

ГАОУ СПО СО «ПЕРВОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

на тему: «ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ
ПИТАНИЯ СТОЛОВАЯ ОАО «УРАЛЬСКИЙ
ТРУБНЫЙ ЗАВОД»

Специальность: Техник-технолог
общественного питания

Группа: 414 СОб

Студент: Сорока Яна Константиновна

Руководитель: Жолтышева Елена Сергеевна

Первоуральск

2021

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ

Цель дипломного проекта:

- Провести анализ организации работы предприятия питания на примере столовой ОАО «Уралтрубпром».

Задачи дипломного проекта:

- Дать характеристику местоположения предприятия, производственных и вспомогательных помещений столовой;
- Рассмотреть ассортимент выпускаемой продукции, меню;
- Составить производственную программу предприятия по действующему меню;
- Изучить структуру управления предприятия;
- Разработать новое меню для столовой при производственном предприятии и составить технологическую документацию на новые блюда.
- Дать рекомендации по совершенствованию организации производства рабочей столовой на промышленном предприятии
- Предметом исследования – организация производства в столовой Уралтрубпром.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Предприятие Столовая ОАО «Уралтрубпром» работает в соответствии с локальными и федеральными нормативными документами.

Например:

- Свидетельство о Государственной регистрации прав 66 АЖ 917568 от 12.02.2015г;
- Копия технологического паспорта БТИ;
- Товарно-транспортная накладная
- Подробный перечень документов находится в дипломном проекте в Приложении 1.
- Столовая Уралтрубпром является открытым типом предприятия общественного питания, как для рабочих завода, на территории которого работает столовая, так и для гостей (посторонних) посетителей столовой.

Но связи с пандемией посещать столовую могут только рабочие завода.

- Услуги, предоставляемые потребителям в столовой:
- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;

СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА

Предприятия питания столовая Уралтрубпром имеет производственные помещения для продуктов на всех фазах обработки. Помещения подразделяются на пять групп:

1. Помещения, охлаждаемые или неохлаждаемые для хранения запасов сырья, которые предназначены для переработки. Сроки хранения зависят от объема работы предприятия и от видов продуктов.
2. Заготовочные помещения: мясные, рыбные, овощные.
3. Доготовочные помещения: горячий и холодный цехи
4. Специализированные помещения: кондитерский цех
5. Вспомогательные помещения: моечная посуды, хлеборезка, раздаточная.

В Приложении 2 в дипломном проекте предоставлены Схемы основных производственных цехов

Рассмотрев данные вопросы, я сделала вывод, что столовая Уралтрубпром работает в соответствии с требованиями ГОСТов к организации общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

- Столовая находится на территории завода ОАО «Уралтрубпром» по адресу Сакко и Ванцетти ул., д 28
- График работы столовой: ПН-ПТ с 10:00 – 14:00ч
- График работы буфета: ПН-ПТ с 10:00 – 16:00ч
- Проведение и обслуживание банкетов, поминальных обедов, свадеб корпоративов.
- Общая площадь объекта: 500 кв м³
- Вспомогательная площадь объекта: 142,1 кв м³
- Основная площадь производственных помещений: 256,5 кв м³
- Все помещения столовой объединены в несколько функциональных групп.
- Помещения для потребителей предназначены для обслуживания потребителей и состоят из вестибюля, гардероба, туалетных комнат, аванзала, обеденного зала.
- Ассортимент вырабатываемых готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

НОВОЕ МЕНЮ

| Выход, гр | Наименования блюда | Цена, руб. коп |
|-----------|--------------------------------------|----------------|
| | Холодные блюда | |
| 100 | Салат «Барский» | 30-00 |
| 100 | Салат «Татарский» | 25-00 |
| 100 | Салат «Гнездо глухаря» | 20-00 |
| 100 | Салат «Падсолнух» | 35-00 |
| 100 | Салат «Шерлок Холмс» | 25-00 |
| 100 | Сельдь с луком | 20-00 |
| | Первый блюда | |
| 150 | Тыквенный крем суп | 30-00 |
| 150 | Суп рагу | 25-00 |
| | Вторые блюда | |
| 75/15 | Свиной шашлык | 50-00 |
| 110 | Куриный крылья | 50-00 |
| 110/10 | Лазанья из курицы с грибами | 40-00 |
| 110 | Поджарка из свинины | 35-00 |
| | Гарниры | |
| 200 | Плов с мясом | 35-00 |
| 200 | Рагу из баклажанов и цветной капусты | 40-00 |
| 200 | Гороховое пюре | 20-00 |
| | Диетические блюда | |
| 200 | Пудинг творожный | 25-00 |
| 200 | Кура отварная | 20-00 |
| | Прочие блюда | |
| 150 | Драники | 20-00 |
| 150 | Котлеты морковные | 15-00 |
| 150 | Омлет | 20-00 |
| | Напитки | |
| 200 | Компот из урюка | 8-00 |
| 200 | Кисель | 10-00 |

| Диетические блюда | | |
|------------------------------|--------------------------|----------|
| 200 | Пудинг творожный | 25-00 |
| 200 | Кура отварная | 20-00 |
| Прочие блюда | | |
| 150 | <u>Драники</u> | 20-00 |
| 150 | Котлеты морковные | 15-00 |
| 150 | Омлет | 20-00 |
| Напитки | | |
| 200 | Компот из урюка | 8-00 |
| 200 | Кисель | 10-00 |
| 200 | Сок яблочный/томатный | 20/20-00 |
| 200 | Кефир | 25-00 |
| Хлебобулочное изделие | | |
| 1 <u>кус</u> | Хлеб <u>белый/черный</u> | 5/5-00 |
| 70 | Коржик с сахаром | 15-00 |
| 70 | Сосиски в тесте с сыром | 15-00 |
| 100 | Пицца домашняя | 20-00 |

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ



Овощи для супа (морковь и очищенный репчатый лук) предварительно зачищают, моют. Нарезают произвольно. Мякоть тыквы, очищенную от кожуры, нарезают кубиками по 2-3см.

В толстостенную посуду (сотейник или кастрюлю), наливают растительное масло, разогревают его. Выкладывают нарезанный мелко чеснок. Обжаривают его до золотистого цвета, добавляют нарезанные морковь и лук. Продолжают обжаривание при постоянном помешивании. Затем добавляют сливочное масло (не перекаливают его) и тыкву. Продолжают обжаривать в течение 7 минут. Тыкву посыпают сахаром. Доливают воду. Овощи варят в течение 30 минут до размягчения. Готовность овощей проверяют шпажкой.

Суп измельчают при помощи погружного блендера. Добавляют соус Бешамель и соусные сливки. Приправляют солью, черным молотым перцем. Добавляют предварительно обжаренные семечки. Доводят до кипения. Кипятят в течение 3-х минут при помешивании.

Выливают в порционную посуду. К супу подают гренки.

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С ОГУРЦОМ



Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате выполнения дипломного проекта я пришла к следующим выводам.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческий факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

Я считаю, что от правильной организации производства основных цехов и полного соблюдения санитарных и технологических требований, а также стандартов для данного типа и класса столовой ОАО "Уралтрубпром" зависит эффективность и рентабельность предприятия в целом.

В заключении хочу сказать, что поставленные мной задачи были выполнены. Разработала новое меню, научилась делать расчеты и разрабатывать ТК, ТТК и калькуляционные карты.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
ГОТОВА ОТВЕТИТЬ НА ВАШИ
ВОПРОСЫ.**