

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Обзор мер по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на предприятии питания.....	5
1.1. Основные меры безопасности продуктов.....	5
1.2. Факторы влияющие на качество продуктов.....	12
1.3. Правила безопасности продуктов питания.....	15
Глава 2. Анализ деятельности службы питания по обеспечению качества безопасности пищевых продуктов на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса гостиницы ООО «Гринвуд Альянс Отель».....	25
2.1. Характеристика предприятия.....	25
2.2. Анализ деятельности службы питания ООО «Гринвуд Альянс Отель».....	35
2.3. Разработка мер по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса гостиницы ООО «Альянс Гринвуд Отель».....	41
Заключение.....	51
Список литературы.....	53
Приложения.....	55

Введение

Современное хранение продуктов питания увеличивает безопасность и качество продуктов. Основными факторами, которые влияют на хранение продуктов питания – это различные службы и конечно же люди, которые отвечает за хранение, безопасность, качество, доставку и реализацию продуктов питания.

Правильно покупать продукты может быть бесполезным, если их неправильно хранить. Иногда выходит так, что качественной продукт может быть испорчен. Для того чтобы избежать этого, необходимо знать правила хранения продуктов питания.

Качество хранения продуктов питания зависит от множества факторов: влажности, температуры и трансфера. Главные условия хранения можно достичь при помощи специального оборудования(холодильника, морозильного шкафа, кладовой.

Сроки хранения продуктов можно увеличить не только с помощью охлаждения, но и при помощи таких способов; как копчение, варка, заморозка, соление, сушка, заморозка, маринование, квашение и спиртование. За счёт этого можно увеличить длительность хранения, вкусовые и органолептические качества, а также внешний вид продуктов питания.

При выборе продуктов питания, нужно обязательно изучить надписи годности продукта и всевозможные маркировки, штампы и клеймо. Для начала стоит обратить внимание на срок годности, дату изготовления и условия хранения продуктов питания. Эти условия очень важны, поэтому на них стоит обращать внимание в первую очередь, чтобы не отравиться при употреблении того или иного продукта.

Правильное хранение продуктов питания предусматривает их сортировку. Перед хранением продуктов их необходимо в первую очередь отсортировать.