Характеристика технологического процесса

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания имеет ряд особенностей, связанных со спецификой общественного питания. Предприятия общественного питания эыполняют не только производственные, но и торговые функции, т. е. не только производят разнообразные блюда и кулинарные изделия, но и организуют реализацию и потребление их населением.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Для отпуска потребителям свежеприготовленных блюд целесообразно организовать их выпуск небольшими партиями по мере спроса.
Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, погоды, модных тенденций и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий. Спрос может меняться не только по дням недели (праздничные дни, субботние и воскресные дни), но и в течение дня. В связи с неравномерностью потока потребителей создается неравномерность загрузки производства. Это также необходимо учитывать в процессе производства на предприятиях общественного питания при организации труда работников. В часы наибольшего притока посетителей на отдельных участках производства необходимо сосредоточить большее число людей, используя совмещение профессии и принцип взаимозаменяемости работников. Так, в часы пик часть поваров может работать на раздаче, чистильщицы овощей — в моечной и т. д.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса , является перевод их на работу с полуфабрикатами. Комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.
Как правило, на предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.
На крупных предприятиях сложилась цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Для того чтобы обеспечить наибольшую эффективность труда работников, установить последовательность их выхода на работу с учетом конкретных условий производства и добиться своевременного выпуска продукции, ежемесячно разрабатываются графики выхода кулинаров на работу. На небольших предприятиях составляется общий график, а на предприятиях с цеховой структурой — отдельно для каждого цеха и бригады.

Назад

Специфика работы предприятий общественного питания позволяет определить некоторые общие требования к производственным помещениям столовых, кафе, ресторанов и

организации рабочих мест на производстве.

Все производственные помещения предприятий общественного питания можно подразделить на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные.
Заготовочные — это овощной, мясной, рыбный цехи на крупных предприятиях; на предприятиях небольшой мощности — овощной и мясо-рыбный цехи.
К доготовочным относятся горячий и холодный цехи; к подсобным — цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях).
К вспомогательным — раздаточные, хлеборезки, котломойки.
На крупных предприятиях кондитерский цех — единственный, который работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием — основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.
При определении площади производственных помещений учитываются характер производственной деятельности предприятия (заготовочное, доготовочное, предприятие с законченным циклом производства), его мощность, размеры торгового зала и т. д.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса. Это дает возможность более рационально организовать труд работников и ликвидировать встречные потоки сырья и готовой продукции.
При подборе обрудования для производственных цехов учитываются принятые нормы оснащения предприятий технологическим, холодильным и другим оборудованием, установленные в зависимости от мощности и типа предприятия.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами — от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной — 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами — 1,2 — 1,5 м и т. д.

Практика работы российских и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.
Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта, позволяет заведующему производством вести наблюдение за технологическим процессом.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3 — 3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Для покрытия полов используют плитку и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.
Важную роль в соблюдении правил гигиены труда работников играет правильное освещение производственных цехов. При естественном освещении рабочие места могут быть удалены от окон не более чем на 8м. При искусственном освещении необходимо равномерное распределение светового потока для освещения рабочего места. При использовании ламп дневного света норма 75 люксов. Лампы дневного света обеспечивают точное восприятие и передачу цвета и экономию электроэнергии.
Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16— 18°, в горячем цехе — 22 — 25°. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов.
При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха)

вентиляция вытяжными каналами недостаточна. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.
В производственных помещениях для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют кондиционеры. Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.
Четкая организация технологического процесса, производительность труда работников во многом зависят от правильной организации рабочих мест в производственных цехах.
Рабочее место представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения работником тех или других операций технологического процесса.
Применение секционного модулированного оборудования создает широкие возможности для рациональной организации рабочих мест и повышения общей культуры производства. При планировке рабочих мест с применением секционного модулированного оборудования соблюдаются следующие требования.
Рабочие места размещаются в соответствии с последовательностью выполнения различных операций технологического процесса приготовления цищи. При этом учитывается возможность установки машин и механизмов без разрывов. Это уменьшает затраты времени на выполнение операций, так как поварам не приходится делать непроизводительных движений, снижает утомляемость работников, обеспечивает экономию производственной площади.
При размещении рабочих мест учитывается необходимость создания в зоне рабочего места наилучших психофизиологических условий (вентиляция, достаточное естественное или искусственное освещение и др.).

