

УДК 641.5.06

Савина П.А., студент ФПП-3

Борисова А.В., д.т.н., доцент

Самарский Государственный Технический Университет

Savina P.A., student of FPP-3

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

Samara State Technical University

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ЗА- ВЕДЕНИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ВНЕДРЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ENSURING THE SAFETY OF FOOD PRODUCTS IN PUBLIC CATER- ING ESTABLISHMENTS WITH THE INTRODUCTION OF PROFES- SIONAL EQUIPMENT

Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании и выполняет такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

В настоящее время передовые технологии производства дают возможность создавать блюда с меньшими затратами времени, высоким качеством и безопасностью, что в значительной степени обуславливается использованием профессионального оборудования.

Современная техника (овощерезки, микроволновые печи, пароконвектоматы, духовые шкафы, современные индуктивные жарочные плиты и пр.) позволяет готовить блюда намного быстрее и в большем объеме при сохранении, а может даже, и при повышении качества приготовления. Внедряя новые технологии, организация может повысить производительность труда, которая в свою очередь увеличивает и рентабельность выпуска продукции [1].

В большинстве предприятий общественного питания для приготовления блюд и выпечки используется сыр в больших количествах, который требует нарезания определенными способами. Чтобы значительно упростить труд рабочих и ускорить этот процесс используют профессиональные сыротёрки.

За счет технических особенностей сыротерки позволяют получить на выходе высококачественный однородный продукт без лишних отходов, который в процессе ручного труда требовал бы больших физических сил работников и затраченного времени.

Для наглядности рассмотрим сравнительную характеристику профессиональных сыротерок, представленную в таблице 1.

Таблица 1

Сравнительная характеристика

Характеристики	Gastrorag CG55SH	Santos 02	Celme Chef MN
Страна	Китай	Франция	Италия
Габариты, мм	325x490x485	250x420x350	540x610x540
Вес, кг	18	15	22
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,55	0,6	0,35
Материал	Алюминий	Крашенный металл	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/ч	40	50	250
Скорость вращения об/мин	1440	1800	280
Глубина, см	32,5	25	46
Стоимость	29190	55228	78509

Для заведения общественного питания, имеющего среднюю загруженность, отлично подходит сыротёрка Santos 02. У данной модели средняя производительность и достаточно высокая мощность, что обеспечит работникам не слишком высокий темп работы, а небольшой вес машины уменьшит физическую нагрузку при переносе оборудования в другое место, при необходимости.

Данная сыротёрка проста и в эксплуатации, процесс натирания сыра включает несколько операций: 1) установка ящика, защищающего работника от повреждений; 2) запуск машины кнопкой Вкл./Выкл., поднятие рычага; 3) пропускание куска сыра, необходимого для измельчения, опускание рычага; 4) остановка машины кнопкой Вкл./Выкл [2].

Таким образом, данное оборудование значительно упрощает и ускоряет работу производства, освобождая работников от выполнения сложных операций и уменьшая число несчастных случаев, возникающих при ручном труде.

Список литературы

1. Кузнецов В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 3. Сыры / Кузнецов В.В., Шиллер Г.Г. - изд. СПб: ГИОРД. - 2015. - 56с.

2. Руководство по использованию и обслуживанию сыротёрки Santos 02. - VAULX-EN-VELIN ON. - 2010. – 7с.

List of literature

1. Kuznetsov V.V. Handbook of dairy production technologist. Technology and formulations. Volume 3. Cheeses / Kuznetsov V.V., Shiler G.G. - ed. St. Petersburg: GIORD. - 2015. - 56c.
2. Manual for the use and maintenance of the Santos cheese grater 02. - VAULX-EN-VELIN ON. - 2010. - 7c.