

Введение

Значительная часть предприятий общественного питания, построенных десятки лет назад, уже не в состоянии обеспечивать качественный выпуск продукции, требуемый уровень работы оборудования, нормальные условия труда персонала, компьютеризацию процессов обслуживания и управления. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий в реконструкцию, действующих, внедрение прогрессивных технологий и форме обслуживания.

Любое предприятие, связанное с производством продуктов питания, должно вырабатывать свою продукцию согласно существующим нормам или собственным рецептурам, которые одобрены Роспотребнадзором. В настоящее время существует большое количество уже одобренных стандартов производства разнообразных продуктов питания. Их можно приобрести в специальных компаниях, в которых хранятся существующие технические условия и инструкции, а также регистрируются собственные рецептуры. После того, как собраны все необходимые документы, утверждающие ассортимент производимой продукции, можно приступить к поиску помещения. К помещению также предъявляются строгие требования, с которыми можно ознакомиться в проектных организациях или в Роспотребнадзоре. Последнее ведомство является главным в вопросах по надзору за помещениями точек общественного питания. Вне зависимости от того строилось ли помещение с нуля или было арендовано и отремонтировано, по окончании работ должен быть произведен акт приемки. Самое важное на этом этапе, чтобы фактические проведенные работы соответствовали первоначальному проекту. Затем, в соответствии с ранее полученной нормативной документацией по производству, составляется перечень выпускаемой продукции и производственная программа. Исходя из этих документов, специалисты Роспотребнадзора составляют индивидуальную программу надзорных мероприятий в отношении готовой продукции, сырья и производства. После этого можно закупать технологическое оборудование. Предварительно необходимо составить проект, в котором будет указан перечень необходимых приборов и требования к их установке. На завершающем этапе происходит получение разрешения на производство, санитарно-эпидемиологического заключения и сертификация. Все эти документы предоставляет Роспотребнадзор после выезда на предприятие и снятия всех необходимых проб и анализов.

Инновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Инновации в общественном питании – это современные

					МГУТУ. ДП.19.03.04.017.003.ПЗ	Лист
						4
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		