделий.

- При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.
- Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение ЦГСЭН с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.
- Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.
- Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре +2+4 градуса не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов.
- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 часов с момента изготовления. Салаты, холодные закуски и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемую витрину и реализовываться в течение 1 часа.
- Срок хранения горячих и первых блюд в термосах **не должен превышать3-х часов** (включая время их транспортировки), поэтому при продаже выездных обедов следует максимально сокращать длительность обеда.
- При составлении меню 2-х –3-х разового питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

Приложение 2. Порядок проверки готовности линии раздачи и персонала к обслуживанию.

1.7. Требования к оборудованию и мебели зала.

Технологическое оборудование предприятий питания бывает:

- Механическое;
- Тепловое;
- Холодильное;
- Немеханическое.

Оборудование размещают в цехе с учетом последовательности технологического процесса, исключающего встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему шириной не менее 1,2-1,5м.

Наиболее оптимальным считается линейное расположение модульно-секционного оборудования, которое создает единую технологическую линию, улучшает санитарное состояние предприятия и условия труда персонала. Как правила, эти линии располагаются вдоль стен или посередине помещения.

Зал предприятия питания оборудуют мебелью, которая должна соответствовать профилю предприятия. Конструкция мебели зала (столы, стулья, кресла) должны обеспечивать наибольшие удобства для потребителей, быть прочной, легко поддаваться уборке и чистке.

Обеденные столы должны иметь устойчивую конструкцию с достаточной площадью столешницы размером сторон 600-900 мм и высотой 690-750мм.

2. Качество и безопасность предоставления услуги.

Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, безопасности условий их разработки, постановки на производство, хранения, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными требованиями и нормами.

Согласно Закону Российской Федерации от 10 июня 1993г. №5154-1 стандарты и правила работы на предприятии могут разрабатываться и утверждаться руководителями предприятия самостоятельно, исходя из необходимости их применения в целях обеспечения качества предоставления услуги, но стандарты предприятия не должны нарушать обязательные требования государственных стандартов и правил оказания услуг общественного питания.

Контроль качества предоставления услуги и организации работы на предприятиях питания проводится администратором, зам.директора, директором ЦСП питания самостоятельно.

Проверки проводятся по чек-листу установленного образца. По итогам проведения проверки администратор составляет отчёт о проверке и выносит предложения по устранению недочётов и улучшению работы предприятия питания. Результаты проверок доводятся до директора.

4. Персонал предприятий питания.

В ЦСП принята следующая **структура управления предприятиями питания:** Административно-управленческийперсонал

Директор,зам.директора,администратор,товаровед,кладовщик,зав.производством,зав.буфе

том,зав.складом), производственный персонал (повара, кондитеры, пекаря), вспомогательный персонал (кухонные работники, официанты, продавцы, кассиры), ученики и резерв. Основная доля среди, представленных выше групп – производственный и вспомогательный персонал.

3.1. Общие требования к обслуживающему персоналу

При установлении к обслуживающему персоналу устанавливаются следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применить их на практике;
- способность к руководству (для административно-управленческого персонала);
- знание и соблюдение профессиональной этики поведения;
- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.

- Обслуживающий персонал предприятий всех типов должен проходить инструктаж с целью ознакомления с правилами внутреннего распорядка и организации работы предприятия.
- Функции, обязанности, права и ответственность обслуживающего персонала должны быть изложены в их должностных инструкциях и утверждены руководителем предприятия.
- Должностные инструкции обслуживающего персонала разрабатывает администрация предприятия, исходя из требований тарифно-квалификационного справочника работ и профессий с учётом особенностей работы каждого предприятия и требований действующего законодательства*.

Руководитель предприятия должен систематически совершенствовать знания, квалификацию и профессиональное мастерство персонала на основе его теоретической подготовки и практической деятельности.

- Обслуживающий персонал должен обеспечить безопасность жизни и здоровья потребителей, а также сохранность их имущества при обслуживании на предприятии.
- Производственный персонал предприятия должен быть одет в форменную униформу или санитарную одежду и обувь установленного для предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии без видимых повреждений и загрязнений.
- Все работники предприятия питания подлежат периодическому медицинскому освидетельствованию. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований. К работе на производстве не допускаются лица, являющиеся источником инфекционных заболеваний.

