

# *Организация работы кулинарного цеха*



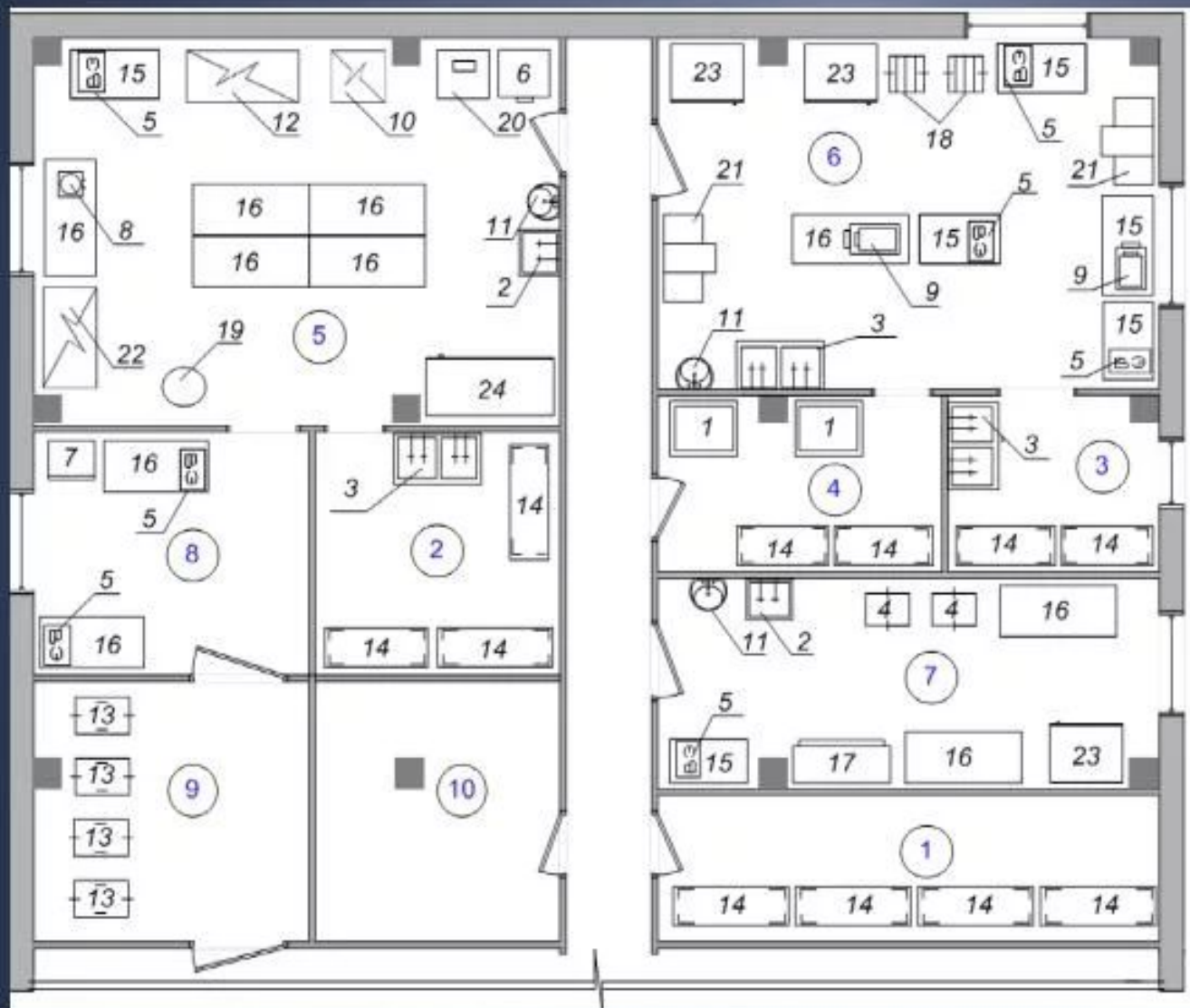
- Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях, выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, предприятия розничной сети.

В ресторанах также может организовываться кулинарный цех меньшей мощности.



- В кулинарном цехе при заготовочном предприятии производство основано на использовании полуфабрикатов, получаемых из мясного, птицегольевого, рыбного и овощного цехов. Кулинарные цехи могут быть специализированными, т.е. готовят продукцию из одного вида сырья. Такие кулинарные цехи организуются при овощном цехе, рыбном цехе. Но чаще организуются универсальные кулинарные цехи.

# КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ



	Наименование помещений
1	Кладовая сухих продуктов
2	Моечная и хранение тары
3	Моечная кухонной посуды
4	Отделение дефростации
5	Отделение доготовочное
6	Отделение обработки мяса и субпродуктов
7	Отделение обработки сои
8	Помещение упаковки
9	Охлаждаемая камера
10	Экспедиция

- В кулинарном цехе при заготовочном предприятии производство основано на использовании полуфабрикатов, получаемых из мясного, птицегольевого, рыбного и овощного цехов. Кулинарные цехи могут быть специализированными, т.е. готовят продукцию из одного вида сырья. Такие кулинарные цехи организуются при овощном цехе, рыбном цехе. Но чаще организуются универсальные кулинарные цехи.

- Кулинарные цехи оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием, поточными механизированными линиями, а также специализированным оборудованием (фритюрницами, электросковородами, электрокотлами и др.). Это значительно повышает производительность труда, облегчает труд работников.

- В холодном отделении кулинарного цеха организуются рабочие места для изготовления заливных блюд, салатов и винегретов. В отделении устанавливают секционное модулированное оборудование с охлаждаемыми шкафами, для средств малой механизации и др.; универсальный привод ПХ-0,6, моечные ванны, передвижные стеллажи.





- Тепловая обработка продуктов осуществляется в горячем отделении цеха. Нарезку продуктов осуществляют специальными инструментами и приспособлениями, какие используются в холодном цехе
- В горячем отделении кулинарного цеха изготавливают следующий ассортимент кулинарных изделий:
  - из овощей: овощи вареные, котлеты овощные; перец, кабачки фаршированные; голубцы;
  - из мяса, птицы, субпродуктов: язык, сердце, мясо, птица отварные; мясо, птица, печень жареные;
  - из рыбы: рыба жареная, котлеты рыбные;
  - из творога: сырники, блинчики с творогом, запеканки;
  - из мучных кулинарных изделий: вареники, пельмени, блинчики с мясом и другими начинками.



- Рабочие места в горячем отделении цеха организуют в зависимости от способов обработки и вида изготавливаемой продукции. Тепловое оборудование применяется такое же, как и в горячем цехе (см. организацию работы горячего цеха): пищеварочные котлы, электроплиты, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы.



- Для выполнения вспомогательных операций используют производственные столы, моечные ванны, передвижные стеллажи.

Для изготовления изделий из творога применяют универсальный привод со сменным механизмом для протираания творога.



15.10.2013 15:23



- Многие предприятия общественного питания (кафе, рестораны, специализированные закусочные) изготавливают пельмени, вареники для реализации через торговые залы, а также через предприятия розничной сети. Если в предприятии есть тестомешальная машина, мясорубка, холодильник, достаточно приобрести пельменный аппарат МАК (выпускает Подольский завод) или его вариант НПА-1. Для приготовления пельменей можно использовать маленькие тестомесы МТМ-20, малогабаритный скороморозильный аппарат марки ОАС-01 (фирма НОРД-ИС) для подмораживания пельменей, вареников.



- *Организация труда*
- Режим работы кулинарного цеха зависит от его производственной мощности и ассортимента выпускаемой продукции. Как правило, кулинарные цехи работают в одну или две смены. Мощность цеха определяется количеством выпускаемой продукции в килограммах, штуках в соответствии с установленной производственной программой. Производственная программа цеха на конкретный день зависит от заявок, поступающих от других предприятий. В основном цехе работают повара разной квалификации. Возглавляет работу цеха начальник цеха или бригадир, который отвечает за соблюдение технологии приготовления изделий, за качество и безопасность продукции; осуществляет расстановку поваров, следит за сроками изготовления, хранения и реализации готовых изделий.

- ***Вопросы для контроля знаний***

- 1. В чем назначение кулинарного цеха?
- 2. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 3. Перечислите ассортимент продукции холодного отделения кулинарного цеха.
- 4. Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 5. Перечислите ассортимент кулинарных изделий горячего отделения кулинарного цеха.
- 6. Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 7. Как организуется труд в кулинарном цехе?

# Организация рабочего места в кондитерском цехе

- В отличие от других предприятий общественного питания кондитерские цеха выпускают продукцию, которая реализуется в магазинах, в ресторанах, кафе, барах и так далее. Кондитерские изделия не требуют перед отпуском потребителя дополнительной тепловой обработки и поэтому нужно соблюдать повышенные требования правил санитарии и режимов технологии при производстве. В небольших кондитерских цехах возникают перерывы в технологических процессах. Например: растойка дрожжевого теста ведется в помещениях, в которых очень трудно поддерживать оптимальную температуру и влажность воздуха и поэтому процесс брожения удлиняется, а, следовательно, снижается качество изделий.

