**ОТЗЫВ**

О работе студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

по выполнению отчета по (вид практики) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка руководителя практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Объем отчета

Количество листов чертежей \_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_объяснительной записки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_приложений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение о степени соответствия выполненного отчета

требованиям программы практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка качества выполнения отчета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка полноты выполнения отчета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недостатки отчета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_ курса, специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

прошел \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_практику на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 200\_\_г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_г.

Результат практики

1. Степень выполнения программы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Характеристика работы практиканта за период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Оценка практики и качество оформления дневника и отчета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, фамилия, имя, отчества)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Содержание

1. Введение………………………………………………………………5

2. Структура и производственная деятельность предприятия……….7

2.1 Предприятие как юридическое лицо………………………………7

2.2 Структура управления производством…………………………….8

2.3 Ассортимент выпускаемой продукции…………………………….8

3. Технология и организация производства……………………………9

3.1 Технологическая схема производства……………………………...9

3.1.2 Ассортимент………………………………………………………10

3.1.3 Расчет производственной рецептуры……………………………10

4. Технохимический контроль………………………………………....13

4.1 Схема контроля за качеством…………………………………..….13

4.1.2 Контроль технохимического процесса………………………….14

4.1.3 Контроль готовой продукции………………………………...….14

4.2 Промышленная санитария………………………………………….14

5. Учет производства……………………………………………………16

5.1 Учет сырья…………………………………………………………..16

5.2 Учет годовой продукции………………………….………………..17

6. Организация труда участка руководителя. Должностные обязанности начальника и технолога…………………………………………………18

7. Охрана труда и окружающей среды…………………………………19

7.1 Опасные производственные факторы………………………..……,19

7.2 Гарантии по безопасности………………………………………….20

7.3 Источники загрязнения и их локализация………………………...21

1. Введение

Значительную роль в развитие хлебопекарной промышленности, её научно-технического прогресса сыграло Министерство пищевой промышленности России. Хлебопекарная промышленность располагает достаточно эффективными методами рационального расходования основного сырья – муки, а также других компонентов, составляющих вместе хлебное изделие – основной продукт питания населения России.

В общих чертах расходование хлебных ресурсов в отрасли определяется следующими факторами:

– общим объемом производства хлеба и хлебобулочных изделий;

– ассортиментом вырабатываемой продукции;

– содержанием влаги (влажность изделий);

– техническими затратами и потерями;

– применением добавок и нетрадиционного сырья.

Хлебопекарная промышленность является одной из главных отраслей пищевой индустрии. Хлебопекарная промышленность России имеет около 15200 хлебозаводов и свыше 4800 мелких предприятий, производящих ежегодно более 16 миллионов тонн продукции. В рационе населения хлебопродукты составляют до 40% калорийности потребляемого хлеба и хлебобулочных изделий, покрывается до 20-30% потребности организма в белках и на половину в углеводах.

Основные направления развития хлебопекарной отрасли: наращивание производственных мощностей путем строительства новых и реконструкции действующих предприятий; совершенствование структуры ассортимента хлебобулочных изделий с целью наиболее полного удовлетворения потребностей населения на предприятиях безтарной перевозки основного и дополнительного сырья; освоение прогрессивных технологических процессов приготовления теста с использованием агрегатов и установок, позволяющих комплексно механизировать и автоматизировать тестоведение; внедрением линий, в том числе комплексно-механизированных и поточных, для выработки формового, подового хлеба, батонообразных, мелко----тучных булочных и сдобных, сухарных и бараночных изделий; разработка и внедрение хлебопекарных печей новых конструкций с электрическим обогревом; автоматизация производственных процессов, создание автоматизированных систем управления технологическими процессами производства хлеба.

Особое внимание в хлебопекарной промышленности уделено вопросам качества продукции, выработки хлебобулочных изделий с улучшителями, а также рациональному расходованию сырья, сокращению потерь на всех стадиях технологического процесса.

Основное сырье хлебопекарного производства – пшеничная и ржаная мука, вода, дрожжи, соль. К дополнительному сырью относятся все остальные продукты, применяемые в хлебопечении. Технологический режим производства хлеба и качество готовых изделий существенно зависят от хлебопекарных свойств муки. Свойства муки обуславливаются исходными свойствами зерна, из которого она получена, а также изменениями в его химическом составе во время сушки, хранения и помоле.