При определении наиболее удобных (оптимальных) для работника размеров оборудования учитываются антропометрические данные (рост работника, длина рук и т. п.). На основании этих данных установлено, например, что расстояние от крышки стола до согнутой руки не должно превышать 20 см: полки навесных шкафов рекомендуется размещать на высоте 40 — 45 см от крышки стола; максимальная высота стеллажей— 175 см. Это позволяет создать условия для выполнения работы с наименьшими затратами энергии.

Большое значение для правильной организации труда работников имеет продуманное размещение на рабочем месте инструмента, инвентаря, различных приспособлений, необходимых для выполнения технологических операций. Инвентарь, инструменты, используемые постоянно, располагают непосредственно «под рукой»; те инструменты, которыми работники пользуются реже, размещают в некотором отдалении. Сырье или полуфабрикаты, подлежащие обработке, располагают слева, инструменты — справа. Инструменты, посуду, инвентарь хранят на полках отведенных для этой цели шкафов и стеллажей или используют решетчатые полки под производственными столами.

При организации рабочих мест поваров учитывают тип предприятия, его мощность, характер технологического процесса, планировку помещения. Например, горячий цех обычно состоит из двух параллельных линий: линии теплового оборудования и линии немеханического оборудования, расположенных на расстоянии 1,1 — 1,4 м друг от друга. В линию теплового оборудования устанавливают котлы различной емкости для варки бульонов и супов, плиты, фритюрницы, сковороды. В линию немеханического оборудования устанавливают стол с охлаждаемым шкафом, где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, маслины, каперсы, нашинкованные огурцы, ветчина, мясо и т. п., стол с встроенной моечной ванной, столы для установки средств механизации, хранения инвентаря, специй.

Назад

Схема переработки овощей, мяса и рыбы

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов .
Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку. Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук, капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Мытье картофеля и корнеплодов осуществляется в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его дочистка ручным способом. После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей.
Дочищенный картофель хранят в воде. Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.
Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие картофель соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.
Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.
При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг.
В цехе должна поддерживаться температура не менее 15°. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Назначение мясного цеха — производство полуфабрикатов различных видов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.
На предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Предприятиям общественного питания мясо нередко поступает замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса — дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют охлаждаемые камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань.
Следующая операция — разруб туши на части — осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубаком. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса — подрезка мякоти и снятие ее с кости — производится при помощи большого и малого обвалочных ножей. Зачистка мяса и нарезка его на порции — при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним — мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции.

Для приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки; на мелких — универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.
Для обработки птицы, дичи и голья на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.
Оттаивают рыбу в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, линя, осетровые рыбы для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.
Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.
Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу — 6 ч.

Как отмечалось выше, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении — мясо-рыбном цехе. Основное требование при организации работы такого цеха — обеспечение раздельной обработки мясных и рыбных продуктов и раздельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.
Важное значение при выполнении технологических операций при обработке мяса и рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них сводятся к следующим. При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой).

