



Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Новокузнецкий торгово–экономический техникум»  
(ГПОУ НТЭТ)

Выполнил студент группы Т2 - 16  
С. Ю. Заречнева  
Руководитель дипломной работы  
И. Ю. Ходыкина



**Организация производства и технологического  
процесса в горячем цехе столовой МБДОУ №18  
«Рябинка»**



## *Актуальность исследования*

Количество воспитанников в дошкольных детских учреждениях России растет с **каждым годом.**

В России зафиксировано  
50% малышей с железодефицитной анемией,  
30% – с пищевой аллергией,  
50% страдают рахитом.





# Цель

проанализировать организацию производства и технологического процесса в горячем цехе МБДОУ «Рябинка» и разработать предложения по совершенствованию производства, технологического процесса приготовления кулинарной продукции.

## задачи

- изучить современные требования к рациональной организации производства, способам кулинарной обработки продуктов в дошкольных образовательных учреждениях;
- охарактеризовать тип предприятия, состав и взаимосвязь функциональной структуры помещений
- проанализировать организацию производства и технологического процесса в горячем цехе;
- составить схему технологической линии горячего цеха;
- выполнить необходимые технологические и экономические расчеты;
- разработать технологические схемы, технико-технологические карты.



**Объект исследования:**  
столовая МБДОУ №18 «Рябинка».



**Предмет исследования:**  
организация производства и  
технологического процесса в горячем  
цехе МБДОУ №18 «Рябинка».



**методы исследования:**

анализ литературы по проблеме, системный  
подход, сравнительный анализ,  
экономическая интерпретация полученных  
результатов





# Задачи и условия рациональной организации производства в ДОУ

увеличение получаемой детьми познавательной информации

резкое ускорение темпов жизни

интенсивный рост организма

бурным течением обменных процессов, развитием и совершенствованием функций многих органов и систем

*Ассортимент блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием*

*Перспективное меню на 2 недели и специально разработанную карточку блюд*



## *Организации работы горячего цеха*

- Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям г стандартов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий
- В горячем цехе целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом
- Бракераж готовых блюд проводят медицинские работники, воспитатели и заведующая детским учреждением в присутствии повара, готовившего блюда.



# Современные способы кулинарной обработки продуктов

## щадящее питание

*варка*

*запекание*

*припускание*

*пассерование*

*тушение*

*приготовление на пару*

*приготовление в пароконвектомате*





## *Общая характеристика предприятия*

**Столовая МБДОУ №18 «Рябинка»** – предприятие общественного питания, обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

*ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания.  
Предприятия общественного питания.  
Классификация и общие требования»*