Важный фактор в хлебопечении – это правильный расход муки в зависимости от ассортимента.

Возможности уменьшения расхода муки в зависимости от влажности хлебобулочных изделий ограниченны стандартом и её водопоглотительной способностью, которая в последнее время снижается в связи со всем возрастающим использованием муки низкого качества, прежде всего из дефектного зерна.

Известно, что мука из здорового зерна и пораженного клопом-черепашкой имеет пониженную водопоглотительную способность, и применение такой муки приводит к необходимости уменьшения расчетной влажности теста и естественно, к значительным потерям выхода продукции.

2. Структура и производственная деятельность предприятия

2.1 Предприятие, как юридическое лицо.

Открытое акционерное общество ( ОАО «Хлебозавод №7») расположено по улице Некрасова 44, в г. Хабаровске.

Администрацией Хабаровского края выдана лицензия, по которой разрешается производство и реализация выпускаемой продукции. Численность работающих составляет 312 человек. Режим работы круглосуточный.

Проектная мощность хлебозавода – 50тонн хлебобулочных изделий за сутки.

В настоящее время фактический выпуск хлеба и хлебобулочных изделий зависит от заявок торговли и колеблется от 15 до 20 тонн в сутки.

На территории предприятия расположены складские помещения и основной производственный корпус.

В основном корпусе имеются: склад бестарного и тарного хранения муки, хлебный цех, булочные и кондитерские участки.

Основной деятельностью предприятия является выработка хлеба, хлебобулочных, сдобных и мучных кондитерских изделий. ОАО «хлебозавод №7» владеет обширной сетью торговых точек по реализации собственной продукции.

2.2 Структура управления производством

Руководство предприятия и схема управления представлена в следующем виде:

Главный механик

Генеральный директор - ОМТС

Отдел сбыта

Начальник оборудования

Начальник ЛТП

Технический директор

Брокеры

Ремонтная группа

Главный электрик

Технологи участков

Начальник производства

Электрики

Начальник цехов

Звеньевые

Рабочие

2.3 Ассортимент выпускаемой продукции.

ОАО «Хлебозавод №7» является одним из крупных в городе производителей хлеба, хлебобулочных, сдобных, кондитерских изделий.

Ассортимент представлен:

– гр. хлеб: 7 наименований

– гр. булочные изделия: 13 наименований

– гр. сдобные изделия: 25 наименований

– гр. кондитерские изделия: 8 наименований

Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий постоянно обновляется и расширяется.

3. Технология и организация производства.

3.1 Технологическая схема производства.

Для правильной организации технологического процесса и контроля его на участке имеется технологический план производства. Работа на участках организованна по принципу непрерывного производственного потока кроме кондитерского участка, так как там прерывное производство. Готовая продукция подлежит быстрой реализации.

3.1.1.2 Замес теста «Деликатес фирменный».

В тестомесильную машину закладываем в начале маргарин, чтобы он немного взбился, затем яйце продукты, сухое молоко, соль и все тщательно перемешивается, потом вводим растворенные в теплой воде (температура воды изделий 38˚С) и активированные дрожжи, добавляется мука и замешивается тесто до однородной массы. Влажность теста колеблется от 20 до 22; влажность 30-32%

3.1.1.3 Формование теста.

Готовое тесто делят на куски массой 64г., затем раскладывают в лепешку примерно в 3-5 мм. На середину которых кладут начинку 25г., складывают лепешку и полуовальную сторону заворачивают в жгут и сверху обсыпается сахаром.

3.1.1.4 Выпечка и упаковывание изделия.

Деликатес «фирменный» укладывают на чистые листы и выпекают в жарочных шкафах ШПЭСМ-3 при t=180˚С в течении 12-15 минут.

Температурный режим и продолжительность выпечки могут изменятся от типа и конструктивных особенностей печей и условий их эксплуатации. Охлажденные изделия укладывают на ребро в застеленный чистой бумагой лоток и отправляют в экспедицию.

3.1.1.5 Ассортимент участка.

На данном участке ОАО Хлебозавода №7 ассортимент выпускаемой продукции представлен:

– Деликатес « Фирменный»

– Кекс « Столичный»

– Печенье « Амурское»

« Летнее»

« Глория»

« Дачное»

– Коврижка « Шоколадная с изюмом»

« Медовая с начинкой»

3.1.3 Расчет производственной рецептуры

Рецептура на 10 кг. готовой продукции.

|  |
| --- |
| 4,63  0,121  2,0  0,1  0,83  0,1  0,01  3,3 |

Мука высший сорт

Молоко сухое

Маргарин

Дрожжи сухие

Сахар

Яичный порошок

Соль

Сгущенное молоко

Расчет производительности печи.

