



# ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



## Приготовление еды: РЕЗАЛЬНЫЕ И ДРОБИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

### Назначение

Для резки продуктов, таких как сельдерей, лук, капуста, картофель, мясо и приготовления панировочных сухарей.

### 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 прибор.
  2. Выключите *предохранитель\**, настенный выключатель или выньте вилку из розетки.
- Во избежание контакта с режущими лезвиями, пользуйтесь защитным ограждением\*\*.
- Никогда не открывайте резальную машину и не перемешивайте еду руками во время работы оборудования.
  - ✓ Не трогайте руками чашу и крышку.
  - ✓ Чтобы достать еду из чаши, пользуйтесь шпателем, а не руками.
- Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

### Меры предосторожности: еда

Во избежание перекрестного загрязнения

- Очистите и продезинфицируйте оборудование до работы с ним.
- Тщательно чистите и обрабатывайте оборудование каждый раз после работы и после использования прибора для двух и более ингредиентов.

### Правила техники безопасности

1. Положите еду, которую вы собираетесь готовить, рядом с резальной машиной.
2. Установите крышку. (*Машина не будет работать, пока крышка не замкнута на своем месте.*) (продолжение)



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



UMassAmherst Outreach **UMass  
Extension**

## РЕЗАЛЬНЫЕ И ДРОБИЛЬНЫЕ МАШИНЫ (продолжение)

3. Включите предохранитель или настенный выключатель или включите вилку прибора в розетку.
4. Чтобы включить резальную машину, надо **ВЫНУТЬ** кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP) на себя.
5. Осторожно положите еду в чашу. По мере вращения в чаше, она будет готовиться.
6. Когда еда дошла до нужного вам состояния, **НАЖМИТЕ** кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).
7. Поставьте предохранитель или настенный выключатель на **ВЫКЛ (OFF)** или выньте вилку из розетки.
8. После полной остановки машины, с помощью резинового шпателя достаньте еду из чаши.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

### Правила техники безопасности при чистке

1. Удалите из резальной машины приготовленную еду.
2. Отстегните и поднимите крышку.
3. Достаньте *гребень\*\**, деталь, которая находится между лезвиями, чтобы они не загрязнялись.
4. Поверните *шпиндель ножа\*\**, приведя лезвия в горизонтальное положение.
5. Осторожно отделите лезвия от шпинделя ножа, сначала расслабив рукоятку, которая удерживает их на месте, и снимите их со шпинделя.
6. Промойте, ополосните и продезинфицируйте лезвия.
7. Чтобы снять чашу, поверните ее по часовой стрелке и поднимите ее с основания.
8. Промойте, ополосните и продезинфицируйте чашу, гребень, рукоятку и наружные поверхности резальной машины.
9. Соберите машину и затяните рукоятку.

### 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](http://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: РЕЗАЛЬНЫЕ И ДРОБИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки резальной или дробильной машины.

### 1. Чтобы безопасно пользоваться резальной/дробильной машиной во включенном состоянии

- a. Откройте крышку, чтобы перемешать еду.
- b. Не трогайте руками крышку и чашу.
- c. Пользуйтесь таким инструментом, как шпатель.
- d. Ничего из вышеперечисленного.

### 2. Защитное ограждение машины предназначено для того, чтобы

- a. Лезвия были чистыми во время работы машины.
- b. Чаша оставалась на своем месте.
- c. Лезвия оставались на своем месте.
- d. Вы не трогали руками лезвия машины.

### 3. Резальная/дробильная машина не включится если \_\_\_\_\_.

- a. В чаше нет еды.
- b. В чаше не достаточно еды.
- c. Крышка не плотно закрыта.
- d. Рукоятка не затянута, как следует.

### 4. Для чистки и дезинфекции подвижных частей резальной/дробильной машины, убедитесь в том, что машина стоит на ВЫКЛ. (OFF) и обесточена, а затем

- a. Снимите шпindelь ножа и промойте его в посудомоечной машине.
- b. Снимите чашу, гребень и шпindelь ножа; затем снимите лезвия со шпинделя. Осторожно промойте, ополосните, продезинфицируйте и дайте высохнуть.
- c. Произведите чистку резальной/дробильной машины не меняя положения, ополосните и обработайте аэрозолем с дезинфицирующим раствором.
- d. Дайте чаше, гребню и шпинделю ножа постоять в большой раковине с мягким моющим средством, ополосните, продезинфицируйте и дайте высохнуть.