



VYSTYMO BENDRIJA „NUGALĖK PRIKLAUSOMYBĖ”

GAMYBOS ORGANIZAVIMAS MAITINIMO ĮMONĖSE

Dėst. Danguolė Baltrūnaitė

Vilniaus kooperacijos kolegija

2006

TURINYS

1. Įvadas. Maitinimo įmonių klasifikavimo principai. Gamybos organizavimo ypatumai įvairių tipų maitinimo įmonėse.....	3
2. Maitinimo įmonių gamybos ir sandėliavimo patalpų apibūdinimas, jų tarpusavio ryšys.....	6
3. Žaliavų ir prekių tiekimas. Prekių priėmimas, sandėliavimas. Prekių kokybės nustatymas	9
4. Gamybos planavimas. Valgiaraščio sudarymo principai. Patiekalų asortimento formavimo ypatybės. Receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės	12
5. Gamybinių skyrių apibūdinimas. Gamybos organizavimas, darbo vietų įrengimas. Naudojami įrengimai ir inventoriūs	15
6. Maitinimo įmonių produkcijos kokybės kontrolė.....	18
Naudota literatūra	20

1.Įvadas. Maitinimo įmonių klasifikavimo principai. Gamybos organizavimo ypatumai įvairių tipų maitinimo įmonėse.

Maitinimo įmonės skirtos lankytojams pavalgyt, taip pat pailsėti, atsipalaiduoti, gerai praleisti laiką. Darbo organizavimas maitinimo įmonėse skiriasi nuo pramonės ir prekybos įmonių tuo, kad pramonės įmonės tik gamina produkciją, prekybos įmonės-organizuoja prekių pardavimą, o maitinimo įmonės pačios ir gamina produkciją ir ją realizuoja- parduoda. Maitinimo įmonėse gaminamos produkcijos paklausa nėra pastovi- ji skirtinga sezonais, savaitės dienomis, kinta priklausomai nuo metų laiko. Reikia įvertinti ir tai, kad maitinimo įmonių produkcija (patiekalai, konditerijos gaminiai) yra trumpalaikė, ji turi būti greitai suvartojama, reikia griežtai produkcijos realizavimo terminų.

Maitinimo įmonės klasifikuojamos

*** Pagal gamybos charakterį:**

- a) maitinimo įmonės paruošėjos . Tai tokios maitinimo įmonės , kurios tik ruošia pusgaminius ir juos parduoda kitoms įmonėms. Patiekalų vartojimo organizavimas,lankytojų aptarnavimo organizavimas yra tik papildoma šių maitinimo įmonių veikla .Tai gali būti maitinimo įmonės gaminančios pusgaminius ar užšaldytus patiekalus.
- b) maitinimo įmonės užbaigėjos .Tai tokios maitinimo įmonės, kurios perka iš įmonių paruošėjų pusgaminius, termiškai juos apdoroja ir pateikia lankytojams. Šios maitinimo įmonės dažniausiai organizuojamos tokiose vietose, kur neįmanoma įrengti tinkamų patalpų žaliavų apdorojimui, trūksta gamybinių įrengimų, nėra tinkamų sanitarinių –higieninių sąlygų. ir pan.
- c) maitinimo įmonės dirbančios visu gamybos ciklu. Tai maitinimo įmonės, kuriose patiekalai ruošiami nuo pradžios iki pabaigos, t.y. ruošimi pusgaminiai, kurie paskui termiškai apdorojami. Maitinimo įmonės dažniausiai dirba visu gamybos ciklu, kadangi geriausią patiekalo kokybę galima pasiekti vietoje gaminant jį nuo pradžios iki pabaigos.

*** Pagal išleidžiamos produkcijos asortimentą:**

- a) universalias maitinimo įmones, kurios gamina platų produkcijos asortimentą,

- b) specializuotas maitinimo įmonės, kurios gamina tam tikrą pasirinktą siauresnį asortimentą. Šios maitinimo įmonės gali specializuotis pagal gaminamos ir parduodamos produkcijos asortimentą (picerijos, blyninės, vyninės, arbatinės, salotų barai);
- c) maitinimo įmonės gali specializuotis tam tikrų lankytojų aptarnavimu (vaikų, jaunimo, muzikos mėgėjų);
- d) maitinimo įmonės gali specializuotis pagal pagrindines teikiamas paslaugas (pobūviai, maistas į namus), organizuojamas pramogas (maitinimo įmonė-biliardinė, kėglių klubas ir pan

*** Pagal aptarnavimo formą:**

- a) aptarnauja padavėjai. Padavėjai aptarnauja lankytojus restoranuose, kavinėse, užėigose. Baruose lankytojus aptarnauja padavėjai ir barmenai. Skiriamas pilnas arba dalinis padavėjų aptarnavimas.
- b) Savitarna. Tai tokia aptarnavimo forma, kai patiekalus lankytojams pateikia ne padavėjai, bet virėjai ar maisto išdavėjai. Savitarna taikoma valgyklose, greitojo maitinimo užėigose. Savitarna dar klasifikuojama pagal atsiskaitymo formas:
 - a. atsiskaitymas prieš pasiimant patiekalus;
 - b. atsiskaitymas pasiėmus patiekalus;
 - c. atsiskaitymas pavalgius.
 Plačiausia taikoma atsiskaitymo forma-atsiskaitymas, pasiėmus patiekalus. Lankytojas pasižiūri valgiaraštį, renkasi patiekalus ir už juos užmoka. Tokia atsiskaitymo forma naudojama ir bufetuose.
- c) aptarnavimas prekybiniais automatais. Aptarnavimas prekybiniais automatais vyksta įstaigose, mokyklose, universitetuose, koncertų salių foje ir kitose vietose, kur nėra stacionarių maitinimo įmonių arba jie įrengiami papildomai.

Prekybiniai automatai irgi būna 3 rūšių:

- 1) automatai , parduodantys vienetinius gaminius (prekiaujantys šokoladais, saldainiais, cigaretėmis, gėrimais buteliukuose ir kt.)
- 2) karštųjų gėrimų pardavimo automatai (prekiaujantys kava, arbata, karštu šokoladu, sultiniais ir kitokiais gėrimais).
- 3) šaltųjų gėrimų pardavimo automatai (prekiaujantys gaiviaisiais gėrimais, kaip Coca-cola Fanta, Sprite, ir kitais gėrimais).

