



# **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ**

# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ.

- **Рабочее место** – это участок производственной площади, на котором размещено оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, необходимые для выполнения определенной технологической операции.
- Рабочие места наПОП имеют особенности в зависимости от типа, мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.
- Рабочие места бывают универсальными и специализированными



# ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ:

- Площадь достаточная:
- Для размещения оборудования, инструментов, инвентаря, посуды.
- Для создания безопасных условий труда (исключить возможность производственных травм, обеспечение подхода к оборудованию);
- РМ располагаются в цехе по ходу технологического процесса (ускоряет продвижение сырья, п/ф, готовой продукции);
- Высота производственного оборудования (столы, стеллажи) подбирается в зависимости от роста работников (подножные решетки);
- Ширина рабочего места 70-80 см, длина 100-120 см;
- Источник света спереди или слева от работника (столы устанавливают около окна – лицом к окну);
- РМ организуется с учетом правил т/б - (исключить возможность получения травм, ожогов - ограждения, предохранительные устройства, предупредительная сигнализация)



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА.

- ▣ **Назначение:** предназначен для первичной обработки овощей и изготовления п/ф из них.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ.

- Сортировка - мытье — очистка — дочистка — промывание — нарезка.
- Оборудование:
  - 1. Механическое — картофелечистки МОК — 125, 250
  - овощерезки
  - универсальная овощерезка МРО — 50 — 200
  
  - 2. Немеханическое — производственные столы
  - столы для доочистки картофеля
  - моечные ванны
  - подтоварники.
  -



## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ МЯСО-РЫБНОГО ЦЕХА

- ▣ **Назначение:** предназначен для первичной обработки мяса, птицы, рыбы и изготовления п/ф из них.
- ▣ Расположен ближе к холодильникам и лифту.  
Удобная связь с доготовочными цехами .



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ МЯСА

- Размораживание мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание, обсушивание, деление на полутуши (свинина, баранина), четвертины (говядина), отделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.
- **Оборудование:**
- Механическое— мясорубки МИМ –60,82,105
- мясорыхлители
- фаршемешалки
- универсальный привод ПМ 1,1 со сменными механизмами.
- Не механическое -производственные столы
- моечные ванны
- Лотки
- подтоварники



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ

- Размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка разделанных тушек, обработка потрохов, изготовление п/ф.
- Механическое – мясорубки МИМ – 60,82,105
- холодильники
- Не механическое- производственные столы
- моечные ванны
- лотки
- подтоварники





# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ РЫБЫ

- Размораживание, отделение от чешуи, срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, разделка, приготовление п/ф.
- **Оборудование:**
- Механическое— мясорубки МИМ – 60,82,105
- фаршемешалки
- размолочный механизм
- холодильники
- Не механическое- производственные столы
- моечные ванны
- лотки
- подтоварники



## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

- ▣ **Назначение:** осуществляется тепловая обработка продуктов, и полуфабрикатов, варка бульонов, супов, соусов, гарниров, вторых блюд, горячих напитков, мучных кулинарных изделий, а так же производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

- ▣ **Назначение:** приготовление, порционирование и оформление холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков и супов



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- ▣ **Назначение:** приготовление и замес теста, порционирование теста, формовка изделий, выпечка, отделка изделий.

