

# ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ КУХАРЯ

## ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

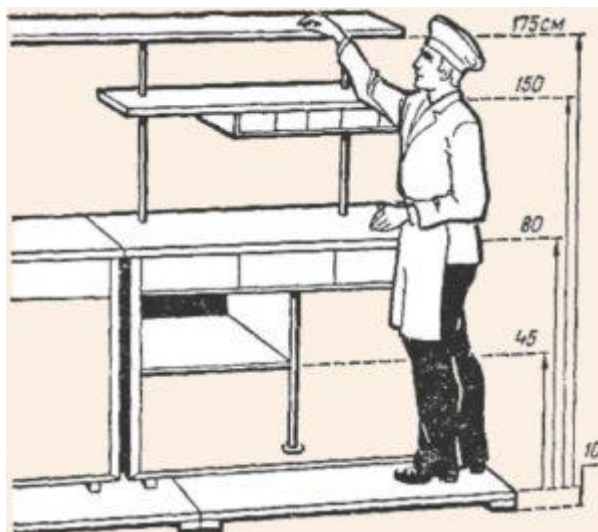
Для окремих виробничих цехів (овочевого, м'ясо-рибний, холодного і гарячого) визначені свої нормативи, пов'язані з площею на одного працівника, освітленістю його робочого місця і розмірів з урахуванням характеру виробничих операцій.

Висота столів, встановлених у всіх цехах, повинна мати таку величину, щоб кухар міг виконувати роботу, не нагинаючись, т. Е. Має дотримуватися відстань 25 см від зігнутого ліктя до кришки столу.

Засоби малої механізації, устаткування, інвентар і посуд повинні розташовуватися або на робочому місці, або в безпосередній близькості від такого.

Основні з них знаходяться під рукою, що вимагаються рідше - в легкодоступних місцях, але трохи далі.

Якщо площі робочого столу не вистачає для розміщення всього необхідного для роботи інвентарю, передбачають стелажі, гірки, стенди або здійснюють монтаж навісних шаф і полиць над столом.



Для зручності розміщення частини інвентарю допускаються ящики (полки), встановлені під кришкою столу на рівні 45 см від підлоги. Величина розташування верхньої полиці гірки (навісної шафи) може досягати 175 см. Тут розміщується інвентар, рідко використовуваний в роботі, або запасний.

Там, де потрібно, до робочого місця повинен бути забезпечений підведення води. На сучасному етапі можна придбати виробничий стіл, який має вбудовану ванну і підведення води (гарячої й холодної). Є у продажу і столи з передбаченою гіркою-вітриною для охолодження.

Підходи до столів - вільні. Підлоги - плитка з трапами для стоків води і дерев'яними ґратами у робочих місцях, стіни - кахель, стеля - не менш 3,3 метрів. Температура не повинна перевищувати 22 градуси - для гарячого цеху, 16 градусів - для м'ясного і холодного.

Розподіл робочих місць в цехах здійснюється згідно з етапами технологічного процесу.

## ОВОЧЕВИЙ ЦЕХ

Тут робочі місця можуть бути виділені для очищення, миття і нарізки овочів. При митті використовуються овочемойкі (ванни, де підведена гаряча і холодна вода). При очищенні коренеплодів застосовуються картофелечистки, для інших овочів - ніж.

### **ПРИ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ НАСТУПНИЙ ПОСУД ТА ІНВЕНТАР:**

- ножі (коренчатий, лобковий, кухарської трійки);
- обробні дошки, які мають спеціальне маркування ОС (овочі сирі);
- друшляки, дерев'яні весла, грохоти, бачки, котли, відра, інше.
- 

## М'ЯСО-РИБНИЙ ЦЕХ



Розглянутий цех призначений для первинної обробки м'яса, риби, птиці та субпродуктів. Організація робочих місць здійснюється з урахуванням технологічного процесу (обробки продуктів) з примусовою вентиляцією.

