**Zariadenie Závodov 1. ročník**

Témy na mesiac Máj:

1. Šľahače

2. Univerzálne a iné kuchynské stroje - manipulácia

3. BOZP – hygiena a odstraňovanie bežných porúch pri práci s univerzálnymi a

inými kuchynskými strojmi

4. Jednodielny a dvojdielny kuchynský drez

**Šľahače**

Elektrické **šľahače** sa najčastejšie používajú pri príprave nápojov. Ďalej šľaháme najmä bielky na sneh a smotanu na šľahačku. Používame najvyššiu rýchlosť obrátok. Pracujeme s rovnakými metličkami ako pri miešaní cesta, krémov a nátierok. Pri uvádzaní šľahačov do prevádzky vždy postupujeme presne podľa návodu a dbáme na dodržiavanie bezpečnostných predpisov.

**Šľahače** sú samostatné účelové stroje, vhodné iba pre malú prevádzku, lebo majú pomerne malý výkon.

**Základné časti:**

* **sklená hrubostenná misa s vekom,**
* **elektromotor,**
* **spínač.**

**Sklená hrubostenná misa s vekom**  je z hrubého smaltovaného plechu. Vo veku má otvor na prilievanie a pridávanie suroviny.

**Elektromotor,**  ktorý je aj s pripojenou šnúrou vo veku.

**Spínač,** ktorý je na veku, na starších typoch chýba.

Pracovné úkony vykonáva stroj rýchlejšie a kvalitnejšie ako človek. Stroj pracuje hygienickejšie, pretože suroviny takmer neprichádzajú do styku s ľudskou rukou. Umožňuje prípravu pokrmov vo väčšom, šetrí čas a energiu, znižuje námahu.



Obr. č. 27: Šľahač nápojov

**Univerzálne a iné kuchynské stroje - manipulácia**

**Univerzálne a iné kuchynské stroje**  používame pri spracúvaní rôznych druhov cesta alebo pri príprave nápojov. Viacúčelovými prístrojmi, ktoré sú univerzálnejšie, môžeme napríklad miešať, miesiť, šľahať základy cesta, mixovať nápoje. Využívame ich aj na mechanické spracúvanie potravín **strúhanie, krájanie ovocia a zeleniny, mletie mäsa, maku, atď.**

Pri uvádzaní univerzálnych strojov a iných kuchynských prístrojov vždy postupujeme podľa návodu. Prístroje nepreťažujeme a spracúvame len také množstvo potravín, na ktoré sú svojim príkonom uspôsobené.

**Univerzálny stroj**  má jednoduchú obsluhu, veľký výkon, spracúva väčšie množstvo surovín. Používa sa vo všetkých závodoch spoločného stravovania s väčšou prevádzkou.

**Postup práce pri univerzálnom stroji:**

* **nasadiť príslušný nástavec a dobre upevniť,**
* **zapnúť hlavný spínač a rýchlostnú spojku,**
* **I. rýchlosť – miesi, melie, strúha, pasíruje,**
* **II. rýchlosť – mieša, šľahá riedke pokrmy,**
* **III. rýchlosť – šľahá bielky, smotanu, melie kávu, mak,**
* **po ukončení práce vypnúť rýchlostnú spojku a hlavný spínač,**
* **stroj umyť.**

**Stroj môže vykonávať iba jednu operáciu.** Hák, miesič, metlu alebo ktorýkoľvek prípojný strojček nasadzujeme, len keď je stroj v úplnom pokoji. **Prípojné strojčeky sa nasadzujú na predný horizontálny hriadeľček,** zabezpečia sa a utiahnu skrutkou.

**Zásady správnej obsluhy:**

* skôr ako začneme pracovať so strojmi, dokonale si preštudujeme spôsob ich obsluhy a bezpečnostné predpisy (zapojenie, spúšťanie, postup práce, technológiu výroby, vypínanie, údržbu),
* pred uvedením stroja do chodu prekontrolujeme, či je stroj v poriadku,
* ak zistíme chybu, neodstraňujeme, ale zahlásime opravu,
* všetky opravy musí vykonávať odborník,
* stroj vždy zostavujeme a rozoberáme len vtedy, ak nie je napojený na sieť elektrického prúdu,
* pri stroji pracujeme sústredene a pozorne,
* potraviny vždy posúvame tlačidlom, nikdy nie rukou,
* po skončení práce a vypnutí rýchlosti vypneme hlavný spínač,
* po skončení každej práce stroj umyjeme,
* stroj sa musí pravidelne kontrolovať.

