


Организация работы ДОГотовочного цеха

(Цех доработки полуфабрикатов)



Выполнили студенты гр. 4431
Родионова Анастасия
Мочалина Ирина
Сагдиева Виктория

Назначение цеха

- Особенностью этого типа предприятий общественного питания является организация производства только на полуфабрикатах. В доготовочных предприятиях основными и главными цехами являются горячий и холодные цехи, а также моечные кухонной посуды и полуфабрикатной тары.





- Цехи доработки полуфабрикатов организуются на предприятиях общественного питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мяса крупными кусками, рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой, тушек кур и цыплят.



Место расположения

- Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами. В нем завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов.



- 
- 
- Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.



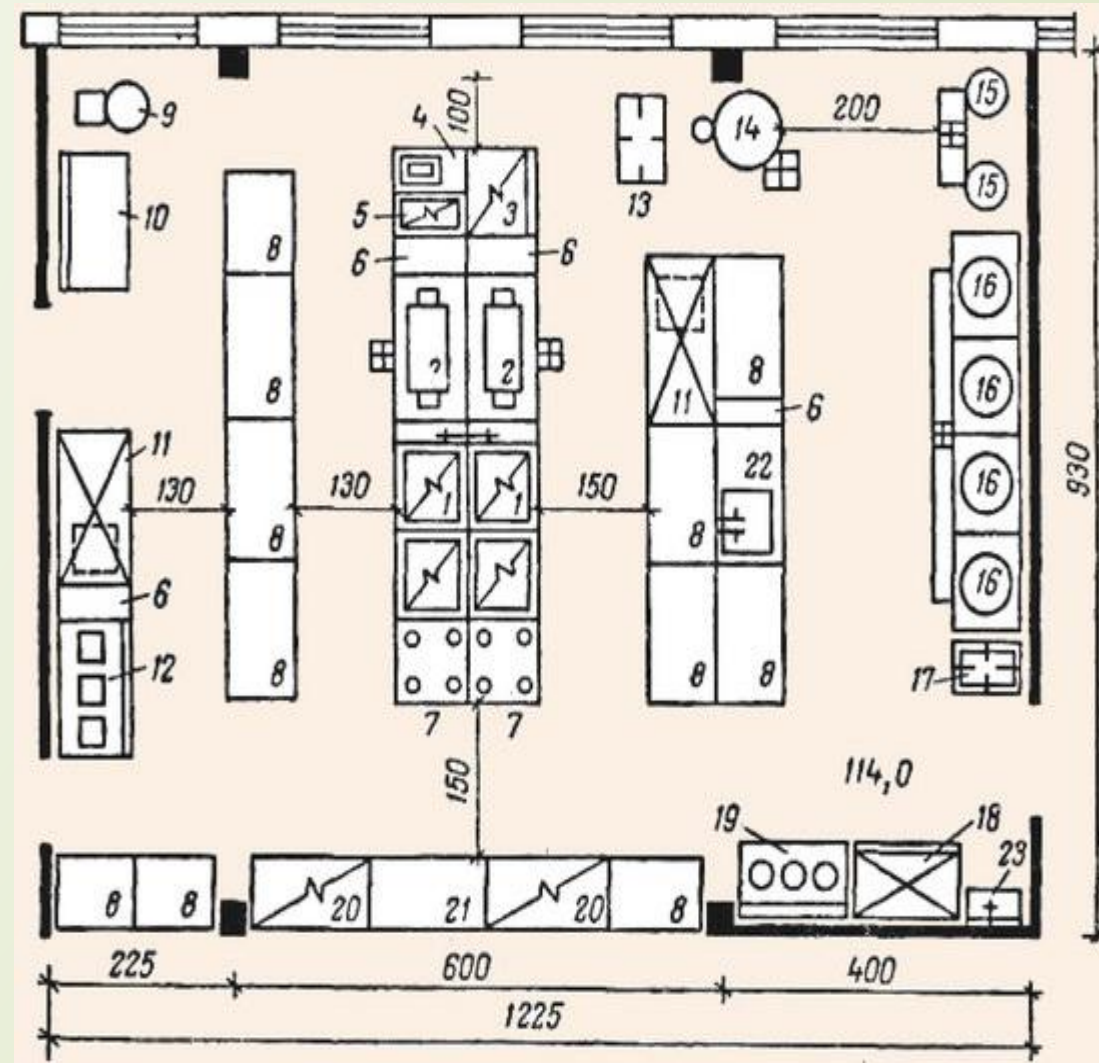
Ассортимент выпускаемой продукции

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Планировка горячего цеха

1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;
2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - Лтол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипяtilьник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина



