

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке  
Иркутской нефтяной компании

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель \_\_\_\_\_ канд. техн. наук, доцент Е.О. Никулина  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_ А.А. Терехин  
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер \_\_\_\_\_ Е.О. Никулина  
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2022

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А. Губаненко

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

Красноярск 2022

Студенту

Терехину Александру Александровичу

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ17-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке Иркутской нефтяной компании

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР мобильная столовая при вахтовом поселке на 16 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

Е.О. Никулина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ А.А. Терёхин  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке Иркутской нефтяной компании» содержит 113 страниц текстового документа, 7 иллюстраций, 30 таблиц, 34 формулы, 12 приложений, 58 использованных источников.

**МОБИЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ, ВАХТОВЫЙ ПОСЕЛОК.**

Объект: мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке.

Цель работы разработать проект столовой при вахтовом поселке на 16 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать организацию складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты производственного цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Представители нефте-газодобывающих и других промышленных компаний сейчас уделяют повышенное внимание строительству полнокомплектных вахтовых посёлков. Одним из важных социальных объектов вахтового поселка являются столовые. Данная столовая позволят организовать процесс приема пищи и скорректировать питание рабочих, с учетом особенностей процесса акклиматизации за счет введения в рационы питания сбалансированных по основным пищевым веществам продуктов питания.

В результате выполнения работы разработан проект мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке Иркутской нефтяной компании», описана концепция заведения, разработана производственная программа предприятия, описана производственно-торговая структура столовой, рассчитан производственный цех и описана организация производства на предприятии, составлены соответствующие схемы организации рабочих мест, также разработано фирменное блюдо и элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Данный проект может послужить основой оптимизации работы столовых при вахтовых поселках.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия .....	8
2 Организационно - технологический раздел	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Складская группа помещений.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Производственный цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Организация работы производства .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Организация обслуживания .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4 Научно-исследовательский раздел .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Заключение .....	14
Список использованных источников .....	15
Приложения А – Н .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b> <a href="#">-113</a>

## ВВЕДЕНИЕ

Одной из задач обеспечения экономической безопасности и устойчивого развития России является дальнейшее развитие нефтегазового комплекса.

Представители нефте-газодобывающих и других промышленных компаний сейчас уделяют повышенное внимание строительству полнокомплектных вахтовых посёлков. Возведение вахтовых посёлков осуществляется в сжатые сроки, поэтому Заказчиками всё больше востребован подход, предполагающий полный комплекс работ по объекту. Одним из важных социальных объектов вахтового поселка являются столовые. Работодатель обязан обеспечивать работников трехразовым горячим питанием.

ООО «Иркутская нефтяная компания» (ИНК) – один из крупнейших независимых производителей углеводородного сырья в России. Компания создана в 2000 году. Группа компаний ведет геологическое изучение, разведку и разработку 51 участка недр на территории Иркутской области, Красноярского края и Республики Саха (Якутия). Крупнейший инвестиционный проект ИНК – газохимический кластер, включающий объекты по добыче, подготовке, транспортировке и переработке газа, гелиевый завод и Иркутский завод полимеров. В группе компаний работает 10 тысяч человек.

Помимо добычи углеводородного сырья, в компании имеются более мелкие подразделения, в том числе и Дорожно-строительное управление, занимающееся добычей камня для строительство дорог. Для организации добычи камня организуются мобильные бригады с небольшим штатом работников. Одно из таких отделений располагается в районе города Усть-Кут Иркутской области. Для организации питания в данном Дорожно-строительном управлении организуется мобильная столовая.

Данная столовая позволят организовать процесс приема пищи и скорректировать питание рабочих, с учетом особенностей процесса акклиматизации за счет введения в рационы питания сбалансированных по основным пищевым веществам продуктов питания.