**BOZP, hygiena a odstraňovanie bežných porúch pri práci s univerzálnymi a inými kuchynskými strojmi**

Pri práci s univerzálnymi a inými kuchynskými strojmi je pre dodržiavanie základných pravidiel bezpečnosti a hygieny nevyhnutné nielen **zachovávať všeobecne platné zásady správnej obsluhy,** ale aj rešpektovať charakteristické odlišnosti jednotlivých zariadení.

**Univerzálny stroj,** jeho časti, t.j. háky, metly, kotlíky a prípojné strojčeky treba umyť ihneď po použití. Inak spracovávané suroviny na stroji a jeho častiach zasýchajú a musia sa odstraňovať drôtenkou. Zložitejšiu údržbu, premazávanie stroja, výmenu oleja a pod. vykonáva odborník. Pri práci s univerzálnym strojom sa od každého pracovníka vyžaduje zvýšená opatrnosť. Veľmi dôležité je dbať na správne krytie hlavy, na pridávanie surovín pomocou drevených tlačidiel a opakovane kontrolovať správne nasadenie prípojného strojčeka pred spustením stroja.

Stroje na spracovanie mäsa sa musia hneď po skončení práce dokonale vyčistiť od zvyškov mäsa. Po očistení musia sa hlavné časti opláchnuť horúcou vodou, aby sa zvyšky mäsa nerozkladali. Pri čistení strojov na spracovanie mäsa musí sa zachovávať zvýšená pozornosť, aby od ostrých rán rezacích častí nevznikali úrazy.

So všetkými druhmi strojov môžu pracovať iba tí pracovníci, ktorí absolvovali kurz minima obsluhy strojov a zariadení a boli dokonale oboznámení s obsluhou, činnosťou a spôsobom čistenia a odstraňovania bežných porúch. V opačnom prípade by mohli spôsobiť nielen veľké hmotné škody, ale predovšetkým by mohli ohrozovať svoje zdravie a zdravie svojich spolupracovníkov. V skutočnosti najčastejšími úrazmi v kuchyni sú poranenia, ktoré vznikajú pri používaní nástrojov na rezanie, ako napríklad mlynčekov, nožov a mixérov. Preto musíme dbať na to, aby všetci zamestnanci používali pri práci s týmito strojmi ochranné prostriedky. Môžeme odstraňovať len malé poruchy na univerzálnych strojoch napr. upchatie, výmenu náhradných metličiek, a pod.). Zložitejšiu údržbu, (premazávanie stroja, výmena oleja), musí vykonávať odborník.



Obr. č. 28: Pozor na ostré predmety

**Jednodielny a dvojdielny kuchynský drez**

V závodoch spoločného stravovania je dodržiavanie hygieny zásadnou podmiekou prevádzky. Preto je pre prevádzku otvoreného i uzavretého stravovania dôležité nielen správne vystrojenie, ale aj umiestnenie umyvární stolového a kuchynského riadu (bieleho aj čierneho). Základnou podmienkou prevádzky umyvární je prívod dostatočného množstva teplej a studenej pitnej vody. **Teplá a studená voda sa privádza zmiešavacou batériou.** Novšie typy majú nastaviteľný termostat, ktorý zmieša vodu na požadovanú teplotu. Voda sa ohrieva centrálne, prípadne prietokovými ohrievačmi.

**Drezy na umývanie** sú zariadenia na ručné umývanie riadu. Umytý riad dôkladne opláchneme pod tečúcou vodou, necháme vodu odkvapkať a potom utierame suchou utierkou.

V našich prevádzkach najčastejšie používame **jednodielne a dvojdielne drezy, môžu byť aj viacdielne.** Z drezov na umývanie sa často zostavuje umývacia linka. Drezy sa zásadne používajú iba na umývanie riadu a z hygienických dôvodov sa nesmú používať na iné účely. Vyrábajú sa z oceľového plechu, ktorý má na povrchu ochrannú vrstvu smaltu a na okrajoch sú drevené rámy. Výhodnejšie sú drezy z nehrdzavejúcej ocele.

****

**D.Ú. :** Poprosím prepísať do zošitov v prípade otázok ma kontaktujte na email:

[marian.repan118@gmail.com](mailto:marian.repan118@gmail.com)