Назад

Горячий цех и схема приготовления горячих блюд

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготовляются первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах организуются два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.
В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов.
Для обеспечения высокого качества первых блюд большое значение имеет точное соблюдение норм вложения сырья и рецептур приготовления блюд, а также оснащения рабочих мест поваров мерной тарой, необходимым инвентарем (ложками, ножами и др.).
На рабочем месте повара должны быть настольные или почтовые весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).
В ресторанах в связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др. Горка с заранее подготовленными продуктами позволяет ускорить приготовление первых блюд.
При организации рабочих мест поваров в горячем цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м. Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием.
В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д.
Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу. Это облегчает устройство местных вентиляционных отсосов.
Для приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.
В соусном отделении готовят различные вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.
Необходимое оборудование— электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование. Применение специализированного оборудования повышает производительность труда поваров, обеспечивает правильность осуществления технологического процесса приготовления блюд.
Все оборудование соусного цеха должно использоваться строго в соответствии со своим назначением. Так, для варки продуктов на пару следует применять пароварочные шкафы или стационарные котлы с сетчатыми вкладышами, для обжаривания птицы или дичи, а также телятины, баранины и запекания кулинарных изделий — электрожарочные шкафы. Автоматическое регулирование температуры обеспечивает правильный тепловой режим при запекании изделий.
Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирочные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.
При организации рабочих мест в соусном цехе учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции.
На крупных предприятиях, оснащенных современным специализированным оборудованием, где есть возможности для четкого разделения труда, рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.
В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара — это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

В ресторане при размещении рабочего места учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.
Большие преимущества при организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд компонуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Важное значение для нормальной работы поваров в горячем цехе имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них.
Разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа. Открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии. Перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя. Открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны. Котлы с горячей жидкостью весом более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

Назначение холодного цеха — приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов.

При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху. Помещение цеха должно быть достаточно светлым, причем желательно, чтобы окна выходили на северо-запад.
Основные операции, осуществляемые в цехе, — нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.
В связи с тем что в цехе приготовляются блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование — шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.
Основное оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных

механизмов, а также ветчинно-колбасо-резка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.
В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы.
Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты — яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.
При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и за кусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.
На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов. Иногда здесь же производится и изготовление сладких блюд (на предприятиях с меньшим объемом работы).
Так же, как и в других цехах, в холодном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. Работать на машине для нарезки гастрономических продуктов разрешается только поварам, прошедшим инструктаж.
Не разрешается снимать нарезанные ломтики во время работы. При работе на универсальном приводе следует проверить его исправность, включив холостой ход. При работе на машине для нарезки овощей проталкивать овощи можно только специальным пестиком. Открывать консервные банки можно только специальными ножами.

Кондитерский цех и схема приготовления кондитерских изделий

Назначение кондитерского цеха — производство разнообразных мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие.

Кондитерские цехи могут быть малой мощности (5 тыс. изделий), средний (от 5 до 15 тыс.) и большой (более 15 тыс. в сутки).
В состав помещений цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения; помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция.
Площадь помещений кондитерского цеха зависит от типа, мощности предприятия, численности работников.
Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.
Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков. Для выполнения этих операций в отделениях кондитерского цеха организуют рабочие места.
В тесторазделочном отделении замешивают тесто и подготовляют необходимые полуфабрикаты. Предварительно (лучше в отдельном помещении) просеивают муку.
Для замеса теста — операции, требующей физических усилий, — используются тестомесильные машины. В мелких цехах для этой цели применяют универсальный привод с взбивалкой. Для брожения дрожжевого теста используются передвижные дежи, на некоторое время размещаемые у кондитерских печей.
Для разделки и формовки кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.
Раскатка теста осуществляется с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет

получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также теста при изготовлении слоеных изделий.
Для приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирочную машину (от универсального привода). Начинки транспортируются в передвижных ваннах.
Важный механический помощник кондитера — кремовзбивальная машина. Выпечка кондитерских изделий осуществляется в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах может поддерживаться определенный режим.
Для оформления кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

При работе в кондитерском цехе нужно соблюдать следующие основные правила техники безопасности. Запрещается до полной остановки месильного рычага снимать пробу, загружать в дежу муку и другие продукты, а также добавлять их в резервуар взбивальной машины во время ее работы. Вынимать кондитерские листы из печей или пекарских шкафов можно только в специальных рукавицах.