### **МОЖЕ БУТИ ВИКОРИСТАНИЙ НАСТУПНИЙ НАБІР ПОСУДУ ТА ІНВЕНТАРЮ:**

- ножі (кухарської трійки, рубаки, обвалочні);
- сапи (для відбивання риби);
- Мусатов (для точки ножів);
- різні кухарські віночки, голки шпіговальної;
- обробні дошки, які мають спеціальні маркування - МС (сире м'ясо), РС (сирі риба);
- протвені, лотки, грохоти, сита, інше.

При очищенні риби використовують рибні скребки для роботи вручну або механічний скребок РО-1. Для плавців використовують ножиці.

Посуд і інвентар, задіяні в м'ясо-рибний цеху, заборонені до використання в інших цехах, оскільки вони можуть стати джерелом бактеріальних харчових отруєнь.

## ХОЛОДНИЙ ЦЕХ

У цьому цеху займаються приготуванням холодних страв і закусок, а також супів, солодких страв, що подаються в холодному вигляді. Між холодним цехом і гарячим, торговим (обіднім) залом повинна бути забезпечена зручна зв'язок. Оскільки продукція розглянутого цеху не береться теплової обробці, тут повинні постійно підтримуватися чистота, дотримуватися всі санітарні вимоги.

Робочі місця можуть бути розподілені наступним чином: для салатів, бутербродів, солодких і заливних блюд.

### СЕРЕД ПОСУДУ ТА ІНВЕНТАРЮ ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ ВИБИРАЮТЬ ТАКІ:



- машинку для нарізки, ножі (кухарської трійки, карболочний, сирний гастрономічний);
  - холодильні та морозильні камери;
  - обробні дошки зі спеціальним маркуванням ОВ (варені овочі), ОС (сирі овочі), «Оселедець»;
  - лотки, форми (для приготувань холодців і желе).
- Для порціонування страв передбачаються ваги плюс гірка для приправ.

## ГАРЯЧИЙ ЦЕХ

Призначення цього цеху пов'язано з приготуванням перших страв. Також це можуть бути другі і солодкі страви, соуси, гарячі напої і випічка.

Основне обладнання - теплове: котли, електричні плити, жарочні шафи і кип'ятильники. Додатково встановлюють холодильні шафи і стелажі.

### В ЯКОСТІ ПОСУДУ ТА ІНВЕНТАРЮ ВИКОРИСТОВУЮТЬ:

- наплітні котли;
- сковороди і протвені;
- чайники, сотейники, каструлі;
- сита, друшляки, грохоти, шумівки;
- ложки (гарнірні, разливательные, для цукрового піску, жирів, каш, соусів), черпаки.

Для підтримки певної температури (максимум 22) встановлюють витяжну вентиляцію над котлами і плитами.

При виході їх цеху в зал традиційно розташовується роздавальна, обладнана для гарячих страв і для таких, що подаються з холодного цеху. У другому випадку використовують охолоджувані прилавки-вітрини. При роздачі використовуються лотки, щипці (лопатки) для риби, котлет.

## ГІГІЄНА І ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД



До роботи з продуктами харчування може бути допущений тільки фізично здорова людина. В іншому випадку є ризик зараження разом з цими продуктами відвідувачів і тих, хто буде вживати цю їжу. З цією метою, власне, і забезпечується дотримання правил гігієни всіма працівниками організації громадського харчування. Останнім також ставиться обов'язок проходження спеціального медичного обстеження.

Детальніше про санмінімум для продавців Ви можете почитати тут.

Головна вимога до працівників, які здійснюють трудову діяльність в галузі харчової та переробної - наявність санітарної книжки з результатами лабораторних досліджень і медоглядів.

Початку роботи кухаря передують обов'язкове миття рук і сушка електрорушником. Надалі миття рук має супроводжувати кожен технологічний процес. Працівник повинен переодягнутися, сховавши волосся під ковпак або косинку. Санітарним лікарем можуть бути тимчасово усунені від робіт ті особи, які мають опіки, порізи, гнійничкові захворювання шкіри, а також ті, хто страждає захворюваннями носоглотки.