- Кроме того, в таких цехах преобладает ручной труд: порционирование изделий, транспортировка заготовок к пекарским шкафам и транспортировка готовых изделий к месту назначения. В крупных кондитерских цехах создаются благоприятные условия для обеспечения непрерывного технологического процесса, применения оборудования, а также механизации отдельных операций. По ассортименту выпускаемой продукции кондитерские цеха делятся:

- 1. цехи, выпускающие широкий ассортимент из всех видов теста (дрожжевого, песочного, слоёного, бисквитного, заварного), а также изделий с кремом.
- 2. цехи, выпускающие продукцию из 1 - 3 видов теста (изделия с кремом могут отсутствовать)
- 3. цехи, выпускающие изделия из дрожжевого и бисквитного теста Основным требованием, которое предъявляется к выпускаемым изделиям это высокое качество. Чтобы обеспечить качество должны использовать качественное сырьё. Основным сырьём является мука. Работники кондитерского цеха должны перед использованием муки проводить органолептическую оценку муки.

- Рабочие места в кондитерском цехе организуются в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий из дрожжевого, слоёного, заварного, песочного, бисквитного теста. Особенностью кондитерских цехов является то, что нужно строго разграничивать отдельные операции технологического процесса: о подготовка сырья о приготовление теста о расстойке о выпечке о оформление изделий.

- **Для выполнения отдельных операций технологического процесса в цехе организуются следующие рабочие места:**
- 1. Просеивание муки - на крупных и средних предприятиях на рабочем месте имеются просеиватели, а в небольших цехах муку просеивают вручную

- 2. Приготовление опары и замес теста - процесс замеса теста требует больших физических затрат, поэтому в кондитерских цехах устанавливают тесто месильные машины и универсальные приводы (для заварного и бисквитного теста). На рабочем месте должна быть раковина со смесителям горячей и холодной воды, кипятильник, весы. Всё подсобное оборудование устанавливается рядом с тесто месильной машиной. После замеса опары или теста дежа откатывается в теплое место для брожения. В крупных цехах для этих целей имеется специальное помещение, а в малых цехах дежа ставится рядом с кондитерскими печами. Если готовятся изделия из слоеного или песочного теста, то аналогично организуют рабочие места.



- Для взбивания бисквитного теста используют взбиватели. Готовое тесто подают на рабочее место для дозирования, раскатки и формовки изделий. Эти 3 операции могут выполняться на 1-ом рабочем месте.
- 3. Дозировка теста - дозировка может выполняться вручную, а на крупных предприятиях специальными дозаторами - тестоделителями. Если используется тестоделитель, то потом тесто от него поступает на стол раскатки и формовки.

- 4. Раскатка теста - это операция наиболее трудоемкая и поэтому используют тесто - раскатывающую машину, которая не сложна по устройству и по обслуживанию. На рабочем месте имеется рабочий стол с выдвижными ящиками, должны быть холодильные шкафы для хранения жиров и охлаждения теста, должны быть скалки.

- 5. Формовка теста изделий из дрожжевого теста - после брожения производится формовка: тесто разделяют на куски определенной массы и придают им нужную форму. Сформированные полуфабрикаты укладывают на стеллажи, которые откатывают к месту расстойки, формируют изделия вручную.

- 6. Выпечка - после формовки и расстойки изделия подвергаются выпечке. Для выпечки используют кондитерские печи и пекарские шкафы. Температура регулируется в зависимости от вида теста. В отделении для выпечки имеется стол для выполнения таких операций как смазка изделий перед посадкой в печь, обсыпка измельченными орехами, сахарной пудрой. После выпечки изделия ставятся на охлаждение на стеллажах. После охлаждения бисквит, лепешки для пирожных, тортов, булочки с кремом или помадкой нарезают, смачивают сиропом, покрывают кремом или помадкой и оформляют.

- В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться средняя температура около 15°С и относительная влажность воздуха 60 - 65%. На складе для хранения скоропортящихся продуктов должна быть температура 5°С.
- Сырьё, поступающее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.

- Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и технологическими условиям.

- **Требования к помещениям. Организация рабочих мест.**

- Кладовая суточного хранения продуктов – это отдельное помещение, оборудованное ларями, подтоварниками, стеллажами и т. д. В этом помещении должна быть также холодильная камера. Для развеса продуктов используют весы различной грузоподъемности (от 2 до 150 кг). Тестомесильное отделение оборудуют специальными просеивателями для муки, тестомесильными машинами емкостью от 140 до 330 л. Здесь же организуют рабочее место для подсобных операций (растворение и дозирование сахара и соли, переборка изюма и т. д.). В этом отделении необходима подводка холодной и горячей воды.