Цель работы разработать проект столовой при вахтовом поселке на 16 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать организацию складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты производственного цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;

- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## **1 Разработка концепции предприятия**

В наше нестабильное время в поисках достойного заработка население всё чаще отдаёт предпочтение работе вахтовым методом. Эта форма занятости предполагает организацию трудовой деятельности за пределами региона стационарного проживания. Компанией-нанимателем в этом случае не может быть обеспечено ежедневное возвращение сотрудников после смены в место привычного проживания.

При найме персонала на вахту законодательство устанавливает для работодателя обязанности не только по организации рабочего процесса. Наниматель должен позаботиться о жилье для междусменного отдыха, обеспечить бесплатное питание, проживание. Это важнейшие условия, на которые при трудоустройстве на вахту нужно обращать внимание.

Вахтовый метод работы – это форма организации труда в удаленных и труднодоступных местностях, когда нет возможности ежедневно доставлять работников из дома к месту работы и обратно (ст. 297 ТК РФ). Трудящиеся проживают в специально построенном вахтовом поселке. Вахтовый метод работы практикуется в следующих ситуациях: организация ведет деятельность на территории, удаленной от населенных пунктов; нужно сократить сроки строительного или реконструкционного проекта в необжитой, труднодоступной местности; работа в местностях с особыми климатическими или природными условиями.

Список предприятий, которые могут применять вахтовую деятельность, включает (по пост. Госкомтруда № 794/33-82 от 31.12.1987 г.): предприятия нефтяной, лесной, газовой промышленности, геологоразведочные компании; строительно-монтажные и ремонтно-строительные организации; организации в сфере железнодорожного транспорта; объекты радиосвязи, цветной металлургии, предприятия трубопроводного транспорта; компании в сфере здравоохранения, общественного питания, торговли, транспорта и связи, работающие в вахтовых поселках. Вахтой считается весь период времени, который работники провели на объекте, включая время отдыха между сменами и доставку от пункта сбора до места работы и обратно. Место работы – объекты, на территории которых осуществляется трудовая деятельность. Если дислокация объектов изменяется, работники автоматически перемещаются на другое место – при этом их согласия на это не требуется (п. 1.1 Положения о вахте).

Вахтовый поселок – это комплекс зданий и сооружений различного назначения, объединенных общей инфраструктурой для обеспечения персонала компании-заказчика временным жильем и рабочими местами на период вахты, а также производственными, административными, технологическими, бытовыми и другими необходимыми помещениями.

Вахтовые поселки сооружаются по типовым или индивидуальным проектам, включающим генеральный план поселка с привязкой к местности, состав помещений, электро-, водо- и теплоснабжение, почтово-телеграфную



связь, схему подъездных путей и взлетно-посадочной полосы, обоснование способа доставки персонала, смету затрат на его строительство и содержание.

При вахтовом методе организации работ важнейшее значение имеют социально-бытовые вопросы, связанные с обеспечением работников жильем и другими насущными нуждами. Как правильно организовать ежедневное питание на вахте, должно ли оно быть бесплатным.

Требование обеспечить работников бесплатным трехразовым питанием содержится в документе, разработанном еще во времена СССР (Положения о вахтовом методе работ, подготовленные тремя ведомствами: Госкомтруда, Минздравом и Секретариатом ВЦСПС, положения утверждены 31 декабря 1987 совместным постановлением указанных ведомств за номером 794/33-82). В тексте этих Положений содержится норма о необходимости организации трехразового питания работников вахтовым методом. Возможность денежной компенсации либо оплаты вместо обеспечения работающих на вахте сотрудников едой не предусматривалась.

При организации строительства вахтового поселка решаются вопросы надлежащей организации питания, отдыха и досуга, медицинского, торгово-бытового и культурного обслуживания проживающих. Обязательным требованием при выборе места дислокации вахтового поселка является всемерное сокращение времени проезда работников от места проживания в вахтовом поселке до места работы и обратно.