*** Pagal lankytojų sudėtį:**

- a) turinčios pastovų lankytojų kontingentą
- b) turinčios kintantį lankytojų kontingentą.

Maitinimo įmonės, turinčios pastovų lankytojų kontingentą, steigiamos mokyklose, universitetuose, kolegijose, įstaigose, gamyklose, sanatorijose. Jose maitinasi šių įmonių ar įstaigų darbuotojai, studentai, moksleiviai. Maitinimo įmonių darbo laikas derinamas prie įmonės ar įstaigos darbo laiko, patiekalų asortimentas taip pat formuojamas atsižvelgiant į pastovių lankytojų pageidavimus. Šiuo metu tokios maitinimo įmonės nėra uždaros, tačiau lankytojų kontingentas jose palengva nusistovi ir tampa daugiau ar mažiau pastovus. Tai dažniausia valgyklos, kavinės, rečiau užėigos.

Maitinimo įmonės, turinčios kintantį lankytojų kontingentą, steigiamos įvairiose vietose, ten, kur žmonių judėjimas yra didesnis. Pavyzdžiui aukštos klasės restoranus, kavines mėgstama įrengti senamiestyje, centre, paprastesnes kavines, užėigas-ten, kur daug pietaujančių lankytojų, prekybos centruose. Lankytojai jose patys įvairiausi, jie keičiasi beveik kasdien, bet yra ir pastovių lankytojų.

Klausimai pakartojimui:

1. Kuo maitinimo įmonių gamybos organizavimas skiriasi nuo pramonės ar prekybos įmonių?
2. Apibūdinkite maitinimo įmones, dirbančias pilnu gamybos ciklu.
3. Kokie įmonių paruošėjų privalumai? Pateikite pavyzdžių.
4. Kokias žinote specializuotas maitinimo įmones? Apibūdinkite jų asortimentą.
5. Kokias žinote savitarnos atsiskaitymo formas? Kokia forma jūsų nuomone patogiausia lankytojui?
6. Ar reikalingi pastovūs lankytojai maitinimo įmonėms, turinčioms kintantį lankytojų kontingentą? Kodėl?

2. Maitinimo įmonių gamybos ir sandėliavimo patalpų apibūdinimas, jų tarpusavio ryšys.

Maitinimo įmonės gamina patiekalus, konditerijos gaminius, realizuoja pirktinę produkciją. Maitinimo įmonės aptarnauja vartotojus, lankytojus, kurie perka ir vartoja pagamintą produkciją.

Pagaminta produkcija gali būti naudojama vietoje-tai pagrindinė maitinimo įmonės veikla, bet galima teikti ir papildomas paslaugas, pav. patiekalų išsinešimą, patiekalų pristatymą į namus, patiekalų pristatymą į darbovietę.

Norint vystyti gamybą maitinimo įmonei reikalingos žaliavų ir prekių atsargos, taip pat vieta, kur bus gaminama produkcija. Todėl kiekvienoje maitinimo įmonėje turi būti sandėliai, kur priimama ir saugojama žaliava bei prekės ir gamybos patalpos, skirtos produkcijos gamybai.

Tarp šių patalpų turi būti glaudus ryšys, pageidautina, kad būtų tas pats aukštas. Jei sandėliai ir gamybos patalpos yra skirtinguose aukštuose, būtinas liftas.

Sandėliavimui skirtos patalpos.

Sandėliai paprastai įrengiami rūsiuose, pusrūsiuose, pirmuose aukštuose. Geriausia sandėlius rengti šiaurinėje pastato dalyje. Sandėliai turi būti atgręžti į ūkinį kiemą, turi būti patogus privažiavimas kroviniams mašinoms. Prekių iškrovimui turi būti įrengta rampa., nuo jos į sandėlius gali būti įrengta nuožulni plokštuma ar liftas. Neleidžiama stacionarias šaldymo kameras rengti greta gamybinių patalpų.

Pagal temperatūros režimą sandėliai klasifikuojami

- a) nešildomi – tai sandėliai, dažniausiai esantys pastato išorėje. Didelės maitinimo įmonės šiuose sandėliuose dažniausiai laiko tarą, laikinai nereikalingą inventorių, daiktus, nebijančius išorės poveikio;
- b) šildomi – tai sandėliai, esantys pastato viduje. Juose laikomi daiktai, kurių laikymui neturi įtakos temperatūros svyravimai. Tai sausų produktų sandėlis, indų, inventoriaus, stalo aptiesalų sandėliai.
- c) šaldomi – tai šaldymo kameros, kurios būna surenkamos ir stacionarios. Maitinimo įmonėje turėtų būti trys šaldymo kameros. Skirtingiems produktams reikalinga skirtinga laikymo temperatūra:
 - mėsos šaldymo kamera. Atšaldyta žalia mėsa ir žuvis paprastai laikoma 0-2 C;
 - pieno ir riebalų šaldymo kamera. Temperatūra gali būti teigiama (2-5 C);
 - vaisių ir daržovių šaldymo kamera. Šie produktai išlaiko geriausias savybes ir sėkmingiausiai laikomi esant teigiamai temperatūrai (3-6 C).

Jei į maitinimo įmonę yra tiekiami užšaldyti produktai, joje turi būti gilios šalčio kamera (šaldiklis). Čia temperatūra neigiama (-18 – 24 C).

Mažose maitinimo įmonėse leidžiama kartu laikyti visus maisto produktus, kuriuos reikia laikyti šaldymo sąlygomis. Tik labai svarbu sekti laikymo sąlygų atitikimą ir laikymo terminus. Ši informacija pateikta prekės kokybės pažymėjime

Sandėliuose ir šaldymo kamerosose turi būti švaru, patalpų įrengimas turi atitikti higienos reikalavimus. Sandėlius reikia įrengti taip, kad galima būtų tinkamai išvalyti, išvengti vabzdžių ir graužikų patekimo, palaikyti reikiamą mikroklimatą ir kitas sąlygas, apsaugančias maistą nuo taršos ir kokybės pablogėjimo, mechaninių pažeidimų.