3.2. Организация работы по охране труда и обучение работников безопасности труда.

Работа по охране труда на предприятиях должна быть организована в соответствии с Положением об организации труда и утверждена руководителем (директором ЦСП).
Положением должен быть установлен порядок:

- организация проведения и периодичность обучения работников безопасности труда;

---

* Руководители РПК в праве самостоятельно разрабатывать и утверждать инструкции для персонала, учитывая специфику работы регионального подразделения.

- проведения и периодичность инструктажей по безопасности труда.

Весь персонал должен пройти подготовку по безопасным методам работы (инструктаж по технике безопасности). Результаты прохождения инструктажа записываются в журналы по технике безопасности. Контроль за своевременностью и качеством обучения работников безопасности труда осуществляет директор.

Приложение 1.

Порядок проведения проверки готовности к работе и инструктажа поваров перед началом раздачи.

(инструктаж проводится за 30 минут до начала обслуживания гостей)

1. **Проверить наличие и состояние посуды и инвентаря.**

   - ✓ Наличие инвентаря необходимого для отпуска блюд (половники, кондит. щипцы, лопатки, салфетки).
   - ✓ Отсутствие посуды непригодной для использования на линии раздачи.

2. **Наличие бланков меню на раздаче, правильность их напечатания. Расстановку блюд на линии раздачи.**

3. **Проверить внешний вид поваров, работающих на раздаче**
   - ✓ Чистая униформа
   - ✓ Наличие бейджа
   - ✓ Наличие одноразовых перчаток, шапочек, масок
   - ✓ Отсутствие посторонних предметов, украшений
   - ✓ Собранные и подколотые волосы, убраны под колпак
   - ✓ Отсутствие резких запахов
   - ✓ Отсутствие гнойничковых заболеваний

4. **Уточнить знание меню**
   - ✓ Ассортимент всех блюд по меню, гарниров и соусов к ним, напитков, десертов и хлебобулочных изделий.
   - ✓ Компоненты, входящие в состав блюд, предупреждать про аллергичные сырьевые добавки.
   - ✓ Способ приготовления
   - ✓ Вес порции

5. **Проверить наличие всех блюд на раздаче**
   - ✓ Ассортимент по меню
   - ✓ Правильность расстановки
   - ✓ Наличие контрольных порций

6. **Уточнить у сотрудников их физическое и психологическое состояние и готовность к работе. Напомнить о необходимости обслуживания клиентов приветливо с улыбкой.**

Приложение 3.

ПЕРЕЧЕНЬ
документов, которые должны находиться на предприятии питания

1.Штатное расписание. (Ксерокопия)

2.Перечень оборудования. (Ксерокопия)

3. Медицинские книжки сотрудников.

4. Должностные инструкции (Ксерокопии).

5.Книга отзывов и предложений.

Журналы

1. Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.
2. Журнал учета и контроля качества фритюрных жиров.
3. Журнал медицинских осмотров.
4. Журнал здоровья
5. Журнал учета и расходования дезинфицирующих средств
6. Бракеражный журнал.
7. Журналы по технике безопасности.

Технико-технологическая документация

1. Сборники рецептур (разрешенные к использованию Минестерством торговли РФ).
2. Технологические карты.
3. Технико-технологические карты.

Нормативные правовые документы

1. Закон о защите прав потребителей.
2. Правила оказания услуг общественного питания.
3. СП 2.3.6.1079-01» «Организация общественного питания».
4. СанПиН 42-123-4147-86. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
5. ГОСТ Р 50647-94. «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50762-95. «Общественное питание. Классификация предприятий».
7. ГОСТ Р 50935 –96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ГОСТ Р50763. «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
9. ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
10. ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Договоры (копии)

1. Договор на вывоз мусора.
2. Договор на утилизацию люминесцентных ламп.
3. Договор на обслуживание ККМ.

