

Temat : **KONTROLA PRODUKCJI**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. zapoznanie się z materiałem

2. wykonanie notatki w zeszytcie

Zdjęcie notatki proszę przesłać do dnia 17.04.2020r na adres dyrektorradytno@onet.pl

MATRIAL

Pracę personelu w zakładzie gastronomicznym (w zależności od wielkości zakładu i struktury) nadzorują kierownik gastronomii (w hotelu) lub szef kuchni (w gastronomii) wraz z zastępcami i kierownikami zmiany.

Aby przygotować dobrą potrawę należy uwzględnić:

- jakość surowca
- wyposażenie zakładu i rozkład pomieszczeń
- właściwie prowadzone procesy technologiczne
- warunki i sposób przechowywania gotowych dań
- ekspedycję potraw

Kierownictwo zakładu powinno systematycznie kontrolować i analizować wszystkie zadania i etapy procesu technologicznego (od rozpoczęcia produkcji do ekspedycji)

Zadaniem takiej kontroli jest szybkie wychwycenie nieprawidłowości i błędów w celu ich wyeliminowania i podjęcia działań naprawczych lub korygujących.

Ważną rolą jest nadzór nad sporządzaniem potraw zgodnie z recepturami. Ocenie podlega waga , wygląd, smak, parametry produkcji, metody i parametry obróbki cieplnej i wstępnej, wykorzystanie maszyn, przestrzeganie zasad BHP i gospodarki odpadami (ilość ich powstawania, marnotrawstwo i bezmyślność pracowników).

Kontroli podlega również planowanie i ocena jadłospisów(wartość odżywcza i energetyczna) oraz bezpieczeństwo zdrowotne (zwłaszcza mikrobiologiczne – próbki żywności)

Jeśli zakład rozprowadza potrawy poza lokalem produkcyjnym kontroli podlega również transport.

W zakładzie gastronomicznym możemy spotkać kontrole zewnętrzną i kontrole wewnętrzną.

Kontrola zewnętrzna prowadzone jest przez powołane do tego celu instytucje np, Sanepid, Inspekcja Weterynaryjna, Urząd Miar i Wag, Państwowa Inspekcja Pracy, Urząd Skarbowy, Audyt HACCP

Kontrola wewnętrzna przeprowadzana jest przez wskazanych pracowników zakładu i może obejmować:

- bieżącą lub okresową ocenę jakości zdrowotnej surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, substancji pomocniczych i dodatkowych i innych wyrobów stosowanych w produkcji i mających styczność z żywnością. Każda partia dostarczonych surowców powinna być oceniana organoleptycznie i wizualnie. Sprawdza się również znaki jakości umieszczone na opakowaniach lub produktach (KJ – KT), atesty, certyfikaty, świadectwa kontroli. W zakładach zbiorowego żywienia nie wolno przyjmować surowców nieznanego pochodzenia.
- ocenę stosowania systemu HACCP
- ocenę procesów technologicznych (poprawność) i znakowania wyrobów gotowych
- ocenę stanu technicznego i czystości urządzeń, magazynów i sprzętu
- ocenę jakości wody
- sposób przechowywania i użytkowania środków czystości
- ocenę kwalifikacji, zdrowia i higieny personelu
- sposób postępowania z odpadami i ściekami
- zabezpieczenia przed szkodnikami
- prawidłowość prowadzenia dokumentacji