

Организация работы овощного цеха.



Назначение овощного цеха

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и предприятий-доготовочных.

Расположение овощного цеха.

- Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится **овощная камера**, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с **холодным и горячим цехами**, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Санитарные требования овощного цеха.

- Температура воздуха не выше 18С;
- Стены на высоту 1,8 метров покрыты плиткой и покрашены светлой краской;
- Пол покрыт керамической плиткой;
- Свет должен быть искусственным и естественным.

Технологический процесс, происходящего в овощном цехе.

- Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки (переборки), мытья, очистки, дочистки, промывания и нарезки.



Технологический процесс картофеля.

- Сортировка и калибровка, мытьё, очистка в ручную или в МОК 125, доочистка от глазков, мытьё, нарезка, мытьё.



Технологический процесс моркови.

- Сортировка и калибровка, мытьё, очистка, мытье, нарезка.



Технологический процесс зелени.

- Сортировка, чистка, замачивание, промывание в проточной воде, нарезка, использование.



Оборудования.

В овощном цехе используется оборудование

- Механическое;
- Немеханическое.



Механические оборудования

1. Картофелечистки
МОК-125, МОК-250,
МОК-400;
2. Универсальная
овощерезка
МРО-50-200, МРО-350;
3. Универсальный
привод со сменными
механизмами.



Немеханические оборудования

1. Производственные столы;
2. Столы для доочистки картофеля;
3. Моечные ванны и раковины;
4. Подтоварники для овощей.

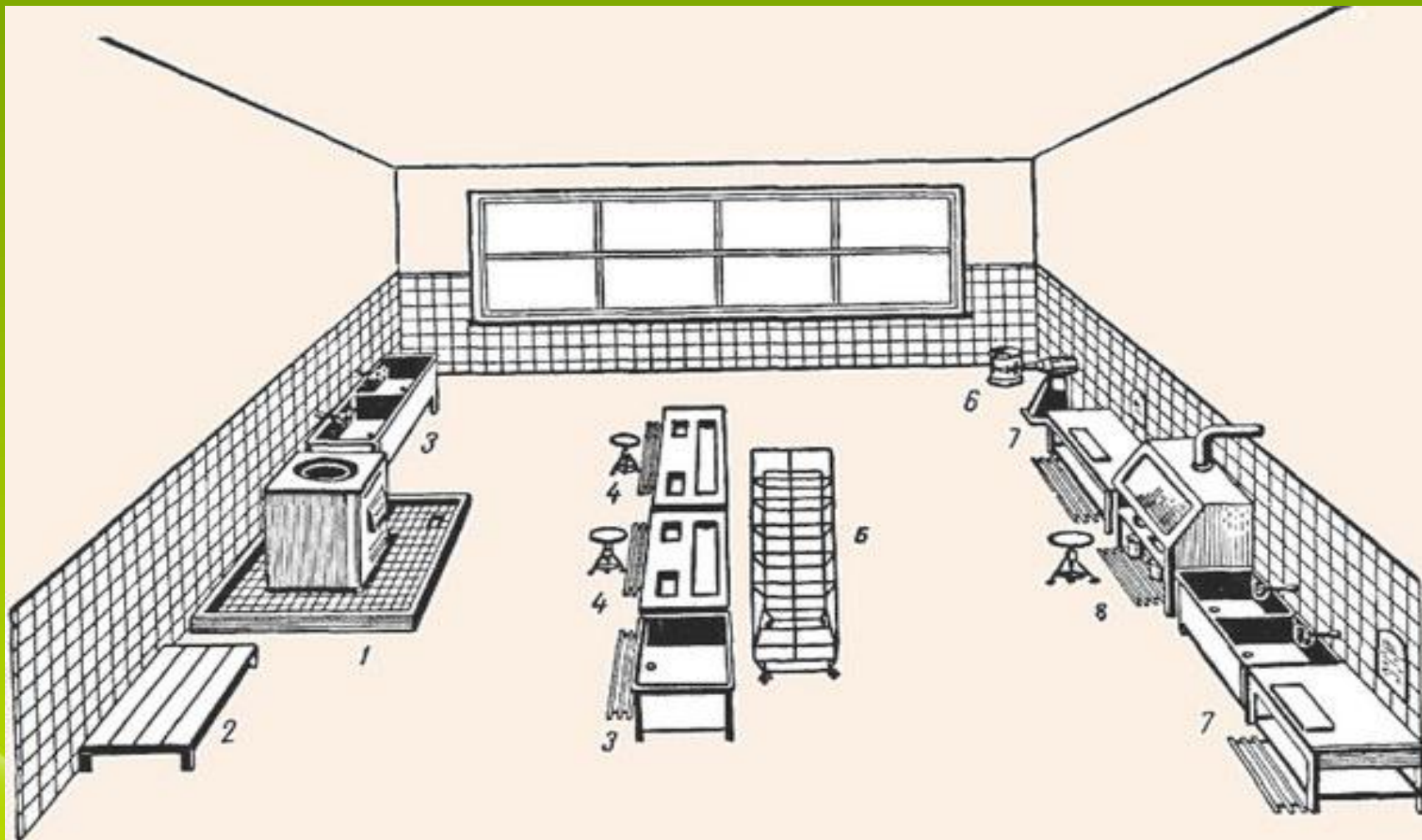
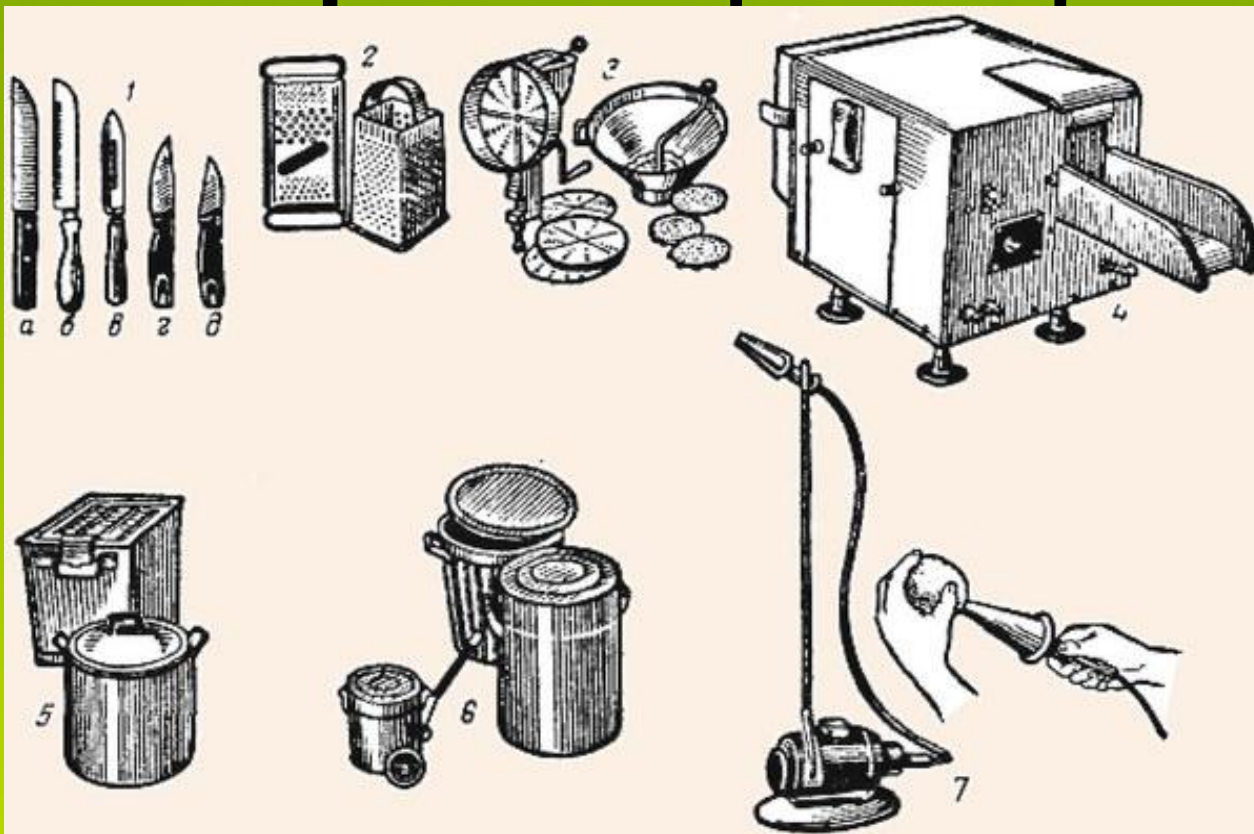


