

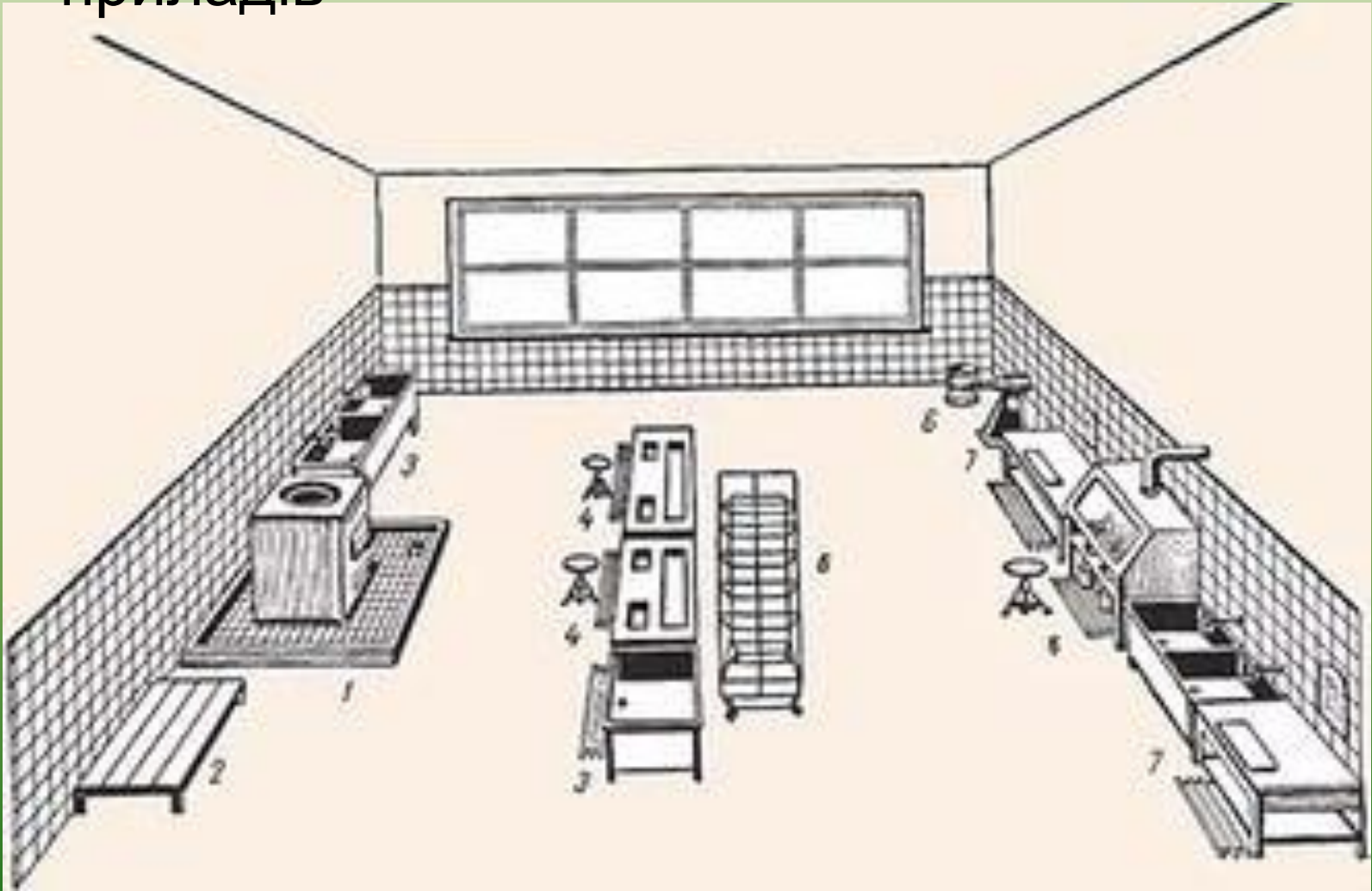
**На тему:**

**«Організація робочого місця кухаря в  
мясного цеху»**

Підготувала  
Учениця 34-б  
групи  
Білинець Аліна

Інструменти і інвентар розміщають від працівника праворуч, а оброблюваний продукт – ліворуч. Терези, спеції і приправи при необхідності розташовують у глибині столу на відстані витягнутої руки, обробну дошку – перед собою. Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулячись. Неправильне положення корпусу викликає швидку стомлюваність. Деякі операції кухар може виконувати сидячи, тому в кожному цеху необхідно встановити високі табуретки

# Розміщення інвентарю та кухонних приладів



М'ясний цех – в м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розрубу туш. Як правило, у цеху передбачаються дві технологічні лінії – обробляння туш великої рогатої худоби й обробляння туш малої худоби. Технологічна схема обробляння м'яса включає розморожування, промивання, обсушування, обвалювання, зачищення, жилкування, виробництво великошматкових, порційних, дрібно шматкових та інших напівфабрикатів.



# Розподіл мяса на туші та півтуші



Після дефростації м'ясо по колії надходить у відділення обмивання. Перед цим із туш зрізують тавро, забруднені місця, згустки крові. Обмите м'ясо обсушується.

Обвалювання, зачищення та жилкування м'яса, виділення великошматкових напівфабрикатів проводиться вручну спеціальним ножем для обвалювання на виробничому столі шириною не менше 1м. Відповідно до правил безпеки праці обвалювальники та жилкувальники працюють у кольчужних рукавицях. Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку. Обвалювання здійснюється на обробних дошках, маркованих буквами «МС», які фіксують на кришці столу. В шухлядках столів зберігають ножі, мусати для їх правки. У великих цехах робітники можуть спеціалізуватися на обвалюванні окремих частин туш. Після цього частини туш надходять на робочі місця жилкувальників, де зачищають м'ясо від плівок і відділяють від сухожиль. За допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати направляють до місця нарізання та фасування.

Кістки зачищають спеціальним ножем і направляють на розпил у суміжне із м'ясним цехом відділенням. Робоче місце розпилювальника кісток повинно бути обладнане дисковою електроплитою, контейнерами для кісток, товарними вагами та стелажми. Для виробництва м'ясних порційних і дрібно шматкових напівфабрикатів створюються окремі робочі місця, які оснащуються виробничими столами зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, циферблатними вагами, розпушувачем м'яса, технологічними картками та іншого нормативно-технічною документацією. Поряд з робочим місцем встановлюються пересувний стелаж із функційними ємкостями

Виробництво січених напівфабрикатів організовуються відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачаються два робочих місця для приготування фаршу та дозування й формування напівфабрикатів. Робоче місце для приготування котлетної маси повинне бути оснащено м'ясорубкою, фаршмішалкою, ємкостями для замочування хліба, навісними шухлядами для зберігання спецій і солі. Подрібнене м'ясо та наповнювачі для приготування котлетної маси перемішують за допомогою фаршмішалки. Формування виробів проводиться на котлетоформувальній машині чи вручну. Готові, вироби поміщуються у функціональні ємкості і транспортуються в експедицію.





М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджувальних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Залежно від потужності роботи м'ясного цеху організовується в одну чи дві зміни. Загальна організація роботи покладається на начальника чи бригадира цеху, який відповідає за виконання виробничої програми. У цеху можуть бути створені бригади чи ланки обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів.

Дякую за увагу