

# Организация работы мясо- рыбного цеха

# Согласно санитарным требованиям разделен цех на участки

- обработки мяса (участок производства к/к п/ф; участок производства порционных м/к п/ф ; п/ф из рубленного мяса, участок обработки костей; участок упаковки);
- обработки рыбы;
- обработки кур;
- мойки инвентаря.

В случае наличия цеха небольшой площади все операции производятся последовательно.

# Персонал:

- начальник цеха
- бригадир смены
- обвальщик- жиловщик
- повар изготовления п/ф из мяса
- повар изготовления п/ф из рыбы
- повар изготовления п/ф из кур
- повар изготовления рубленых п/ф
- мойщицы кухонной посуды ( могут быть совмещенные с др.цехами)

# Оборудование :

- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения мяса
- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения рыбы
- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения кур
- мясорубка МИМ-600 (для мяса)
- мясорубка МИМ-300 (для рыбы)
- Электропила (Пила ленточная)
- фаршемешалка
- рыхлитель мяса
- сухаромолка
- весы электронные товарные
- весы электронные настольные
- столы производственные с полипропеленовой поверхностью с полками для разделки мяса
- столы производственные с полками для рыбы
- столы производственные с полками для кур
- стеллажи
- холодильные шкафы для кратковременного хранения п/ф: мясных, рыбных, из птицы
- бассейн для мытья мяса с душем со шторкой
- ванны моечные для мытья рыбы
- ванны моечные для мытья кур
- ванны моечные для мойки инвентаря

# Пила ленточная



## Инвентарь:

- бактерицидная лампа
- НОЖИ
- контейнера алюминиевые или п/э с крышками
- тазы алюминиевые
- доски МС, РС, КУРЫ, ЗЕЛЕНЬ.



Рис. 15. Ножи мясо- и рыбозаделочные производственные:  
 а — для разрубка мяса; б — нож-секач № 10; в — нож-секач малый; г — ножи-рубачи; д — из «поварской тройки» тяжелые; е — из «поварской тройки» обыкновенные; ж — обвалочные; з — для выемки костей; и — для разделки рыбы; к — для потрошения рыбы; л — кухонные; м — шпиговальные

# Правила работы с мясом и отпуском мясных п/ф-тов.

- 1. Мясо принимается по количеству и качеству директором, бухгалтером, кладовщиком и начальником мясного цеха только коллегиально. Количество мяса и качество отмечается в специальном журнале. . Разрешение на оплату за мясо из кассы дает только директор, за выданную сумму и количество, подтвержденное накладными и счетом.
- 2. Мясо поступает на предприятие в охлажденном ,замороженном в виде четвертин , оно должно быть вызревшим.Размораживание замороженного мяса производится при комнатной температуре в подвешенном состоянии. В случае поступления парного мяса необходимо 12 часов для вызревания : его помещают в холодильную среднетемпературную камеру ,подвешивают на вешалах , где четвертины не должны прикасаться друг к другу.
- 3. Из холодильной камеры в цех мясо выбирается по мере необходимости ,небольшими партиями. Его помещают в моечную ванну ,подвешивают на крюках, срезают клеймо , удаляют загрязненные места, сгустки крови и тщательно моют с щеткой и душем, затем оно хорошо просушивается (при необходимости промокается чистым вафельным полотенцем ), разделяется в соответствии с технологией на п/ф.: выделяются крупнокусковые части, жилуются и зачищаются; приготавливают порционные , мелкокусковые, рубленные п/ф, часть из них отдается сразу на производство, часть раскладывается видам п/ф ,по сортам в контейнеры, закрывается крышками, маркируется для транспортирования или хранения. К/к п/ф выкладываются в один слой, м/к - не более 7-10 см.высотой .
- На участке рубленных п/ф организуется рабочее для измельчения мяса, приготовления массы , порционирования ,панировки. Рубленные п/ф выкладываются не более двух слоев в высоту, слегка под наклоном, перекладываются бумагой.
- Категорически запрещается наличие большого количества мяса на столах: его должно быть необходимое количество для работы на данный момент времени и не больше!
- На каждый контейнер прикрепляется информация:
  - кто разделявал и жиловал ;
  - сколько кг. и для какого п/ф;
  - дата обвалки ,время
  - срок использования.



