**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Барыш**

**2022 г**

**РАСМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

На заседании ЦМК И.О директора

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г ОГБ ПОУ БИТТ

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_ Черник Д.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сутягин М.И «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г

Разработчики:

Дормидонтова Н.Н., мастер производственного обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О, должность)

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель генерального директора

ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А Чернова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………………………………………..4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………………….6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……………………………………….10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……..12

**I ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС CПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в рамках модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

**Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики ПМ .01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента является формирование **профессиональных компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД.1 | Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента |
| ПК.1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК.3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК. 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

**Общих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.. |
| ОК.9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.10 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии студент в ходе освоения учебной практики должен:

**уметь:**

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;

безопасно править кухонные ножи;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;

пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_72\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**I.I ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального  модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, салатов разнообразного ассортимента.** |  | **72** |
| **Раздел 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  **Раздел. 2**  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. | **72** |
| Тема 1. Приготовление холодных соусов, заправок. | **6** |
| Тема 2. Приготовление, оформление  салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента. | **6** |
| Тема.3 Приготовление, оформление салатов из  рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема.4 Приготовление, оформление салатов из  с мясными продуктами разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема. 5 Приготовление, оформление  блюд и закусок из овощей, яиц и грибов | **6** |
| Тема.6 Приготовление, оформление  рыбных блюд и закусок | **6** |
| Тема. 7 Приготовление, оформление  мясных блюд и закусок | **6** |
| Тема. 8 Приготовление, оформление холодных блюд из морепродуктов | **6** |
| Тема 9 Приготовление, оформление венегретов | **6** |
| Тема.10 Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема 11 Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема 12 Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента | **6** |
| итого | **72** |

**2.2.Содержание учебной** **практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Виды работ** | **Коды и наименование модулей, тем учебной практики** | **Объем 72**  **часа** |
| **ПК 1.1 – 1.4** | 1.Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  2. Приготовление соусов на растительном масле.Приготовление заправок, соусов на уксусе.  3. Подготовка овощей, обработка очистка рыбы или нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление салатов.  4. Подготовка овощей, нарезка мясных продуктов, приготовление, оформление салатов.  5. Подготовка овощей, яиц и грибов. Приготовление оформление блюд и закусок.  6. Подготовка, обработка рыбы. Приготовление блюд и закусок.  7. Подготовка, обработка, зачистка мяса. Приготовление, оформление блюд и закусок.  8. Приготовление и оформление холодных блюд, разнообразного ассортимента.  9. Приготовление овощного винегрета. Приготовление фруктового диетического винегрета.  10. Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента.  11. Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента  12. Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента | Тема 1. Приготовление холодных соусов, заправок. | **6** |
| Тема 2. Приготовление, оформление  салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента. | **6** |
| Тема.3 Приготовление, оформление салатов из  рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента. | **6** |
| Тема.4 Приготовление, оформление салатов из  с мясными продуктами разнообразного ассортимента. | **6** |
| Тема. 5 Приготовление, оформление  блюд и закусок из овощей, яиц и грибов | **6** |
| Тема.6 Приготовление, оформление  мясных блюд и закусок | **6** |
| Тема. 7 Приготовление, оформление  мясных блюд и закусок | **6** |
| Тема. 8 Приготовление, оформление холодных блюд из морепродуктов | **6** |
| Тема 9 Приготовление, оформление винегретов | **6** |
| Тема.10 Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема 11 Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента | **6** |
| Тема 12 Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента | **6** |
| Дифференцированный зачет |  |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики**

-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок

Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;

замачивать сушеную морскую капусту для набухания;

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

**Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. положением о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**

4. рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ОГБПОУБИТТ;

6.рабочие программы по профессиональным модулям;

7.положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУБИТТ;

8. рабочая программа учебной практики;

9. договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;

10. приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

11.приказ о распределении студентов по местам практики;

12. график учебного процесса;

13.протоколы аттестации листа учебной практики;

14. Аттестационная ведомость зачета.

**3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики;

2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;

3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;

6. Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.03 включают демонстрацию практических умений в области:**

**4. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы УП ПМ. 01 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха**

**(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения**:компьютер,средствааудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование:**

Весы настольные электронные;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер ручной;

Мясорубка;

Слайсер;

Машина для вакуумной упаковки;

Куттер;

Процессор кухонный;

Овощерезка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный ;

Производственный стол с деревянным покрытием;

Производственный стол с мраморным покрытием;

Моечная ванна;

Стеллаж передвижной;

Машина посудомоечная;

Миксер погружной;

Термометр инфокрасный;

Термометр со щупом.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**

Разделочные доски;

Ножи поварской тройки;

Щипцы универсальные;

Лопатка;

Веселка;

Венчик;

Ложки;

Шумовка;

Гастроемкости

Кастрюли;

Сотейники;

Сковороды; сито;

Сито конусообразное(шенуа).

# *IV.* КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапногоосвоенияпрофессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения студентами индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения студентами индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) студент допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

**6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

|  |
| --- |
|  |