

Презентация на тему:  
организация работ в  
производственных цехах.

Выполнила: Изергина Н.

Проверила: Давлетханова Г. Н.

# Структура производственных цехов

## Основные цеха

Заготовочные

Овощной цех

Мясной цех

Рыбный цех

Цех доработки  
по туфелюбрикации

Догоготовочные

Горячий цех

Холодный цех

Специализированные

Мукомольный цех

Кондитерский цех

Кулинарный цех

# Организация рабочего цеха



**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ -  
ГЛАВНОЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ  
ПОМЕЩЕНИЕ**

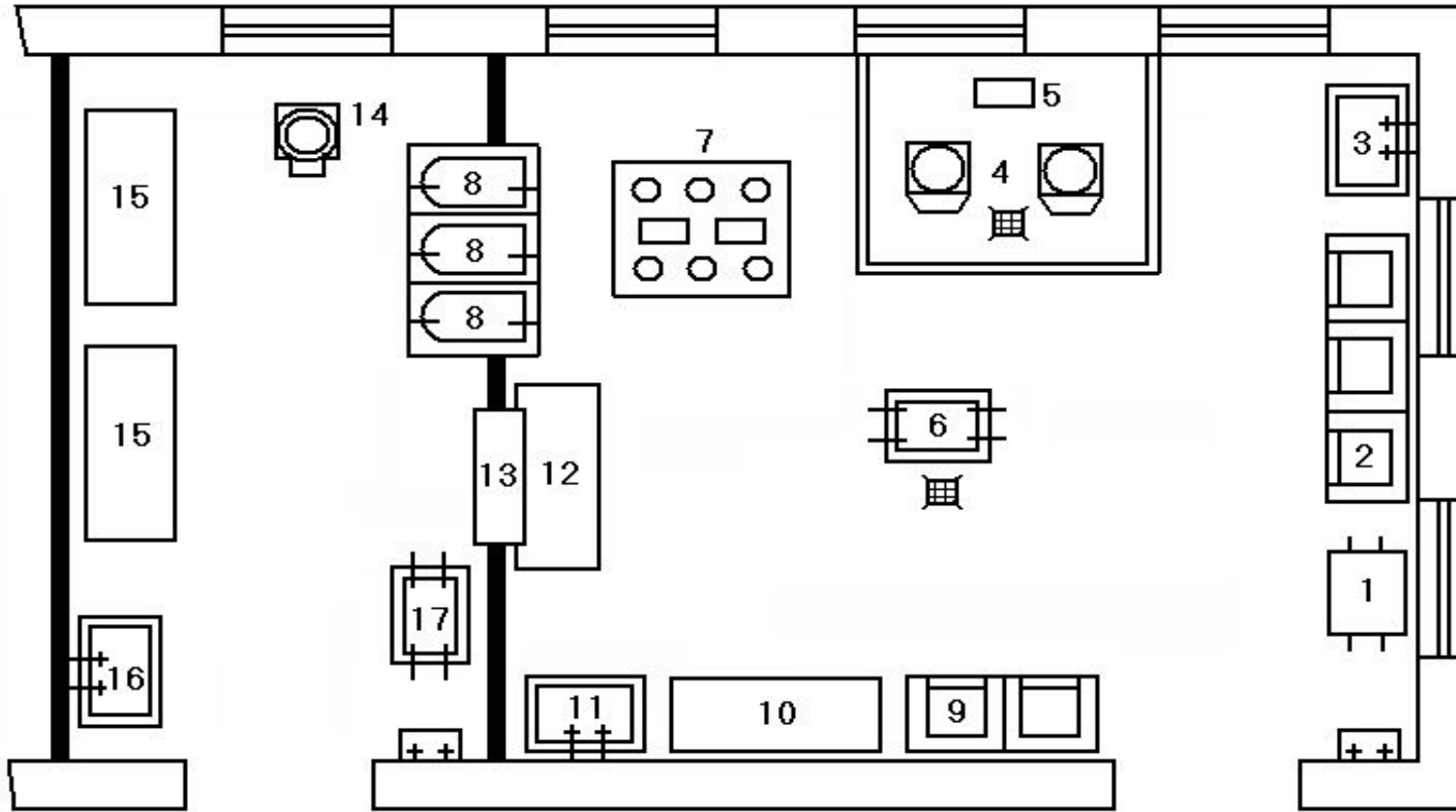
**РАБОЧИЕ МЕСТА  
РАСПОЛОЖЕНЫ ТАК,  
ЧТОБЫ УДОБНО  
БЫЛО ЗАВЕРШИТЬ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ПРОЦЕСС  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПИЦЦИ**



# *Организация холодного цеха*



# Организация овощного цеха



Овощной цех

- 1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодов; 3 - ванна для мытья картофеля и корнеплодов; 4 - картофелечистка; 5 - песколовка; 6 - ванна передвижная для картофеля, требующего ручной дочистки; 7 - стол для дочистки картофеля; 8 - ванна производственная для очищенного картофеля; 9 - ларь для капусты свежей и лука; 10 - стол производственный для очистки капусты и лука; 11 - ванна для капусты и лука; 12 - стол производственный для накопления очищенных и промытых овощей; 13 - окно для передачи овощей во второе отделение; 14 - универсальная овощерезательная машина МРО 400-1000 на подставке; 15 - стол производственный для нарезки овощей и корнеплодов вручную; 16 - ванна производственная для квашеных и соленых овощей





# Организация рыбного цеха





# Организация кондитерского цеха





# ***Организация складских помещений***





*Спасибо за внимание!*