

**ТЕМА :ТРЕБОВАНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ
ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕПЛОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ**

Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования

- Пекарского, жарочного оборудования
- Кипятильники и емкости для слива кипятка
- Кофеварка
- Электрическая сковорода
- Фритюрница
- Электрические котлы и автоклавы
- Пароконвектомат
- Электрическая плита

Пекарское, жарочное оборудование

- Эксплуатация пекарского, жарочного оборудования, при отсутствии или неисправности вытяжного зонта запрещается.
- Во время работы жарочного и пекарского шкафов регулировку мощности и температуры в камере производить только с помощью пакетных переключателей либо терморегулятора.





- Не допускается эксплуатация электрических пекарских, жарочных шкафов с неисправными ручками и пружинами дверок, пакетными переключателями, терморегуляторами, сигнальными лампами, при отсутствии в камерах подовых листов, кожухов, закрывающих электрические приборы и электрокоммуникацию.
- При эксплуатации электрического жарочного шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру аппарата и из нее следует осуществлять с помощью приспособлений (съёмочной ручки), предохраняющих персонал от получения ожогов.

Кипятильники и емкости для слива кипятка

- Кипятильники и емкости для слива кипятка устанавливаются на ровных прочных подставках.
- Во время работы кипятильника не должно быть парения, выброса кипятка.
- Во избежание ожога паром и кипятком запрещается открывать крышку сборника кипятка.
- Запрещается эксплуатация кипятильников с неисправной системой автоматики.



Кофеварка



- ⦿ Эксплуатация кофеварки при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла запрещается.
- ⦿ Открывать краны подачи пара и горячей воды на кофеварку плавно, без рывков.

Кофемолка

- Кофемолка должна устанавливаться на прочном и устойчивом прилавке или на специально изготовленной подставке.
- Винты, закрепляющие жернов и диск кофемолки, должны быть прочно затянуты.



Электрическая сковорода

- Загрузку и выгрузку обжаренного продукта из электрической сковороды производить только с помощью сетки, специального дуршлага с крупными отверстиями.
- Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарки с наклоном от себя.
- масла из печи высота пассивного слоя масла, расположенного ниже поверхности паровых труб, должна быть не менее 0,025 - 0,030 м.
- При использовании аппаратов для жарки соблюдать осторожность во избежание ожогов брызгами горячего жира.
- Перед опрокидыванием сковороды отключить электронагреватели.
- Выливать жир из сковороды только после отключения оборудования и его охлаждения.



Фритюрница



- Включать фритюрницу при неисправных датчиках-реле температуры и отсутствии жира в жарочной ванне запрещается.
- Соблюдать осторожность при погружении корзины с продуктами в нагретый жир и при выемке ее из жарочной ванны.
- Не допускать попадания воды в горячий жир. При сильном чадении жира немедленно отключить фритюрницу от сети и сообщить об этом администрации.
- При замыкании электропроводки на корпус немедленно отключить фритюрницу от сети и включить вновь только после устранения всех неисправностей.
- Не сливать из жарочной ванны горячий жир.
- Слив масла из автоматов для приготовления и жарки пирожков, пончиков производить после выключения и охлаждения нагревательных элементов.

Электрические котлы и автоклавы

- Не разрешается включение электрических котлов и автоклавов при незаполненной пароводяной рубашке. Перед началом работы пароводяную рубашку следует заполнить водой до уровня контрольного крана.
- Выгрузку продуктов из электрических котлов производить только при отключенном нагреве.
- Не допускается включать котлы и автоклавы в случае неисправности: заземления, двойного предохранительного клапана, пропуска пара из рубашки автоклава.
- Включать автоклавы можно только при плотном и равномерном закреплении крышки откидными винтами.
- Работа оборудования, работающего под давлением, должна быть остановлена:
 - если давление в пароводяной рубашке поднимается выше разрешенного;
 - при неисправности либо истечении срока проверки предохранительных клапанов;
 - если в основных элементах аппарата будут обнаружены трещины, выпучены, значительное утолщение стенок, пропуски в сварных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывы прокладки;
 - при неисправности или неполном количестве крепежных деталей и люков.





- Эксплуатировать оборудование, работающее под давлением, при неисправности манометров и других контрольно-измерительных приборов, установленных на аппарате, запрещается.
- В инструкции по технике безопасности при работе с котлами и автоклавами должно быть указано номинальное давление, на которое рассчитан данный аппарат. Поднимать давление сверх указанного запрещается.
- Правильную работу двойного предохранительного клапана проверять не реже одного раза в месяц.
- Проверка манометров производится 1 раз в год; проверка предохранительного клапана - 2 раза в год.
- Осмотр автоклавов его владелец должен производить через каждые 60 нагрузок, но не реже 1 раза в 4 месяца. Результаты осмотров заносятся в журнал.

○

Пароконвектомат

- Соблюдать осторожность при открывании двери рабочей камеры, так как возможен ожог паром. Когда дверь рабочей камеры открыта, то пароконвектомат автоматически блокирующим устройством отключается, но вентилятор какое-то время продолжает крутиться.
- Если на корпусе пароконвектомата обнаружено напряжение (ощущение тока) или другие неисправности, то следует остановить работу и сообщить об этом своему руководителю.
- Производить чистку и устранять неисправности на работающем пароконвектомате **запрещается**.
- Быть осторожным при работе на пароконвектомате, так как присутствует высокая вероятность ожога. Избегать контактов с горячим паром. Не прикасаться к обзорному стеклу на двери рабочей камеры, так как его температура может быть выше 60 С.



Электрическая плита

- Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.



Спасибо за
внимание!

