**Содержание:**

1. Введение 5
2. Охрана труда 9
3. Техника безопасности в цехах 13
4. Производственная программа мясорыбного цеха 15
5. Производственные цеха 19
6. Оборудование мясорыбного цеха 24
7. Вывод 26

**1.Введение.**

В этой курсовой работе я расскажу о ресторане и мясо - рыбном цехе.

1.Ресторан — это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетаются с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

Рестораны размещают, как правило, на центральных оживленных улицах городов, при гостиницах, на железнодорожных и автовокзалах, в аэропортах» на пристанях, в местах массового отдыха и т.д.  
[Ресторан](http://myrestoraunt.ru) — это предприятие, в котором широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню.

Особенность организации работы ресторана — это высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

В ресторанах должен быть обеспечен высокий уровень комфортности за счет оборудования их удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования воздуха, интерьера » т.д. Рестораны организуют обслуживание торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств и т.д.

В вечернее время в ресторанах предусматривают концертно-эстрадные представления. Обслуживают гостей в ресторанах официанты, бармены, метрдотели, прошедшие специальную подготовку.  
Блюда и напитки приготавливают высококвалифицированные специалисты. В ресторанах, обслуживающих зарубежных туристов, официанты должны владеть одним из иностранных языков в объеме, необходимом для выполнения своих профессиональных обязанностей.

В ресторанах, как правило, имеются кондитерские производства с широким ассортиментом выпускаемой продукции.  
В качестве сопутствующих товаров через буфеты и бары ресторана реализуются кондитерские изделия промышленного производства в ассортименте и различной упаковке — конфеты, шоколад и т.д. Кроме того, бары и буфеты предлагают посетителям большой выбор алкогольных и безалкогольных напитков, пива, сигарет, цитрусовых и различных фруктов.

Многие рестораны специализируются на приготовлении национальных блюд. В меню обязательно включаются фирменные блюда, закуски, напитки, которые готовятся только в этом ресторане.  
Для изготовления разнообразной кулинарной продукции и кондитерских изделий производственные цеха оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием — тепловым, механическим, холодильным.

В качестве дополнительных услуг рестораны организуют реализацию кулинарных и кондитерских изделий через магазины кулинарии, кафе, бары, розничную торговлю, принимают заказы на приготовление блюд для семейных торжеств, а также обслуживание гостей на дому.  
Ресторан должен иметь на фасаде вывеску с названием ресторана выполненную накладными буквами и хорошо освещенную в вечернее время.

У входа в ресторан вывешивается табличка с режимом работы. Подъезд к ресторану должен хорошо освещаться и иметь место для припарковывания легковых автомобилей.

Согласно Государственному стандарту Российской Федерации (ГОСТ Р 50762-95) устанавливается классификация ресторанов в зависимости от качества предоставляемых услуг, ассортимента заказных и фирменных блюд, изделий, интерьера и т.д.

На основании этого рестораны по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса — «люкс», «высшей» и «первой категории».  
«Люкс» включает в меню заказные и фирменные блюда (не менее половины ассортимента), кулинарные и кондитерские изделия.  
Ресторан «люкс» располагает банкетным залом, баром, коктейль-холлом с барной стойкой.

Интерьер ресторана должен иметь высокий класс архитектурно-художественного оформления торговых помещений и технического оснащения. Стиль дизайна должен соответствовать названию ресторана.  
Метрдотели и официанты обязаны в совершенстве владеть техникой обслуживания посетителей.

Обслуживающий персонал должен быть одет в форменную одежду и обувь единого образца. Столовое белье и посуда ресторана «люкс» изготавливаются на заказ.

Эти предприятия оснащаются высококачественной металлической и фарфоровой посудой, комплектами приборов для различных блюд и закусок.  
При обслуживании приемов и банкетов применяются фирменная фарфоровая и хрустальная посуда, мельхиоровые приборы.

Помещения ресторана подразделяются на следующие функциональные группы:

1. Помещения для приема и хранения сырья (складские помещения):

охлаждаемые камеры; неохлаждаемые кладовые.

2. Производственная группа помещений ресторана предназначена для

переработки продуктов, сырья и их приготовления.

- Мясо – рыбный цех предназначен для переработки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочный).

- Горячий цех – доготовочный цех, выпускает готовую продукцию.