Основными неблагоприятными факторами, оказывающими влияние на вахтовых работников Дорожно-строительное управление, занимающихся добычей камня для строительство дорог, являются:

- повышенная или пониженная температура воздуха в рабочей зоне;
- недостаточная освещенность в рабочей зоне;
- возможное загрязнение воздуха рабочих зон вылью, вредными парами и газами;
- интенсивный производственный шум;
- тяжелый физический труд;
- нервно-эмоциональное напряжение, связанное с опасностью взрыва, пожара.

В данной работе описывается организация работы столовой при вахтовом поселке, организованном компанией ООО «Иркутская нефтяная компания» (ИНК), подразделения которого – Дорожно-строительное управление и Дорожно-строительный карьер – занимаются добычей камня для строительство дорог. В вахтовом поселке, расположенном в 100 км от города Усть-Кут Иркутской области, трудится штат 64 человека. Работники, занятые на работах вахтовым методом и проживающие в вахтовом поселке, обеспечиваются трехразовым горячим питанием. Для организации данного питания проектируется столовая.

Так как назначение вахтового поселка заключается в обеспечении комфортных условий для выполнения рабочих обязанностей и проживания

персонала, занимающегося освоением новых территорий вдали от развитой инфраструктуры, важно чтобы в них были предусмотрены:

- наличие автономной системы жизнеобеспечения;
- быстрый монтаж/демонтаж конструкций;
- временный характер эксплуатации;
- адаптация к сложным климатическим условиям.

Весь вахтовый поселок состоит из двух подразделений ДСУ (дорожно-строительное управление) и ДСК (Дорожно-строительный карьер). Весь городок состоит из вагон-домиков, которые разделяются на жилые (8 вагон-домиков), служебные помещения, санитарно-бытовые помещения (баня). Помимо комнат отдыха, в жилой зоне располагается столовая. В шаговой доступности также располагается продуктовый магазин.

В вахтовом поселке также располагается административная часть (офисный вагон), в котором располагаются рабочие места руководителей различного ранга.

К производственным и подсобным помещениям относятся лаборатория, складские помещения. Производственные помещения также подключаются к необходимым коммуникациям, при разработке их конфигурации учитываются специфические требования отдельно взятого объекта.

Так как специфика работы Дорожно-строительного управления и Дорожно-транспортного карьера ИНК связана с добычей камня для строительства дорог, то разработка месторождения занимает ограниченный по времени период (1 – 2 года), и после полного освоения участка, весь вахтовый поселок переезжает. В связи с этим все инфраструктурные элементы вахтового поселка должны быть мобильными, представляют собой небольшие вагончики размерами 8 × 2,5 м. Располагаются все вагончики единым блоком в шаговой доступности.

Вахтовый поселок оснащается всеми необходимыми для функционирования коммуникациями. Техническую воду поставляют каждый день, питьевую - один раз в два дня. Электричество в поселок проведено из города Усть-Кут, а так же есть резервная дизельная электростанция.

Доставка продуктов осуществляется один раз в неделю, в связи с чем, необходимо производить четкий заказ продуктов с учетом циклического меню и сроков хранения. Для хранения продукции в вахтовом поселке в непосредственной близости к столовой располагаются продуктовые склады.

Работники организации, работающие вахтовым методом труда на открытом воздухе в северных районах, относятся к III и IV группам энергозатрат в зависимости от величины энергозатрат с коэффициентом физической активности 1,9 в соответствии с МР 2.3.1.2432-08. Например, величина основного обмена для мужчин до 45 лет, имеющих среднюю массу тела 80-90 кг, в среднем, равна 1990 ккал/сутки плюс 15% для работающих на Севере. Суточные энергозатраты для указанной категории людей должны составлять приблизительно 4348 ккал/сутки. В таблице 1.1 приведен

примерный суточный рацион для работающих вахтовым методом труда на открытом воздухе в северных районах.