Назад

Моечная кухонной посуды, раздаточная

На всех предприятиях общественного питания моечную кухонной посуды располагают рядом с горячим цехом. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.
Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в специальных посудомоечных машинах.
Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.
Так же, как посуду, моют разделочные доски, затем их обдают кипятком.

Назначение раздаточной — кратковременное хранение и отпуск готовой пищи потребителям. Раздаточная — связующее звено между производством и торговым залом. В зависимости от характера работы предприятия различают раздаточные предприятий с обслуживанием официантами и предприятий с самообслуживанием посетителей.
На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлеборезкой, моечной столовой посуды, холодным цехом, иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой.
На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале (раздаточная стойка).
Для обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения требующейся температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают

Яндекс Директ

Магазин КОФЕ-КОФЕ
Элитные кофемашины: Jura, Solis, Saeco, Melitta, Gaggia, Innova, La Cimbali
www.kofe-kofe.ru

Продажа посуды производства ВСМПО
Продажа высококачественной посуды из нержавеющей стали. Цены завода. Скидки
www.salda.ru

Кофе и Чай
Каталог компаний по Кофе и Чаю и интересные статьи на WaterMarket
watermarket.ru

Вино. Водка. Коньяк. Виски
Новости. Аналитика. Компании. Продукция. Работа. Любая информация!
www.alconews.ru

Банкетные Залы
YP.Telion - Банкетные Залы, Организация, Обслуживание Банкетов...

посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуется также установка льдогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.
Для отпуска блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками — баранчиках (раньше на крышке изображалась голова барана); холодные блюда и закуски — в фарфоровых блюдах.
Некоторые вторые блюда отпускают в мелких тарелках. Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит. Основной продукт — располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали 1/3 длины друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например различных по окраске овощей и свежей зелени.
Работа раздаточной должна быть построена таким образом, чтобы обеспечить отпуск продукции в свежем виде, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже 75°, вторых — 65°, соусов — 75°, холодных и сладких блюд — 7— 14°, заказных (порционных) блюд — 80 — 90°. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10°.
Установлены определенные сроки хранения готовых блюд на раздаче, которые определяются необходимостью не только соблюдения санитарных требований, но и сохранения вкусовых качеств. К началу часов пик в холодном цехе должны быть подготовлены и оформлены овощные гарниры различных видов для бесперебойного поступления их на раздачу предприятия.
Рабочие места раздатчиков должны быть оснащены необходимым оборудованием и инвентарем. В ресторанах, где в большинстве случаев блюда отпускаются с плиты, на раздаточном прилавке, расположенном на некотором расстоянии от плиты, размещают горку для специй и приправ, посуду, требующуюся для отпуска блюд, раздаточный инструмент — разливательные ложки емкостью 0,5 — 0,25 л, соусные ложки емкостью 25 — 30 см3, вилки со сбрасывателями, лопатки, щипцы, весы.

Назад

Складские помещения

В состав складских помещений предприятий общественного питания входят охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, помещения для хранения инвентаря, белья и других предметов материально-технического оснащения.
Площади складских помещений определяются в зависимости

yp.telion.ru
Все объявления (7) →
Как стать партнёром

от характера работы предприятия. Например, в столовых, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые для хранения сухих продуктов должны иметь большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов местах. На крупных предприятиях мясные, рыбные, гастрономические продукты должны храниться в раздельных камерах. В ресторанах обычно отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.
Заготовочные предприятия, снабжающие полуфабрикатами доготовочные, должны иметь в своем составе экспедиции с охлаждаемыми камерами для кратковременного хранения продукции перед отправкой.
К размещению складских помещений предъявляются определенные требования. Они должны быть расположены на одном уровне, причем при планировке предусматривается удобная связь с производственными цехами. Складские помещения (кладовые) оборудуют стеллажами, шкафами, ларями, закромами, подтоварниками, весами. В охлаждаемых камерах должны быть подтоварники, передвижные стеллажи, решетчатые полки, подвесные балки с крючьями.