Рис. 7. Размещение оборудования в овощном цехе:

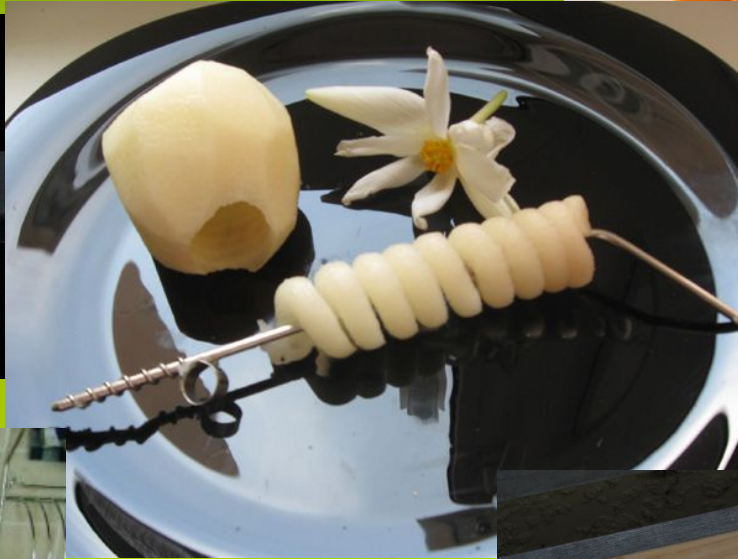
1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука

Производственный инвентарь и тара овощного цеха



1 - ножи: а - коренчатый, б – карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2,3 - терки - приспособления для протирания овощей; 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля.

Душлаг, разделочная доска, мусат, лезвие, выемки.



Квалификационная характеристика персонала.

- В овощном цехе работают повара 2-го разряда.



Техника безопасности.

1. Проверять надежность и правильность креплений ножей, гребенок к сменным диском универсальным приводом.
2. Перед началом проверяем заземление, зануление у электрооборудования.
3. Проверять наличие резинового коврика у электрооборудования.
4. Не отпускать руки в рабочую камеру машины.