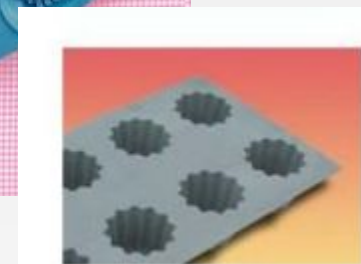


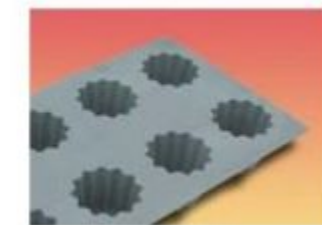
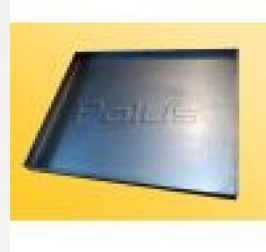
# Б1(2) Характеристика инвентаря и инструментов кондитерского



# Инвентарь, инструменты



- Скалка
- Скребок
- Кисточка
- Конд. Мешок с насадкой
- Венчик
- Конд. Лист
- Кастрюли
- Формы для выпечки
- Рукавицы
- Силиконовый коврик



- Технологическое оборудование предприятий общественного питания
- механическое
- тепловое
- холодильное



механическое  
оборудование  
общественного питания



тепловое



холодильное



стол

# БЗ(2) Санитарно – эпидемиологические требования к технологическому оборудованию?

## Форма и конструкция оборудования должны

соответствовать  
санитарно-  
эпидемиологическим  
требованиям

способствовать  
облегчению  
труда  
работников

способствовать  
повышению его  
производительности

## Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом:

- последовательности технологического процесса
- исключения встречных и перекрещивающиеся потоков движения сырья

- исключения встречных и перекрещивающиеся потоков полуфабрикатов
- исключения встречных и перекрещивающиеся потоков готовой пищи
- для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему шириной не менее 1,2 м.

- Предприятия оснащаются оборудованием в соответствии с их мощностью и профилем.
- Набор оборудования должен обеспечивать раздельность хранения и обработки сырых и готовых продуктов.

Технологическое оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, конструкция его должна обеспечивать удобство и безопасность при эксплуатации.

- Рабочие части должны легко подвергаться разборке для мытья, не иметь щелей и зазоров, наплывов в швах, острых углов и иметь устойчивость к воздействию горячей воды, щелочных и дезинфицирующих растворов.

## при работе на холодильном оборудовании?

*Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, так как это ухудшает условия хранения.*

*3. Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы.*

*4. Холодильная камера должна быть заземлена, а токонесущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом.*

*5. Необходимо периодически проводить санитарную обработку холодильного оборудования и проведение текущего ремонта.*

*(Техническое обслуживание холодильных агрегатов осуществляется механиком, в обязанности которого входят: проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, проведение мелкого текущего ремонта).*



*. Устанавливают холодильное оборудование дальше от отопительных приборов;*

*7. Для свободного доступа воздуха в машинное отделение оборудование размещают на некотором расстоянии от стены помещения;*

*8. Продукты укладывают с воздушными зазорами;*

*10. При закладывании продуктов соблюдают:*

- Товарное соседство*

- Не закладывают теплые и горячие продукты. Так как это увеличивает влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда.*

- Плотно не укладывают продукты (лучше циркулирует воздух)*

- Не закрывают решетки пленкой, бумагой.*

- Необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха (Для создания надлежащего температурного режима хранения)*

- Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы.
- Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха.
- Холодильная камера должна быть заземлена, а токонесущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом.
- Необходимо периодически проводить санитарную обработку холодильного оборудования и проведение текущего ремонта.

## Б5(2)Холодильный шкаф ШХ-0,4:назначение,правила эксплуатации?

Шкафы холодильные (далее шкафы) предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания. Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от 12 до

Правила эксплуатации холодильного оборудования.

- Холодильное оборудование закрепляется за определенным работником, который следит за его правильной эксплуатацией и техническим состоянием.
- Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, так как это ухудшает условия хранения
- . В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда.

# Б 6(2)

## Взбивальная машина МВ-35: назначение, правила эксплуатации?

предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма.

взбиватели: крюкообразным,  
плоскорешетчатым и прутковым.



Правила эксплуатации машины.

- Проверить заземление.
- Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма. Затем в бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъема устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм.
- После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя, наблюдая за стрелкой на шкале. При необходимости через специальный лоток в крышке в бак добавляют продукты, которыми можно загружать не более  $2/3$  его объема.
- По окончании работы выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. Затем снимают взбиватель, про водят санитарную обработку всех деталей машины.

