

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА

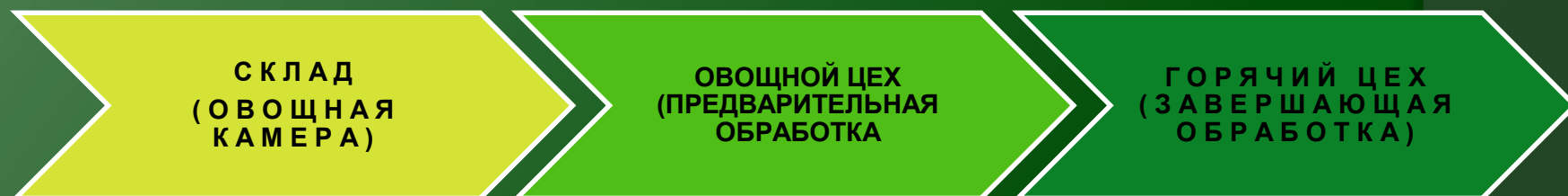
- ❶ ОВОЩНЫЕ ЦЕХА ОРГАНИЗУЮТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ БОЛЬШОЙ И СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ
- ❷ ОВОЩНОЙ ЦЕХ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ (ПЕРВИЧНОЙ) ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ И ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- ❸ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВСЕХ ОПЕРАЦИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И СОБЛЮДЕНА САНИТАРНЫЕ НОРМЫ



ОСНАЩЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА

**ПОДРАЗУМЕВАЕТ
НАЛИЧИЕ
ОПРЕДЕЛЁННОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ,
ИНВЕНТАРЯ,
ИНСТРУМЕНТОВ,
ПОСУДЫ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕПОЧКА ОВОЩНОГО
ЦЕХА ПОДРАЗУМЕВАЕТ РАСПОЛОЖЕНИЕ
ЕГО РЯДОМ ОТ СКЛАДА-
ОВОЩЕХРАНИЛИЩА И УДОБНОЕ
СООБЩЕНИЕ С ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ
ЦЕХАМИ



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- РАБОЧИЕ МЕСТА ОСНАЩАЮТСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ, СТОЛАМИ ДЛЯ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ, МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ, ПОДТОВАРНИКАМИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ИНСТРУМЕНТАМИ, ИНВЕНТАРЁМ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ОПЕРАЦИЙ
- В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ВЫДЕЛЯЮТ ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ И ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ И ДРУГИХ ОВОЩЕЙ
- ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

СОРТИРОВКА

**МАШИННАЯ
ОЧИСТКА**

ДОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА

КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



1. НА ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ СТАВЯТ МОЕЧНУЮ ВАННУ, КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНУЮ МАШИНУ

2. ПОСЛЕ МАШИННОЙ ОЧИСТКИ ПРОИЗВОДЯТ РУЧНУЮ ДООЧИСТКУ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ СТОЛАХ

3. ПОВЕРХНОСТЬ СТОЛА ИМЕЕТ УГЛУБЛЕНИЯ, В ОДНО ПОМЕЩАЮТ ОЧИЩЕННЫЕ ОВОЩИ, В ДРУГОЕ – ОТХОДЫ

4. ПОСЛЕ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЬ ПОМЕЩАЮТ В ВАННУ С ВОДОЙ И ХРАНЯТ НЕ БОЛЕЕ 2-3 ЧАСОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ПОМИДОР, ОГУРЦОВ, РЕДИСА, САЛАТА, ЗЕЛЕНИ, ТЫКВЕННЫХ

ПЕРЕБИРАЮТ

ОЧИЩАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

НАРЕЗАЮТ



ОВОЩЕМОЕЧНАЯ
МАШИНА
ОВОЩНОЙ ЦЕХ

1. ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ УСТАНОВЛИВАЮТ В КРУПНЫХ РЕСТОРАНАХ, СТОЛОВЫХ С БОЛЬШОЙ ПРОПУСКНОЙ СПОСОБНОСТЬЮ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СОКРАТИТЬ ПЕРИОД ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ ПЕРЕД МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ. ОВОЩЕМОЙКИ МОГУТ БЫСТРО И БЕРЕЖНО МЫТЬ ЗЕЛЕНЬ И ЛИСТЬЯ САЛАТА.

2. УСТАНОВКА ТАКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТРЕБУЕТ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ.

3. ПЕРЕРАБОТКУ И ОЧИСТКУ ОВОЩЕЙ ВЫПОЛНЯЮТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛАХ. ЛУК, ЧЕСНОК И ХРЕН ОЧИЩАЮТ НА СПЕЦИАЛЬНОМ РАБОЧЕМ СТОЛЕ С ВЫТЯЖНЫМ ШКАФОМ (ВЫТЯЖКА ПОЗВОЛЯЕТ УДАЛЯТЬ ЭФИРНЫЕ МАСЛА).

4. НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ СЛЕВА ОТ РАБОТНИКА НАХОДЯТСЯ ОВОЩИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ОЧИСТКИ, СПРАВА - ТАРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, КАПУСТЫ

ОЧИЩАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

НАРЕЗАЮТ

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



**РАБОЧИЙ
ИНСТРУМЕНТ
ДЛЯ НАРЕЗКИ
ОВОЩЕЙ И
ФРУКТОВ**



СЕРПОВИДНЫЙ НОЖ И РЕШЁТКА



Спасибо за внимание