4. Договор на обслуживание теплового, холодильного и технологического оборудования.
5. Договор на проведение работ по дезинсекции, дератизации помещений.
6. Договор с микробиологической лабораторией на исследование проб: готовых блюд, смывов, воды.

Приказы (копии)

1. О проведении генеральных уборок и санитарных дней. График проведения санитарных дней.
2. О запрещении оставлять готовую продукцию на следующий день.

Приложение 9.

Стандарты исполнения деятельности

Рабочее место: ПОВАР (кухня)

№.	Выполняемые операции	Стандарты исполнения
1.	Перед началом работы моет руки с мылом.	Персоналу, занятому на пищевом производстве руки необходимо мыть горячей водой с мылом как непосредственно перед началом работы, так и в теч. всего рабочего дня.
2.	Проверяет рабочее состояние используемой техники и инвентаря.	Техника и инвентарь должны быть проверены на исправность непосредственно перед началом рабочего дня.
3.	Имеет опрятный внешний вид.	Необходимо иметь аккуратную причёску,(мужчины должны быть чисто выбриты) не должно быть лишней косметики и украшений, униформа должна быть чистой.
4.	Соблюдает правила ношения форменной одежды	Необходимо носить униформу, соблюдая правила ношения и внешнего вида.
5.	Принимает участие в заготовке продукции	Работает, совмещая обязанности. Помогает осуществлять заготовку и приготовление продукции в соответствии с указанием руководителя. Помогает коллегам на других рабочих местах.
6.	Кухонный инвентарь и посуду использует в работе по назначению.	Необходимо использовать основной и вспомогательный кухонный инвентарь при приготовлении блюд и обслуживании гостей.
7.	Отпускает на раздачу продукцию в соответствии с меню на день обслуживания и необходимым количеством.	Для выдержки ассортимента на раздаче продукция должна поступать равномерно и своевременно.
8.	Обеспечивает своевременное приготовление, поддерживает режим хранения и отпуска блюд, необходимых для обеспечения полного ассортимента в течение всей раздачи.	Необходимо постоянно держать под контролем линию раздачи. Узнавать какие блюда необходимо доготовить для поддержания полного ассортимента, поддерживать внешний вид и органолептические показатели блюд.
9.	Выдержан и вежлив в общении с руководителями и коллегами по работе.	Не повышает голос, не грубит, общаясь с коллегами, руководителями и гостями.
10.	Знает дозировку и правила использования моющих и химических средств.	Использовать моющие и химические средства необходимо только согласно инструкциям и разработанным согласно специфики предприятия нормам.
11.	Выбрасывает отходы только в предназначенных для этого местах.	Хранение пищевых отходов допустимо только в специальных бачках с закрытыми крышками.
12.	Знает и применяет правила приготовления, порционирования и отпуска блюд.	Технология приготовления, правила порционирования и отпуска блюд должны соответствовать технологическим картам.
13.	Соблюдается технология приготовления блюд.	Приготовление блюд должно производиться по технологической карте наличие которых необходимо на производстве. Перед началом приготовления блюд на смену, карты должны быть выданы в каждый цех и должны соответствовать меню на день приготовления.
14.	В работе пользуется только чистой посудой и инвентарём.	Посуда и инвентарь должны быть чистыми без сколов и трещин.

Приложение 9.