Pagal produkcijos apdorojimo laipsnį sandėliai arba šaldymo įranga gali būti skirstoma:

4. Žaliavoms laikyti, kur laikomos jau minėtos žaliavos;
5. Pusgaminiams laikyti . Pusgaminiams laikyti yra taikomos ypač griežtos sąlygos ir trumpi terminai;
6. Paruoštai produkcijai laikyti.

Paruoštos produkcijos laikymo tikslai gali būti dvejopi:

- laikyti pardavimui ir suvartojimui skirtą produkciją pačioje maitinimo įmonėje;
- laikyti produkciją , skirtą parduoti kitai įmonei.

Reikalavimai maisto produktų laikymui.

Maisto produktų laikymo taisyklės nurodytos maitinimo įmonių higienos normose ir reglamentuojamos normatyviniais teisės aktais:

- 1) maisto prekė turi būti laikomos taroje, lentynose arba ant prekysuolių.
- 2) būtina laikytis prekių laikymo terminų ir sandėliavimo sąlygų;
- 3) maistas, kur gali augti patogeniniai mikroorganizmai ar susidaryti toksinai, turi būti laikomas tokioje temperatūroje, kurioje stabilizuojami šie nepageidaujami procesai ir nesukeliama grėsmė žmogaus sveikatai;
- 4) svarbi yra sandėlyje laikomų prekių kaimynystė. Aštrųk vapą skleidžiantys maisto produktai negali būti laikomi kartu su kvapus sugeriančiais maisto produktais ;
- 5) termiškai neapdoroti maisto produktai negali būti laikomi greta termiškai apdorotų maisto produktų;
- 6) atvėsintas buvęs karštas maistas laikomas ne aukštesnėje kaip 4 C temperatūroje ne ilgiau 12 valandų. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda;
- 7) maisto produktai laikomi pakelti nuo grindų ir atitrauktas nuo sienų.

8) šaldymo įranga, kur laikomas maistas, turi būti aprūpinta veikiančiais temperatūros matavimo-valdymo prietaisais;

Iš sandėlių ir šaldymo kamerų žaliavos patenka į gamybos patalpas. Gamybos patalpos –tai gamybiniai skyriai (labai didelėse maitinimo įmonėse jie vadinami gamybiniais cechais) ir pagalbinės patalpos-virtuvės indų plovykla, duonos pjaustymo patalpa.

Gamybiniai skyriai skirstomi į paruošiamuosius ir užbaigiamuosius. Kadangi paruošiamuosiuose skyriuose yra apdorojama žaliava ir ruošiami pusgaminiai, tarp sandėliavimui skirtų patalpų ir paruošiamųjų skyrių turi būti tiesioginis ryšys.

Užbaigiamieji skyriai ruošia patiekalus ir pateikia vartotojui. Valgyklose, greito maitinimo įmonėse patiekalai lankytoji pateikiami tiesiogiai-pateikia virėjai. Restoranuose, kavinėse, baruose, užėigose, kur yra padavėjų aptarnavimas , paruošti patiekalai perduodami padavėjams, o jie pateikia lankytoji.

Taip pat turi būti geras ryšys tarp paruošiamųjų ir užbaigiamųjų skyrių, taip pat tarp užbaigiamųjų skyrių ir patiekalų išdavimo. Tinkamiausias yra tiesioginis ryšys. Jei šios patalpos yra skirtinguose aukštuose, turi būti įrengti pakeltuvai-liftai.

Klausimai pakartojimui:

1. Kokia pagrindinė maitinimo įmonės veikla?
2. Kokie pagrindiniai sandėliai turi būti maitinimo įmonėje?
3. Kokia mėsos-žuvies šaldymo kameros temperatūra?
4. Kodėl tarp sandėlių ir paruošiamųjų skyrių turi būti geras ryšys?
5. Kaip pateikiami pagaminti patiekalai vartotoji restorane ir valgykloje?
6. Kaip turi būti laikomi sandėliuose maisto produktai?

3. Žaliavų ir prekių tiekimas. Prekių priėmimas, sandėliavimas. Prekių kokybės nustatymas.

Tiekimo reikšmė maitinimo įmonėse

Prekių ir žaliavų tiekimas reikalingas siekiant užtikrinti ritmingą netrūkstantį maitinimo įmonės darbą. Maitinimo įmonė, norinti sėkmingai plėtoti verslą, turi būti aprūpinta reikiama maisto produktais ir reikiamu asortimentu, kuris atitiktų pagal valgiaraštį gaminamus patiekalus. Maisto produktų galiojimo terminai gali turėti įtakos jų tiekimo apimtims. Tik iš kokybiškų produktų galima gaminti kokybiškus patiekalus.

Nuo to, kaip organizuojamas prekių tiekimas, priklauso ne tik prekių judėjimo iki įmonės greitis, prekių kokybė, bet ir materialinės tiekimo sąnaudos.

Tiekimas turi užtikrinti reikiamo kiekio, geros kokybės ir reikiamo asortimento žaliavų ir prekių pristatymą viso įmonės darbo metu.

Tinkamą prekių tiekimą galime apibūdinti kaip tiekimą, kai maitinimo įmonė turi visus reikalingus produktus ir žaliavas gamybai organizuoti, produktai pristatomi laiku, laikantis nustatyto grafiko, į reikiamą vietą, tinkamo kiekio ir kokybės.

Maisto produktų tiekimas gali būti organizuojamas įvairiomis formomis:

- 1) vienkartiniais tiekimais, atsiradus prekės poreikiams;
- 2) ilgalaikėmis tiekimo sutartimis, garantuojančiomis pastovų nuolatinį tiekimą;
- 3) individualaus tiekimo organizavimu.

Tiekimo organizavimas pagal ilgalaikes sutartis yra patogiausias ir aprūpina maitinimo įmonę pagrindinėmis žaliavomis ir prekėmis.

Tiekimas vienkartiniais užsakymais organizuojamas tik atsiradus žaliavų poreikiui.