Таблица 1.1 – Примерный суточный рацион для работающих вахтовым методом труда на открытом воздухе в северных районах

<b>Показатели</b>	<b>Суточная норма</b>
Энергия, ккал	4348
Белок, г	122
в т.ч. животные, г	61
% от ккал	11
Жиры, г	156
Жир, % от ккал	33
МНЖК, % от ккал	10
ПНЖК, % от ккал	6 - 10
Омега-6, % от ккал	5 - 8
Омега-3, % от ккал	1 - 2
Фосфолипиды, г	5 - 7
Углеводы, г	604
Сахар, % от ккал	<10
Пищевые волокна, г	20
<b>Витамины</b>	
Витамин С, мг	90
Витамин В1, мг	1,5
Витамин В2, мг	1,8
Витамин В6, мг	2
Ниацин, мг	20
Витамин В12, мг	3
Фолаты, мкг	400
Пантотеновая кислота, мг	5
Биотин, мкг	50
Витамин А, мкг рет.экв	900
Бета-каротин, мг	5
Витамин Е, мг ток. экв.	15
Витамин D, мкг	10
Витамин К, мкг	120
<b>Минеральные вещества</b>	
Кальций, мг	1000
Фосфор, мг	800
Магний, мг	400
Калий, мг	2500
Натрий, мг	1300
Хлориды, мг	2300
Железо, мг	10
Цинк, мг	12
Йод, мкг	150
Медь, мг	1
Марганец, мг	2
Селен, мкг	70
Хром, мкг	50

Согласно примерному суточному рациону нами разработано циклическое двухнедельное меню столовой. Данное циклическое меню утверждается директором ООО «Иркутская нефтяная компания», и передается бухгалтеру-калькулятору для расчета потребности в сырье. Циклическое меню столовой представлено в приложении А.

Рациональным режимом питания для работающих вахтовым методом труда на открытом воздухе в северных районах в дневную смену является 3-х разовое питание с приемом пищи через интервалы в 5-6 часов, с промежутками для употребления горячих напитков. При этом завтрак должен содержать, в среднем, около 40% энергопотребления от общего дневного количества пищи, обед примерно 35% энергопотребления от общего дневного количества пищи и ужин примерно 25% энергопотребления от общего дневного количества.

В столовой питание организовано по форме самообслуживания, с линии раздачи посетители столовой забирают поднос с подготовленным комплексом блюд. Обслуживание на раздаче осуществляют повара.

Суточное меню столовой представляет собой комплексный завтрак, обед и ужин. Завтрак работников вахтового поселка осуществляется в столовой, с 6.00 до 8.00, подача завтрака осуществляется в четыре захода, по 16 человек, на прием пищи отводится 30 минут. Меню завтрака состоит, как правило, из горячего блюда (каша, омлет и т.д.), бутерброда и горячего напитка. Средняя энергетическая ценность завтрака составляет в среднем 900 – 1400 ккал.

Обеденный перерыв у вахтовых работников проходит с 12.00 до 14.00. В обеденный период производится доставка обеда на рабочее место работников. В обеденное меню входит холодная закуска или салат, суп, горячее блюдо с гарниром, напиток и выпечка. Средняя энергетическая ценность обеда составляет 1800 – 2100 ккал. Обеды доставляются на специализированном автобусе, все индивидуальные блюда упаковывают в многоразовые контейнера, горячие блюда доставляют в специальных термо-сумках, супы доставляют в термо-контейнере.

Ужин работников вахтового поселка проходит с 18.00 до 20.00, подача ужина осуществляется в четыре захода, по 16 человек, на прием пищи отводится 30 минут. Меню ужина состоит из салата, горячего блюда с гарниром, выпечки и напитка. Средняя энергетическая ценность ужина составляет 1400 – 1800 ккал. Общая суточная энергетическая ценность меню составляет 4400 – 4600 ккал.