Р2 = N\*n\*m\*60/t΄ , где

N – количество листов

n – количество изделий на одном листе

m – масса одного изделия

t΄ - время выпечки

P2 = 6\*32\*0.075\*60/12 = 72 кг.

Расчет сырья для часовой производительности печи.

Мч = 72\*4,63/10 = 33,3

Мч = 72\*0,121/10 = 0,87

Мч = 72\*2/10 = 14,4

Мч = 72\*0,1/10 = 0,72

Мч =72\*0,83/10 = 5,9

Мч =72\*0,1/10 = 0,72

Мч =0,01\*72/10 = 0,072

Мч =72\*3,3/10 = 23,7

Мч =72\*0,5/10 = 3,6

Расчет количества воды

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырьё | Его кол-во | Влажность | Сухие вещ-ва |
| Мука  Молоко  Маргарин  Дрожжи  Сахар  Яичный порошок  Соль  Итого | 4,63  0,12  2  0,1  0,83  0,1  0,01  7,79 | 14,5  4  16  8  0,15  7,3  3,5 | 3,95  0,1  1,68  0,09  0,8  0,09  0,009  6,72 |

В = (с/в\*100/100-wтеста) – итого

В = (6,72\*100/100-28) – 7,79 = 1,5

4 Технохимический контроль.

4.1 Схема контроля за качеством

Все операции по технохимическому контролю осуществляет производственная лаборатория.

Все сырье при поступлении на предприятие подвергается строгому контролю, согласно действующей МТД.

Отбор проб образцов осуществляется работниками лаборатории. Физико-химические показатели качества сырья определяется по ГОСТам.

|  |  |
| --- | --- |
| Мука  Сахар  Маргарин  Яичный порошок  Яйцепродукты  Дрожжи сухие  Соль  Молоко сухое  молоко сгущенное | ГОСТ 26574  ГОСТ 21  ГОСТ 240  ГОСТ 2858  ГОСТ 30363  ГОСТ 28483  ГОСТ Р51574  ГОСТ 10970  ТУ 9227-001-45325092-98 |

Количество применяемого сырья должно соответствовать требованиям действующей нормативным документам, мадино-биологическим требованиям, действующей нормативной документации, санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Госсанэпидемнадзора РФ.

\

4.1.2 Контроль технологического процесса.

Технохимический контроль на различных стадиях технологического процесса осуществляется цеховым технологом, а так же работниками лаборатории, которые результаты контроля фиксируют в журнале контроля производства.

Контроль включает проверку выполнения рецептур, качества полуфабриката, выполнения технологического режима по кислотности, температуры и продолжительности брожения, массы кусков теста, продолжительности растойки и выпечки, укладка изделий и количественных показателей технологического процесса.

4.1.3 Контроль готовой продукции.

Контроль годовой продукции проводят в соответствии со стандартом, технологическим условием и положении о базовой оценке.

Действующие в настоящее время нормы качества на готовые изделия устанавливают: Вид изделия ( весовой, штучный), их выпечка (подовой, формовой), Органалиптические показатели (форма, поверхность, окраска), состояние мякиша ( пропеченность, прожег, пористость), вкус, запах.

Правила отбора проб для контроля хлебобулочных и сдобных изделий изложена в ГОСТ 5667-65

Все анализы технолог или лаборант заносит в специальный журнал.

4.2 Промышленная санитария.

Выработку хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях проводят в соответствии с « санитарными правилами для предприятий хлебопекарной промышленности» и « инструкцией по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию хлебопекарных предприятий».

Реализуемые отходы (выбой из мешков, мучной счет, отходы при зачистке в производстве не подлежат их используют на внепроизводственной нужды в установленном порядке).

Контроль за выполнением гигиенического режима и санитарных правил на предприятии возлагается на начальника производства и начальников смен (бригадиров).

5. Учет производства.

Производство хлеба, сдобных и булочных изделий производится на первом этаже. Руководство и организацию производства осуществляет мастер-пекарь (бригадир), который возглавляет бригаду рабочих в составе 23 человек. Мастер-пекарь получает задание от экспедиции на объем выработанной продукции в ассортименте.