При хранении различных групп товаров в складских помещениях поддерживаются определенный температурный режим и соответствующая влажность. При размещении продуктов в кладовых необходимо соблюдать определенные правила. Продукты не следует размещать вблизи водопроводных труб, отопительной системы, охлаждающих устройств. От стен и пола продукты должны быть расположены на расстоянии не менее 20 см.

Помещения для хранения продуктов должны соответствовать определенным санитарным требованиям. Стены и потолки кладовых должны быть гладкими и легко поддаваться санитарной обработке. В неохлаждаемых кладовых допускается как естественное, так и искусственное освещение, в кладовых для хранения овощей — только искусственное освещение. В кладовых небольших предприятий может быть естественная вентиляция, в кладовых предприятий, где более 100 мест, — вытяжная.

При хранении товаров должны учитываться их свойства и специфические особенности: гигроскопичность, легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Необходимо обеспечить допустимое товарное соседство. Не разрешается совместное хранение товаров с острым запахом — например, рыбы вместе с товарами, легко воспринимающими этот запах (фрукты, чай и др.). Сырье и готовую продукцию хранят отдельно.

Мясо (туши), остывшее и охлажденное, хранят подвешенным на луженых крючьях на подвесном пути или на вешалах, мороженое — в штабелях. Для хранения мороженой птицы используют стеллажи, охлажденной — ящики. Для хранения охлажденной рыбы частиковых пород используют корзины или ящики, куда добавляют дробленый лед. Осетровая рыба хранится подвешенной на луженых крючьях.

Определенные требования должны соблюдаться при хранении молочных продуктов. Их хранят в охлаждаемой камере при температуре от 1 до 6° и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Сливочное масло хранят на полках стеллажей, в таре или кусками в пергаменте, сыры — головками, уложенными на полках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Творог, сметану хранят в бочках с крышками, молоко — в таре, в которой оно поступило. Гастрономические товары — колбасу, сосиски — хранят подвешенными на луженых крючьях или в обитых оцинкованным железом ящиках.
Картофель и овощи хранят в подвальных помещениях с искусственным освещением (при температуре воздуха от 2 до 5° и влажности 80 — 90%), в закромах слоем не выше 1,5 м или в ящиках; соленые огурцы — в бочках; квашеную капусту — в бочках под гнетом; ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый — в ящиках, корзинах, решетах.
Бутылки с вином, минеральной водой хранят в горизонтальном положении в шкафах с раздвижными дверцами или в ящиках; ликеро-водочные изделия, безалкогольные напитки — штабелями, по шесть ящиков в высоту. Температура воздуха должна быть от 8 до 15°, а влажность — 70 — 75%. Бутылки с вином просматриваются в кладовой с помощью специального светового экрана.

Складские помещения должны быть оснащены разнообразными инструментами: поварскими, гастрономическими, сырными ножами, ножами-рубаками, мясными топорами и пилами, деревянными лопатками, ложками из нержавеющей стали, овоскопами, инструментом для вскрытия тары и др.

Температура хранения продукции предприятиями общественного питания с предельной нормой загрузки

Камеры	Продукты	Температура °С
Мясная	Мясо, птица, дичь	От -1до +1
Рыбная	Рыба, рыбные деликатесы, икра	От -3до-1
Молочная	Молоко, жиры, молочные продукты, сметана, творог, сыр, яйца	+2-4
Гастрономическая	Колбасные изделия, копчености, окорок, консервы	+2-4
Фруктовая	Фрукты, ягоды, цитрусовые, пиво, овощи	+4-6
Кондитерских изделий	Пирожное, торты	+6-8
Кулинарных изделий	Котлеты, рыбные изделия, куры	+2-4
Низкотемпературные прилавки	Мороженое, пельмени	-10-12
Открытые прилавки	Холодные закуски, полуфабрикаты	+4-10