Individualaus tiekimo organizavimas – tai maitinimo įmonės aprūpinimas specialiomis išskirtinėmis arba tik tam aptarnavimui reikalingomis žaliavomis.

Tiekimo sutartys.

Tiekimas maitinimo įmonėse dažniausiai vyksta pagal ilgalaikes sutartis. Tiekimo sutartį pasirašo tiekimo įmonės vadovas arba jo įgaliotas asmuo ir maitinimo įmonės vadovas arba jo įgaliotas asmuo. Sutartis pasirašoma dviem egzemplioriais, abu jie yra lygiaverčiai.

Svarbu, kad prieš pasirašant sutartį visi sutarties punktai būtų aptarti, suderinti ir galiausiai sutartis pasirašyta.

Sutartyje numatoma tiekiamų prekių kiekis, asortimentas, tiekimo tvarka ir terminai, kiekybinio ir kokybinio priėmimo tvarka, produktų transportavimo tvarka, taros grąžinimo tvarka ir terminai bei kitos sąlygos. Sutartys įpareigoja tiekėjus ir pirkėjus vykdyti visas jose numatytas sąlygas.

Be to numatomos baudos už sutarties sąlygų pažeidimus., pav. už netinkamos kokybės, žemesnės rūšies produktų tiekimą, standartinių svorių pažeidimus, tiekimo terminų nesilaikymą ir kt. Tačiau baudos nesuteikia teisės neįvykdyti sutarties sąlygų. Kuo daugiau sąlygų numatoma sutartyje, tuo mažiau nesklandumų, nesusipratimų gali įvykti maitinimo įmonės veikloje.

Maisto prekes ir žaliavas dažniausiai užsako materialiai atsakingas asmuo. Tai gali būti maitinimo įmonės gamybos vadovas, tiekimo vadybininkas. Prekės užsakomos atsižvelgiant į valgiaraštyje nurodytų patiekalų gamybai reikalingų žaliavų kiekį.

Gėrimus ir kitas baro prekes dažniausiai užsako irgi materialiai atsakingas asmuo-barmenas, kuris pagal pasirašytą darbo sutartį tampa atsakingas už visus bare saugomus produktus bei įrangą. Barmenas rūpinasi, kad bare esantis gėrimų asortimentas atitiktų gėrimų kainoraštyje nurodytą asortimentą.

Materialiai atsakingi asmenys turi sekti, kad nepritrūktų žaliavų valgiaraštyje nurodytiems patiekalams ruošti..

Organizuojant produktų tiekimą, l didelis dėmesys skiriamas pristatymo būdams ir transportavimui. Nuo šių priklauso žaliavos gavimo reguliarumas ir kokybė.Priklausomai nuo tiekimo apimties, žaliavos rūšies (labai greitai gendanti, greitai gendanti, ne greit gendanti), tiekimo formos yra tranzitinė ir sandėlinė. Šiuo metu dažniausiai naudojama tranzitinė pristatymo forma, nes nedidelės maitinimo įmonės pageidauja tiesioginio prekių pristatymo. Stambios maitinimo įmonės, turinčios centrinius sandėlius gali naudoti ir sandėlinę, ir tranzitinę tiekimo formas.

Produktus gali pristatyti tiekėjai, ar atsivežti pačios maitinimo įmonės.

Dažniausiai prekės ir žaliavos į maitinimo įmones pristatomos tiekėjo transportu. Taikant šį produktų pristatymo būdą, maitinimo įmonėms nereikia savo transporto bei nereikia siųsti darbuotojų atsiimti prekių.

Produktų pristatymo būdai yra žiedinis ir linijinis. Paprastai žaliavos ir prekės pristatomos naudojant žiedinį pristatymo būdą, kai viena mašina prekės vežamos į kelias maitinimo įmones paeiliui. Vežant prekes į atskiras maitinimo įmones pagal poreikius yra taikomas ir linijinis pristatymo būdas.

Prekių priėmimas.

Prekes ir žaliavas maitinimo įmonėse priima materialiai atsakingi asmenys:. Priimant prekes ir žaliavas, yra tikrinamas jų kiekis ir kokybė, taros būklė. Priimant prekes atsižvelgiama į du pagrindinius aspektus : į kiekį arba svorį ir į kokybę.

Prekių priėmimas pagal kiekį.

Tikrinant produktų kiekį, reikia remtis (PVM) sąskaitomis –faktūromis, važtaraščiais ar kitais lydymaisiais dokumentais.

Kiekybinis prekių priėmimas – tai atvežtų į maitinimo įmonę maisto prekių kiekio ir svorio patikrinimas, t.y. prekių svėrimas, skaičiavimas. Prekių priėmimas paprastai pradedamas prekes lydinių dokumentų (važtaraščių, sąskaitų-faktūrų) tikrinimu.

Tikrinamas prekių svoris ir kiekis, ar kiekis ir svoris nurodyti sąskaitose –faktūrose atitinka atvežtų prekių svorį ir kiekį. Todėl prekes reikia pasverti, suskaičiuoti kiekį. Tikrinant prekes kartu tikrinama ir tara.

Tikrinama, ar gautų prekių pavadinimai, kainos, rūšingumas atitinka užsakytas prekes. Gali būti patikrinama ir kiekio bei kainos sandaugos, sumos, nuolaidų, pridėtinės vertės mokesčio (PVM) skaičiavimai, taros ir atvežimo išlaidos ir kt.

Tikrinant atvežtas prekes svarbu atkreipti dėmesį į pakuotės kokybę. Pažeista prekės pakuotė kelia įtarimą, kad prekės kiekis ir kokybė gali neatitikti nurodytus prekės lydiniuose dokumentuose. Prieš priimdamas prekes, pirkėjas privalo įsitikinti, ar buvo užtikrintas prekių siuntos saugumas transportuojant prekes; laikytasi ženklavimo ir plombavimo reikalavimų (jei tai numatyta krovinių vežimo taisyklėmis). Pav., kai kurių produktų tara (bidonai ar spec. kibirėliai) turi būti plombuota.