- Холодный цех – доготовочный цех, также выпускает готовую продукцию.

Кондитерский цех – специализированный, выпускает готовые кондитерские изделия. Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

- моечные кухонной и столовой посуды;

- сервизная;

- помещение заведующего производством.

3. Помещения для обслуживания потребителей предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления:

- обеденный и банкетный залы.

4. Административно – бытовая группа предназначена для создания нормальных условий труда (кабинеты директора, зам.директора, бухгалтерия и т.д.).

2. Мясо - рыбный цех  предназначен для производства мясных, рыбных ,куриных п/ф. Согласно санитарным требованиям разделен цех на участки обработки мяса (участок производства п/ф, участок производства порционных п/ф, п/ф из рубленного мяса, участок обработки костей, участок упаковки), обработки рыбы, обработки кур, мойки инвентаря. В случае наличия цеха небольшой площади все операции производятся последовательно.

                Персонал:

- начальник цеха

- бригадир смены

- обвальщик- жиловщик

- повар изготовления п/ф из мяса

- повар изготовления п/ф из рыбы

- повар изготовления п/ф из кур

- повар изготовления рубленных п/ф

- мойщицы кухонной посуды ( могут быть совмещенные с др.цехами)

**2.Охрана труда.**

*Личная гигиена* – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений у потребителей.

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слушивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам ПОП, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр. На раках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

Лица при поступлении на работы на ПОП и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «о порядке проведений предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом – 2 раза в го, обследование на туберкулез – 1 раз в год, исследование крови на сифилис (Рв) – 1 раз в год, мазки на гонорею – 2 раза в год, исследования на бактерионоосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф – не реже 1 раза в год.

*Освещение.*

Освещение имеет большое влияние на здоровье человека, работоспособность, способствует более качественному выполнению производственных процессов и должно соответствовать Сан-ПиН «Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение». Все помещения, кроме складских, должны освещаться естественным светом, достаточно интенсивным и равномерным. В складских помещениях предусматривают искусственное освещение. Световой коэффициент (отношение застекленной поверхности окон к площади пола) в производственных, торговых и административных помещениях должен составлять не менее 1:8, а в бытовых — 1:10. Искусственное освещение должно быть достаточно ярким. В производственных помещениях и в залах — 75—100 лк (люкс), а в бытовых — 50 лк. В ресторанах, кафе используют также освещение отдельных зон, столов, украшений с помощью светильников, бра, торшеров. Для повышения освещенности в помещениях стены необходимо окрашивать в светлые тона.

*Водоснабжение.*

Водоснабжение предприятий осуществляют от централизованной сети водопровода, а при его отсутствии — из артезианской скважины или шахтного колодца. Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям ГОСТа «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством». Оборудуют специальную сеть горячего водоснабжения. Горячую воду подводят через смесители ко всем раковинам, ваннам, душам. Температура ее должна быть не менее 75 °С. Для приготовления пищи горячую воду не используют, так как она не отвечает санитарным требованиям.

Канализация имеет важное эпидемиологическое значение для организации очистки предприятия общественного питания от хозяйственно-фекальных сточных вод. Она должна отвечать определенным санитарным требованиям. В здании предприятия предусматривают две системы канализационных труб: для производственных сточных вод и для фекальных (из туалета, душа), которые соединяются с городской канализацией вне здания предприятия.

При отсутствии городской канализации на предприятии оборудуют местную канализацию со спуском сточных вод в бетонированную выгребную яму, которую располагают на расстоянии не менее 20 м от предприятия.

Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

*Температура и влажность.*

Все производственные цехи оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При отсутствии горячей или холодной воды организация не может осуществлять работу.  
Отопление должно обеспечивать температуру воздуха в помещениях предприятий общественного питания в соответствии с гигиеническими нормами. Самой благоприятной для человека считается температура воздуха 18—20 °С при относительной влажности 40—60 % и скорости движения воздуха 0,3 м/с. Наиболее совершенным и гигиеническим считается центральное водяное отопление низкого давления с температурой радиаторов не более 85 °С. На предприятиях общественного питания рекомендуют устанавливать гладкостенные нагревательные приборы, которые можно легко очистить от пыли.

