



ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ - ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ -

СОСКОБОВО-КАЛИБРОВОНОЕ
машины для сортировки картофеля
калндрованные машины
просеиватели

ОЧИСТИТЕЛЬНОЕ
машины для очистки картофеля
и корнеплодов
машины для очистки рыбы

ПЕРЕМЕСИВАЮЩЕЕ
системы фарш
системы салатов
вспомогательные машины
воблотом

МНОЩИЕ
машины для мойки овощей
потухоочистные машины

ИЗМЕЛЮЩИЕ МАШИНЫ
резы комбинированного назначения
электромеханические
нарезки гастрономического товара
мелкоизмельч. смеси
резы мелкофракционные изделий
мелкоизмельч. твердые продукты

- ТЕПЛОВОЕ -

ВАРОЧНОЕ
посудоварочные плиты
электронагреватели
посудоварочные аппараты
кухонные аппараты

ВОДОУГРЕЙНОЕ
кислотостойкие
электронагреватели

ЖАРЯЩЕЕ И ПЕКАРИЩЕ
сковороды и фритюрницы
жарочные шкафы и печи

ДЛЯ БЕЛЫШНОЙ ОБЛАСТИ
СВЧ - шкафы
инфракрасные аппараты

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ
мармелы
печенье
шкафы
переломки

Перед началом работы

Снять защитные экраны, крышки. Ноги должны быть хорошо освещены и не закрыты валиком. Проверить руки с машин, подобрать вилочку под колесо или корзину.

Надеть маску санитарно-гигиены, застегнуть на все пуговицы, надеть перчатки санитарно-гигиены. Проверить наличие и работоспособность предохранительных устройств, наличие и состояние острия, быстросъемные продукты.

Проверить:
- исправность электродвигателя, наличие и надежность заземления.

Перенести продукты, сырье, полуфабрикаты, готовые изделия следует только в исправной, предназначенной для этой цели таре. Нельзя загружать тару более номинальной массы брутто.

Исправность ограждений движущихся частей, их надежность поперечной и продольной; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулировочных и запорных; фланец на тале в вращаемом оборудовании, не повредился ли тросом, углубления сталевого сосуда.

При обслуживании какой-либо детали в оборудовании товар обязан занять об этом заводящего производителем или руководителем предприятия и до ее окончания в работе не приступать.

Во время работы

Не пользоваться пальцами и другой кривой опорой с дифференциальными дисками или крутями, которые закреплены на ручках или без ручек.

Содержать рабочие места в чистоте.



Своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры

Физические и психофизиологические факторы



- Своевременно включать маску выхлопной вентиляции.
- Следить за устойчивостью производственного стола, стеллажей, прочностью крепежных оборудования в фундаменте и подставках, рабочих столах, передвижных тележках.
- Хорошо и устойчиво резать сырье, полуфабрикаты, инструменты, приспособления и комплектацию с частотой не превышающей в разделение.
- Поддерживать дистанцию безопасности рабочей безопасности.
- Применять исправное оборудование, инструмент, приспособления, использовать не только по назначению.
- Контролировать состояние пола, ступеней в нем выбоин, неровностей и т.д., наличие деревянных реечек.
- Не пропускать рабочие места, проходы и зоны в между оборудованием, столами, стеллажами, проходы в пустых шкафах, дубильных, пути эвакуации и др.
- Включая, крышки на трубопроводах стирать вручную, без рычагов и больших усилий. Не применять мыло и горячую воду.
- Не прикасаться к лицу на рабочих местах.
- После окончания работы обязательно мыть руки с мылом.

По окончании работы

- Обеспечить электробезопасность. На рабочем оборудовании выключить тумблер "Не включать? Работают люди".
- Выполнить разборку, очистку и мойку оборудования.
- электромеханическое - после остановки движущихся частей с измерительными приборами - после полного остывания магнитных аппаратов.
- Закрывать вентили (крышки) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.



Рукоятки ножей должны быть хорошо освещены, не скользкими, удобными для захвата; рукоятка - хорошо выключена, гладкая, оптимизированная, без трещин.

Следить, чтобы руки и рукоятка ножа всегда были сухими.

Крайне осторожны рукоятку ножа.

Мыть нож после каждого применения.

