

Организация работы холодного цеха

Зонирование помещения производится в зависимости от основных этапов производства:

- подготовка к работе;
- получение сырья для изготовления конечного продукта;
- подготовка сырья;
- заправка готовых блюд;
- порционное фасование;
- комплектование продукции согласно полученным заявкам;
- отпуск

Ассортимент продукции

- холодные закуски;
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.);
- молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (фруктовые салаты (консервированные, свежие и т.д.), желе, муссы, самбуки, кисели, компоты, парфе, мороженое и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы (1. Овощные: на квасе, на овощном (грибном) отваре, на основе кисломолочных продуктов, на овощных соках; 2. Десертные: с добавлением сиропа или молока)

Холодные закуски

- Бутерброды:
- Открытые сложные закрытые
- Бутерброды (сандвичи)
- Закусочные (канапе)

- Салаты:
- Из сырых вареных квашеных маринованных овощей
- из грибов быстро замороженных
- бобовых
- с рыбой нерыбные
- сырых и продукты моря
- Консервированных фруктов
- с птицей с сельдью
- с мясом с яйцом

- Овощные и грибные закуски:
- Тертая редька тертая морковь грибы
- с маслом или со сметаной маринованные
- сметаной с луком
- икра баклажанная икра овощная
- икра грибная

- Рыбные закуски:
- Икра икра сельди сельди

Основное сырье доставляется в цех в виде полуфабрикатов:

- отварные мясо субпродукты, курица.
- овощи поступают сюда в очищенном виде, прошедшие термообработку

Холодильное оборудование

Шкаф холодильный:

- среднетемпературное; низкотемпературное; комбинированное.
- для хранения заготовок и готовой продукции; п/ф ,сырья

Моноблоки;

Сплит-система (там где нельзя моноблоки)

Камера шокового охлаждения;

Холодильный ларь;

Стол охлаждаемый

Салатетта;

Фризеры;

Льдомиксинг;

Сокоохладители;

Гомогенизатор (Аппарат РасоJet)

Оборудование для нарезки:

- Овощерезательная машина
- Машина для нарезки хлеба
- Слайсер
- Миксер планетарный;
- Куттер
- Мясорубки;
- Протирочное оборудование
- Бликсеры
- Измельчитель твердых сортов сыра

Общее оборудование:

- Диспенсер для напитков
- Ферментаторы
- Бактерицидная лампа .
- Декарбонайзер
- Весы
- КОНВЕЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

Немеханическое оборудование

- - столы производственные
- - стеллажи
- - производственная ванна

Инвентарь:

- Тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- Гастроемкости металлические 1/2 *100,1/1 *100
- Гастроемкости поликарбонатные (1/2 *65 и 1/3*65)
- Баки 20л.
- Ведра п/э на 8л.
- Ложки поварские
- Лопатки
- Формы для паштета (разъемные), желе, крема;
- Лотки для заливных блюд
- Ножи (поварская тройка, карбовочный, гастрономический, для нарезки масла и сыра, для карвинга и т.д.);
- Ножницы;
- Дуршлаг;
- Воронка;
- Терка;
- Сквизер (Пресс для лимона)
- Скребок;
- Доски разделочные (ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ)