# МБУ «Комбинат питания» виды работ (услуг):

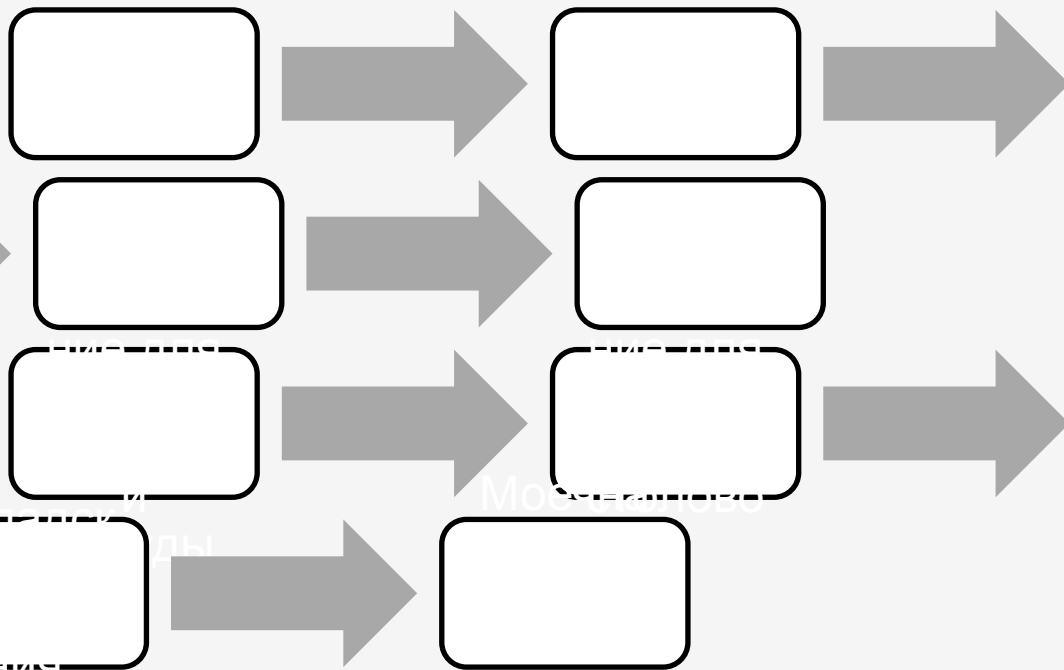
Комбинат  
Питания



- ✓ изготовление продукции общественного питания
- ✓ организация горячего питания на предприятиях и учреждениях, в т. ч. дошкольных и общеобразовательных учреждениях
- ✓ доставка продукции общественного питания
- ✓ информационно – консультативные (консалтинговые) услуги по разработке технологической документации для общественного питания в т. ч.: составление циклического меню, технологических карт )
- ✓ транспортные услуги, по доставке продуктов питания
- ✓ ремонт и сервисное обслуживание технологического и холодильного оборудования;
- ✓ услуги в форме разовых лекций, семинаров и консультаций по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН
- ✓ аудиторская проверка пищеблоков на предмет соответствия требованиям СанПиН
- ✓ проведение мастер – классов по приготовлению детских, диетических блюд



# Общая характеристика предприятия



Москва

посуды





В МБ ДОУ  
«Детский сад № 20»  
имеются дети с  
отклонениями в состоянии  
здоровья

Незагруженными в течение  
смены остается часть  
низкотемпературных  
морозильных ларей и  
холодильных шкафов

Программа  
производственного  
контроля с применением  
принципов ХАССП  
в МБ ДОУ «Детский сад  
№20» не разработана.



# Организация технологического процесса в горячем цехе

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидоры свежие</li> <li>2. Суп картофельный с мясными фрикадельками</li> <li>3. Печень докторская</li> <li>4. Вермишель с маслом</li> <li>5. Сок яблочный</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Огурцы свежие</li> <li>2. Суп из овощей с курой и сметаной</li> <li>3. Гуляш из отварного мяса</li> <li>4. Рис отварной</li> <li>5. Компот из свежих фруктов с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидоры свежие</li> <li>2. Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной</li> <li>3. Хлебцы рыбные</li> <li>4. Рагу овощное</li> <li>5. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Икра кабачковая консервированная</li> <li>2. Рассольник домашний с курой и сметаной</li> <li>3. Жаркое домашнему</li> <li>4. Компот из изюма с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат из свеклы с маслом растительным и сельдью</li> <li>2. Суп картофельный с горохом и гречками</li> <li>3. Курица отварная</li> <li>4. Капуста тушеная</li> <li>5. Компот из консервированных плодов</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Огурцы свежие</li> <li>2. Щи из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной</li> <li>3. Тефтели из говядины</li> <li>4. Макароны изделия с маслом</li> <li>5. Компот из свежих яблок с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидоры свежие</li> <li>2. Суп картофельный с клецками и говядиной (курой)</li> <li>3. Фрикадельки рубленные из говядины</li> <li>4. Овощи тушеные</li> <li>5. Компот из черносливки с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидоры свежие</li> <li>2. Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной с добавлением морской капусты</li> <li>3. Биточек рыбный</li> <li>4. Картофельное пюре</li> <li>5. Компот из свежих фруктов с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат «Салатка»</li> <li>2. Рассольник с говядиной и сметаной</li> <li>3. Голубцы ленивые</li> <li>3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С»</li> <li>4. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запеканка из творога с джемом</li> <li>2. Какао с молоком</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Икра кабачковая консервированная</li> <li>2. Омлет натуральный</li> <li>3. Чай с лимоном</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пудинг мясной</li> <li>2. Молоко кипяченое</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Макароны, запеченные с сыром, с маслом сливочным</li> <li>2. Чай с молоком</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молоко кипяченое</li> <li>2. Зразы картофельные</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запеканка рисовая с творогом</li> <li>2. Кофейный напиток</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запеканка манная с яблоком</li> <li>2. Чай с молоком</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лапшевник с творогом</li> <li>2. Какао с молоком</li> <li>3. Хлеб</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рыба, запеченная в оmelette</li> <li>3. Чай с молоком</li> </ol>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------





# Организация рабочих мест в горячем цехе



- рабочее место для приготовления первых блюд, горячих напитков
- плита электрическая котел пищеварочный, производственный стол



## Организация рабочих мест в горячем цехе

Технологический процесс	Количество работников	разряд	Обслуживаемое оборудование		Оснащенность рабочего места инвентарем, посудой	
			Наименование, тип	кол-во	Наименование	кол-во
Приготовление гарниров, вторых горячих блюд, соусов	2	4	Плита электрическая	1	Сита	2
					Тёрки	2
			Кипятильник	1	Деревянные лопатки	3
			Весы электронные	1	Металлические лопатки	2
					Разделочные доски	2
			Холодильный шкаф	1	Ножи поварской тройки	2
			Пароконвектомат	1	Сотейники	3
					Металлические лопатки	3
			Ванна моечная		Дуршлаг	1
Стол производственный	2	Ножи поварской тройки	2			





# Контроль качества и безопасности готовой продукции

- бракеражная комиссия:  
заведующий МБДОУ №18,  
медицинская сестра,  
заведующий пищеблоком,  
повар, представители от  
трудового коллектива.
- контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
- проводит органолептическую оценку пищи
- ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи

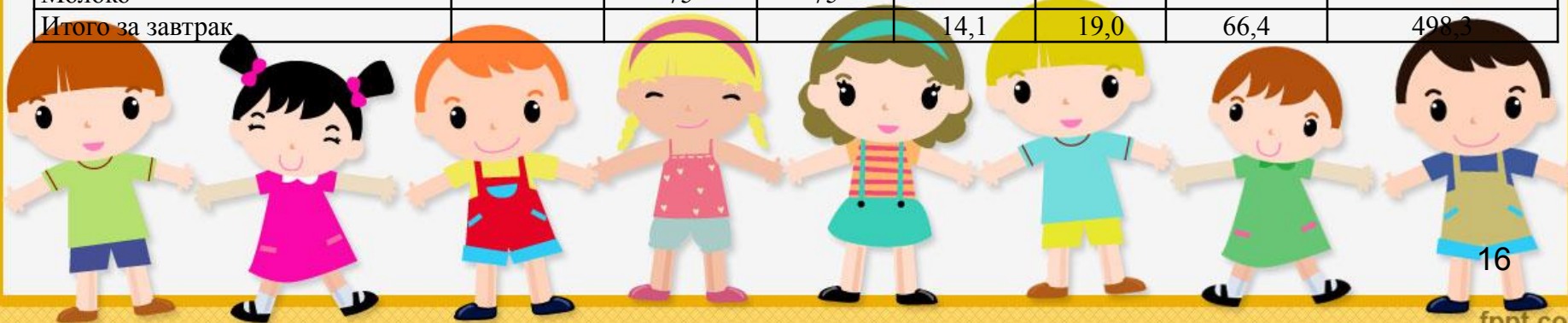
## *виды контроля:*

*входной контроль – приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству  
операционный контроль – контроль технологических процессов на всех стадиях производства  
приемочный контроль – контроль качества выпускаемой продукции.*



## *технологические расчеты: составление меню*

Название блюд и продуктов	Выход (г)	Брутто (г)	Нетто (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Пудинг «Винни – Пух»	140/25			12,5	15,5	39,2	386,5
Крупа манная		8	8				
Яйца		1/5 шт.	8				
Творог		114	113				
Молоко		2	2				
Сахар		15	15				
Молоко сгущенное		15	15				
Бутерброд с маслом и сыром	60			6,7	11,5	20,3	200,8
Масло сливочное	6	6	6				
Сыр	14	15	14				
Хлеб пшеничный	40	40	40				
Чай с молоком	200			2,2	2,4	16,5	96,9
Чай		0,4	0,4				
Сахар		13	13				
Молоко		75	75				
<b>Итого за завтрак</b>				<b>14,1</b>	<b>19,0</b>	<b>66,4</b>	<b>498,3</b>





# *График выхода поваров горячего цеха на работу с 13.05 по 17.05 2019г.*

Ф.И.О.	Квалификация	Дни месяца							Время обеденного перерыва	Количество часов за неделю
		11	12	13	14	15	16	17		
Конова Е.А.	4	В	06:00/ 18:00	В	06:00/ 18:00	В	В	В	10:00/10:30 14:00/14:30	34,5
Попова К. И.	4	06:00/ 18:00	В	06:00/ 18:00	В	06:00/ 17:00	В	В	10:00/10:30 14:00/14:30	34,5
Седова О.В.	5	8/17	8/17	8/17	8/17	8/17	В	В	11/12	40



# Подбор дополнительного оборудования и инвентаря

Наименование оборудования	Марка	Количество единиц
Стеллаж кухонный	GASTRORAG 1836-72	1
Стол - вставка	NICOLD HCB-4,5/7БП	1



## Наименование инвентаря

## Количество

Гастроемкости  
 Сотейник  
 Шумовка поварская  
 Доска разделочная  
 Миска коническая  
 Дуршлаг полусферический  
 Кувшин мерный



2  
 1  
 2  
 2  
 2  
 2  
 1





# ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 ПУДИНГ «ВИННИ - ПУХ»

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пудинг «Винни - Пух», вырабатываемое МБУ «Комбинат питания» и реализуемое в столовой МБДОУ №18 «Рябинка».

