

Учебная практика

**ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант»**  
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
**форма обучения – очная**

**Тема: Требования к готовой продукции. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции. Техника безопасности в процессе обслуживания потребителей.**

**Цели занятия:**

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

**Формируемые компетенции:** осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

**Основные источники:**

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. <https://torg.1c.ru/news/novye-sanitarnye-pravila-dlya-obshchepita/>

**Самостоятельная работа:**

1. Законспектировать, выучить лекцию и ответить на контрольные вопросы
- Выполненную самостоятельную работу прислать:  
на адрес электронной почты: [jiji.juli.2000@mail.ru](mailto:jiji.juli.2000@mail.ru) или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

**План**

1. ХАССП. Общие требования.
2. Общие требования к производству продукции.
3. Общие требования к реализации готовой продукции.
4. Техника безопасности в процессе обслуживания потребителей.

## **1. ХАССП. Общие требования.**



Все организации и ИП (индивидуальный предприниматель), оказывающие услуги общепита, должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (англ. НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points), что означает анализ рисков и критические контрольные точки (проводится при производстве продукции по программе, разработанной самим предприятием или нанятыми специалистами).

ХАССП — это система, объединяющая под собой:

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.),
- подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закреплённых в документации ХАССП
- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов

ХАССП не является всеобъемлющей, не учитывает большое количество биологических, химических, физических угроз при производстве пищевой продукции. Внедрение и поддержание системы ХАССП на предприятии по производству пищевой продукции, а также в сфере общественного питания является обязательной мерой.

## **2. Общие требования к производству продукции.**

1. Все готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, которые изготавливают предприятия общепита, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного

питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

2. Горячие блюда, холодные супы и напитки, подаваемые потребителям, должны быть определенной температуры (определяется технологическими документами);

3. Принимать пищевую продукцию и сырье от поставщиков необходимо только при наличии маркировки продукции товаросопроводительных документов и сертификатов соответствия, предусмотренных техническими регламентами;

4. В одном цехе необходимо оборудовать две зоны – для обработки пищевого сырья и для приготовления из него полуфабрикатов.

### **3. Общие требования к реализации готовой продукции**

- пищевая продукция, срок годности которой истек, должна быть утилизирована;

- все готовые блюда должны быть реализованы в день приготовления, реализация на следующий день после приготовления запрещена;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни запрещено;

- если при производстве продукции используются ингредиенты, способные вызывать аллергию, необходимо довести эту информацию до потребителя;

- при реализации продукции за пределами общепита (например, в магазине) должны быть документы, подтверждающие ее соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии);

- при реализации продукции в общепите, а также через доставку, на вынос и кейтерингом документы, подтверждающие ее соответствие обязательным требованиям, не нужны.

### **4. Техника безопасности в процессе обслуживания потребителей**



Для безопасности процессов приготовления пищи и обслуживания потребителей официанты-бармены должны соблюдать определенные требования охраны труда и техники безопасности:

- проверять техническое состояние пола в зале и около раздачи; при обнаружении скользкости или неровности официант должен потребовать немедленного устранения этих недостатков;
- немедленно убирать с пола пролитый жир, жидкость, предметы или продукты;
- быть осторожным и внимательным у дверей и проходов;
- вскрывать банки с консервированной продукцией ключом или специальным прибором;
- ставить посуду с горячими блюдами на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды;
- соблюдать осторожность при переноске пищи на лестнице;
- не проходить с подносом по залу во время танцев;
- не использовать посуду с трещинами или щербиной, требовать изъятия ее из употребления – замены;
- соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни при обслуживании потребителей;
- ставить блюда на поднос только в один ряд;
- не носить столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед, а использовать для этого тарелку или поднос;
- открывать бутылки только штопором или ключом;
- не закалывать одежду булавками;
- не держать в карманах бьющиеся и острые предметы;
- регулярно проверять состояние электрических аппаратов и механизмов, уделяя особое внимание включателям, шнурам, розеткам.

**Вывод:** В ходе лекции, студенты ознакомились с общими требованиями к готовой продукции и изучили технику безопасности в процессе обслуживания потребителей.

### **Контрольные вопросы**

1. Дать определение: безопасность пищевой продукции.
2. Что означает ХАССП.
3. Техника безопасности в процессе обслуживания потребителей.