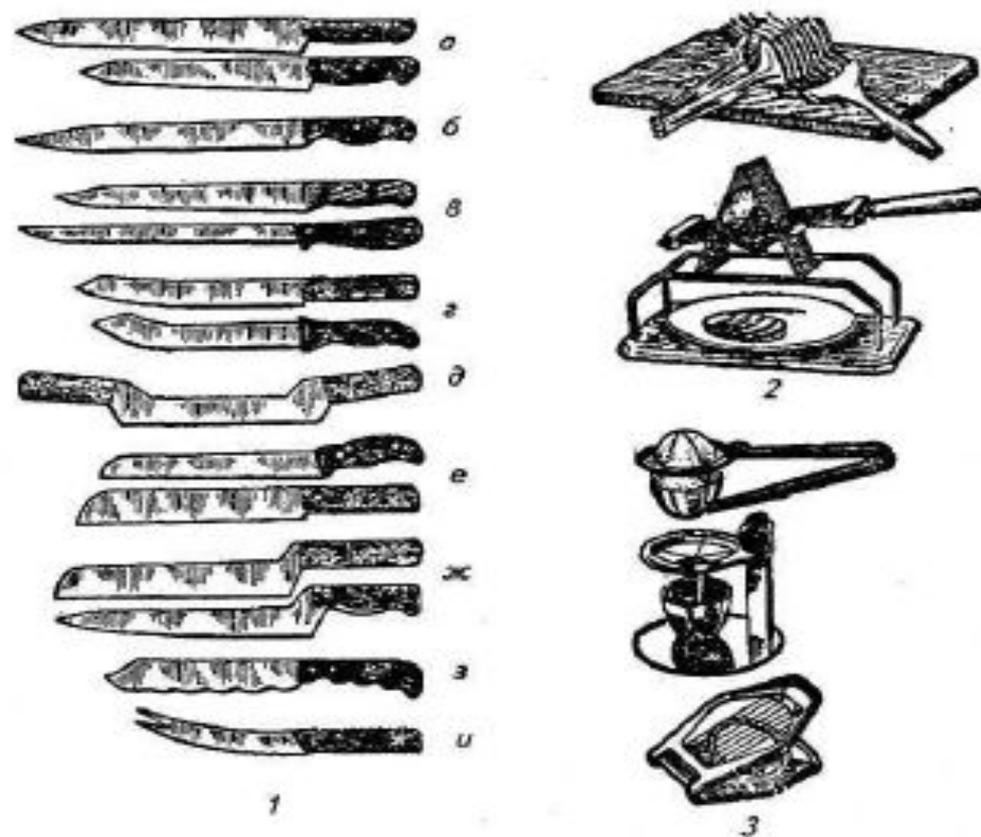


Рис. 22. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 — ножи гастрономические: а — филейные; б — гастрономический (колбасный); в — для нарезки ветчины; г — кухонные; д — с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж — с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з — для фигурной нарезки масла; и — нож-вилка; 2 — томаторезки ручные; 3 — яйцерезки;



4 — приспособление для нарезки сыра; 5 — ручной делитель масла; 6 — скребок для сливочного масла; 7 — доска разделочная; 8 — доска для нарезки лимонов; 9 — соковыжималки ручные; 10 — горка для гарниров; 11 — лотки для заливных блюд; 12 — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 — лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 — вилки производственные для раскладывания блюд; 16 — приборы для раскладывания блюд: а, б, в — приборы салатные; г — прибор для консервированных фруктов; д — щипцы для раскладывания порционных блюд

Санитария

- Инвентарь и рабочие поверхности всех помещений цеха обязательно обрабатываются уксусным раствором;
- В течение дня несколько раз проводится обработка помещений бактерицидной лампой через согласованные промежутки времени;
- Ингредиенты для приготовления салатов должны храниться в шкафах-холодильниках, упакованные в пищевую пленку или в контейнеры с закрывающейся крышкой;
- Весь инструментарий и доски для разделки продуктов строго маркируются в зависимости от группы продуктов и используются только на назначенных поверхностях;
- Запрещается длительное нахождение продуктов и изделий вне шкафов – холодильников;
- Персонал обязан работать только в перчатках одноразового использования.

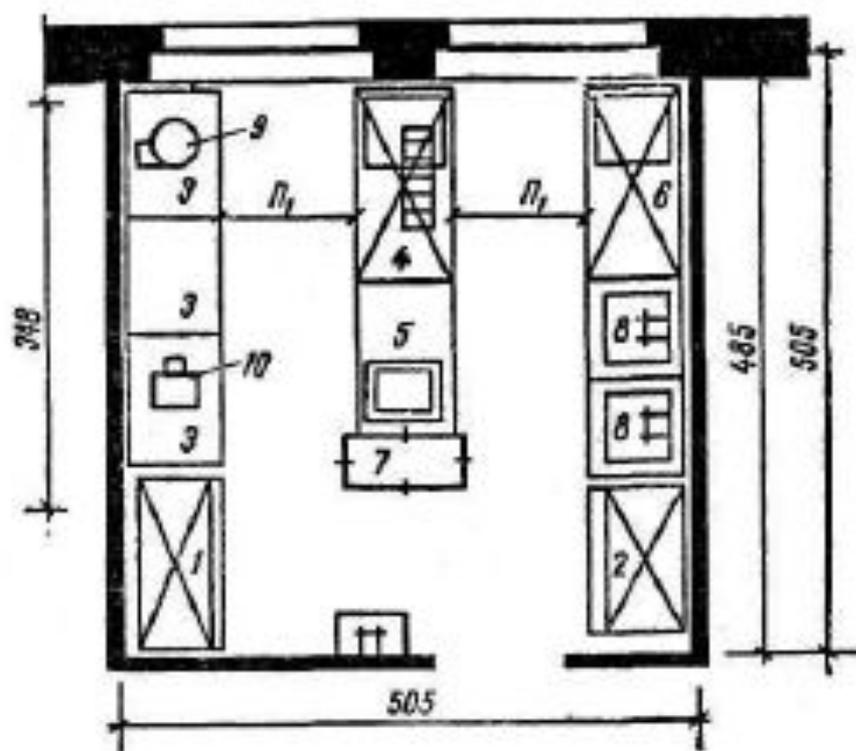


Схема 15. План холодного цеха общедоступной столовой:

1 — холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 — холодильный шкаф ШХ-0,6;
 3 — стол производственный СП-1050; 4 — секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 — низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 — секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 — передвижной стеллаж; 8 — моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 — машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 — маслоделитель ручной РДМ-5

Организация труда

- Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.
- Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: студни, заливные блюда, кисели, компоты и т. д.
- Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебой в обслуживании посетителей.
- В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.
- Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).
- Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.
- Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.).
- По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.