Стандарты исполнения деятельности

Рабочее место: кухонный работник

№.	Выполняемые операции	Стандарты исполнения
1.	Перед началом работы моет руки с мылом.	Персоналу, занятому на пищевом производстве руки необходимо мыть горячей водой с мылом как непосредственно перед началом работы, так и в теч. всего рабочего дня.
2.	Проверяет рабочее состояние используемой техники, моечного оборудования и инвентаря.	Техника и инвентарь должны быть проверены на исправность непосредственно перед началом рабочего дня.
3.	Имеет опрятный внешний вид.	Необходимо иметь аккуратную причёску,(мужчины должны быть чисто выбриты) не должно быть лишней косметики и украшений, униформа должна быть чистой.
4.	Соблюдает правила ношения форменной одежды	Необходимо носить униформу соблюдая правила ношения и внешнего вида.
5.	Принимает участие в заготовке продукции	Работает, совмещая обязанности. Помогает осуществлять заготовку и приготовление продукции в соответствии с указанием руководителя. Помогает коллегам на других рабочих местах.
6.	Кухонный инвентарь и посуду использует в работе по назначению.	Необходимо использовать основной и вспомогательный кухонный инвентарь при приготовлении блюд и обслуживании гостей.
7.	Следит за состоянием обеденного зала во время работы линии раздачи, при необходимости проводит местную уборку.	Все происшествия в зале (требующие уборки и поддержания чистоты и порядка) должны устранятся немедленно.
8.	Обеспечивает линию раздачи столовыми приборами, подносами, стаканами в течение всего процесса обслуживания.	На раздачу следует относить только заранее протёртые столовые приборы, подносы, чистые стаканы.
9.	Контролирует чистоту и состояние используемой посуды.	Посуда, передаваемая для использования должна быть чистой и недолжна иметь сколов и трещин.
10.	Выдержан и вежлив в общении с руководителями и коллегами по работе.	Не повышает голос, не грубит, общаясь с коллегами, руководителями и гостями.
11.	Знает дозировку и правила использования моющих и химических средств.	Использовать моющие и химические средства необходимо только согласно инструкциям и разработанным согласно специфики предприятия нормам.
12.	Выбрасывает отходы только в предназначенных для этого местах.	Хранение пищевых отходов допустимо только в специальных бачках с закрытыми крышками.
13.	Соблюдает правила складирования посуды и приборов	Сваливание посуды в кучу не допустимо, независимо грязная или чистая.
14.	Следит за чистотой производственных помещений в течение всего времени работы предприятия питания	Уборку помещений следует проводить постоянно в течение всего рабочего дня.
15.	Знает устройство и правила эксплуатации моечного и кухонного оборудования, и инвентаря.	Необходимо знать правила эксплуатации оборудования, знать, как включать и выключать, проверять исправность, использовать согласно инструкции и техники безопасности.
16.	Содержит рабочее место и пол в чистоте и порядке.	Рабочее место и пол должны быть чистыми в течение всего рабочего дня.
17.	В конце смены убирает своё рабочее место	Перед уходом с работы повар сдаёт своё рабочее место. Повар бригадир проверяет его на предмет чистоты.
18.	Не покидает рабочее место без ведома руководителя	Самовольно покидать рабочее место без ведома руководителя не допускается.
19.	Помогает в работе коллегам, умеет работать на разных рабочих местах	Необходимо помогать коллегам, знать и уметь работать на других рабочих местах, заменить недостающую единицу.
20.	Курит в специально отведённых местах, сняв фартук	Курить разрешается только в специально отведённых местах с разрешения руководителя, сняв спецодежду.

Приложение 9.

Стандарты исполнения деятельности

Рабочее место: ПОВАР (раздача)