Tara laikoma švariai, gamintojo nurodytomis sąlygomis, ji turi tiktai pakuojamam maistui ir numatomoms laikymo sąlygomis. Be to, tara neturi išskirti kenksmingų ribojamų medžiagų daugiau, nei nustatyta teisės aktais. Pakuotė turi būti sandari ir patikimai saugoti maistą nuo taršos.

Maisto tara nenaudojama niekam kitam, kas galėtų užteršti maistą. Prieš naudojant atidžiai apžiūrima, jei reikia valoma, dezinfekuojama, gerai išdžiovinama.

Maisto produktų pakavimo sąlygos turi užtikrinti, kad maistas nebus užkrėstas.

Ant gaunamų maitinimo įmonės prekių ir maitinimo įmonės parduodamų prekių turi būti taros (pakuotės) elementas – etiketė. Etikečių turinys įvairus. Pagal patvirtintas Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklavimo taisyklės būtinieji prekių ženklavimo rekvizitai: prekės pavadinimas, gamintojo pavadinimas ar prekės ženklas ir adresas, tinkamumo terminas, pagaminimo data.

Prekių priėmimas pagal kokybę.

Kokybinis maisto prekių priėmimas – tai atvežtų į maitinimo įmonę maisto prekių kokybės patikrinimas. Jis atliekamas jutiminiu būdu: tikrinamas skonis, kvapas, spalva, konsistencija. Maitinimo įmonės darbuotojai turi žinoti, kas yra kvapo jutimas, skonio, konsistencijos supratimas. Jei kyla įtarimų dėl maisto prekių kokybės, reikia prašyti tiekėjo, kad pakeistų įtartinos kokybės prekę.

Dokumentas, apsprendžiantis prekės kokybę, yra kokybės pažymėjimas. Kokybės pažymėjimas yra prekės gamintojo išduotas nustatytos formos pažymėjimas, kuriame nurodoma : prekės laikymo sąlygos bei terminai, reikalavimai tarai(pakuotei), transportavimo sąlygos, prekės išfasavimas.

Tik patikrinus prekių kiekį (svorį) ir kokybę galima pasirašyti lydimočius dokumentus-sąskaitą-faktūrą, važtaraštį. Paprastai lydimočius dokumentus pasirašo materialiai atsakingas asmuo: gamybos vedėjas, barmenas. Vienas pasirašytos sąskaitos –faktūros egzempliorius atiduodamas prekes atvežusiam tiekimo įmonės ar gamintojo atstovui.

Patikrinus dokumentus ir priėmus prekes, sąskaitos perduodamos finansininkams, kurie tvarko prekių gavimo ir atsiskaitymo su tiekėjais apskaitą.

Klausimai pakartojimui:

1. Kodėl maitinimo įmonei svarbu užtikrinti gerą prekių tiekimą?
2. Kokie dokumentai sudaromi ilgalaikiam prekių tiekimui?
3. Kas užsako reikalingas prekes ir žaliavas?
4. Pagal kokius lydimočius dokumentus priimamos prekės ir žaliavos?
5. Koks dokumentas įrodo prekės tinkamumą vartojimui?

4.Gamybos planavimas. Valgiaraščio sudarymo principai. Patiekalų asortimento formavimo ypatybės. Receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.

Gamybos planavimas – svarbus maitinimo įmonės gamybos organizavimo etapas. Gamybos planavimas apima:

- a) plano-valgiaraščio sudarymą ateinančiam laikotarpiui. Valgyklose, turinčiose pastovų lankytojų kontingentą, valgiaraštis keičiamas kiekvieną dieną, kavinėse ir restoranuose jis keičiamas žymiai rečiau, pav. atnaujimas kiekvieną sezoną, ar keičiamas kartą per 1-2 mėnesius.

Valgiaraštis-tai užkandžių, patiekalų ir gėrimų asortimentas pateikiamas lankytojui. Visi tą dieną valgiaraštyje nurodyti patiekalai ir gėrimai turi būti realizuojami –parduodami.

Plane –valgiaraštyje turi būti nurodomi visi tą dieną gaminami patiekalai, jų kiekis ir jiems gaminti reikalingos žaliavos. Planą –valgiaraštį parengia maitinimo įmonės gamybos vedėjas, jis ir numato ruošiamų patiekalų kiekį, apskaičiuoja reikalingas žaliavas, pateikia paraišką reikalingoms žaliavoms.

- b) reikalingų žaliavų kiekio apskaičiavimą.. Tam reikia numatyti būsimų lankytojų skaičių, gamintinų patiekalų kiekį. Gamybos vedėjas turi nustatyti patiekalų skaičių, suskaičiuoti jiems

gaminti reikalingas žaliavas, įvertinti sandėlyje esančias žaliavas bei prekes ir užsakyti reikiamus papildomus prekių ir žaliavų kiekius.

- c) gamybos darbuotojų skaičiaus ir darbų paskirstymo numatymą gamybos darbuotojams ir užtikrinimą, kad žmonės ir išteklių būtų naudojami tam darbui, kuriam jie labiausiai tinka.

Gamybos darbuotojas-virėjas, gavęs gamybinę užduotį, turi mokėti pasiskaičiuoti reikiamas žaliavas, teisingai ir laiku paruošti patiekalus.

Maitinimo įmonėje dažnai taikomas darbo pasidalijimas, kai darbuotojai atlieka ne visą patiekalo paruošimo technologinį procesą, bet tik jo dalį, pav. mėsos skyriaus virėjas ruošia tik mėsos pusgaminius, bet jų nekepa, neišdėlioja į lėkštes. Tačiau mažose maitinimo įmonėse kartais virėjas gamina patiekalą nuo pradžios iki pabaigos.

Sudarant valgiaraštį reikia atsižvelgti į maitinimo įmonės tipą (restoranas, kavinė, užėiga, baras), maitinimo įmonės klasę, įvertinti sezoniškumą (pagal tai siūlyti naujus patiekalus ir panaudoti sezonines žaliavas), turimus įrengimus, virėjų kvalifikaciją, patiekalų paklausą. Labai svarbu, kad maitinimo įmonė savo patiekalų asortimentu būtų originali, išsiskirtų iš kitų panašaus tipo įmonių.