Инвентарь горячего цеха



плита электрическая
четырёхконфорочная



сковорода электрическая



шкаф жарочный
электрический



фритюрница



мармит электрический



вставка к тепловому
оборудованию



универсальный привод

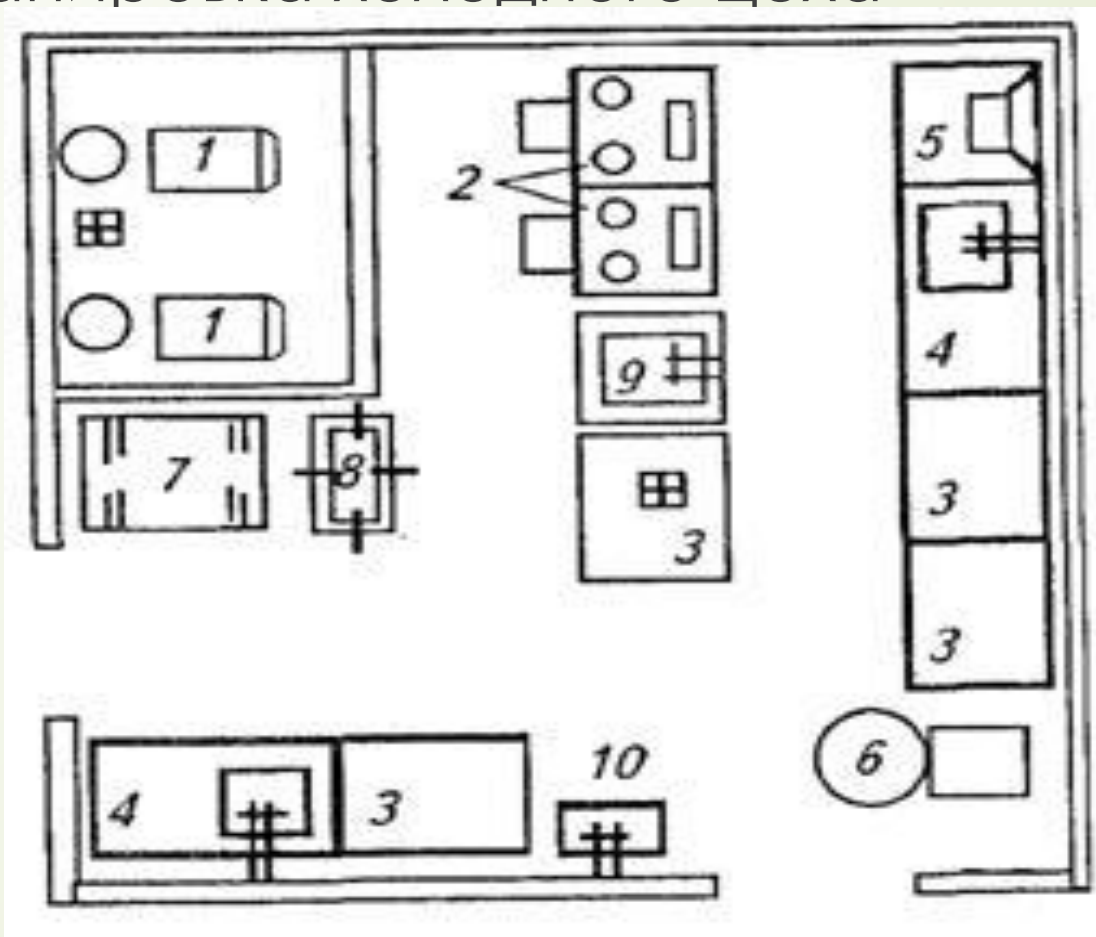


котел пищеварочный



электрокипятильник

Планировка холодного цеха



1 — картофелеочистительная машина; 2— Стол для дочистки картофеля; 3— Производственный стол; 4—стол с моечной ванной; 5— Стол для очистки лука; 6 — универсальная овощерезательная машина; 7— Подтоварник; 