

КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ.

ОДИН ЦЕХ ИЛИ ЦЕЛОЕ ПРОИЗВОДСТВО?



- Разрешено осуществлять изготовление кондитерских изделий в одном цехе, выделяя отдельные зоны (участки) с соблюдением температурных режимов, при этом необходимо исключить их проходимость и пересечение потоков сырья и готовой продукции.



- Желательно выделить два отдельных помещения — под заготовку и доготовку кондитерских изделий, отдельно от прочих цехов предприятия.

- Компания «Динсайд» рекомендует для выпуска небольших объёмов кондитерских изделий организовать два отдельных помещения, отделив замес и выпечку от изготовления кремов и отделки, с выделением зон под каждую технологическую операцию и расстановкой оборудования по ходу технологического процесса.
- При производстве больших объёмов рекомендуется использовать Приложение 5 «Рекомендуемый состав производственных и вспомогательных помещений кондитерского цеха» МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации».

МР 2.3.6.0233-21, Приложение 5