Рассчитывает сырье, сдает готовую продукцию в экспедицию и делает отчеты производства. Отчеты производства проверяются начальником производства, утверждаются главным инженером и отдают в бухгалтерию для проверки правильности расхода сырья.

По итогам отчета ежемесячно делается отчет по сырью, которую делают на лаборатории.

5.1 Учет сырья

Сырье поступает в цех из центрального склада предприятия при наличии сопровождающих документов:

– удостоверение качества

– по накладной

ля качественного и количественного контроля производства имеются журналы. Журналы ведения технологического контроля.

– журнал контроля хлебобулочных изделий.

– журнал учета и контроля поступающего сырья.

– журнал анализов муки.

– журнал выявления картофельной болезни.

– журнал анализа готовой продукции.

– журнал учета стеклянной посуды и другого лабораторного оборудования; по сменам.

– журнал учета металломагнитной примеси в муке, сырье.

5.2 Учет готовой продукции.

Учет готовой продукции ведется для постоянного учета производства. при передаче готовой продукции в экспедицию, оформляется приемо-сдаточной накладной.

В накладной указывается весь ассортимент выработанной продукции, ставятся подписи звеньевого и приемосдатчика. Для методов анализов готовой продукции создан сборник ГОСТов.

6. Организация труда руководителя участка. Должностные обязанности начальника и технолога.

Сменный технолог обязан выполнять объем работы по контролю технологического процесса в соответствие с установленным объемом работы и несет ответственность за проведение анализов и своевременные записи результатов в журналы контроля производства.

– Сменный технолог подчиняется начальником производственно-технологической лаборатории. Начальник лаборатории несет ответственность за правильность проведения анализов, составления производственной рецептуры и указаний о порядке расходования муки, за выполнение работы предусмотренной положением в установленном объеме работы лаборатории.

7. Охрана труда и окружающей среды.

Обеспечение здоровых и безопасных условий труда на производстве возложено на администрации предприятия.

Начальник производства, мастера, пекаря непосредственно занимаются созданием на рабочих местах условий полной безопасности, при которых исключались бы несчастных случаи. Они проводят необходимый инструктаж работающих и осуществляют контроль за исполнением инструкций по ТБ. На предприятии в штате имеется инженер по ТБ.

Ежегодно разрабатываются мероприятия по направленные на создание здоровых и безопасных условий труда. Работникам связанным с вредными условиями выдается молоко, увеличивается очередной отпуск.

7.1 Опасные производственные факторы.

На работников участка, занятых в производстве продукции могут следующие факторы:

1. Физические – это движущиеся механизмы оборудования, горячие поверхности оборудования, освещенность состояние воздушной среды в рабочей зоне.
2. Психико-физиологические – интенсивность труда, рабочая поза (сидя, стоя), тяжесть труда.

7.2 Гарантии по безопасности.

Гарантии по безопасности перед работниками участка, направлены на предотвращение несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Работникам выдается специальная одежда и обувь, индивидуальные средства защиты, регулярно проводятся инструктажи по техники безопасности.

На предприятии существует ряд выплат социально медицинского характера, оплата больничных мест.

Охрана труда на участке письменно подкреплена сборником инструкцией по ОТ для каждого рабочего места и общими требованиями по безопасности труда. Все требования изложенные в инструкциях работниками цехе обязаны выполнять.

7.3 Источники загрязнения окружающей среды и их локализация.

Дальневосточным Государственным проектно-изыскательским институтом по проектированию объектов меторативного и водохозяйственного строительства. На предприятии ОАО «Хлебозавод №7» разработан «экологический паспорт» который согласован председателем государственного комитета охраны природы г.Хабаровска. В паспорте дана характеристика источников выделения и выбросов вредных веществ в атмосферу, их количество. В паспорте дан расчет и утверждены предельно допустимые выбросы по следующим показателям:

|  |  |
| --- | --- |
| Взвешенные вещества  Ванадия пятиокися  Марганца оксиды  Сажа  Сернистый ангидрид за год  Углерода оксид за год  Фтористый водород  Всего | 0,0019 кг  0,089 кг  0,0009 кг  0,0216 кг  30,106 кг  16,069 кг  4,776 кг  53,1172 кг |

Превышение предельно-допустимых норм выбросов (ПДВ) по предприятию нет. Для снижения ПДВ проводится капитальный ремонт печей. По инвентаризации отходов производства и потребления по экологическому паспорту