Norint pritraukti daugiau lankytojų, maitinimo įmonėms reikia dažniau keisti valgiaraščio patiekalus, diegti naujus produktus, naujas technologijas, kurti naujus patiekalus.

Apskačiuojant žaliavas reikia remtis receptūrų rinkiniais. Receptūrų rinkiniai –tai normatyviniai dokumentai, kuriuose numatytos produktų sudėjimo normos, pusgaminių išėigos, atliekų normos.

Bendras žaliavos kiekis skaičiuojamas pagal formulę:

$$G = g \cdot n / 1000;$$

kur G - skaičiuojamas žaliavos kiekis,

g - žaliavos kiekis 1 patiekalui,

n - numatomų gaminti patiekalų skaičius.

Virėjai turi mokėti suskaičiuoti patiekalo gamybai reikalingą žaliavų kiekį. Technologinėje kortelėje jie mato patiekalui pagaminti skirtų žaliavų netto svorį, taip pat pusgaminių išėigą ir paruošto patiekalo išėigą. Žinodamas reikalingą netto svorį virėjas, atsižvelgdamas į atliekų normas, visada gali suskaičiuoti brutto svorį.

Žaliavos kiekis brutto apskaičiuojamas pagal formulę:

$$Br = N \cdot 100 / 100 - a.$$

kur Br-žaliavos kiekis brutto, g

N- žaliavos kiekis netto, g

a- nuostoliai šalto paruošimo metu(atliekų norma).

Technologinės kortelės sudaromos remiantis receptūrų rinkiniu atskirai kiekvienam patiekalui. Kortelėje nurodomas patiekalo pavadinimas, žaliavos sudėjimo į vieną porciją norma gramais (neto) restorane ir kilogramais į didesnę porcijų skaičių valgykloms (pavyzdžiui, 10, 20, 30, 40, 50).

Kortelėje yra trumpa patiekalų gamybos technologija, nurodomas produktų sudėjimo eiliškumas priklausomai nuo šiluminio paruošimo trukmės. Panaudojant korteles, galima išvengti klaidų gaminant patiekalus ir prisilaikant receptūrų.

Patiekalų išdėstymo tvarka valgiaraštyje.

Patiekalai valgiaraštyje yra išdėtomi tam tikra tvarka, kad lankytojui būtų lengviau ir patogiau pasirinkti norimus patiekalus. Restoranų, valgyklų, užkeigų valgiaraščiuose patiekalai išdėstomi:

Šaltieji patiekalai ir užkandžiai

Sriubos.

Karštieji užkandžiai

Pagrindiniai (karštieji) patiekalai

Saldieji (desertiniai) patiekalai

Konditerijos gaminiai

Vaisiai

Karštieji gėrimai

Šaltieji gėrimai

Kavinių valgiaraščiai turėtų prasidėti kava ir saldžiaisiais patiekalais, o specializuotų maitinimo įmonių valgiaraščiai prasideda tais patiekalais, kurie šioje maitinimo įmonėje yra pagrindiniai, pav. picerijos valgiaraštis prasideda picomis, kepsnių baro valgiaraštis - kepsniais, salotų baro -salotomis.

Klausimai pakartojimui:

1. Kodėl gamyba maitinimo įmonėje yra planuojama?
2. Kas parengia planą –valgiaraštį?
3. Apskaičiuokite, kiek reikia paimti nevalytų bulvių 8 porc tarkuotų cepelinų paruošimui spalio mėnesį.
4. Kam reikalingi receptūrų rinkiniai? Kokius receptūrų rinkinius naudoja įmonė, kurioje jūs atliekate praktiką?
5. Kokia patiekalų išdėstymo tvarka valgiaraštyje?

5. Gamybinių skyrių apibūdinimas. Gamybos organizavimas, darbo vietų įrengimas. Naudojami įrengimai ir inventoriai.

Gamyba turi būti organizuota taip, kad maitinimo įmonėje būtų sudarytos būtinos sąlygos gamybai vykdyti. Tam tikslui būtina: teisingai išdėstyti patalpas (prisilaikant technologinio proceso nuoseklumo); teisingai išdėstyti įrengimus; gerai įrengti darbo vietas; taikyti gamyboje darbo padalijimą (atsižvelgiant į darbuotojų kvalifikaciją); taikyti gamyboje pažangius darbo metodus.

Technologiniam procesui atlikti įrengiami skyriai (cechai). Gamybinis skyrius – tai gamybos padalinys, kuriame atliekamas pirminis žaliavos apdorojimas ir gaminami pusgaminiai arba gaminama vartojimui paruošta produkcija.-patiekalai.

Maitinimo įmonėje yra paruošiamieji ir užbaigiamieji skyriai. Paruošiamuosiuose gamybiniuose skyriuose atliekamas pirminis žaliavų apdorojimas ir pusgaminų ruošimas. Paruošiamieji skyriai turi būti netoli sandėlių ir šaldymo kamerų, nes žaliavos pirmiausiai patenka į juos.

Užbaigiamuosiuose gamybiniuose skyriuose iš parengtų pusgaminų juos termiškai apdorojant:kepant, verdant, šūtinant yra gaminami patiekalai. Užbaigiamieji skyriai yra karštųjų patiekalų ir šaltųjų patiekalų. Taip pat gali būti atskiras konditerijos gaminių skyrius arba cechas.

Užbaigiamieji skyriai parengtą produkciją - patiekalus pateikia vartotojui.

Darbo vietų organizavimas

Tam tikriems darbams atlikti gamybiniuose skyriuose įrengiamos darbo vietos. Darbo vieta – tai gamybinio skyriaus ploto dalis, kurioje darbuotojas, naudodamas įrankius, inventorių, atlieka tam tikras operacijas ir gamina produkciją.

Darbo vietos gali būti universalios ir specializuotos. Specializuotos darbo vietos yra tokios, kurios pritaikytos tik vienos rūšies operacijai atlikti.

Maitinimo įmonėse įrengiamos ir universalios darbo vietos. Čia vienoje darbo vietoje atliekamos kelios skirtingo pobūdžio operacijos.

