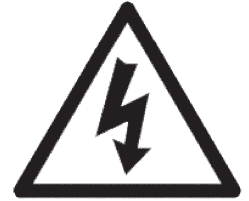




ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



Кухонное оборудование: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Назначение

Поверхностный источник теплоты для приготовления еды в посуде.

Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электро- или газовым оборудованием. Все поверхности плит горячие.

- При работе с посудой держитесь за ее ручки.
- Поворачивайте ручки посуды внутрь, чтобы они не перевернулись.
- НИКОГДА не пользуйтесь кухонными плитами с плоской поверхностью как сковородой; это создает угрозу пожара.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

- Если вы видите большое, желтое, мерцающее пламя, это может быть признаком неисправности. Немедленно сообщите об этом начальству.
- Пламя должно быть всегда меньше, чем днище посуды; слишком большой огонь создает угрозу пожара и зря тратит энергию.
- Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.

Правила техники безопасности

1. Правильно выбирайте посуду (с ровным дном и прямыми стенками).
2. Положите в посуду еду.
3. Включите плиту.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Установите нужную температуру.
- После того, как плита разогрелась до нужной температуры, поставьте на ее поверхность посуду.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

- Включить горелку в верхнее положение (HIGH), пока не появится огонь.
 - Медленно поворачивая ручку в нижнее положение, установите огонь на нужном вам уровне.
4. Поставьте на горелку посуду и внимательно следите за едой до тех пор, пока она не приготовится.
 5. По окончании, немедленно выключите плиту и уберите с нее посуду.

(продолжение)

ПРИМЕЧАНИЯ:

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ (продолжение)

Правила техники безопасности при чистке

ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

- Достаньте вилку из розетки. Поставьте предохранитель* на ВЫКЛ (OFF).
- Убедитесь в том, что все горелки выключены (стоят на OFF).
- Смочите горячие поверхности горелок и осторожно удалите с них остатки еды.
- Промойте горячей водой с абразивным моющим средством*.
- Если еда не удаляется, оставьте раствор с моющим средством на поверхности на некоторое время.
- Сполосните всю поверхность и вытрите насухо.

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

- Убедитесь в том, что все горелки стоят на ВЫКЛ (OFF).
- Дайте плите остыть.
- Достаньте все решетки и подносы из-под горелок.
- Протрите решетки и подносы щеткой из ткани и проволоки. При необходимости дайте отмокнуть.
- Сполосните кипятком и насухо вытрите полотенцем.
- Протрите горелки проволочной щеткой.
- Убедитесь в том, что отверстия воспламенителя ничем не забиты**. В случае необходимости, прочистите их проволокой.
- Чтобы удалить жир, дайте горелкам отмокнуть в растворе горячей воды и жирорастворителя.
- Поставьте решетки и подносы на место.
- Уберите всё с поверхности поддона для жира (поддон достается снизу горелки).

ВСЕ ДРУГИЕ ВИДЫ ПЛИТ

- Промойте водой с неабразивным моющим средством*.
- Вытрите сухой и чистой тряпкой.
- НИКОГДА не пользуйтесь металлической щеткой или щеткой из стальной ваты для чистки внешней поверхности плиты.

ОПРЕДЛЕНИЯ

- * **Предохранитель** – предохранитель автоматически размыкает электрическую цепь, если в ней возникает перегрузка. Вы также можете в любое время выключить предохранитель вручную.
- * **Абразивный**. Абразивное моющее средство содержит тонко помолотый минеральный порошок, который позволяет отделить жиры от плиты.
- * **Неабразивный**. Неабразивное моющее средство – это не сильное моющее средство, которое не царапает поверхность, которую вы чистите. Обычно используется, если жиры не успели затвердеть.

ПРИМЕЧАНИЯ:

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: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки электрического и газового оборудования.

1. На газовой плите пламя должно быть

- a. Больше, чем днище посуды, которую вы используете.
- b. Меньше, чем днище посуды, которую вы используете.
- c. Того же размера, что и днище посуды, которую вы используете.
- d. Ничего из вышеперечисленного.

2. Для чистки электроплиты, надо убедиться, что горячие поверхности стоят на ВЫКЛ. (OFF), а затем

- a. Протереть горелки, пока они теплые, горячей мыльной водой, затем протереть влажной тряпкой.
- b. Нанести на горелки дезинфицирующий аэрозоль, затем протереть влажной тряпкой.
- c. Подождать, пока горелки или горячие поверхности остынут, смыть и мягко удалить остатки еды с горячей поверхности, затем промыть, ополоснуть и дать высохнуть.
- d. Включить горелки так, чтобы дать еде сгореть, затем промыть раствором с моющим средством и дать высохнуть.

3. Для чистки газовой плиты, надо убедиться, что горелки стоят на ВЫКЛ. (OFF), а затем

- a. Протереть горелки с горячей мыльной водой, затем протереть влажной тряпкой.
- b. Нанести на горелки дезинфицирующий аэрозоль, затем протереть влажной тряпкой.
- c. Подождать, пока горелки или горячие поверхности остынут, смыть и мягко удалить остатки еды с решеток горелок, затем промыть, ополоснуть и дать высохнуть.
- d. Включить горелки так, чтобы дать еде сгореть, затем промыть раствором с моющим средством и дать высохнуть; протереть поддоны и дать им высохнуть.

4. При использовании газовой или электрической плиты, важно

- a. Повернуть ручки посуды наружу.
- b. Повернуть ручки посуды внутрь.
- c. Поставить посуду на горячую поверхность, а затем добавить еду, которую вы готовите.
- d. Дать посуде остыть на плите.