

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ  
ХОЛОДНОГО ЦЕХА НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА – ОРГАНИЗУЮТСЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ С ЦЕХОВОЙ СТРУКТУРОЙ  
ПРОИЗВОДСТВА (РЕСТОРАНЫ, КАФЕ,  
СТОЛОВЫЕ).**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И  
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.  
АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ЗАВИСИТ ОТ  
ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО КЛАССА  
(1 КЛАСС - НЕ МЕНЕЕ 10 БЛЮД, ВЫСШИЙ КЛАСС - 15 БЛЮД).**

**1.ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД.**

**2.ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.**



**САЛАТ-БАР**







**ОСНАЩЕНИЕ  
ХОЛОДНОГО ЦЕХА  
ЗАВИСИТ ОТ  
АССОРТИМЕНТА  
ВЫПУСКАЕМОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**ПРОДУКЦИЯ  
ХОЛОДНОГО ЦЕХА  
ИМЕЕТ  
ОПРЕДЕЛЁННУЮ  
КЛАССИФИКАЦИЮ**

# КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
<b>ОТКРЫТЫЕ</b>	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
<b>СЛОЖНЫЕ</b>	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
<b>ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)</b>	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
<b>ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)</b>	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

ХОЛОДИЛЬНАЯ



КАМЕРА

- **ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДОГотовочного ХОЛОДНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЮТСЯ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА, ЗАКУСКИ, ДЕСЕРТЫ И САЛАТЫ ИЗ ГОТОВОГО СЫРЬЯ**
- **ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЛЮД ПОДГОТАВЛИВАЮТ В ГОРЯЧЕМ И ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ**
- **НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА ДОЛЖНО БЫТЬ РАССТАВЛЕНО СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ С СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД**
- **ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПЕРЕД ОТПУСКОМ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ПОЭТОМУ ЕЁ ГОТОВЯТ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ И ДЕРЖАТ В ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФАХ ИЛИ НА ОХЛАЖДАЕМЫХ СТОЛАХ ПРИ  $T^{\circ} +6...+8^{\circ}\text{C}$**



САЛАДЕТТА



# ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:

ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ, ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СТРОГОЕ СОБЛЮЖДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРАМИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ СРОК, ПРИ Т 10-14°C

ЗАПРАВКА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ОСТАВШЕЙСЯ ОТ ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ

# РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:

нарезают овощи,  
смешивают  
компоненты и  
заправляют салаты



порционируют и  
оформляют  
салаты перед  
отпуском в  
торговый зал

**ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА МОГУТ БЫТЬ  
ИСПОЛЬЗОВАНЫ - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С  
ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ОХЛАЖДАЕМЫМ  
ШКАФОМ ИЛИ ОХЛАЖДАЕМАЯ ГОРКА, НАСТОЛЬНЫЕ  
ВЕСЫ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ, ПОВАРСКИЕ НОЖИ,  
ЛОЖКИ, ЛОПАТКИ, САЛАТНЫЕ ПРИБОРЫ, ВИЛКИ ДЛЯ  
РАСКЛАДЫВАНИЯ БЛЮД, САЛАТНИКИ, ЗАКУСОЧНЫЕ  
ТАРЕЛКИ. ПЕРЕД ОФОРМЛЕНИЕМ САЛАТОВ  
ПОДГОТАВЛИВАЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В  
КАЧЕСТВЕ УКРАШЕНИЙ (ЯЙЦА, ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ,  
ЛИМОН)**

# СТОЛ С ОХЛАЖДАЮЩИМ ШКАФОМ



О  
Х  
Л  
А  
Ж  
Д  
А  
Е  
М  
А  
Я



В  
И  
Т  
Р  
И  
Н  
А



# **В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ОРГАНИЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (УЧАСТКИ) ИЛИ РАБОЧИЕ МЕСТА.**

**По приготовлению  
холодных блюд и  
закусок, заливных блюд**

**Приготовление  
бутербродов**

**Приготовление сладких  
блюд**

**Приготовление салатов  
из свежей зелени и  
овощей**

**Приготовление  
холодных супов**

**Нарезание и  
порционирование  
гастрономических  
продуктов**

**Порционирование,  
оформление и отпуск  
холодных блюд и  
закусок**

# ШКАФ-ВИТРИНА





## ИНСТРУМЕНТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

ВЫЕМКА ДЛЯ ФРУКТОВ







Кто нам делает котлеты,  
Запеканки и омлеты?

Кто готовит нам компот,  
Каши, суп и бутерброд?

Ну, конечно, повар наш,  
Это высший пилотаж!  
Поздравляем поваров -  
Наших лучших мастеров!





Салат цезарь с курицей