8— Моечная передвижная ванна; 9—моечная ванна; 10— Раковина для мытья рук

Инвентарь холодного цеха



ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С
ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ



ЛЬДОГЕНЕРАТОР

Схемы взаимосвязи производственных помещений:



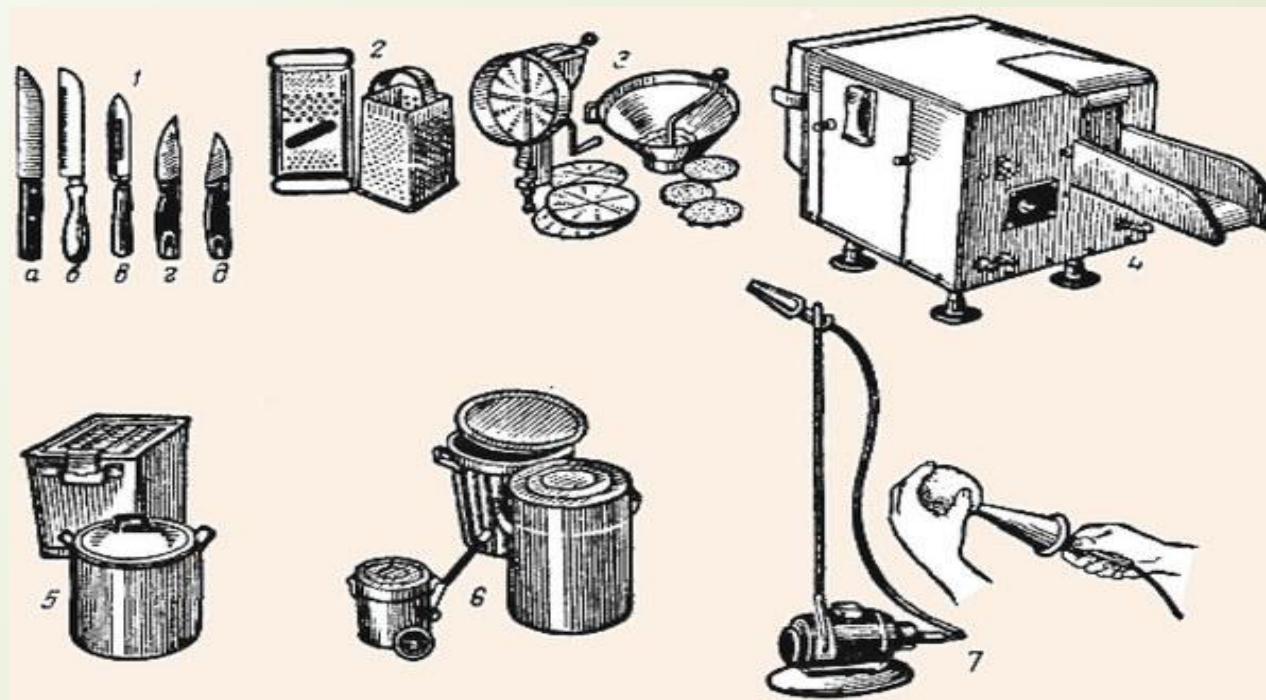
6



2

Производственные участки

Основными составляющими доготовочного цеха являются холодный и горячий цеха, их проектируют на всех предприятиях, где предусмотрены залы для обслуживания потребителей.