№.	Выполняемые операции	Стандарты исполнения
1.	Перед началом работы моет руки с мылом.	Персоналу, занятому на пищевом производстве руки необходимо мыть горячей водой с мылом как непосредственно перед началом работы, так и в теч. всего рабочего дня.
2.	Проверяет рабочее состояние используемой техники и инвентаря.	Техника и инвентарь должны быть проверены на исправность непосредственно перед началом рабочего дня.
3.	Ставит в известность своего руководителя о неисправности оборудования.	О неисправности оборудования и инвентаря необходимо незамедлительно сообщать руководителю в момент обнаружения неисправности.
4.	Имеет опрятный внешний вид.	Необходимо иметь аккуратную причёску,(мужчины должны быть чисто выбриты) не должно быть лишней косметики и украшений, униформа должна быть чистой.
4.	Соблюдает правила ношения форменной одежды	Необходимо носить униформу соблюдая правила ношения и внешнего вида.
5.	Принимает участие в заготовке продукции	Работает, совмещая обязанности. Помогает осуществлять заготовку и приготовление продукции в соответствии с указанием руководителя. Помогает коллегам на других рабочих местах.
6.	Правильно «организует» раздачу	Расставляет гастроёмкости с блюдами по принципу «всё под рукой», чтобы во время обслуживания гостей не отвлекаться.
7.	Приветствует посетителя	Каждому клиенту необходимо говорить «Здравствуйте!, Добрый день» и т.д.
8.	Подсказывает варианты блюд (управляет спросом)	Необходимо предложить какое либо блюдо из ассортимента со словами: «Попробуйте пожалуйста…они у нас сегодня особенно вкусные!» или: «Хотите взять…. это одно из наших лучших блюд!» делать это необходимо для того, чтобы спрос на блюда в течение всей раздачи был равномерным.
9.	Знает составляющие блюд	По просьбе посетителя может рассказать об ингредиентах входящих в состав того или иного блюда.
10.	При раскладке использует специальный инвентарь	При раскладке необходимо использовать специальный инвентарь, недопустимо использовать ложки, вилки или раскладывать руками.
11.	Постоянно заботится о поддержании ассортимента в течение всей работы линии раздачи	Ассортимент блюд должен сохраняться в течение всего времени работы линии раздачи.
12.	Контролирует и поддерживает режим хранения блюд на раздаче.	Недопустимо переохлаждение или перегрев блюд на раздаче.
13.	Кухонный инвентарь и посуду использует в работе по назначению.	Необходимо использовать основной и вспомогательный кухонный инвентарь при приготовлении блюд и обслуживании гостей.
14.	Отпускает блюда в соответствии с правилами оформления и порционирования.	При отпуске блюд необходимо соблюдать вес, количество и объём порции. Блюда отпускаются в соответствии с правилами подачи.
15.	Выдержан и вежлив в общении с руководителями и коллегами по работе.	Не повышает голос, не грубит, общаясь с коллегами, руководителями и гостями.
16.	Знает дозировку и правила использования моющих и химических средств.	Использовать моющие и химические средства необходимо только согласно инструкциям и разработанным согласно специфики предприятия нормам.
17.	Выбрасывает отходы только в предназначенных для этого местах.	Хранение пищевых отходов допустимо только в специальных бачках с закрытыми крышками.
18.	В работе пользуется только чистой посудой и инвентарём.	Посуда и инвентарь должны быть чистыми без сколов и трещин.

19.	Знает устройство и правила эксплуатации оборудования и инвентаря.	Необходимо знать правила эксплуатации оборудования, знать как включать и выключать, проверять исправность, использовать согласно инструкции и техники безопасности.
20.	Содержит рабочее место и пол в чистоте и порядке.	Рабочее место и пол должны быть чистыми в течение всего рабочего дня.
21.	В конце смены убирает своё рабочее место	Перед уходом с работы повар сдаёт своё рабочее место. Повар бригадир проверяет его на предмет чистоты.
22.	Не покидает рабочее место без разрешения руководителя	Самовольно покидать рабочее место без разрешения руководителя не допускается.
23.	Помогает в работе коллегам, умеет работать на разных рабочих местах	Необходимо помогать коллегам, знать и уметь работать на других рабочих местах, заменить недостающую единицу.
24.	Курит в специально отведённых местах, сняв фартук	Курить разрешается только в специально отведённых местах с разрешения руководителя, сняв спецодежду.

Приложение 9.

