



ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



Паровое оборудование: ПАРОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Назначение

Быстрое приготовление еды под влажным паром.

Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электрооборудованием.

- Не надевайте свободную одежду или ювелирные украшения, которые могут зацепиться за оборудование.
- Прежде чем собирать, чистить или разбирать электроприборы
 1. Выключите электроприбор.
 2. Выключите *предохранитель*,* настенный выключатель или выньте вилку из розетки.
- Старайтесь избегать пара, который выходит из прибора.
Это может привести к сильным ожогам.
- Если на полу собирается вода, ее обязательно надо вытереть.
- Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.

Меры предосторожности: еда

Во избежание перекрестного загрязнения проводите чистку и обработку оборудования до его применения.

Правила техники безопасности

1. Убедитесь в том, что выключатели на стене и на приборе стоят на ВЫКЛ (OFF).
2. Убедитесь в том, что индикатор давления стоит между 20 и 30 ниже ноля.
Если индикатор стоит около ноля, прибор не будет работать.
3. Положите еду в котел. Старайтесь его не перегружать.
4. Закройте крышку и включите прибор.
5. Установите нужную вам температуру.
6. По окончании, выключите машину.
 - Сначала, поставьте температуру на ВЫКЛ (OFF), затем отключите питание ВЫКЛ (OFF).
 - Выньте вилку из розетки или выключите предохранитель.
7. Прежде чем открывать, освободите место перед прибором.
8. Откройте крышку, стоя сбоку от прибора и придерживая крышку между вами и открытым прибором.
9. Вынимайте еду из прибора в зависимости от типа прибора. (продолжение)

ПРИМЕЧАНИЯ:



Massachusetts Department of
**ELEMENTARY & SECONDARY
EDUCATION**

Подготовлено Школой менеджмента имени Айзенберга Университета штата Массачусетс, Кафедрой туризма и гостиничного бизнеса, Программой по здоровому питанию Аграрного факультета и Факультетом начального и среднего образования, а также Отделом питания, здоровья и безопасности. Аграрный факультет участвует в программе позитивных действий и программах Министерства сельского хозяйства США. В случае жалоб на дискриминацию по признаку инвалидности, за дополнительной информацией об обустройстве для инвалидов обращайтесь в местное отделение аграрного факультета по телефону 413-545-4800. Пересмотрено и исправлено 4/08



UMass
Extension

ПАРОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ (продолжение)

СТАЦИОНАРНЫЙ ПРИБОР

- Слейте продукт через сливной клапан.
- Вычерпайте оставшееся.
- Если вы пользовались вставной корзиной, поднимите ее вверх.

НАКЛОНЯЮЩИЙСЯ ПРИБОР

- Установите контейнер на твердую, прочную поверхность.
- Стоя сбоку от него
- Медленно наклоняйте рычаг вперед, чтобы еда не расплескалась и не обожгла вас.

10. После этого

- Залейте прибор теплой водой с не сильным моющим средством чуть выше линии, на которой находилась еда.
- Дайте впитаться, пока прибор охлаждается.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Правила техники безопасности при чистке

1. После того, как вы закончили пользоваться прибором, достаньте из него всю еду.
2. Убедитесь в том, что прибор стоит на ВЫКЛ (OFF) и что вилка вынута из розетки или что предохранитель выключен и стоит на ВЫКЛ (OFF).
3. Пока машина не остыла
 - Слейте воду с моющим средством.
 - Налейте в котел чистой, теплой воды с несильным моющим средством.
4. Пользуясь щеткой или тряпкой, протрите котел изнутри и снаружи. НИКОГДА не пользуйтесь стальной или металлической губкой.
5. Вымойте, ополосните и дайте высохнуть.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- * **Предохранитель** – предохранитель автоматически размыкает электрическую цепь, если в ней возникает перегрузка. Вы также можете в любое время выключить предохранитель вручную.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте www.mafoodsafetyeducation.info

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

Вопросы для повторения: ПАРОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки паровых варочных котлов.

1. После того, как вы убедились, что источник питания стоит на **ВЫКЛ. (OFF)**, что нужно сделать для того, чтобы запустить котёл?
 - a. Положить еду в котёл, включить котёл, проверить индикатор уровня воды и индикатор давления и установить нужную вам температуру.
 - b. Включить котёл, установить нужную вам температуру, положить еду в котёл и затем проверить индикатор уровня воды и индикатор давления.
 - c. Проверить индикатор уровня воды и индикатор давления, положить еду в котёл, включить котёл и установить нужную вам температуру.
 - d. Проверить индикатор уровня воды и индикатор давления, включить котёл, положить еду в котёл, установить нужную вам температуру.

2. Всякий раз, когда вы открываете котёл, для защиты от пара
 - a. Пользуйтесь рукавицами.
 - b. Просите коллег помочь вам поднять крышку.
 - c. Стоя сбоку от котла, откройте крышку.
 - d. Доставайте вилку из розетки.

3. Если ваш паровой варочный котёл работает исправно, и вы видите воду на полу
 - a. Немедленно обратитесь за помощью к начальству.
 - b. Вытрите её.
 - c. Выключите прибор.
 - d. Почините прибор.

4. При чистке парового варочного котла, достав еду из котла, всегда снимайте и мойте
 - a. Дуршлаг.
 - b. Сливной клапан.
 - c. Дуршлаг и сливной клапан.
 - d. Ничего из вышеперечисленного.