Горячий цех



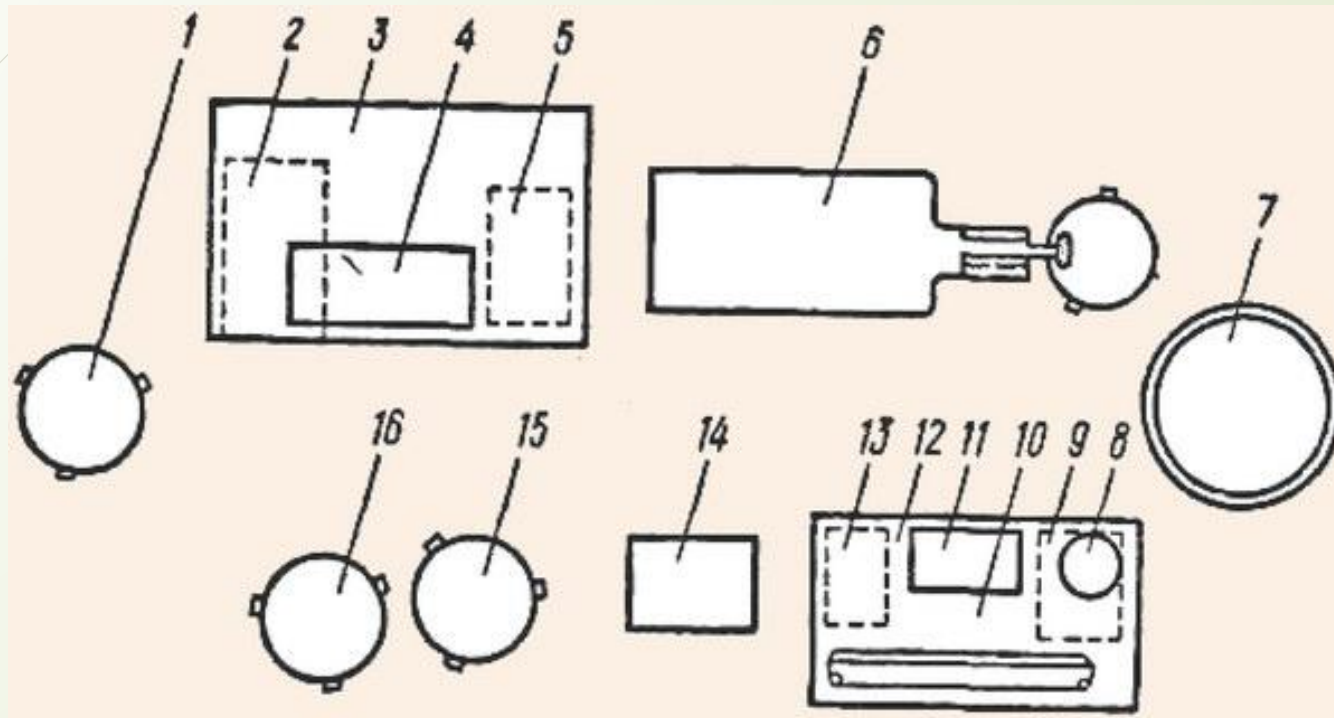
Холодный цех






Схемы организации рабочих мест с описанием использования современного оборудования и инвентаря

Схема организации рабочего места для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из него:



1 - передвижная ванна с мясом;
2 - ящик для хранения разделочных досок;
3, 10 - производственные столы;
4 - разделочная доска;
5, 9, 13 - ящики для хранения инструментов;
6 - мясорубка;

