

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ

Мясной цех

Предназначен для обработки мяса (говядины, баранины, свинины) и изготовления кулинарных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и т.п.). Он должен иметь удобное сообщение со складской группой, горячим цехом, кулинарным цехом (если таковой имеется на предприятии). В мясном цехе может быть выделена линия обработки птицы и субпродуктов. Этот цех оснащается механическим, холодильным и вспомогательным (столы, ванны) оборудованием, которое устанавливается в соответствии с технологическим процессом обработки сырья и изготовления полуфабрикатов.

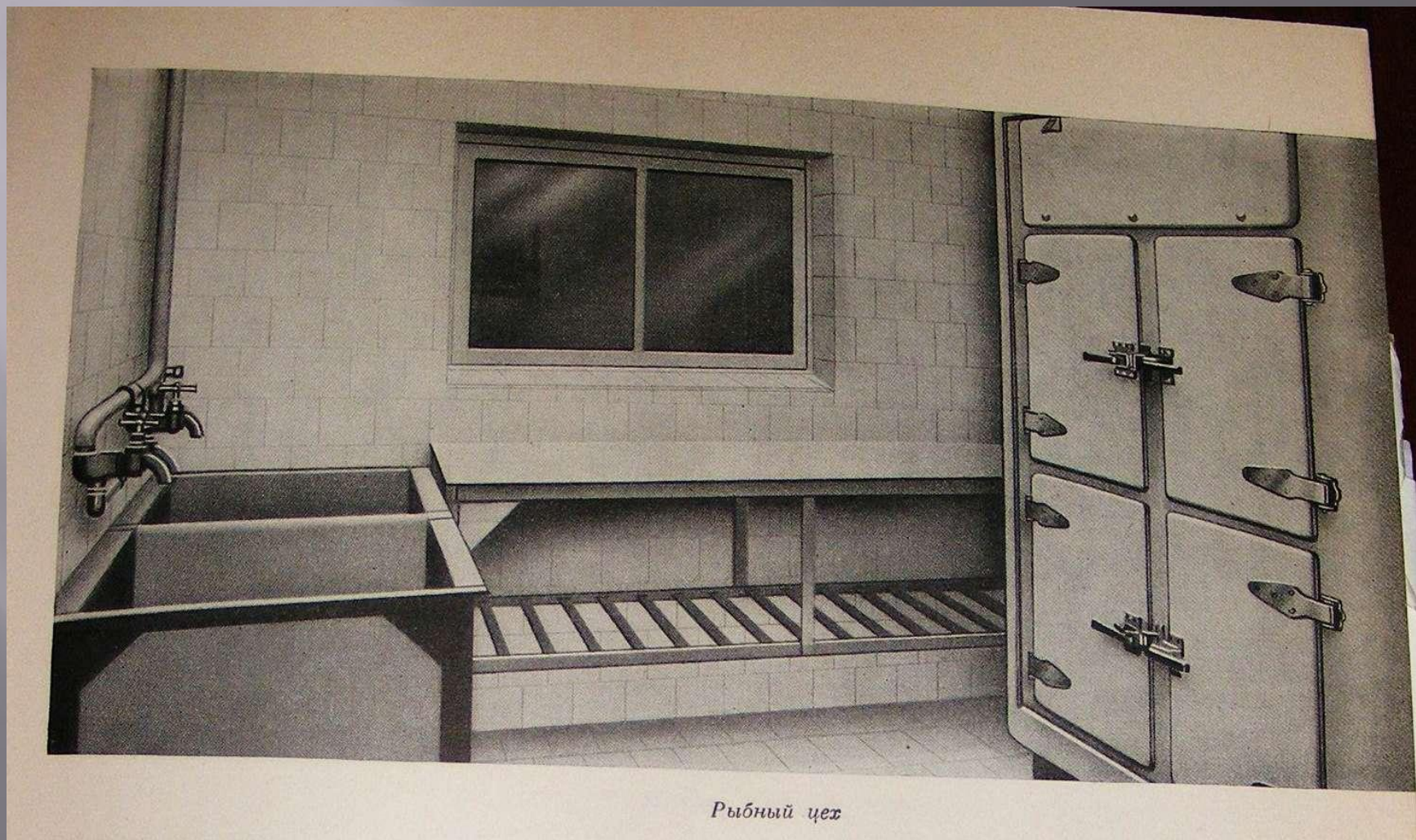




Рыбный цех

- ▣ Предназначен для обработки рыбы, морепродуктов и изготовления полуфабрикатов: тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы, филе, звеньев осетровых рыб. Этот цех имеется только на крупных предприятиях.
- ▣ Промытая рыба подается на производственный стол или разделочную доску. Как и в мясном цехе, здесь запрещается пользоваться столами с деревянными крышками; они также должны быть изготовлены из нержавеющей стали. Разделочная доска делается из дерева твердой породы и имеет маркировку СР (сырая рыба). На этой доске запрещается обрабатывать другие продукты. На столе или разделочной доске рыба с помощью скребков, ножей подвергается очистке от чешуи, потрошению, после чего она нарезается на порционные куски. Рыбный цех должен иметь отдельную мясорубку для приготовления рыбного фарша.
- ▣ Готовые рыбные полуфабрикаты размещаются в противнях, лотках деревянных, которые устанавливаются на полках стеллажей и по мере надобности передаются в кухню для тепловой обработки.

Рыбный цех должен иметь ванны (не менее двух), ванны рыбного цеха изготавливаются из нержавеющей стали, производственные столы (не менее двух) и разделочные доски, мясорубку, противни, скребки для очистки чешуи, ножи для потрошения рыбы, шкаф с выдвижными ящиками для хранения специй, циферблатные весы и т. п.