Norint sudaryti geresnes darbo sąlygas, reikia darbo vietoje teisingai išdėstyti įrengimus, žaliavą, indus, inventorių, turėti technologines korteles. Žaliava paprastai dedama kairėje pusėje, peiliai – dešinėje pusėje, pjaustymo lenta – priešais, o už jos – stalo svarstyklės.

Gamybos procese yra svarbu pasirinkti ir tinkamai (pagal paskirtį) naudoti saugius ir patogius darbo įrankius. Blogos konstrukcijos darbo įrankiai ir priemonės dažnai būna nepageidajamų sužalojimų ir nelaimingų atsitikimų priežastis.

Visi įrankiai, inventoriai, gamybos procese naudojami įrengimai, turi būti išdėstyti patogiai, kad gamybos darbuotojas atliktų kuo mažiau judesių. Visi daiktai darbo vietoje laikomi tose pačiose vietose, kad darbuotojas įpratęs greičiau galėtų juos paimti.

Organizacinei darbo vietos įrangai priskiriami stalai, įrankių spintelės, lentynos, spintos ir kt. Technologinė darbo vietos įranga – tai prietaisai, įrankiai ir kt. Svarbiausia atkreipti dėmesį į įrankių, prietaisų naudojimą pagal paskirtį.

Darbo vietos priežiūra atliekama laikantis sanitarinių-higienos ir įrangos priežiūros reikalavimų. Darbo vietoje grindys turi būti švarios, sausos, neslidžios, lygios. Maitinimo įmonėse atsitinka nemažai nelaimingų atsitikimų dėl slidžių grindų. Darbo stalas turi būti stabilus, lygaus paviršiaus, gerai valomas, švarus, neapkrautas pašaliniais daiktais. Darbo vietoje draudžiama naudoti medinių gamybos inventorių su nelygiu, įskilusiu ar šerpetuotu paviršiumi.

Darbo inventoriūs – peiliai, lentos – naudojami tik pagal paskirtį. Jos turi būti pažymėtos: žaliai mėsai, virtai mėsai, žaliai žuviai, žalioms daržovėms, virtoms daržovėms ir pan. Pjaustymo lentos gali būti skirtingų spalvų, pagal kurias numatoma lentų paskirtis arba pažymėtos sutartinėmis raidėmis ŽM, VM, ŽD ir pan. Jos negali būti suskilusios, turi būti lygiais, gerai valomais paviršiais. Lentos laikomos specialiuose dėkluose. Peiliai turi būti pakankamai aštrūs, rankenėlės patogios, tvirtos, nedeformuotos. Jie galandami specialiu galandimo įtaisu, ašmenų aštrumas tikrinamas popieriaus skiaute, bet ne pirštu. Peiliai paliekami darbo vietose specialiuose laikikliuose.

Darbo vietoje labai svarbu laikytis įrangos priežiūros ir eksploatavimo, elektros saugos reikalavimų ir priešgaisrinės saugos taisyklių. Kiekviena darbo vieta turi būti saugi dirbti.

Darbo organizavimas paruošiamuosiuose skyriuose

Paruošiamieji skyriai skirstomi:

1. pirminio daržovių apdorojimo,
2. mėsos –žuvies pirminio apdorojimo.

Paruošiamųjų skyrių paskirtis-apdoroti žaliavą ir paruošti pusgaminius, kurie po to perduodami į tos pačios maitinimo įmonės karštųjų patiekalų skyrių ir termiškai apdorojami.

Pirminio daržovių apdorojimo skyriuje valomos bulvės, morkos, burokėliai, svogūnai, plaunami ir valomi kopūstai, salotos, žalumynai. Taip pat paruoštos daržovės pjaustomos. Šiame skyriuje būtinos šakniavaisių valymo mašinos, pjaustymo ir smulkinimo mašinos, plautuvės, taip pat peiliai, lentos, specialūs figūriniai peiliai daržovių pjaustymui, sieteliai perplovimui.

Mėsos –žuvies skyriuje pagal gamybinę programą yra ruošiami mėsos ir žuvies pusgaminiai. Žuvis yra valoma, išdorojama, pjaustoma. Gali būti ruošiami pusgaminiai tiek iš šviežios, tiek iš šaldytos žuvies. Jei žuvis sušaldyta, ją būtina iš pradžių atšildyti - tai atliekama specialiose voniose. Žuvies valymui galima panaudoti mechaninius žvynų valytuvus, būtini atskiri aštrūs peiliai, plovimui- būtinos plautuvės., pjaustymui ir pusgaminų ruošimui – nerūdijančio plieno gamybiniai stalai.

Mėsos ir paukštienos pusgaminiai gali būti ruošiami iš skerdienos arba iš stambiagabalinių pusgaminų. Šiuo metu maitinimo įmonės dažniausiai naudoja šviežią atvėsintą mėsą. Pusgaminų ruošimui turi

būti nerūdijančio plieno gamybiniai stalai, tvirto medžio lentos, aštrūs peiliai, plautuvės. Turi būti mechaniniai įrengimai, kaip universali pavara, mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, faršo maišyklė ir kt.

Tiek žuvies, tiek mėsos pusgaminiai bei žaliava jiems laikomi šaldymo spintose ir šaldytuvuose. Restoranuose pusgaminiai ruošiami tik užsakius patiekalus, ir pagamintas pusgaminis tuoj pat perduodamas į karštųjų patiekalų skyrių terminiam apdorojimui. Mažose maitinimo įmonėse tas pats virėjas gali ir paruošti pusgaminį ir jį iškepti.

Darbo organizavimas užbaigiamuosiuose skyriuose

1. Darbo organizavimas karštųjų patiekalų skyriuje

Tai pagrindinis skyrius, kuriame baigiami ruošti patiekalai. Šis skyrius gauna pusgaminus iš pirminio paruošimo skyrių, todėl su tais skyriais turi būti geras ryšys. Jis turi būti netoli šaltųjų patiekalų skyriaus, išdavimo patalpos, stalo indų plovyklos.

Skyriuje galima išskirti sriubų bei padažų ir karštųjų pagrindinių patiekalų gamybos darbo vietas (sekcijas).