**Б7(2)Тестораскаточная** машина МРТ-60М:  
назначение, правила эксплуатации?



Перед началом работы проверяют выполнение правил ТБ, БТ, электроблокировку, правильность установки поддона и правильность установки заданной толщины раскатки теста.

- Подготовленное тесто укладывают на наклонный стол, включают машину и подают вручную к раскатывающим валикам.
- Рекомендуется раскатывать тесто в несколько приемов с постепенным уменьшением зазора между валиками.
- Во время работы машины запрещается производить чистку валиков и других механизмов, а также просовывать руки под предохранительную решетку.
- После окончания работы машину отключают от электросети и удаляют остатки муки из мукосея, поддона, стола и ленты транспортера. Раскатывающие валики освобождают от остатков теста и протирают

## Б 8(2) Просеиватель МПМ-800: назначение, правила эксплуатации?

Правила эксплуатации. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние и наличие заземления. В рабочую камеру корпуса просеивающей головки устанавливают сито необходимого размера. Сверху закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом. Под разгрузочный лоток подставляют тару. Проверяют машину на холостом ходу. На подъемный механизм укладывают мешок с мукой, затем поднимают его и фиксируют его на требуемой высоте, после чего часть муки высыпают в загрузочный бункер и нажимают кнопку "Пуск", включают машину в работу.





Во время работы машины необходимо следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой.

Дополнительную загрузку машины можно производить без остановки ее. При длительной работе на маши не рекомендуется периодически останавливать ее для очистки сита от примесей и непросеянных частиц муки.

Во время работы машины запрещается открывать крышку просеивающей головки и оставлять машину без присмотра. Санитарную обработку машины проводят после окончания работы и остановки машины. Сначала удаляют остатки муки, потом снимают сито, протирают все детали машины влажной чистой тканью и оставляют просушивать.

## Б9(2)Тестомесильная машина ТММ-1М:назначение, правила эксплуатации

Для замеса различного вида теста на  
предприятиях общественного питания

Эксплуатация тестомесильной машины.  
Дежу вкатывают на чугунную плиту при  
поднятом месильном рычаге и  
оградительных щитах. Проверяют  
скрепление дежи с приводом. Опускают  
месильный рычаг и щитки. Выполняют  
правила техники безопасности и  
безопасности труда. Загружают машину  
продукцией и приступают к работе. Во  
время работы машины нельзя  
наклоняться над дежой, а также брать  
пробу.



Соблюдать норму загруженности дежи: жидкого теста 80-90%, крутого на 50% ее вместимости. невыполнение этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке машины. После окончания работы останавливают машину, поднимают месильный рычаг и защитные щитки, нажимают на педаль, скатывают дежу с чугунной плиты. Затем проводят тщательную санитарную обработку машины. Очищают щеткой, промывают теплой водой все рабочие органы машины, протирают поверхность машины влажной, а затем сухой тканью.

## **Б 10(2)** Безопасные условия труда при работе на тестомесильной машине ТММ-1М ?

### **В процессе эксплуатации необходимо:**

бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

### **Запрещается:**

разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.

Во время работы машины нельзя наклоняться над дежой, а также брать пробу. Соблюдать норму загрузки дежи: жидкого теста 80-90%, крутого на 50% ее вместимости.

Невыполнение этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке машины.

## Б11 (2) Безопасные условия труда при работе на взбивальной машине МВ-35?

Во время работы не допускается:

- - изменять частоту вращения взбивателя (за исключением взбивальных машин МВ-35М и МВ-6);
- - добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).
- Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием.
- --разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- - не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- - машину следует включать непосредственно перед началом производства работ.

## Б 13(2)Классификация машин кондитерского цеха их характеристика?

В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубка, просеиватель, протирачная, взбивальная), пищеварочные котлы, электроплиты, электропекарские шкафы, холодильное оборудование.



Название машины	Назначение	Составные части	Принцип действия
Просеиватель (МПМ-800)	Для просеивания муки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. платформа</li> <li>2. электродвигатель</li> <li>3. загрузочный бункер</li> <li>4. крыльчатка для подачи муки в трубу</li> <li>5. вертикальная труба</li> <li>6. шнек подающий муку по трубе в просеивающий механизм</li> <li>7. просеивательный механизм с ситами</li> <li>8. разгрузочный рукав</li> <li>9. магнитный уловитель</li> </ol>	<p>Загруженная мука подается крыльчаткой в вертикальную трубу. Шнек по трубе поднимает муку в просеивательный механизм, мука ударяясь об сито проходит через него и выходит через рукав в поддон</p>



Тестомесильная машина (ТММ-1М)

Для замеса теста

1. платформа
2. электропривод
3. дежа на трехколесной тележке
4. тестомесильный рычаг
5. предохранительные щитки

