



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комиссия технологических дисциплин

ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ МБОУ «СОШ № 30»

Исполнитель: Ломова С.В.

Группа _____

Руководитель: _____

преподаватель профессиональных модулей

Рецензент: _____

Должность

ФИО

Нижний Тагил 2022

Цель:

- ✓раскрыть организацию работы столовой;
- ✓проанализировать организацию производственной деятельности столовой;
- ✓разработать рекомендации по совершенствованию работы столовой.

Задача:

- ✓раскрыть нормативную базу, регулирующую деятельность столовой, характеристику столовой, организацию производственной деятельности в столовой, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха в столовой, организацию контроля и оценку качества готовой продукции;
- ✓дать характеристику столовой МБОУ «СОШ №30»;
- ✓проанализировать производственную деятельность по производству и реализации блюд, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха, контроль и оценку качества готовой продукции в столовой МБОУ «СОШ №30»;
- ✓разработать рекомендации по совершенствованию работы столовой МБОУ «СОШ №30»;

Объект исследования:

столовая МБОУ «СОШ №30»

Предмет исследования:

организация работы столовой МБОУ «СОШ №30»



ГОСТ 30389-13

«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Классификация столовой МБОУ «СОШ №30»

Признак классификации предприятия общественного питания	Классификационные группы
По характеру деятельности	Предприятие, организующее производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте.
По типу	Столовая
По мобильности	Стационарная
По организации производства продукции общественного питания	Предприятие, работающее на сырье (с полным технологическим циклом).
По уровню обслуживания	Предприятие первого класса
По месторасположению	Закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей (школьников)
По времени функционирования	Постоянно действующее предприятие.

Характеристика предприятия

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 30» осуществляет свою деятельность по адресу ул. В. Черепанова, д.17а, г. Нижний Тагил.

Предметом деятельности Учреждения является реализация права на общедоступное и бесплатное образование

Учреждение, в том числе, предоставляет услуги по организации горячего питания для учащихся 1-11 классов.





Постановление Администрации города Нижний Тагил
«Об организации питания учащихся муниципальных
общеобразовательных учреждений на 2021 год»

Стоимость одноразового питания в столовой «СОШ №30»

Уровень	Стоимость завтрака, руб.	Средства бюджета г. Нижний Тагил, руб.	Родительская доплата, руб.
1-4 классы		79,64	бесплатно
5-11 классы	135,18	95,18	40

Столовая МБОУ «СОШ №30» работает на сырье с полным циклом производства

Заготовочные цеха:

- ✓ *Мясо-рыбный*
- ✓ *Овощной*

Доготовочные цеха:

- ✓ *Горячий*
- ✓ *холодный*

Специализированный цех:

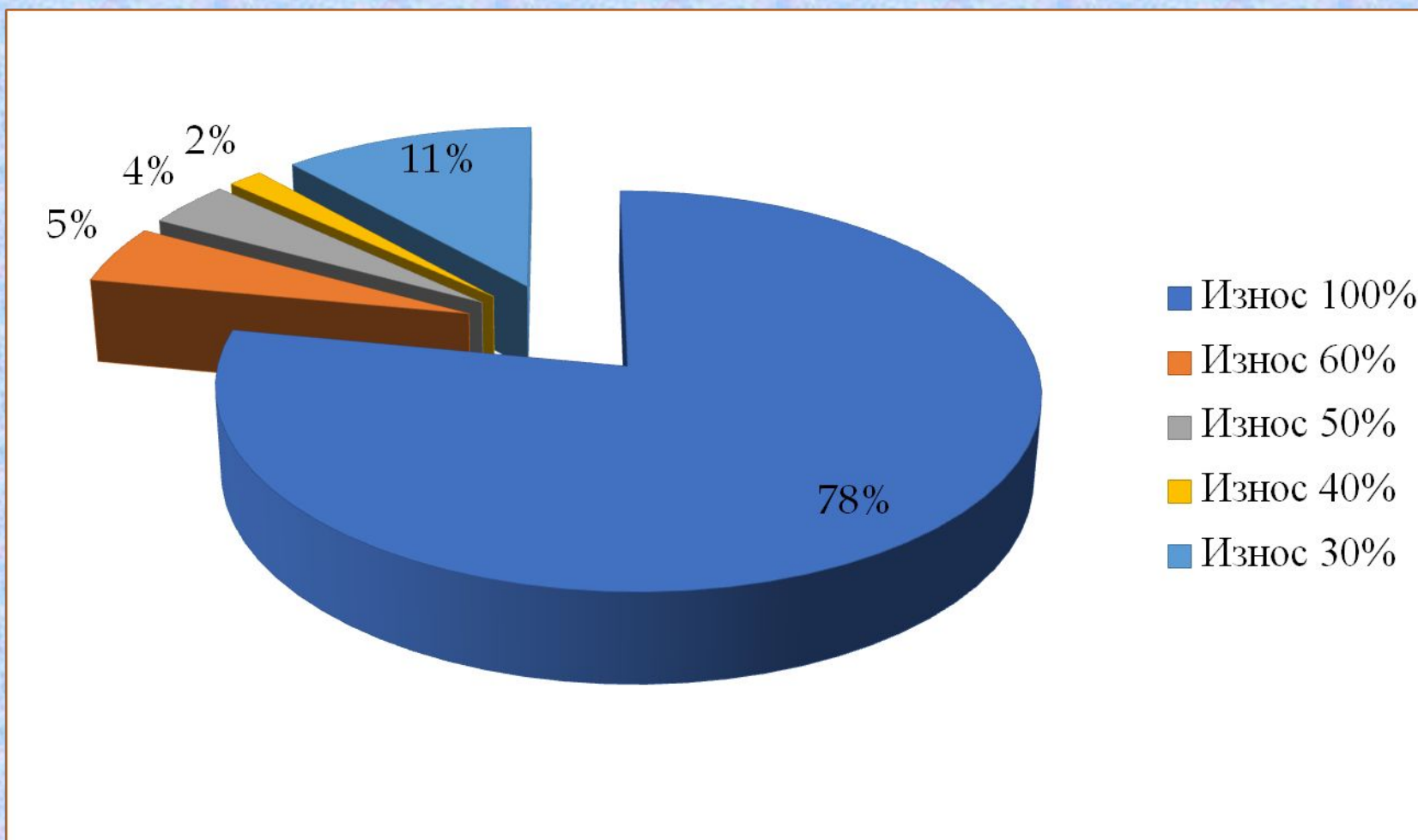
- ✓ *Мучной*

Вспомогательные цеха:

- ✓ *Цех по нарезке хлеба*
- ✓ *Моечная кухонной посуды*
- ✓ *Моечная столовой посуды*



Анализ используемого оборудования столовой школы № 30



Анализ деятельности по производству и реализации блюд в столовой школы № 30

Рацион питания для учащихся школы

Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество на 1 человека за 5 дней (нетто)	
		7-11 лет	7-11 лет факт
		6 дней	6 дней
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	гр	225	230
Хлеб пшеничный	гр	405	420
Мука пшеничная	гр	75	71
Крупы бобовые	гр	150	150
Макаронные изделия	гр	70	71
Картофель	гр	750	710
Овощи свежие зелень	гр	720	512
Фрукты (плоды) свежие	гр	440	400
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	гр	40	55
Соки плодовоовощные напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	гр	390	400
Мясо жилованое (мясо на кости) 1 кат.	гр	210	206
Птица	гр	120	126
Рыба-филе	гр	100	119
Колбасные изделия	гр	45	70
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	гр	350	400
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	гр	190	200
Творог (массовая доля жира не более 9%)	гр	80	75
Сыр	гр	60	58

Фрагмент примерного меню в столовой школы №30

[illegible]

Накопительная ведомость для контроля за выполнением среднесуточных норм питания обучающихся

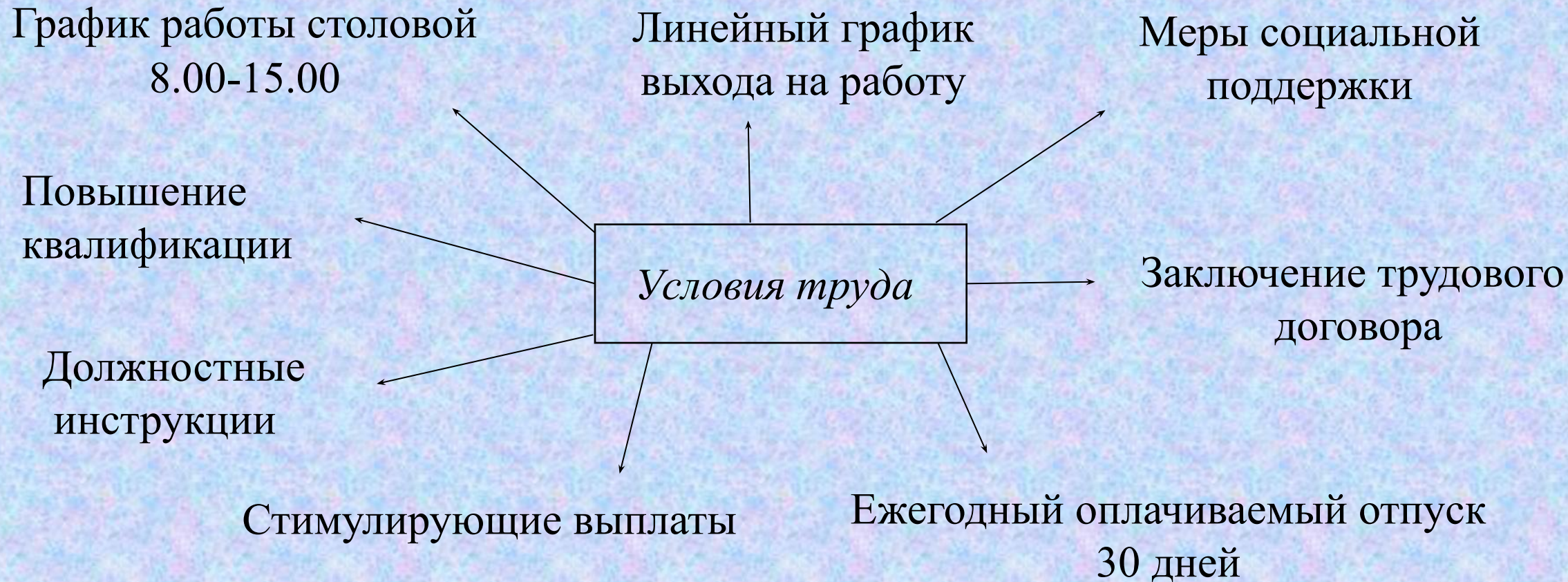
НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню горячих завтраков и обедов в осенне-зимний период (7-11 лет) 09.01.20.-18.01.20.																			
№	Наименование продуктов	Количество продуктов в г, мл, нетто*	% процент	Количество продуктов в г, мл, нетто при двухразовом питании (завтрак, обед)	Фактически получено, г												за 12 дней, г	Факт в день, г	% выполнено
					Дни														
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	Хлеб ржаной	80	69	55	55	50	70	70	60	45	55	40	50	55	55	60	665	55,4	100
2	Хлеб пшеничный	150	46	69	80	64	60	62	60	72	60	81	81	55	74	80	829	69,1	100
3	Мука пшеничная	15	45	7	3	44	14	7	0	8	3	0	0	0	0	2	80	6,7	100
4	Крупы, бобовые	45	75	33,5	30	54	0	38	51	4	94	17	46	9	54	5	401	33,4	100
5	Макаронные изделия	15	70	10,5	53	0	0	0	0	20	0	53	0	0	0	0	126	10,5	100
6	Картофель	188	75	141	30	113	203	63	125	164	75	212	182	193	168	166	1694	141,2	100
7	Овощи, зелень	280	70	196	197	287	115	399	113	278	117	176	107	113	213	228	2342	195,2	100
8	Фрукты свежие	185	51	93	200	0	64	0	185	167	100	25	60	7	157	160	1125	93,8	100
9	Фрукты сушие	15	67	10,1	0	20	0	20	0	20	20	0	0	20	0	20	120	10,0	100
10	Сахар	40	85	34	29	43	45	34	35	30	25	36	30	37	35	30	409	34,1	100
11	Соки	200	50	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
12	Кондитерские изделия	10	80	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
13	Дрожжи хлебопекарные	1	60	0,6	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,1	14
14	Какао	1,2	70	0,8	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0,8	100
15	Чай	0,4	100	0,4	0,0	0,7	0,7	0,0	0,7	0,7	0,0	0,7	0,0	0,7	0,7	0,0	5	0,4	102
16	Мясо жилованное	70	97	68	96	75	16	70	79	76	80	98	66	0	61	95	812	67,7	100
17	Цыплята 1 категории	35	83	29	0	70	0	116	0	0	0	0	101	62	0	0	349	29,1	100
18	Колбасные изделия	14,7	51	7	0	0	0	0	30	0	30	0	0	0	0	30	90	7,5	100
19	Рыба - филе	58	69	40	0	0	113	20	40	60	0	123	0	60	64	0	480	40,0	100
20	Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	300	24,5	74	214	15	71	66	47	41	206	13	67	30	15	97	882	73,5	100
21	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 %, 3,2%)	150	44,5	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
22	Творог	50	33,5	17	0	0	87	0	0	0	0	0	0	113	0	0	200	16,7	100
23	Сметана	10	67	7	5	0	16	9	0	18	18	0	0	4	5	5	80	6,7	100
24	Сыр, сыр плавленый, брынза	9,8	64,5	6,3	20	0	0	0	0	20	10	0	6	20	0	0	76	6,3	100
25	Масло сливочное	30	67	20	15	19	28	21	10	23	14	20	30	8	43	10	240	20,0	100
26	Масло растительное	15	81	12	5	24	8	13	14	17	7	11	12	10	6	19	146	12,2	100
27	Яйцо диетическое	40	74	30	1	28	6	1	139	8	11	9	6	4	18	125	356	29,6	100
28	Соль	5	70	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	42	3,5	100

* среднесуточные нормы продуктов питания указаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" приложение 8 "Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных учреждений."

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для реализации через буфет столовой школы № 30

Наименование пищевых продуктов	Масса (объем порции)
Фрукты (яблоки, груши, апельсины, мандарины, бананы, и др.)	Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл
Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, с молоком	200 мл
Соки плодовые (фруктовые и овощные), нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл
Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5 % и 3,2 % жирности)	до 500 мл
Кисломолочные напитки (2,5 %, 3,2 % жирности)	до 200 мл
Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9 % жирности)	до 125 гр
Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 гр
Хлебобулочные изделия	до 100 г
Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные): печенье, вафли, мини-кексы, пряники.	до 50 гр реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства
Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад.	до 25 гр реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Организация труда работников производства в столовой МБОУ «СОШ №30»



Контроль и оценка качества выпускаемой продукции в столовой МБОУ «СОШ №30»

Внешний контроль

- ✓ Администрация
- ✓ Налоговая инспекция
- ✓ Санэпидемстанция
- ✓ Торговая инспекция

Внутренний контроль

- ✓ Бракераж готовой продукции
- ✓ Контроль за качеством поступающего сырья
- ✓ Контроль за рационом питания
- ✓ Отбор суточной пробы
- ✓ Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
- ✓ Опрос обучающихся и родителей

Рекомендации по совершенствованию работы столовой МБОУ «СОШ №30»

Рекоменовано:

- ✓ Обновить действующее утвержденное меню для повышения спроса и увеличения количества питающихся среди 5-11 классов;
- ✓ Приобрести в цех по нарезке хлеба контрольные весы настольные CAS SW-2;
- ✓ Заменить механическое, тепловое, холодильное оборудование на более современное и усовершенствованное, что положительно скажется на производительности труда и качестве готовой продукции;
- ✓ Приобрести дополнительные комплекты столовой и чайной посуды для одновременной реализации готовой продукции всем питающимся, с целью соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- ✓ Приобрести морозильные камеры большего объема, в соответствии с количеством поставляемой продукции;
- ✓ Провести ремонтные работы по установке ограждения склада сыпучих продуктов от иных производственных помещений, с целью соблюдения требований предъявляемых к температуре и влажности воздуха в складском помещении;
- ✓ Рассмотреть вопрос об организации помещения для приема пищи персоналом столовой;
- ✓ Приобрести холодильные шкафы или охлаждаемые производственные столы для кратковременного хранения сырья, полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе;
- ✓ Приобрести контрольно-кассовый аппарат для реализации продукции через буфет, с целью соблюдения законодательства.



Контрольные весы настольные CAS SW-2.



Кипятильник iterna КНЭМ-100-Н



Автономная онлайн-касса Меркурий-115Ф Incotex



Набор столовой посуды Anna Lafarg Emily



Шкаф жарочный Abat ШЖЭ-3



Плита электрическая Kovinastroj
ES-T67/P 55833



Стол охлаждаемый
HICOLD GN 111/TN



Шкаф холодильный Abat ШХ-1,4-01



Холодильная камера 2,5x2,3x2,3 ППУ80



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комиссия технологических дисциплин

ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ МБОУ «СОШ № 30»

Исполнитель: Ломова С.В.

Группа _____

Руководитель: _____

преподаватель профессиональных модулей

Должность

ФИО

Нижний Тагил 2022

*СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!*