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления пудинга «Винни - Пух», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

## 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г.	
	брутто	нетто
Творог с м.д.ж не более 9% и кислотностью не более 150°С	114	113
Крупа манная	11	11
Сахар	15	15
Яйца	1/3 шт.	13
Масло коровье сладко - сливочное	2	2
Курага	25	20
Масса полуфабриката		174
Молоко сгущенное с сахаром	20	20
<b>ВЫХОД</b>	-	145/20

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы просеивают. В протертый творог добавляют личные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло коровье сладко - сливочное, подготовленную курагу, нарезанную кубиками соль. Массу тщательно перемешивают.

Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в пароконвектомате в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг разрезают на порционные кусочки.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Пудинг «Винни - Пух» реализуют сразу после приготовления. Допустимый срок хранения до реализации – не более 30 мин. при температуре от 60°С до плюс 65°С. Отпускают готовый пудинг со сгущенным молоком. Температура подачи +60...+65°С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным.

Цвет – корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый. Консистенция: однородная, нежная.

Вкус и запах – приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

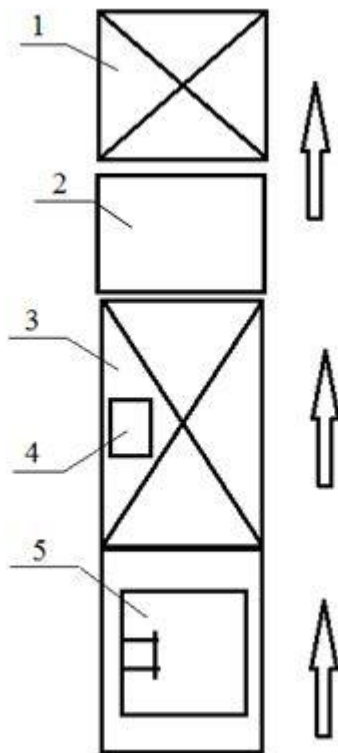
6.2 Микробиологические показатели пудинга «Винни - Пух» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078–01, индекс 1.2.2.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПУДИНГА «ВИННИ - ПУХ» НА ВЫХОД –165 г

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал
12,5	15,5	39	386,5



# Технологическая линия по приготовлению вторых блюд в горячем цехе МБДОУ №18 «Рябинка»



1 – пароконвектомат

2 – стол - вставка

3 – стол - тумба с инвентарным шкафом

4 – весы электронные настольные

5 – ванна моечная

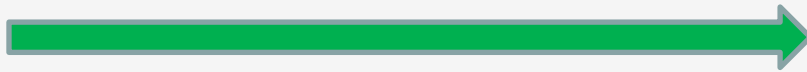




# Экономические расчеты

Расчёт цены на продукцию предприятия общественного питания: пудинг «Винни - Пух»

Наименование продукта	Норма, кг	Цена, рублей	Сумма, рублей
Творог с м.д.ж не более 9% и кислотностью не более 150° С	11,4	156	1778,4
Крупа манная	1,1	34	37,4
Сахар	1,5	42	63
Яйца	33,33 шт.	4(за шт.)	133,32
Масло коровье сладко - сливочное	0,2	385	77
Курага	2,5	112	280
Молоко, сгущенное с сахаром	2	85	170
Себестоимость продуктов на 100 блюд			2539,12
Выход в готовом виде блюда, г	165		
Наценка (15%)			3,80
Продажная цена одного блюда			29,19



*Предприятие обеспечивает достаточный уровень рентабельности для совершенствования организации производства и технологического процесса.*



## охрана труда

- общие требования охраны труда
- требования охраны труда перед началом работы
- требования охраны труда во время работы
- требования охраны труда в аварийных ситуациях
- требования охраны труда по окончании работы





## выводы

- рациональная организация питания, оснащение пищеблока пароконвектоматами, универсальными приводами, специальными устройствами - залог качества и безопасности питания дошкольников;
- столовая МБДОУ № 18 «Рябинка» - предприятие, оснащенное необходимым оборудованием и инвентарем для выпуска продукции высокого качества;
- организация производства и технологического процесса в горячем цехе отвечает современным требованиям к предприятиям данного типа;
- технологическая линия по приготовлению вторых горячих блюд улучшит условия работы поваров горячего цеха, позволит заведующему производством вести наблюдение за технологическим процессом;
- разработанные технологические схемы, технико–технологические карты на блюда суп – пюре «Витаминка», биточки «Золотой петушок», пудинг «Винни – Пух» позволяют расширить ассортимент блюд в меню.



# рекомендации

безопасность

рациональность

качество





Спасибо  
внимание!

за

