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 полуфабрикатов
- Доготовочные
  - Горячий цех
  - Холодный цех
- Специализированные
  - Мучной цех
  - Кондитерский цех
  - Кулинарный цех

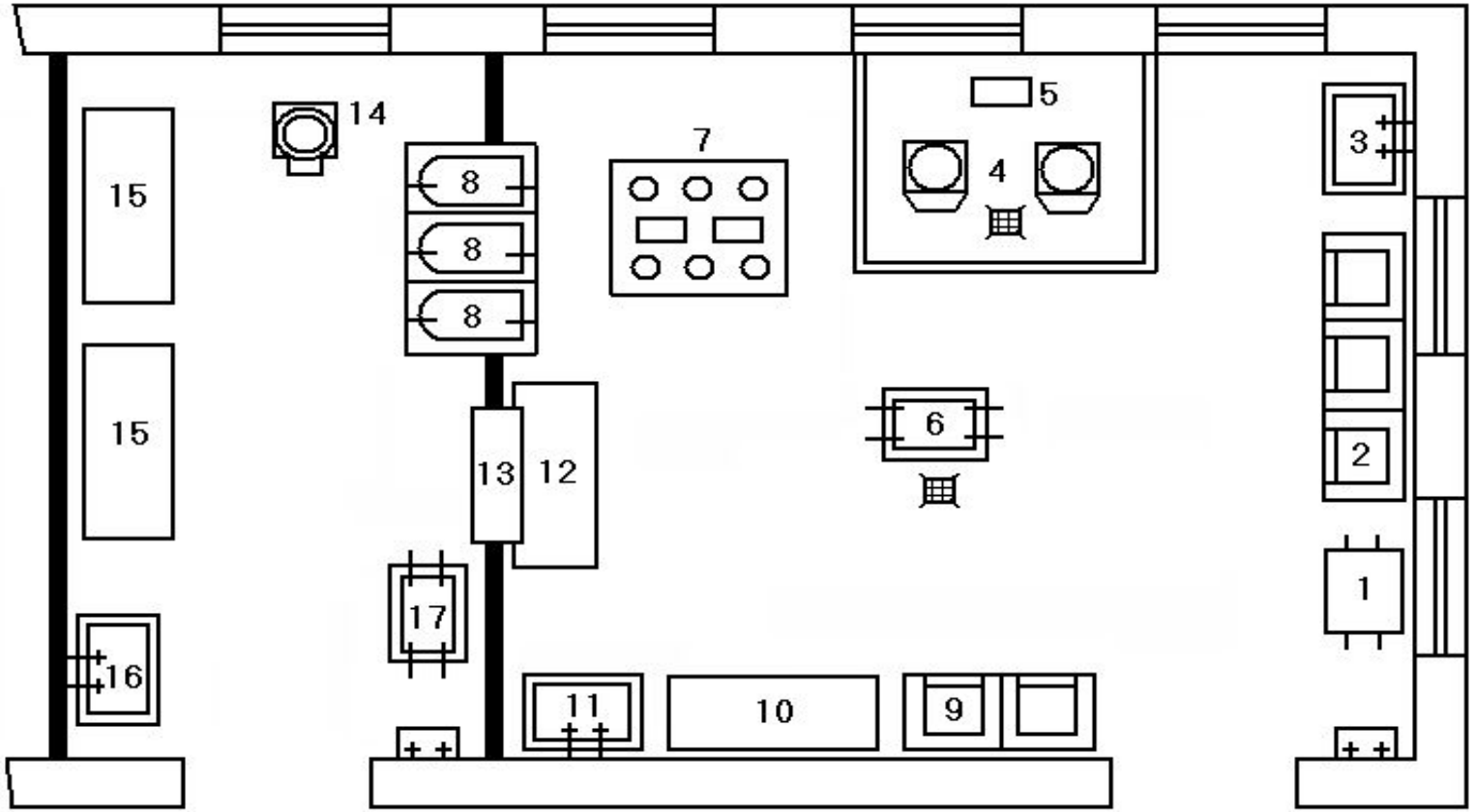
Организация рабочего цеха

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ - ГЛАВНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

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

Организация холодного цеха

Организация овощного цеха



Овощной цех

1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодовв; 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 производственая 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!