## Правила работы с мясом и отпуском мясных п/ф-тов

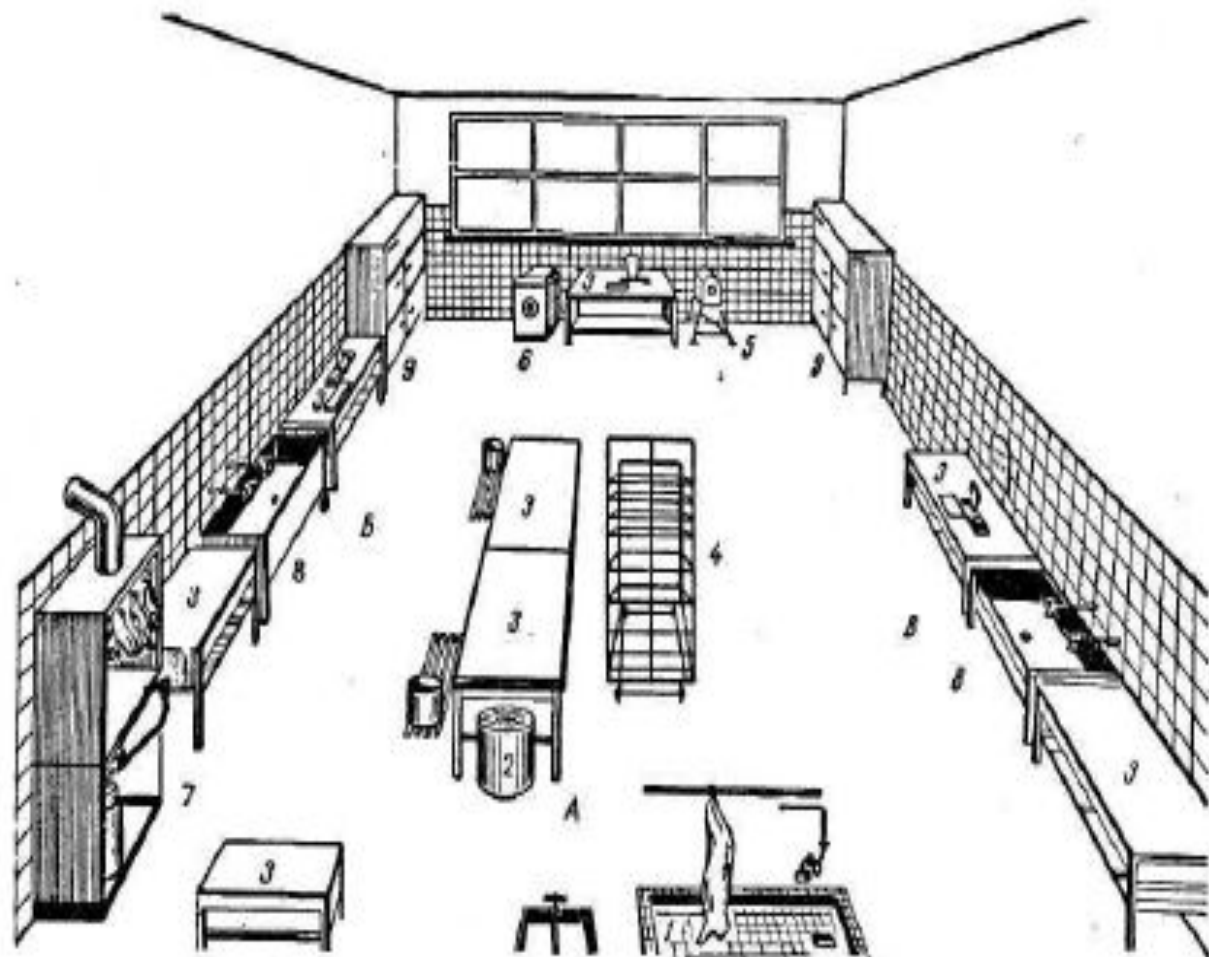
- 4. Если предполагается, что мясо не будет использоваться в ближайшее время -то оно ставится на заморозку - 18 С в контейнере.
- 5. Ни в коем случае мясо не хранится в воде, не выкладывается большим слоем.
- 6. Отпускается продукция из мясного цеха только согласно накладным. По количеству и качеству.
- Составляется отчет по форме и сдается в бухгалтерию.
- Обработка щеток для промывания мяса .
  - - по окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-500
  - - ополаскивают
  - - замачивают в дезрастворе на 10- 15 мин
  - - ополаскивают проточной водой

## Правила работы с птицей

- Хранение птицы производится в отдельной холодильной камере , п/ф из птицы хранятся так же в отдельном холодильном шкафу, которые д. б. промаркированы : птица и п/ф из нее.
- В мясном цехе выделяется участок обработки птицы и субпродуктов .
- Птица поступает замороженной : куры, гуси, утки в виде тушек потрошенных без головы, окорочков , филе , крылышек, бедра , голени.
- Процесс обработки птицы состоит из:
  - -размораживания при температуре 8-10 гр.на стеллажах (категорически запрещается размораживать в воде).
  - -МЫТЬЯ
  - -обсушивании
  - -формовки и заправки тушек
  - -изготовление п/ф.
- Последовательность приготовления п/ф, фасовка, хранение аналогичны п/ф из мяса.

# Правила работы с рыбой

- Хранение рыбы производится в отдельной низкотемпературной холодильной камере ,п/ф из рыбы хранятся так же в отдельном холодильном шкафу, которые д.б. промаркированы : рыбные п/ф.
- Процесс обработки рыбы состоит:
  - - размораживание
  - - очистка от чешуи
  - - удаление плавников,головой (под косым срезом 45 градусов)
  - - удаление внутренностей
  - - промывание
  - - изготовление п/ф
  - - охлаждение
  - - упаковка
  - - маркировка в случае транспортировки.
- Последовательность приготовления п/ф, фасовка, хранение аналогичны п/ф из мяса.



*Рис. 14. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе:*

*А — участок обработки мяса; Б — участок обработки птицы; В — участок обработки рыбы; 1 — ванна с бортиками; 2 — разрубочный стул; 3 — стол производственный; 4 — стеллаж передвижной; 5 — универсальный привод ПМ-1,1; 6 — мясорубка; 7 — опалочный шкаф; 8 — ванна моечная; 9 — холодильный шкаф*