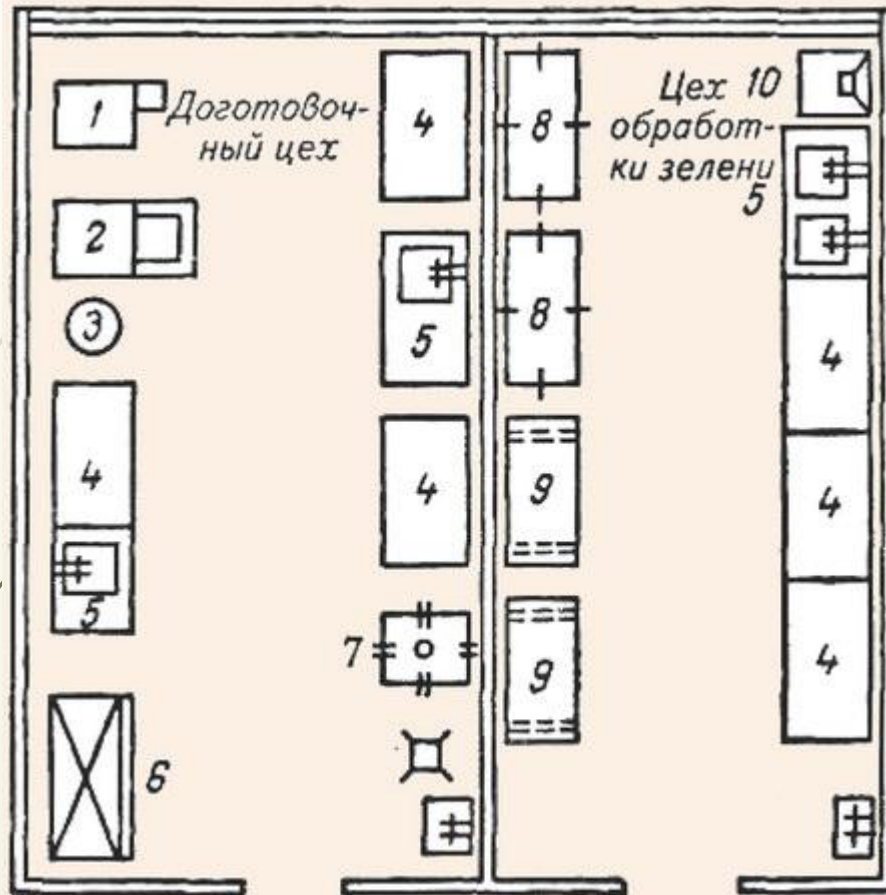
7 - фаршемешалка;
8 - котлетоформовочная машина;
11 - разделочная доска;
12 - полка для хранения специй и панировочной крошки;
14 - передвижной стеллаж для лотков;
15 - передвижная ванна с подготовленной к рубке мякотью;
16 - передвижная ванна для размачивания черствого хлеба.



Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для варки, жаренья основным способом и во фритюре осуществляют на производственных столах со встроенным холодильным шкафом. Рабочее место организуют так же, как для приготовления аналогичных изделий в мясном цехе.

После приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы это рабочее место используют для приготовления рубленых изделий.

Оборудование доготовочного цеха обработки овощей и цеха обработки зелени:



- 1 - мясорубка;
- 2 - универсальный привод;
- 3 - разрубочный стул;
- 4 - стол производственный;
- 5 - ванна моечная;
- 6 - холодильный шкаф;
- 7 - ванна моечная передвижная;
- 8 - стеллаж передвижной;
- 9 - подтоварник решетчатый;
- 10 - стол для чистки лука.

Организация труда

- Кулинарные цехи работают в одну или две смены.
- В цехе работают повара разной квалификации.
- Возглавляет работу цеха начальник цеха или бригадир, который отвечает за соблюдение технологии приготовления изделий, за качество и безопасность продукции.



- Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав.
- Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса.
- Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд .
- 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.

