

МАСОВНА ИСХРАНА

Др Ана Калушевић



Организација рада у објектима организоване исхране

Циљеви

Фактори


Фазе

Руковођење

Организација рада

- Процес рада је континуиран
- Низ уско повезаних фаза
- Свака фаза
 - Рационално постављена
 - Детаљно анализирана
 - Строго и стално контролисана

Циљ

- Приликом процеса припрема јела
 - Минимално променити природни састав сировине
 - Минимално утицати на квалитет намирница
 - Максимално искористити хранљиве састојке
 - Максимално искористити биоактивни потенцијал
 - Безбедност и потпуна исправност хране са различитих аспеката
- 
- Адекватан објекат
 - Капацитет
 - Функционална повезаност

Циљ

- На остварење тог циља утичу различити фактори
 - Организациони
 - Физички
 - Хемијски
 - Биолошки
 - Други

Зато је јако значајно да процес рада функционише правилно са тачно утврђеним редоследом

Циљеви организоване исхране

- ✓ Систематизација основних и помоћних радних места
- ✓ Повезаност и континуираност свих фаза процеса припремања јела
- ✓ Правилно складиштење и чување сировина и готових производа
- ✓ Правилна припрема и обрада намирница
- ✓ Хигијена објекта
- ✓ Хигијена запослених
- ✓ Равномерно оптерећење запослених

Фактори

који утичуна организацију рада

- **Радна снага**
- **Средства за рад**
- **Предмет рада**
- Радне просторије
- Радна средина
- Усвојена технологија
- Време

Фактори

који утичуна организацију рада

- **Радне просторије**
 - ❖ **Функционалност**
 - ❖ **Међусобна повезаност**
 - ❖ **Распоред**
 - Обрађено на претходном предавању
- **Радна средина**
 - **Физички услови** (температура, ваздух, бука, боје, осветљење, влажност, вибрације...)
 - **Механички услови** (техничка опремљеност, мере техничке заштите...)
 - **Санитарни услови**
- **Усвојена технологија**
- **Време**

Фазе технолошког процеса у објектима организоване исхране

1. Набавка намирница
2. Пријем намирница
3. Складиштење намирница
4. Механичка обрада намирница
5. Термичка обрада намирница
6. Финализација јела
7. Дистрибуција готових јела
8. Прање кухињског и трпезаријског посуђа

Набавка намирница

- Куповина/наруџбина средстава за производњу
- Преузимање средстава за производњу
- Документација (поруџбине, доставнице)

- ✓ Избор добављача
- ✓ Прописани квалитет робе
- ✓ Најповољније цене

- Закон о јавним набавкама



Пријем намирница

- **Комисија**

(обично у саставу)

- Руководилац складишта
- Шеф кухиње
- Нутрициониста

- **Задатак**

- **Пријем и контрола робе**

- Квалитативни пријем (сензорна оцена, исправност...)
- Квантитативни пријем (бројање, мерење...)

- **Складиштење робе**

- Адекватни услови
- Кратак временски интервал



Складиштење намирница

- Вођење редовне евиденције о залихама робе
- *First-in-first-out* (FIFO) систем
- Складиштење према сродности робе
- Складиштење у адекватним просторијама (према санитарно-хигијенским условима)
 - Добра осветљеност
 - Заштита од инсеката и штеточина
 - Једноставно чишћење (зидови, подови, полице)
 - Полице издигнуте од пода
 - Адекватан састав атмосфере, ваздуха (проветреност)
 - Ниска влажност ваздуха (хигрометри)
 - Адекватна температура (термометри)



Термохигрометри

Механичка обрада намирница

- Техничка обрада сировина
- Припрема намирница за термичку обраду
- Врши се у различитим одељењима
 - За грубу обраду поврћа и воћа
 - За обраду меса
 - За обраду рибе

Водити рачуна о чишћењу и прању опреме за рад

Водити рачуна о укрштању путева

Механичка обрада намирница

- За грубу обраду поврћа и воћа
 - Чишћење
 - Требљење
 - Прање
 - Љушћење
 - Уситњавање
 - Рехидрација
 - Дефростација
- За обраду меса
 - Сечење
 - Млевење
- За обраду рибе



Термичка обрада намирница

- Пренос топлоте

- Кондукција

- Конвекција

- Зрачење



Режим

- Температура
- Време

Термичка обрада намирница

Влажна средина

Кување

- У води (бланширање, кување испод и на температури кључања)
- На воденој пари
 - На атмосферском притиску
 - Са надпритиском

Динстање



Термичка обрада намирница

Сува средина
Печење

Пржење

Микроталаси-Зрачење
Печење

- Микроталасне пећнице
- Таласи високе фреквенције
- Летално дејство на микроорганизме
- Адекватна амбалажа

Подгревање
Готова јела



Финализација јела

- Централна кухиња
 - Сечење (нпр. меса)
 - Комбиновање (нпр. поврћа са месом)
 - Издвајање јела (линија за послуживање)
 - Сипање јела (транспортно посуђе)



Дистрибуција готових јела

- Расподела хране и достава до конзументата
- Интерна
 - Расподела у самом објекту
 - Класичан начин - Линија за самопослуживање
 - Савремен начин – Таблет систем
- Екстерна
 - Транспорт хране ван објекта
 - Наменска возила
 - Наменско термос посуђе



Дистрибуција готових јела

Предности интерне расподеле хране и доставе до конзументата на савремен начин – таблет система

- ✓ Храна се доставља топла
- ✓ Не доставља се сувишно јело
- ✓ Доставља се до крајњег конзумента
- ✓ Комплетан процес (припрема и дистрибуција хране) обавља се у кухињском блоку

Прање кухињског и трпезаријског посуђа

- Завршна фаза
 - Перионица белог посуђа
 - Посуђе из трпезарије
 - Чишћење
 - Прање
 - Ручно
 - Машинско
 - Дезинфекција
 - Перионица црног посуђа
 - Посуђе из термичког блока
 - Посуђе из посластичарнице
 - Посуђе из хладне кухиње



Руковођење

- Познавање законских прописа
- Познавање процеса рада и потенцијалних проблема
- Комуникација са члановима тима
- Покретање-мотивисање сарадника
- Контрола процеса рада

Руковођење

- Типови/стилови руковођења
 - Традиционални
 - Руководилац има највећи ауторитет
 - Савремени
 - Кооперативни

Који приступ је бољи зависи од бројних фактора попут

- Квалификација
- Организационе структуре
- Профила чланова тима
- Менталитета

Руковођење

- Типови/стилови руковођења
 - Традиционални
 - Руководилац има највећи ауторитет
 - Савремени
 - Кооперативни

Који приступ је бољи зависи од бројних фактора попут

- Квалификација
- Организационе структуре
- Профила чланова тима
- Менталитета

Обавезе руководиоца

- Пријем нових радника
- Упознавање радника са обавезама и правима
- Помоћ решавању проблема радника
- Преношење знања
- Оцењивање квалитета рада
- Опомене, похвале
- Мотивација и стимулација (материјална и морална)
- Саветовање, обуке, усмеравање...

Кадрови

- Квалификованост/стручност
 - Висококвалификовани
 - Квалификовани
 - Полуквалификован
 - Неквалификовани
- Здравствена способност
 - Обавезан редован лекарски преглед особља
- Физичка способност
 - Адекватна спрам природе посла

Рачунска вежба

Појашњење израчунавања енергетске вредности