Стандарты исполнения деятельности

Рабочее место: КАССИР

№.	Выполняемые операции	Стандарты исполнения
1.	Перед началом работы моет руки с мылом.	Персоналу, занятому на пищевом производстве руки необходимо мыть горячей водой с мылом как непосредственно перед началом работы, так и в теч. всего рабочего дня.
2.	Проверяет рабочее состояние кассового аппарата.	Кассовый аппарат должен быть проверен на исправность перед началом обслуживания.
3.	Ставит в известность своего руководителя о неисправности оборудования.	О неисправности оборудования и инвентаря необходимо незамедлительно сообщать руководителю в момент обнаружения неисправности.
4.	Имеет опрятный внешний вид.	Необходимо иметь аккуратную причёску,(мужчины должны быть чисто выбриты) не должно быть лишней косметики и украшений, униформа должна быть чистой.
4.	Соблюдает правила ношения форменной одежды	Необходимо носить униформу соблюдая правила ношения и внешнего вида.
5.	Принимает участие в подготовке к обслуживанию	Работает, совмещая обязанности. Помогает осуществлять заготовку и приготовление продукции в соответствии с указанием руководителя. Помогает коллегам на других рабочих местах.
6.	Приветствует посетителя	Каждому клиенту необходимо говорить «Здравствуйте!, Добрый день» и т.д.
7.	Пробивает чек, объявляет стоимость обеда	После пробития чека необходимо чётко и внятно объявить стоимость обеда.
8.	Принимает оплату и выдаёт сдачу.	Принимая оплату необходимо пересчитать деньги, которые вам даёт посетитель и чётко и внятно сказать, какую сумму вы получили, например: «Ваши 35 рублей 40 копеек». Выдавая сдачу: «Ваша сдача-10 рублей»
9.	Благодарит посетителя, желает приятного аппетита.	Не забывайте, что по Вашему поведению будут судить обо всех нас и работе Компании.
10.	Содержит рабочее место в чистоте и порядке	Рабочее место должно быть чистым в течение всего рабочего дня.
11.	В конце смены убирает рабочее место и помогает коллегам	Работает, совмещая обязанности. Помогает осуществлять заготовку и приготовление продукции в соответствии с указанием руководителя. Помогает коллегам на других рабочих местах.
12.	Доброжелателен и предупредителен с посетителями	Не допускать повышения голоса, грубости, фамильярности.
13.	Выдержан и вежлив в общении с руководителями и коллегами по работе.	Не повышает голос, не грубит, общаясь с коллегами, руководителями и гостями.
14.	Не покидает рабочее место без разрешения руководителя.	Самовольно покидать рабочее место без разрешения руководителя не допускается.
15.	Знает устройство и правила эксплуатации оборудования и инвентаря.	Необходимо знать правила эксплуатации оборудования, включать и выключать, проверять исправность, использовать согласно инструкции и техники безопасности.
16.	Правильно заполняет кассовую книгу и бланки отчётности.	Необходимо знать правила заполнения кассовой книги и отчётов кассира. Если вы не знаете как проводить ту или иную операцию, спросите у своего руководителя.
17.	Бережно относится к вверенным ему материальным и денежным средствам.	Кассир – материально ответственное лицо. Внимательно выполняйте операции на кассовом аппарате. Не отлучайтесь во время работы без предупреждения руководителя.

Приложение 10

Максимальные сроки хранения скоропортящихся продуктов в холодильнике при температуре 4-8 гр.

Продукты	Продолжительность хранения, час.
Бутерброд с колбасой, ветчиной, рыбой	3
Мясной фарш натуральный	6
Голубцы, фаршированные мясом	6
Торты и пирожные с кремом из сливок	6
Торты и пирожные с заварным кремом	6
Студни мясные и заварное мясо	12
Студни рыбные и заливное из рыбы	12
Котлеты мясные, рубленные, рыбные, картофельные и овощные	12
Колбасы ливерные, кровяные, зельцы	12
Раки варёные	12
Блинчики с мясом или творогом	12
Желе фруктовое, молочное, сливочное	12
Винегреты, салаты не заправленные	12
Молоко в бутылках, пакетах, флягах	20
Сливки взбитые	20
Мясо отварное	24
Колбасы варёные, окорок, рулет	24
Пельмени	24
Цыплята отварные	24
Рыба порционная в сухарях	24
Сельдь рубленная	24
Кефир, простокваша	24
Творог и творожные сырки	36
Мясные полуфабрикаты	36
Мясо фасованное	36
Мясо кусковое	48
Мясо жареное	48
Рыба жареная	48
Птица жареная	48
Сосиски и сардельки	48
Колбасы варёные	72
Рыба и рулет горячего копчения	72
Сметана	72
Торты и пирожные с белково-взбитым кремом или с фруктовой отделкой	72