

АННОТАЦИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

В дипломной работе исследуется тема «Качество и безопасность продукции общественного питания на основе санитарных норм» на примере предприятия питания Лобби бара «Аллегро» в отеле «Ренессанс Монарх Центр».

За последние годы в России был отмечен резкий скачок отрасли общественного питания. Это связано прежде всего, с повышением уровня жизни населения.

Структура выпускной квалификационной работы представлена введением, тремя главами, заключением, списком используемой литературы и приложениями.

Во введении обозначены цели, задачи и актуальность темы.

В первой главе рассматриваются классификация видов предприятий общественного питания, гигиенические требования к содержанию, гигиенические требования к хранению, реализации продукции.

Во второй главе анализируется работа предприятия общественного питания Лобби бара «Аллегро» и выполнение норм и правил на основе санитарных норм.

Третья глава содержит рекомендации по улучшению качества и безопасности продукции ресторанного предприятия.

В заключении подведены итоги исследования, даны рекомендации, сделаны выводы.

В процессе исследования путей совершенствования безопасности деятельности предприятия питания Лобби бара «Аллегро» использовались литературные источники по гигиеническим требованиям к хранению; производству и реализации продукции; по гигиене и санитарии питания; по услугам общественного питания и классификации предприятий общественного питания.

SUMMARY

FOR FINAL QUALIFICATION WORK

In the thesis the subject "Quality and Safety of Production of Public Catering on the basis of Sanitary Standards" on the example of the enterprise of a food of the Lobby of the bar "Allegro" in Renaissance Monarch Center hotel is investigated.

In recent years in Russia sharp jump of branch was noted public catering. It is connected first of all, with increase of a standard of living of the population.

The structure of final qualification work is presented by the introduction, three heads, the conclusion, the list of used literature and appendices.

In introduction the purposes, tasks and relevance of a subject are designated.

In chapter 1 classification of types of catering establishments, hygienic requirements to the contents, hygienic requirements to storage, production realization are considered.

In chapter 2 work of catering establishment of the Lobby of the bar "Allegro" and performance of norms and rules on the basis of sanitary standards is analyzed.

The chapter 3 contains recommendations about improvement of quality and safety of production of the restaurant enterprise.

In the conclusion researches are summed up, recommendations are made, conclusions are drawn.

In the course of research of ways of improvement of safety of activity of the enterprise of a food of the Lobby of the bar "Allegro" references on hygienic requirements to storage were used; to production and production realization; on hygiene and food sanitation; on services of public catering and classification of catering establishments.