

**УДК 664**

Нистерюк Д.И., студент 4-ФПП-3

Борисова А.В., к.т.н., доцент

ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Технический Университет»

Nisteruk D.I., student 4-FPP-3

Borisova A.V., Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Samara  
State Technical University"**БЕЗОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОВОЩЕРЕЗКИ НА  
ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****SAFETY OF OPERATION OF A VEGETABLE CUTTER AT A  
CATERING COMPANY**

Технологическое оборудование – это неотъемлемая часть многих современных производств различных отраслей. При его помощи осуществляется обработка сырья, из которого изготавливается продукция всевозможных типов.

Следовательно, для каждого сектора промышленности и сферы оказания услуг предназначено свое специфическое современное технологическое оборудование. Оно может отличаться по таким параметрам, как габариты, механизмы действия, управление, функции и многое другое. В наше время найти подходящие агрегаты для любой промышленности совершенно не трудно, поскольку и зарубежные и отечественные производители предлагают широкий спектр продукции данного типа. [1]

Новое технологическое оборудование – это роботизированные и автоматизированные машины с интеллектуальным числовым управлением. Они позволяют человеку затрачивать минимальные силы для выполнения самых сложных задач, которые раньше считались просто нереальными.

Основные преимущества современного оборудования:

- Высокая производительность;
- Сведение к минимуму участия человека в технологических процессах;
- Невысокое энергопотребление;
- Высокая точность проведения всех операций;
- Длительный срок эксплуатации;
- Гибкость настроек.

Подбор технологического оборудования проводится еще до того, как предприятие начнет работать, а в некоторых случаях даже до того, как будет построено помещение.

Заниматься выбором оснащения помещения нужно на этапе проектирования здания, если он будет вмещать в себя сложные производственные мощности, связанные в технологические линии и управляемые технологическими узлами.

Выбирая агрегаты для будущего предприятия, стоит учитывать такие факторы:

- Серийность предприятия;
- Объемы производимой продукции;
- Величина партий;
- Разнообразие обрабатываемого сырья;
- Территория самих цехов, складских помещений и других дополнительных площадей;
- Возможность и потребность в модернизации или реорганизации предприятия. [2]

В ГОСТ 16318-77 представлены все технологическое оборудование для предприятий торговли и общественного питания.

Овощерезки моделей CL 50 и CL 50 Ultra предназначены для профессионального применения. Они могут выполнить любое количество задач, которые вы будете ей задавать по мере ознакомления с ее работой.

Овощерезки CL 25 и CL 50 Ultra снабжаются разнообразными дисками для резания тонкими ломтиками, дисками-терками, чтобы удовлетворить даже самых требовательных поваров, когда они начинают резать фрукты и овощи, то есть выполняют нарезку тонкими ломтиками, полосками, готовят жульен, а также картофель, жареный по-французски.

Схема овощерезки CL-50 представлена на рис. 1.

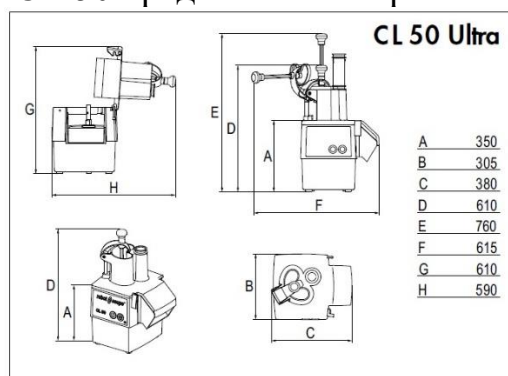


Рис. 1. Схема овощерезки CL-50

Для работы с любым технологическим оборудованием следует изучить инструкцию по безопасности.

Перед началом работы следует внимательно осмотреть оборудование и проверить электропровода, ножи и выступающие винты. Овощерезку CL-50 следует установить обязательно на устойчивую поверхность.

Рекомендуется разместить овощерезку CL-50 на неподвижной устойчивой поверхности так, чтобы верхний край большой падающей воронки находился на высоте от 120 см до 130 см. Работник должен быть одет в спец одежду, которая не должна иметь развевающихся и свисающих концов, волосы заправить под колпак. Нельзя приступать к работе, если при осмотре была обнаружена неисправность.

Прежде чем вставлять вилку в розетку электрической сети следует убедиться в том, что параметры сети соответствуют требованиям, указанным на рис. 2.

Овощерезки Robot-Coupe CL 50 и CL 50 Ultra могут быть снабжены электрическим двигателем одного из следующих типов:

Напряжение (В)	Частота (Гц)	Кол-во фаз
230	50	1
115	60	1
220	60	1

Рис. 2. Требования к овощерезке CL-50

Эквивалентный непрерывный уровень шума при работе овощерезки CL-50 без нагрузки составляет менее 70 дБ.

Во время использования оборудования запрещается:

- Вставлять посторонние предметы в рабочую емкость;
- Перегружать аппарат;
- Открывать предохранительные системы;
- Не помещать руки в контейнер подачи.

При работе данного оборудования следует:

- соблюдать осторожность при работе с режущими инструментами;
- Пользоваться толкателем при проталкивании продуктов через трубку для подачи;
- При открывании и закрывании устройства подачи держать только за ручки лотка подачи;
- Подачу овощей необходимо производить только при включенном двигателе и установленном загрузочном бункере.

При работе с данным оборудованием может возникнуть аварийные ситуации: пожар, травма сотрудника. При возникновении аварийной ситуации следует отключить аппарат, доложить начальнику. Если произошел пожар, то следует вызвать пожарную команду и принять меры по тушению пожара. Если произошла травма сотрудника, то следует вызвать скорую, принять меры по сохранению той обстановки, при которой произошел несчастный случай, если это не угрожает здоровью людей, предоставить объяснительную записку.

После окончания работы следует отключить оборудование. Для очистки наружной части овощерезки не допускается применять водяную струю.

Также запрещается погружать блок двигателя в воду.

Овощерезки CL 25 и CL 50 Ultra снабжаются устройством тепловой защиты, которое автоматически останавливает двигатель, если машина слишком долго остается включенной, а также в случае перегрузки. [3]

### **Список литературы**

1. ГОСТ 12.2.124-2013. Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности.
2. ГОСТ 16318-77. Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения.
3. Инструкция по безопасности овощерезки Cl-50 Robot Coupe.

### **List of literature**

1. GOST 12.2.124-2013. The system of occupational safety standards. Food equipment. General safety requirements.
2. GOST 16318-77. Technological equipment for trade and catering enterprises. Terms and definitions.
3. Safety instructions for the Cl-50 Robot Coupe vegetable cutter.