- Для замеса небольшого количества теста используют взбивальную машину или деревянную дежу-ларь, в котором тесто замешивают вручную. Такая дежа высотой 0,9 м закрывается деревянной крышкой, используемой как поверхность стола при разделке теста. Все виды теста замешивают при пониженной температуре (15-17°). Дрожжевое тесто требует для брожения повышенной температуры – 37°, поэтому после замеса дежу с этим тестом подкатывают ближе к печам. В крупных предприятиях брожение дрожжевого теста производят в термостатах, где можно поддерживать заданную температуру.



- Тесторазделочное отделение оборудуют столами с деревянными столешницами и шкафами для хранения инвентаря и инструмента, тестоделителями, закрытыми весами грузоподъемностью 2 и 5 кг. Предусматривается место для дежи и передвижных стеллажей. Машина для раскатки теста раскатывает тесто до требующейся толщины при помощи вальцов и транспортной ленты.
- Каждое рабочее место в цехе должно быть оборудовано стеллажами «шпильками», а также передвижными стеллажами, открытыми и с дверцами, для удобной доставки изделий к печам.
- Для охлаждения слоеного теста используют холодильник. Для взбивания бисквита, воздушного и заварного теста устанавливают взбивальную машину или универсальный привод.
- Заварное тесто, а также фарши и начинки готовят на плите, здесь же варят и помаду.
- Выпечное отделение оборудуют кондитерскими печами и жарочными шкафами с электрическим, газовым или огневым обогревом.

- Печи и шкафы устанавливают в ряд (секцию) и снабжают местной вентиляцией. В таком же секционном порядке размещают оборудование и столы для жаренья изделий во фритюре. Это экономит площадь цеха и создает благоприятные условия для работы. Пирожки жарят во фритюрницах (с газовым или электрическим обогревом), установленных на полу или на плите. Возле фритюрницы ставят стол с сетчатым противнем (для стекания излишка жира). В этом отделении особенно необходима хорошая вентиляция, так как при разложении жиров выделяются некоторые вредные вещества.
- Кремы изготавливают в отдельном помещении, оборудованном взбивальными машинами. Для хранения сырья и готовой продукции используется холодильный шкаф; для просеивания сахарной пудры и взвешивания сырья – производственный стол и весы.

- Помещение для отделки кондитерских изделий оборудуется производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов. Столы снабжаются штативом для укрепления кондитерских мешков, бачком для сиропа (для пропитки бисквита). На столах рекомендуется устанавливать вращающиеся на оси подставки, на которые ставят торты во время отделки. У столов должны быть стеллажи для готовых изделий и картонных коробок. Для мытья инструмента и инвентаря, применяемого для отделки кондитерских изделий, используют ванны с двумя отделениями и стерилизатором. Стерилизатор представляет собой нагревательный бачок с электрическим, газовым или паровым обогревом. В бачок вкладывается сетчатая корзина с трубочками, мешочками и другим мелким инвентарем. Рядом с моечными ваннами устанавливают стеллажи

- В моечной инвентаря, посуды и тары устанавливается машина для мытья лотков. Машина смывает твердые, остатки, промывает лотки содой и стерилизует их паром. Ее производительность 300 лотков в час.
- Экспедиция служит для хранения готовых кондитерских изделий. Она оборудуется холодильными камерами, стеллажами, весами и производственными столами. Температура хранения изделий не должна превышать 8°.
- Наиболее рациональная организация труда кондитеров возможна при наличии крупных кондитерских цехов. В таких предприятиях имеются широкие возможности для механизации трудоемких работ, а следовательно, и для резкого повышения производительности труда; машины и механизмы используются на полную мощность, упрощается контроль за качеством выпускаемой продукции, повышается культура труда.

- В крупных цехах организуют специализированные линии по изготовлению полуфабрикатов, а также используют средства малой механизации и различные приспособления на отдельных участках производства. Например, для изготовления помады организуют поточную линию, в которую входят установленные последовательно электроплита, котел, стол для охлаждения и подогрева помады и взбивальная машина. Для приготовления вафель создают поточную линию, оборудованную вафельницами, автоматическими прессами для вафель, котлами и дежами для приготовления теста, столами для обработки и упаковки вафель, передвижными ларями для обрезков вафель. «Отсадку» заварного теста на кондитерские листы производят специальным приспособлением, которое состоит из движущихся при помощи цепной передачи кондитерских листов и шести трубок с отсадочными отверстиями. Тесто «отсаживается» на листы дозатором.

- В крупных предприятиях можно предусмотреть санацию (оздоровление) воздуха ультрафиолетовым облучением, для чего в цехах используют лампы бактерицидного света. Благодаря этим лампам на производстве обеспечивается высокая санитарная культура, сокращается расход электроэнергии в холодильниках, так как скоропортящиеся изделия можно хранить при обычной температуре, и они остаются свежими.