

УДК 64.024.3/.4(075)
ББК 36.99я7
Р69

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

*Рецензенты:
канд. биол. наук В. П. Коростелева
директор кулинарного производства ООО «Бахетле» А. Л. Насибуллина*

Романова Н. К.
Р69 Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2019. – 156 с.

ISBN 978-5-7882-2559-3

Изложены основные вопросы, рассматриваемые при изучении дисциплины «Контроль деятельности предприятий общественного питания».

Предназначено для магистров, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», очной формы обучения.

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

УДК 64.024.3/.4(075)
ББК 36.99я7

ISBN 978-5-7882-2559-3 © Романова Н. К., Селю Е. С.,
Решетник О. А., 2019
© Казанский национальный исследовательский
технологический университет, 2019

ВВЕДЕНИЕ

Для отлаженной и безопасной работы предприятия общественного питания требуется соблюдение большого количества законов, санитарных норм, ГОСТов и многого другого. Для этого на предприятиях общественного питания существует внешний и внутренний контроль. Внешний контроль осуществляется различными государственными службами, призванными следить за соблюдением законов, указов, постановлений законодательных органов и министерств Российской Федерации. Внутренний контроль осуществляется руководством предприятия согласно нормативным документам, регулирующим деятельность предприятия общественного питания. Внутренний контроль можно условно разделить на экономический и технологический. К области экономического контроля можно отнести учет и инвентаризацию торгово-материальных ценностей (ТМЦ). К области технологического – технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Учебное пособие соответствует программе курса «Контроль деятельности предприятий общественного питания» и состоит из двух глав, изучение которых позволит магистрам направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» приобрести необходимые знания и практические навыки в организации контроля деятельности предприятий общественного питания, обеспечивающие повышение стабильности их работы, конкурентоспособность и существенное улучшение качества выпускаемой продукции.

В данном учебном пособии рассматриваются вопросы внешнего и внутреннего контроля предприятий общественного питания. В первой главе подробно представлена деятельность таких служб, как Роспотребнадзор, трудовая инспекция, Государственная противопожарная служба, и др. Вторая глава посвящена вопросам внутреннего контроля на предприятиях общественного питания, таким как инвентаризация и учет ТМЦ, отчетность заведующего производством, контроль качества пищи.