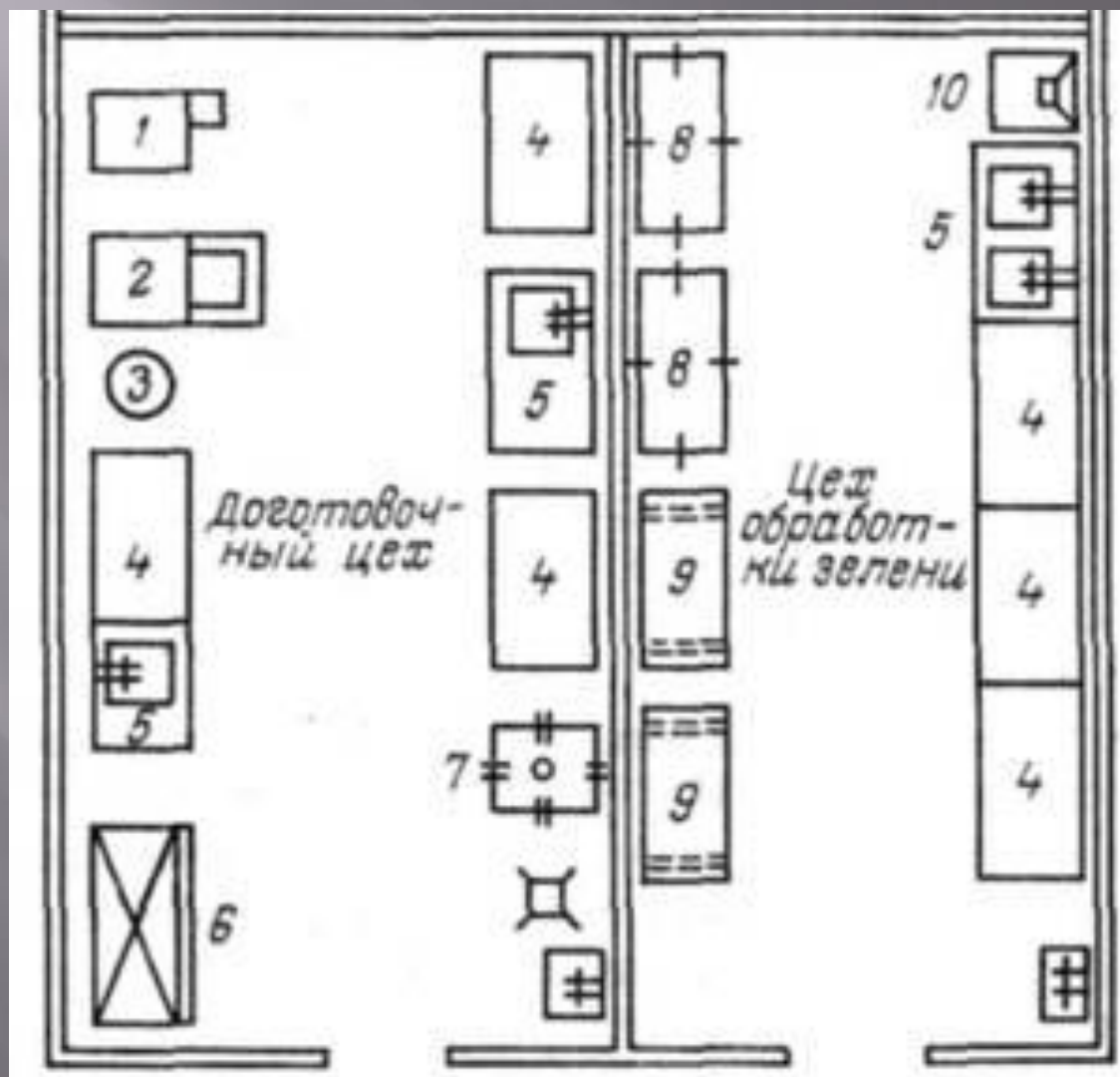


Рыбный цех

Доготовочный цех и цех обработки зелени

- Проектируются на предприятиях, работающих на полуфабрикатах.
Доготовочный цех предназначен для доработки (нарезки, измельчения и т.п.) полуфабрикатов, поступающих из заготовочных предприятий. В цехе обработки зелени проходят подготовку зелень, овощи, ягоды, фрукты, поступающие на предприятие в виде сырья. В этом же цехе обрабатывают соления.
Доготовочный цех и цех обработки зелени должны иметь удобное сообщение со складскими помещениями, горячим и холодным цехами, а также с моечной полуфабрикатной тары. Доготовочный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. В соответствии с санитарными требованиями в цехе должны предусматриваться отдельные рабочие места по доработке мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, оснащенные оборудованием согласно технологическим операциям. Цех обработки зелени комплектуется различными видами вспомогательного оборудования (ванны, столы, стеллажи).

1 — мясорубка; 2 — универсальный привод; 3 — разборочный стул; 4 — стол производственный; 5 — ванна моечная; 6 — холодильный шкаф; 7 — ванна моечная передвижная; 8 — стеллаж передвижной; 9 — подтоварник решетчатый; 10 — стол для чистки лука



Овощерезка

Предназначена для обработки фруктов, овощей, грибов, сыра, хлеба и орехов, обеспечивает резку ломтиками, нарезание кубиками, шинкование и натирание.



Овощной цех

- Предназначен для обработки картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей, зелени и изготовления полуфабрикатов: сырого очищенного картофеля, свежих очищенных корнеплодов и репчатого лука, зачищенной свежей белокочанной капусты, обработанных корней и зелени.

Овощные цеха сравнительно небольшой мощности проектируются на первом этаже в одном помещении. Оно должно быть удобно связано с кладовой овощей, горячим и холодным цехами. В цехе выделяются рабочие места для обработки отдельных видов овощей, оснащенные в основном механическим и вспомогательным оборудованием. Кроме того, используется специальное оборудование, облегчающее труд работников: столы доочистки картофеля и корнеплодов, столы для чистки лука.