**3.Техника безопасности в цехах.**

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в цехах необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;

- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;

- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;

- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода ;

- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;

- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

- работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки;

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;

- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Температура в цехе не должна превышать 26 град.С.

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.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан - турбину и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках.

Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

При несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме.

**4.Производственная программа мясо - рыбного цеха.**

Мясо - рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

    В мясо - рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

1. Для оттаивания, промывания мяса, разруба туш и обвалка мяса, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.   
 На рабочем месте установлен производственный стол (для размораживания) со встроенной моечной ванной (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, на столе находится разделочная доска, с левой стороны от нее лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы ВНЦ-2, холодильный шкаф.

2. Для приготовления  рубленых полуфабрикатов из мяса. На рабочем месте по приготовлению рубленых полуфабрикатов установлен производственный стол с лотками для котлетной массы и панировкой, функциональные емкости для замачивания хлеба и мясорубка. Рядом с производственным столом находится стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

3. Для размораживания  и потрошения рыбы, приготовления  порционных полуфабрикатов.  На рабочем месте размещен производственный стол со встроенной моечной ванной для дефростации, вымачивания соленой рыбы и очистки и потрошения рыбы, производственный стол с весами ВНЦ-2, разделочными досками, ящиками со специями и ножи поварской тройки для приготовления порционных полуфабрикатов.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, организованы раздельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Назначение мясного цеха — производство полуфабрикатов различных видов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

На предприятия 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.   В цехе туши обмывают теплой водой; на крупных предприятиях — щеткой-душем в специальном помещении, на мелких — в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном стуле (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 производится 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 его 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. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителями МС19-1400, или МРМ-15, или тяпкой.

   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 желобком, 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

    Для приготовления рыбного фарша используют мясорубки, на крупных универсальный привод с комплектом механизмов.

   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). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работникам следует использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн — закругленными. Ни полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

**5.Производственные цеха.**

*Горячий цех.*

Горячий цех проектируется на всех предприятиях питания, где есть залы для обслуживания потребителей. В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.

Горячий цех размещен в наземном этаже здания. Освещение производится естественным светом. Цех расположен на одном уровне с залом.

Цех имеет удобную связь с холодным цехом, а также с другими помещениями: раздаточной, моечными, с мясорыбным и овощными цехами, с помещениями для хранения сырья. Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащен тепловым, холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием. Участок приготовления бульонов оборудуется варочными устройствами различной вместимости; участок приготовления вторых горячих блюд - плитой, жарочным шкафом, сковородой, фритюрницей. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции, передвижной стеллаж, ванна. Оборудование применяется секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям. Расстановка оборудования - линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

*Мясо - рыбный цех.*

В мясо – рыбном цехе происходит обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Участки по переработке мяса и птицы совмещены. На участке организуется несколько рабочих мест.

Организуются следующие рабочие места:

- для механической кулинарной обработке мяса и птицы;

- для механической кулинарной обработке рыбы;

- для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают производственный стол (для размораживания) и моечную ванну (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, где производится разруб, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. На этом же месте обрабатывают и птицу.

На втором рабочем месте по обработке рыбы размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы.

На третьем рабочем месте (для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов) установлен производственный стол, на котором находится разделочная доска, слева от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные весы. Около производственного стола стоит передвижной стеллаж. На производственный стол еще установлены лотки с котлетной массой и панировкой, емкость для замачивания хлеба и мясорубка.

*Овощной цех.*

Овощной цех предназначен для обработки овощей.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованны следующие рабочие места:

- обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;

- обработка репчатого лука и чеснока;

- обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощеочистительная машина периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.

*Холодный цех.*

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованны следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки и порционирования и оформления салатов и винегретов, для приготовления заливных блюд;

- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, для приготовления бутербродов;

- для приготовления сладких блюд и напитков.

Для оформления и приготовления салатов используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф, производственный стол для установки оборудования малой механизации с выдвижными ящиками, разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножами поварской тройки.

Рабочее место для приготовления заливных блюд оборудовано производственными столами с весами, разделочными досками с маркировкой «МВ» и «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов, ножами поварской тройки.

