

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ



Содержание

- Глава 1. Организация производства
- Глава 2. Инвентарь
- Глава 3. Ассортимент продукции холодного цеха
- Глава 4. Проверка рабочего места



Глава 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок.





- В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

- 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

На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.



Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м.

Глава 2. ИНВЕНТАРЬ

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления :

- ножи поварской тройки ,
- ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины , сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки,
- приспособление для нарезки сыра,
- скребок для масла,
- разделочные доски,
- ручные соковыжималки



Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты ,на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал.

ГЛАВА 3. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

Холодный цех – относится к доготовочным цехам и предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски;
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.);
- молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов:

МС25-200 – для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку);

МС3-40 – соковыжималка;

МС4-20 – взбивалка;

МС18-160 – для нарезания варенных овощей;

МС27-40 – для нарезания свежих овощей и фруктов.

Глава 4. Планировка рабочего места

Основное требование к планировке рабочего места – такое его расположение, которое сводило бы к минимуму переходы повара от одного вида оборудования к другому. Необходимо соблюдать установленные нормы расстояния между линиями оборудования. Ширина проходов в производственных помещениях доготовочных предприятий между технологическими линиями оборудования должна составлять 1,2 или 1,3 м в зависимости от длины линии.





Ежемесячно проверяется проведение генеральной уборки, обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и т.д. Температура воды в моечных ваннах должна проверяться не реже одного раза в неделю.



Санитарные требования к выполнению правил личной гигиены сводятся к следующему: обеспечение чистоты тела и рук, содержание в чистоте личной и санитарной одежды, соблюдение санитарных правил на производстве и в быту.

Самое важное для работников общественного питания – это содержание рук в чистоте.



Оборудование в цехе размещается по ходу технологического процесса.

В холодном цехе имеется следующее оборудование:

- механическое** – овощерезка, слайсер, миксер, кофемолка;
- холодильное** – холодильный шкаф для хранения полуфабрикатов, морозильник двухсекционный для хранения мясной и рыбной гастрономии;
- немеханическое** – производственные столы, производственные полки, двухсекционная ванная.