ПОВАРСКИЕ НОЖИ



ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- И с ножом в руках делать резкие движения, махать, махать, махать.
- нарезать сырье и продукты на ходу.
- пронзать острым лезвием руки.
- рубить ножом по направлению "к себе".
- оставлять нож разрезанным "к себе".
- оставлять и переносить нож по рабочим и фланцам.
- пытаться поймать падающий нож.
- использовать нож не по назначению.
- принять нож обломки от других работников.



Снимайте и устанавливайте съемные части оборудования осторожно, без рывков. Надежно закрепляйте исполнительные механизмы, рабочие органы, инструменты. Включайте и выключайте оборудование строго руками в только кнопки "ПРСК" и "СТОП". Перед включением проверить, нет ли в рабочей камере или области движущихся частей машины посторонних предметов. Перед загрузкой оборудования проверьте надежность, что приводной вал закреплен в направлении, указанном стрелкой на корпусе. Загружайте и пропалывайте продукт через загрузочное устройство внутри бункера или рабочей камеры только специальными приспособлениями. Соблюдайте равномерность и нормы загрузки. Осматривайте, регулируйте, устраняйте неисправности, устанавливайте и снимайте рабочие органы, менять заготовленный продукт, менять оборудование можно только после полной остановки агрегатов и снижения частот.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- работать со съемными агрегатами или принадлежностями устройствами, с открытыми движками, крышками, кожухами;
- подходить к режущим, цепям привода во время работы оборудования;
- прикасаться движущимся частям работы оборудования;
- включать рукоятки выключателей продукта;
- включать оборудование без защитных устройств;
- нажимать (спереди) выключатель в случае прекращения или неисправности оборудования;
- оставлять без присмотра работающее оборудование;
- складывать на оборудование инструмент, продукты, тара.

При появлении электрического запаха или искры оборудования, возникновение постороннего шума, запаха горелой изоляции, саморазогревания или направленной работы оборудования его следует выключить и отключить от сети. На машине вывешивать предупредительную надпись "ОПАСНО!".

ОВОЩЕЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



- перед пуском проверить состояние абразивного покрытия;
- при возникновении постороннего шума машину срочно остановить и только после этого приступить к работе.

ОВОЩЕМОУЧНАЯ МАШИНА



- овощ закрывает только при включенном двигателе;
- при промывке рабочей камеры вода не должна попадать на двигатель и электрическую станцию.

ОВОЩЕРЕЗКА



- овощи подает только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере;
- при движении овоща не отпускайте руки и бункер, не направляйте овоща в нем, не выбирайте продукты и крошки из лотка.

РАЗРЕШАЕТСЯ РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ИСПРАВНЫХ УСТРОЙСТВАХ ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ



ОПАСНЫЕ ЗОНЫ



Зубчатые передачи



Ролики передачи



Шнек протирочной машины



Дисковый нож



Шнек мессорубки



Валки



Лоточная подача



Цепная передача

ТЕСТРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА



- запрещено пропускать руки под пресс-краном только продукта;
- при работе кусочек теста смещает с валика только при выключенном электродвигателе.

ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА



- подавать продукт в бункер только специальными лопаткой. Руками или случайными предметами этого делать нельзя;
- нельзя вытаскивать детали и шнеки до полной остановки машины.

МЯСОРУБКА



- запрещено пропускать продукт пальцами или кожей;
- использовать только деревянные инструменты;
- шнек снимать специальными инструментами после остановки двигателя.

РЫБОЧИСТИТЕЛЬ



- рыбу придерживает левой рукой за хвостовую часть, а правой проводит скребком по чешуе в лоток;
- после очистки скребки промывают в горячей воде при включенном электродвигателе.

МАШИНА ДЛЯ РЕЗАНИЯ МЯСА



- следите за качеством заточки и натяжения троса;
- руки должны находиться на высоте не менее 10 см от режущего полотна.

ХЛЕБОРЕЗКА



- нельзя заточить гайку диска, регулирующего толщину нарезаемых ломтиков;
- корочный хлеб выгружать только при отключении от электросети.

ВСЕИЗБИВАТЕЛЬНАЯ МАШИНА



- регулировать скорость в машинах МБ-35 и МБ-8 разрешается только при работе только двигателя;
- во время работы запрещается добавлять в бункер продукты, если машина не остановлена полностью.



