

Технологическое оборудование для школьной столовой

Ни одна кухня не обходится без специального технологического оборудования для общепита. Как правило, оно располагается в производственном помещении.

Перечень оборудования школьной столовой

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

1. **газовые и электроплиты.** На них можно готовить первые, вторые и третьи блюда. К обработке подходят различные продукты: как сырое мясо и свежая рыба, так и полуфабрикаты.

2. **мармиты.** Предназначается для сохранения горячими первых, вторых блюд, гарниров и соусов.

3. **кипятильники.**

4. **пароконвектоматы** выполняют обжаривание горячим воздухом, воздействуют паром, а также работают в комбинированном режиме.

5. **котлы.**

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

1. холодильники,

2. морозильные камеры.

ИНВЕНТАРЬ:

1. овощерезки,

2. мясорубки,

3. картофелечистки.

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

1. разделочные столы,

2. металлические стеллажи,

3. моечные раковины,

4. вытяжные зонты.

Требования безопасности перед началом работы:

1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допускать свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарём, приспособлениями и инструментом.

3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

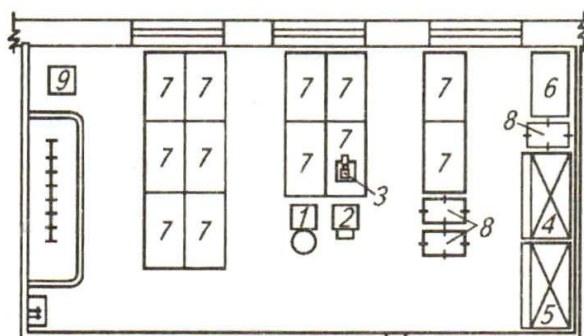
- наличие и надёжность заземляющих соединений;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.
5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.
6. Перед включением плиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
7. Перед началом эксплуатации электросковороды:
- проверить удобство и лёгкость открывания откидной крышки сковороды, а также её фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды – механизм опрокидывания;
 - убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом соответствует типу, указанному в паспорте;
 - при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в неё не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250°С для удаления влаги.
8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.
9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

Мясной цех со всем оборудованием для обработки мяса должен располагаться на одной площади, разделенной на несколько помещений или отделений, в каждом из которых осуществляется ряд мероприятий, входящих в производственный процесс приготовления конечного мясного продукта. На производстве высокой мощности выделяют следующие помещения; 1) камера разморозки; 2) отделение чистки и мытья мясных туш; 3) непосредственно мясное отделение; 4) отделение с камерой охлаждения полуфабрикатов; 5) складская площадь под тару; 6) отделение по переработке костей; 7) мойка подручного инвентаря. В кафе и ресторанах при средней и малой мощности производства в мясном (или мясо-рыбном) цехе функционал всех этих помещений сведен к минимуму с максимальной механизацией, и часто цех занимает одно единственное помещение. В нем и выполняются все этапы работы по переработке мяса, рыбы и птицы.

Расчет количества и производственной мощности необходимого оборудования для мясного цеха производят, опираясь на схему технологических операций и планируемый объем выпуска готовой продукции. Технологический процесс делится на несколько этапов: разморозка, чистка, мытье, сушка, разделка туш, деление на отруба, обвалка отрубов, отделение жил и чистка, изготовление полуфабрикатов, раскладка в гастроемкости, непродолжительное хранение с охлаждением, отправка по месту назначения.

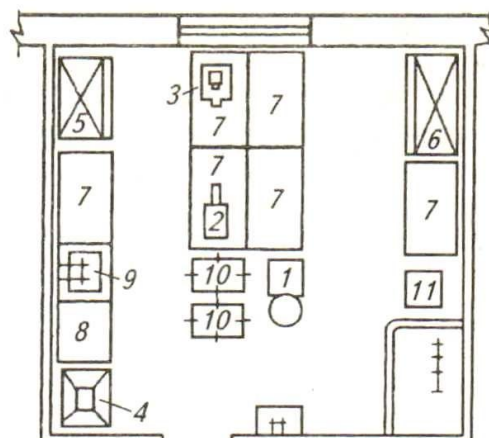
Список необходимого оборудования, которое обязательно должно быть в мясном цеху:

1. Холодильное оборудование (холодильные витрины, бонеты, шкафы);
2. Охлаждающие столы;
3. Профессиональные мясорубки;
4. Пилы для мяса и костей;
5. Тендерайзеры (рыхлители мяса);
6. Фаршемешалки;
7. Слайсеры для нарезки колбасы, ветчины;
8. Куттер;
9. мойки;
10. Вакуумные упаковщики или другое упаковочное оборудование.



Планировка мясного цеха мощностью 2,0 т в смену:

1 — универсальная машина; 2 — мясорубка; 3 — машина для формовки и панировки котлет; 4, 5 — холодильные шкафы; 6, 7 — производственные столы; 8 — тележка-стеллаж; 9 — стул для разруба мяса



Планировка мясного цеха мощностью 0,5 т в смену:

1 — универсальная машина; 2 — мясорубка; 3 — машина для формовки и панировки котлет; 4 — устройство для опаливания птицы; 5, 6 — холодильные шкафы; 7, 8 — производственные столы; 9 — моечная ванна; 10 — тележка-стеллаж; 11 — стул для разруба мяса