

24-4764
7 изд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

академия⁺



26-01919

Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Г. Г. ЛУТОШКИНА, Ж. С. АНОХИНА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

УЧЕБНИК

*Для студентов, обучающихся по специальности
среднего профессионального образования
«Поварское и кондитерское дело»*

7-е издание, стереотипное

академия

Москва
Издательский центр «Академия»
2026

УДК 640.43(075.32)

ББК 36.99-5я723

Л864

Рецензент —

преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения
Политехнического колледжа № 39 г. Москвы С. В. Зябкина

Лутошкина Г. Г.

Л864 Техническое оснащение организаций питания : учебник /
Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 7-е изд., стер. — М. : Изда-
тельский центр «Академия», 2026. — 256 с.

ISBN 978-5-0054-4373-1

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями федерального госу-
дарственного образовательного стандарта среднего профессионального об-
разования и предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины
«Техническое оснащение организаций питания».

Рассмотрены организация кулинарного и кондитерского производства
на предприятиях пищевой индустрии, классификация и характеристики
основных типов и классов предприятий общественного питания, их снаб-
жение и складское хозяйство, основы организации производства на них.
Приведены сведения о тепловом, механическом и холодильном оборудова-
нии, используемом на предприятиях общественного питания, и требования
по его безопасной эксплуатации. Освещены вопросы организации рабочих
мест по реализации готовой кулинарной продукции.

Для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям среднего
профессионального образования.

УДК 640.43(075.32)

ББК 36.99-5я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-4373-1

© Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С., 2017
© Анохина Ж. С. (автор и правопреемник
Лутошкиной Г. Г.), 2021, с изменениями
© ООО «Издательский центр «Академия», 2026

Предисловие.....	4
------------------	---

РАЗДЕЛ I

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

Глава 1. Механическое оборудование.....	7
1.1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.....	7
1.2. Общие сведения о машинах.....	8
1.3. Универсальная кухонная машина.....	12
1.4. Оборудование для обработки овощей и плодов.....	15
1.5. Оборудование для измельчения мяса и рыбы.....	21
1.6. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.....	27
1.7. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.....	29
1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.....	30
Глава 2. Тепловое оборудование.....	40
2.1. Классификация теплового оборудования.....	40
2.2. Характеристика основных способов тепловой обработки.....	43
2.3. Варочное оборудование.....	51
2.4. Жарочно-пекарное оборудование.....	56
2.5. Варочно-жарочное оборудование.....	66
2.6. Водогрейное оборудование.....	69
2.7. Оборудование для бариста.....	71
2.8. Оборудование для раздачи пицци.....	79
2.9. СВЧ-аппараты.....	82
Глава 3. Холодильное оборудование.....	86
3.1. Классификация холодильного оборудования.....	86
3.2. Основы холодильной техники.....	87
3.3. Холодильные камеры, шкафы, прилавки и витрины, столы и салатетты.....	91

3.4. Камеры и шкафы шоковой заморозки и интенсивного охлаждения	100
3.5. Льдогенераторы и фризеры	107

РАЗДЕЛ II

ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Глава 4. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	113
4.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	113
4.2. Основные типы предприятий общественного питания	114
4.3. Основные классы предприятий общественного питания	117
4.4. Характеристика основных типов предприятий общественного питания	119
4.5. Характеристика услуг предприятий общественного питания	136
Глава 5. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	141
5.1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	141
5.2. Производственная структура, ее характеристика	142
5.3. Общие требования к организации рабочего места повара	147
5.4. Общие требования системы ХАССП	150
Глава 6. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	156
6.1. Организация работы складских помещений	156
6.2. Правила приемки сырья	160
6.3. Правила хранения и отпуска сырья	162
6.4. Организация тарного хозяйства	165
Глава 7. Основы организации производства	168
7.1. Организация работы овощного цеха	168
7.2. Организация работы мясного цеха	174
7.3. Организация работы птицебельного цеха	180
7.4. Организация работы рыбного цеха	182
7.5. Организация работы мясо-рыбного цеха	186
7.6. Организация работы цеха по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени	189

7.7. Организация работы горячего цеха	192
7.8. Организация работы холодного цеха.....	201
7.9. Организация работы моечной кухонной посуды	211
7.10. Организация работы кулинарного цеха	211
7.11. Организация работы кондитерского цеха	213
7.12. Организация работы мучного цеха	222
Глава 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции	230
8.1. Организация работы раздач	230
8.2. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции	234
8.3. Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции	236
Приложения	240
1. Карточка учета материалов	240
2. Акт о приемке материалов.....	243
Список литературы.....	247