Рацион прямо и опосредованно влияет на самочувствие и трудоспособность работника — если его составить неправильно, то либо у человека будет мало энергии на работу, либо он попросту заболевает. Для работников вахтового поселка это имеет особенное значение.

Исходя из всего вышесказанного, можно подытожить. Столовая при вахтовом поселке – предприятие необходимое, так как организовать работу в отдалении от индустриальных городов без организованного питания невозможно. Специфика столовой, связанная с малой мощностью,

мобильностью и сложностью организации коммуникаций, служит основой для проектирования нового предприятия питания.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект столовой при вахтовом поселке на 16 мест.

На первоначальном этапе описана специфика работы столовой при вахтовом поселке ООО «Иркутская нефтяная компания», расположенном в 100 км от города Усть-Кут Иркутской области.

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемая столовая – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан производственный цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест.

Описана организация обслуживания столовой, описан интерьер заведения, форма персонала.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо, составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012

г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО



"ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное :

межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 742-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

19. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

20. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

21. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

22. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

24. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

25. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. //

КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381)

26. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)

27. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

28. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

29. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

30. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

31. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

32. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

33. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

34. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

35. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

36. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

37. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

38. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

39. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

40. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
43. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
44. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
47. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
51. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

58. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.


Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 10 » 06 2022 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке  
Иркутской нефтяной компании

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель


 08.06.2022

подпись, дата

доцент, канд. техн. наук  
должность, ученая степень

Никулина Е.О.  
фамилия, инициалы


Выпускник

 08.06.2022

подпись, дата

Терехин А.А.  
фамилия, инициалы,

Нормоконтролер

 08.06.2022

подпись, дата

Никулина Е.О.  
фамилия, инициалы,

Красноярск 2022


Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

« 24 » 13 2022 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

Красноярск 2022



Студенту

Терёхину Александру Александровичу  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ17-02БТ

направление подготовки 19.03.04  
(код)

Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке Иркутской нефтяной компании

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР мобильная столовая при вахтовом поселке на 16 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.


Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Е.О. Никулина  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.А. Терехин

«22» 03 2022 г.

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЗЫВ**

на бакалаврскую работу студента 5 курса направления подготовки 19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология  
организации ресторанного дела» заочной формы обучения

**Терехина Александра Александровича**  
выполненную на тему:

**Разработка проекта мобильной столовой на 16 мест при вахтовом поселке  
Иркутской нефтяной компании**

**Актуальность темы** Вахтовые методы труда, характеризующиеся специфическими особенностями трудовой деятельности. Решить проблему неблагоприятного воздействия природно-климатических и производственных факторов на организм рабочих вахтовых поселков возможно за счет организации работы мобильных столовых. Столовые позволят организовать процесс приема пищи и скорректировать рационы питания рабочих, с учетом особенностей процесса акклиматизации за счет введения в рационы питания сбалансированных по основным пищевым веществам продуктов.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** работа выполнена по заказу ООО «Иркутская нефтяная компания» работа в полном объеме, соответствует теме

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработано цикличное двухнедельное меню с учетом энергетических затрат работников, которое легло в основу разработки производственной программы столовой. Для мобильной столовой определена производственная структура. Определена численность производственной бригады, разработан график занятости поваров во время рабочего дня, рассчитано и предложено производственное оборудование. Описана организация производства, с учетом особенностей работы мобильной столовой. Требования охраны труда.

**Обоснованность выводов и предложений:** все технологические расчеты обоснованы и конкретны.

**Практическая значимость и область применения работы:** работа имеет практическую значимость для ООО «Иркутская нефтяная компания», имеется акт внедрения предложений студента по улучшению работы мобильной столовой.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** - Терехин А.А. ответственный, целеустремленный студент

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания и в условиях вахтового метода.

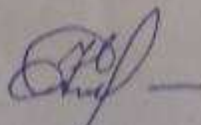
**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** в полной мере владеет EXCEL, WORD.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд. тех. наук