- Электромеханические приборы должны находиться в таком состоянии, при котором квалифицированный специалист обслуживающего центра.
- Отключайте прибор от сети перед санитарной обработкой, техническим обслуживанием, а также при выполнении электромонтажных работ.
- Не разрешайте и не выполняйте электромонтажные работы на электроприборах открытого типа, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Максимально загружайте посуду рабочей поверхностью плиты. Заполняйте посуду не более чем на 90 % объема.

- Не включайте конфорки на максимальную мощность без надобности.
- Не допускайте попадания жидкости на нагревательные конфорки.
- Не превышайте давление и температуру в тепловых аппаратах.
- При выполнении работ нельзя закрывать его крышкой. Проконтролируйте наличие крышки или защитной панели, исключите доступ кислорода.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- включать прибор в сеть без заземления;
- оставлять работающий прибор без присмотра

ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ АВАРИЙ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ СОСУДОВ, РАБОТАЮЩИХ ПОД ДАВЛЕНИЕМ (котлы, автоклавы и т.п.)

- слишком низкий уровень воды;
- примесные работы давлением;
- отсутствие или неисправность предохранительной арматуры;
- использование некачественных материалов;
- неисправности герметичности;
- наличие коррозионных точек;
- дефекты элементов арматуры;
- отсутствие или неисправность предохранительной арматуры;
- нарушение режима температурного режима.

ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ДЕФЕКТА ЭКСПЛУАТАЦИЯ СОСУДА ДОЛЖНА БЫТЬ ПРЕКРАЩЕНА!

СКОВОРОДА



- нельзя включать сковороду без жира (масла) в чаше, а также использовать сковороду в качестве фритюрницы

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК



- сковорода не устанавливается на ТЭНах;
- нельзя допускать падение и выброса кипятка;
- когда для разбора кипятка крышка не поднимается, вынуть его на край запрещено

ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ



- запрещается открывать во время работы крышку пробного-спускового клапана и спускать пар без разрешения персонала;
- соблюдать осторожность при открытии крышки вскипяченного пара!

ПАРОВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ



- полностью заблокирован во время работы предохранительный клапан;
- при окончании работы открывайте крышку не ранее чем через 5-7 мин, убедившись, что в котле нет избыточного давления

ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРЯЩАЯ



- при появлении трещин на контактной поверхности немедленно отключите прибор от сети и вызовите электромонтера

ЭЛЕКТРОПЛИТА



- запрещается оставлять включенную без присмотра плиту, а также работать с ней грязью на поверхности от сети

ПАРОКОНВЕКТОМАТ



- внеси загрузки рабочей камеры проведите, чтобы дверца аппарата закрылась полностью;
- перед выключением газопроводов при открытии дверки сначала выпустите пар во внешнюю атмосферу дилера. Показатель температуры нагревается до 900 °C

АВТОКЛАВ



- соблюдать рабочее место вокруг аппарата сухим и чистым;
- не прикасаться к прибору водой, жидкостью;
- нельзя стоять непосредственно перед открытой дверцей аппарата (опасность брызг горячей пара)



При эксплуатации газопользующего оборудования (газовая плита, жарочный шкаф)

Проверяйте целостность соединений в аппаратах и газовой сети. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещений. Избегайте попадания кислорода в газопроводы. Максимально устраняйте причины утечки газа. Не допускайте скопления горючего газа в помещении. После окончания газопользования установите значение аварийного клапана в пробный режим

Почувствовав запах газа:

- закрывать газ и отключить оборудование;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- не пользоваться электромеханическими приборами в газопользующих аппаратах (кастрюля, котел, плита и т.п.);
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- не пользоваться открытым огнем.



ПЕРЕНОСКА НАЛИВНОГО КОТЕЛА С ГОРЯЧИМ ПАРОМ

- Перед переноской котла убедиться, что на пути нет препятствий. Проверить, не соприкасается ли котел с другими приборами и предметами в помещении котла
- Котел смонтировать с помощью персонала, без помощи, избегать ударов о стены, потолок или другие предметы. Для переноски использовать тросы с защитной оболочкой
- Котел должен быть закреплен на высоте не более чем на три четверти объема. Крышка котла должна быть снята. Передвижение троса и котла должно осуществляться "от себя"

