

*Самостоятельная работа № 3
По предмету: Техническое оснащение и
организация рабочего места*

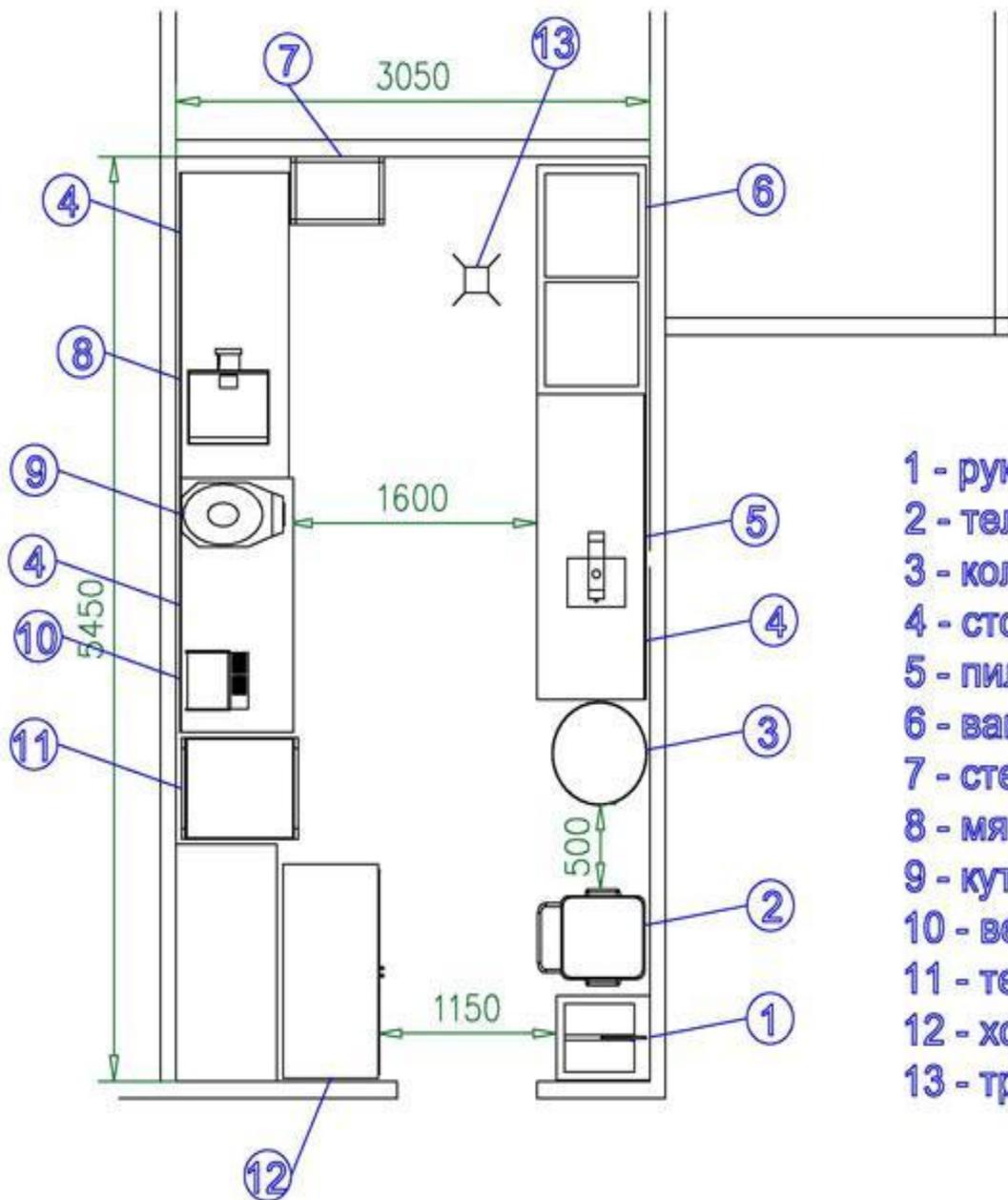
*тема: «Техническое оснащение и
организация работы горячего цеха»*

*Выполнил: студент группы пов9-19
Ф.И. Карташова Ангелина*

Преподаватель: Реутова Наталья Михайловна

| Название блюда | Выход на 1 порцию, г | Норма на 150 порций, кг (л) | Указать отделение цеха | Основное оборудование |
|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Пюре картофельное | 100 | 150 | соусное | Плита |
| Щи зеленые | 1000 | 150 | Суповое | Котел пищеварочный |
| Суп-лапша домашняя | 1000 | 150 | суповое | Котел электрический |
| Рис отварной | 1000 | 150 | Соусное | Напольная плита |
| Солянка сборная мясная | 500 | 75 | суповое | Котел электрический |
| Суп картофельный с бобовыми | 1000 | 150 | Суповое | Котел пищеварочный |
| Суп картофельный | 1000 | 150 | Суповое | Котел пищеварочный |
| Макароны с томатом | 300 | 45 | соусное | Шкаф жарочный |
| Фрикадельки в соусе | 255 | 38, 25 | Соусное | Сковорода электрическая |
| Суп-пюре из свежих грибов | 250 | 37,5 | суповое | Котел электрический |

| Оборудование | Техническая характеристика | | | | | |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|------------|---------------|-------------------------|---------------|
| | Ширина, мм | Длина, мм | Высота, мм | Мощность, кВт | Температурный режим, °С | Напряжение, В |
| Котел пищеварочный 900 Сер ИТЕРМА КП-60 | 970 | 640 | 1100 | 9 | Max-100 | 380 |
| Сковорода Тулаторгтехника СЭСМ-0,3Н | 800 | 845 | 940 | 6 | +50...+300 °С | 380 |
| Шкаф жарочный КЕДР ШЖ - 0,625/220, серый 12.5 л | 255 | Глубина 405 | 310 | 0.625 | 250 °С | 220 |
| Напольная плита Abat ЭП-6П | 1475 | 850 | 860 | 18 | До 480 | 380 |



- 1 - раковина
- 2 - тележка-чан
- 3 - колода разрубочная
- 4 - стол производственный
- 5 - пила электрическая
- 6 - ванна моечная двойная
- 7 - стеллаж для инвентаря
- 8 - мясорубка электрическая
- 9 - куттер
- 10 - весы электронные
- 11 - тележка для гастроемкостей
- 12 - холодильник (-6...+6°C)
- 13 - трап

Перед началом работы:

- Включать и выключать машины при помощи кнопок **ПУСК** и **СТОП**.
- Все движущиеся части машин должны быть ограждены, а корпус заземлен.
- Крышки у наплитных котлов открывать на себя.
- В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

2. Во время работы:

- Для перемещения грузов большой массы используют грузовые тележки.
- Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

3. По окончании работы:

- Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.
- Электрооборудование должно быть заземлено.
- Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин.
- перед открыванием поднять клапан - турбинку и убедиться, что нет пара

4. В аварийной ситуации:

- При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте или в **цехе**, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.