Рабочее место для приготовления бутербродов оборудовано производственным столом, машиной для нарезки хлеба и гастрономических товаров. На рабочем месте для приготовления сладких блюд установлен производственный стол с охлаждаемым шкафом и весами, ванна, специализированный привод П-2 со сменными механизмами и оснащено необходимым инвентарем и посудой в ассортименте.

Напитки и компоты готовят в горячем цехе, затем их транспортируют в холодный цех. Здесь их порционируют в стаканы и креманки. Мороженое поступает с хладокомбината. Для его хранения в раздачу включена низкотемпературная секция.

*Кондитерский цех.*

Кондитерский цех предназначен для производства и выпечки кондитерских изделий.

В кондитерском цехе организуют следующие рабочие места:

На рабочем месте по обработке яиц установлен производственный стол, четыре ванны для санитарной обработки, подтоварник. Инвентарь: металлическая корзина, волосяная щетка.

Рабочее место для подготовки сырья оборудовано производственным столом, машиной для просеивания муки, подтоварником, стеллажом для хранения сырья, весами, холодильным шкафом.

Рабочие места для приготовления дрожжевого, слоеного, песочного теста совмещены в одно. Оборудовано рабочее место производственным столом, раковиной, тестомесильной и тестораскаточной машинами, После замеса дрожжевого теста дежи пододвигают ближе к пекарским шкафам и тем самым обеспечивают его созревание.

Рабочее место для разделки теста оборудовано производственным столом с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для инвентаря, передвижным стеллажом, настольными весами, фигурными выемками.

На рабочем месте по разделке слоеного теста установлен стол с охлаждаемым шкафом, тестораскаточная машина, передвижной стеллаж.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф, стеллаж для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, где изделия на листах смазываются смесью яйца. Участок приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий оборудован столом-секцией с охлаждаемым шкафом, плитой электрической, ванной, взбивальной машиной, стеллажом передвижным.

*Заготовочный цех.*

Заготовочный цех- предназначен для механической обработки мяса, рыбы, птицы, овощей, а также для приготовления п/ф из них. Выработанные п/ф могут применяться для приготовления блюд в доготовочных цехах, а также для реализации в мелкорозничной сети. Режим работы заготовочных цехов зависит от предприятия, объема производства и способов реализации п/ф.Для заготовочных цехов характерна сменная работа ( дневная, ночная).

*Доготовочный цех.*

Предназначен для тепловой обработки и приготовления блюд. Производственной программой доготовочных цехов является план- меню. Режим работы доготовочных цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Для доготовочных цехов характерны бригадные формы работы. В доготовочных цехах может работать одна или несколько бригад.

**6.Оборудование мясорыбного цеха.**

- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения мяса

- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения рыбы

- холодильная камера низкотемпературная (регулируемая и как среднетемпературная) для хранения кур

- мясорубка МИМ-600 (для мяса)

- мясорубка МИМ-300 (для рыбы)

- электропила

- фаршемешалка

- рыхлитель мяса

- сухаромолка

- весы электронные товарные

- весы электронные настольные

- столы производственные с полипропиленовой поверхностью с полками для разделки мяса

- столы производственные с полками для рыбы

- столы производственные с полками для кур

- стеллажи

- холодильные шкафы для кратковременного хранения п/ф: мясных, рыбных, из птицы

- бассейн  для  мытья мяса с душем со шторкой

- ванны моечные для мытья рыбы

- ванны моечные для мытья кур

- ванны моечные для мойки инвентаря

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и безопасности.

Инвентарь.

- бактерицидная лампа

- обвалочные ножи МС

- кухонные ножи МС, РС, КУРЫ, ЗЕЛЕНЬ

- контейнера алюминиевые или п/э с крышками

- тазы алюминиевые

- доски  МС, РС, КУРЫ, ЗЕЛЕНЬ

**7.Вывод.**

В своей работе я описала работу ресторана. Они играют заметную роль в организации отдыха населения. Сюда приходят, чтобы отметить юбилей, важное событие в жизни того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей. Радушно встретить, быстро и вкусно покормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха - такова задача работников ресторанов.

Ресторан ‑ общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющий потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам. В ресторане высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. Рестораны организуют обслуживание съездов, конференций, официальных вечеров, приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров.

Успешная работа ресторана зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, ресторан начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием. В своей работе я рассмотрела на мой взгляд самый важный фактор, такой как организация производства продукции в цехе.