Skyriuje turi būti šie įrengimai: viryklės, virimo katilai, kepimo krosnys, elektrinės keptuvės, fritiūrinės, šaldymo spintos, stalai, stelažai. Įrengimai parenkami pagal numatomą gaminti patiekalų asortimentą, o jų galinguma priklauso nuo gaminamos produkcijos kiekio.

2. Darbo organizavimas šaltųjų patiekalų skyriuje

Tai galutinio paruošimo skyrius. Jame ruošiami ir suskirstomi į porcijas šaltieji patiekalai ir užkandžiai, saldieji patiekalai, sumuštiniai, gali būti ruošiamos šaltos sriubos. Skyriuje yra daug produktų, kuriems jau netaikomas šiluminis paruošimas, todėl būtina griežtai laikytis sanitarijos taisyklių. Visi šaltieji patiekalai, užkandžiai, salotos gaminamos prieš pat realizuojant. Kadangi šaltieji patiekalai realizuojami 10 – 14C temperatūroje, pakankamai turi būti šaldymo įrengimų. Svarbu atskirai gaminti patiekalus iš žalių ir virtų daržovių, o taip pat mėsos ir žuvies produktų. Įrengiamos atskiros darbo vietos: virtoms ir žalioms daržovėms.

Šaltųjų patiekalų skyriuje pjaustomos žalios ir virtos daržovės, vaisiai, sumaišomos salotos ir mišrainės, spaudžiamos sultys iš vaisių ir daržovių, plakami putėsiai, sambukai, grietinėlė. Tam atlikti naudojamos universalios pavaros su mechanizmais virtoms daržovėms pjaustyti, žalioms daržovėms, agurkams, pomidorams, salotoms ir mišrainėms maišyti, putėsiams, sambukui, grietinėlei plakti, sultims spausti, prietaisais gastronomiciniams gaminiams, duonai pjaustyti.

Produktams laikyti yra šaldymo spintos, stalai – sekcijos su šaldymo spinta ir priedų kalneliu, žemos temperatūros prekystalis – ledams. Šaldymo įrengimų kiekis paskaičiuojamas atsižvelgiant į reikalingą laikyti produktų kiekį. Vaisiai, šviežios daržovės plaunamos plautuvėse.

Naudojami peiliai: gastronomijos gaminiams, filė gaminiams, kumpiui pjaustyti, virtuviniai – daržovėms pjaustyti, sūriui, sviestui pjaustyti. Be to yra prietaisai kiaušiniams, sūriui, pomidorams pjaustyti, sviestui dalinti ir kt. Iš įrankių paminėti: mentelė, mentelė – šakutė, šakutė.

Klausimai pakartojimui:

1. Kas yra gamybinis skyrius? Kodėl jie reikalingi maitinimo įmonėje?
2. Apibūdinkite universalią darbo vietą.
3. Kaip turi būti žymimos pjaustymo lentos ir peiliai? Kokdėl būtina jas žymėti?
4. Kas atliekama paruošiamuosiuose skyriuose?
5. Kodėl šaltųjų patiekalų skyriui keliami itin aukšti sanitarijos-higienos reikalavimai?

6. Maitinimo įmonių produkcijos kokybės kontrolė.

Darbo kokybė suprantama kaip darbuotojo gebėjimas darbus atlikti griežtai laikantis maitinimo įmonės normatyvinių dokumentų sąlygų ar šias sąlygas dar tobulinti. Darbo kokybei didelę įtaką turi gerai atliekamas kiekvieno darbuotojo darbas, tai - žmogiškasis kapitalas. Ši sąvoka suprantama kaip teorinis ir praktinis išsilavinimas, didinantis darbo pajėgumą. Žmogiškasis kapitalas lemia tą, kad kiekvieno darbuotojo produktyvumas (našumas) yra skirtingi. Darbo kokybė priklauso nuo darbuotojo išsilavinimo, kvalifikacijos, patyrimo.

Maitinimo įmonės kontrolė yra skirstoma į vidaus ir išorės kontrolę. Išorės kontrolė, tai tokia kontrolės rūšis, kai maitinimo įmonės darbą kontroliuoja asmenys, priklausantys kitai organizacijai. Tai žinybinė kontrolė, audito kontrolė, lankytojų kontrolė. Viena iš pagrindinių žinybinių kontrolių-Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba bei Visuomenės sveikatos centras.

Vidaus kontrolė-tai vidaus tvarkos instrukcijų paruošimas ir vykdymas, įsakymų, potvarkių, nurodymų vykdymas, taip pat tiesioginė darbuotojų kontrolė. Pagrindinis vidaus kontrolės uždavinys-didinti maitinimo įmonės veiklos efektyvumą. Kiekvienas virėjas, gamindamas produkciją, turi atsakyti už jos kokybę, Gamybos vedėjas atsako už visos maitinimo įmonės gaminamų patiekalų kokybę. Todėl būtina nuolatinė kontrolė darbo metu, kad lankytojas gautų kokybišką produkciją.

Kontrolė būtina nuo gamybos ciklo pradžios. Pirmiausia tikrinama žaliavų kokybė, sandėliavimo kokybė, pusgaminių kokybė ir - pabaigoje - pagaminto patiekalo kokybė. Ne mažiau svarbu, kad paruoštas patiekalas būtų kuo greičiau pateiktas lankytojui.

Klausimai pakartojimui:

1. Ar pagaminęs patiekalą virėjas atsako už- jo kokybę?
2. Kokias funkcijas atlieka Visuomenės sveikatos centras?
3. Kas vykdo tiesioginę vidinę maitinimo įmonės produkcijos kontrolę?

Naudota literatūra:

1. Butkus F. Operatyvus įmonės veiklos valdymas. –Vilnius:Technika, 2002
2. Drejeris R. Maitinimo įmonių darbo organizavimas. –Vilnius:Kronta, 2004
3. Gudavičienė N. , Bučiūnienė I. . Prekių paskirstymas –Kaunas:Technologija, 2003
4. Lietuvos maisto standartai ir normatyviniai dokumentai.
5. Viešojo maitinimo higienos normos ir taisyklės, HN 2000. Maisto kodeksas, HN 2000
6. Šapovalov N. N., Pivovarov V.I, Krimskaja V. A. Organizacija raboti predpriyatij. – Moskva: Ekonomika, 1990