

# Отчет по практике БТ 401

Ефремова Мария



«Хлебокомбинат им.Стружкина»

# Вступление

- Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

# О предприятии

- ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» - один из ведущих производителей хлебобулочных изделий в г. Саратов. В январе 2010 года хлебокомбинат вошел в состав агропромышленной корпорации «Стойленская Нива».

# калач



Технологическая схема  
приготовления калача  
является принципиальной для  
всех видов хлебобулочных  
изделий .



- прием и хранение сырья
- подготовка сырья к производству
- приготовление теста
- разделка теста
- выпечка
- хранение изделий и отправка их в торговую сеть



# Производственный контроль

это контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказанием услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.



# Задачи производственного контроля:

- - организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;
- - организация производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, продукции общественного питания;
- - организация контроля за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг на всех этапах производства



# Хранение и реализация продукции

- Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в специально отведенных для этого помещениях, которые должны быть:
  - 1. Чистыми, сухими, побеленными или окрашенными светлыми красками, или облицованными керамической плиткой;
  - 2. Хорошо вентилируемыми;
  - 3. Не зараженными вредителями хлебных запасов;
  - 4. Без плесени на стенах и потолках;
  - 5. Изолированными от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6 °С;
  - 6. Хорошо освещенными.

Спасибо за внимание!