Тестомесильный рычаг совершает движение вверх, вниз и по оси дежи. Дежа вращается в противоположную сторону. Благодаря этому происходит замес теста





Тестораскаточная машина (МРТ-60М)

Для раскатки теста

1. корпус выполнен в виде тумбы
2. электропривод
3. рабочие органы – валики
4. предохранительная решетка, устанавливается под валиками
5. мукосей
6. маховик для регулирования толщины раскатки теста
7. загрузочный стол
8. транспортер для разгрузки раскатанного теста

Тесто с загрузочного стола подается к валикам. Валики захватывают тесто и раскатанное тесто спускается на транспортер

Взбивальная  
машина  
(МВ-35)

Для взбивания  
кондитерских  
смесей  
(белковых,  
яично-  
сахарных,  
кремов) и  
жидкого теста

1. основание –  
чугунная плита
2. корпус
3. электропривод
4. бачок
5. вариатор  
скоростей
6. планетарный  
механизм

Взбивател  
ь  
совершает  
сложное  
планетарн  
ое  
движение  
вокруг  
своей оси  
и вокруг  
оси бачка,  
благодаря  
этому  
продукт  
интенсивн  
о  
перемешив  
ается и  
взбивается





Холодильный шкаф

Кратковременное хранение суточного запаса продуктов в холодильнике состоит из

1. Основание
2. Корпус
3. Теплоизоляция
4. Дверь с уплотнителем и замком
5. Охлаждаемая камера
  - Полки для продуктов
  - Реле температур
  - Испаритель
1. Машинное отделение



## Жарочно-пекарские шкафы

1. корпус
2. жарочные секции (1,2,3)
3. тены устанавливаются сверху и снизу жарочных секций
4. дверцы камер имеют вентиляционные отверстия
5. блоки управления для каждой камеры имеют:
  - два пакетных переключателя
  - терморегулятор
  - сигнальные лампы

1. проверяют заземление, санитарно-техническое состояние
2. включают нужное количество камер на сильный нагрев
3. после разогрева камер устанавливают противень с продуктом
4. во время работы регулируют нагрев верхних и нижних тенов
5. дверцы камер открывают осторожно, чтобы не обжечься паром, используют прихватки
6. по окончании работы отключают, дают остыть, проводят санитарную обработку



Плита профессиональная с жарочным шкафом - модель ПЕД, выпускается с 2-я, 4-я или 6-ю прямоугольными конфорками

Специальная геометрия тенов и наличие теплораспределяющего пода на нижнем уровне жарочного шкафа обеспечивают равномерное распределение температуры по всему объему рабочей камеры духовки.

Внутри духовки предусмотрена естественная конвекция. Жарочный шкаф может укомплектован вентилятором для обеспечения режима принудительной конвекции

# Б 15(2)Безопасные условия труда при работе на жарочном шкафу.

Правила эксплуатации.

- К работе со шкафом допускаются лица, знающие его устройство и правила техники безопасности.
- Ежедневно перед включением шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов.
- Затем устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочие камеры на сильный нагрев.
- При этом загораются сигнальные лампы.



- Осторожно открывают дверки, устанавливая противни или кондитерские листы с продуктами. После пакетные переключатели переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований техно логики приготовления кулинарных изделий.
- При переводе шкафа на более низкую температуру нагрева выключают тены и дают шкафу остыть до необходимой температуры.
- Шкаф содержат в чистоте.
- Ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а за тем насухо вытирают фланелью. Хромированные детали протирают мягкой сухой тканью.
- Перед уборкой или осмотром шкаф обязательно отключают от электросети.

# Б14(2) Первичный инструктаж на рабочем месте. Правила проведения.

Первичный инструктаж на рабочем месте до начала производственной деятельности проводят:

- со всеми вновь принятыми на предприятие, организацию, учебное заведение, учреждение, а также переводимыми из одного подразделения в другое;
- с работниками, выполняющими новую для них работу, командированными, временными работниками;
- со студентами и учащимися, прибывшими на производственное обучение или практику перед выполнением новых видов работ, а также перед изучением каждой новой темы при проведении практических занятий в учебных лабораториях, классах, мастерских, участках.



Руководитель подразделения по согласованию с инженером по охране труда и профсоюзным комитетом может освобождать от стажировки работника, имеющего стаж работы по специальности не менее 3-х лет, переходящего из одного подразделения в другое, если характер его работы и тип оборудования, на котором он работал ранее, не меняется.

Рабочие допускаются к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретённых навыков безопасных способов работы. О проведении первичного инструктажа на рабочем месте, стажировки и допуске к работе, работник, проводивший инструктаж, делает запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего.