

## **ZAKRES CZYNNOŚCI PRZEGLĄDÓW KONSERWACYJNYCH SPRZĘTÓW GASTRONOMICZNYCH I CHŁODNICZYCH**

1. Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych zostało opracowane na podstawie:
  - a. instrukcji obsługi oraz przeprowadzenia zabiegów konserwacyjnych danego sprzętu;
  - b. w tabelach dokonano korekt wynikających ze zmian technicznych sprzętu.
2. Sprzęt będący na gwarancji również podlega przeglądowi konserwacyjnemu.
3. Czynności konserwacyjno-diagnostyczne przedstawia tabela nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

**TABELA Nr 1**

**Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych**  
**SAMOCHODÓW I KONTENERÓW CHŁODNICZYCH SŁUŻBY**  
**ŻYWNOŚCIOWEJ**

/Agregat chłodniczy (samochód chłodniczy/izotermiczny), Zestaw chłodniczy (agregat) kontenera  
chłodniczego 20ft/

Lp.	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH</b>
<b>1</b>	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego;
	b) przegląd automatyki sterującej, chłodniczej;
	c) czyszczenie i odgrzybienie skraplaczy, czyszczenie półek i wanienek ściekowych;
	d) przegląd stanu pasków klinowych, poziomu oleju, szczelność układu chłodniczego;
	e) sprawdzenie zanieczyszczenia filtra zaworu rozprężnego, odcinającego;
	f) czyszczenie, smarowanie pracujących części zawiasów, konserwacja uszczelek, dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań, uzupełnienie brakujących ilości płynów eksploatacyjnych, wymiana lub czyszczenie filtrów;
	g) sprawdzenie instalacji elektrycznej, stanu wyłączników, śrub i styków; <b>h) * wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>
<b>2</b>	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b> , a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji. Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.

**\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

**TABELA Nr 2****Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych****GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH**

/Szafa z agregatem sprężarkowym, Komora z agregatem sprężarkowym,  
Lada/Stół/Basen/Nadstawka/Witryna chłodnicza, Wózek bankietowo chłodniczy, Schładzarko-  
zamrażarka szokowa, Zamrażarka, Agregat do komory stałej (chłodniczej/mroźniczej)/

Lp.	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH</b>
<b>1</b>	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego; sprawdzenie systemu odprowadzenia wody;
	b) przegląd automatyki sterującej, chłodniczej;
	c) czyszczenie i odgrzybienie komór skraplaczy, czyszczenie sondy, czyszczenie półek i wanienek ściekowych;
	d) sprawdzenie zanieczyszczenia filtra zaworu rozprężnego, odcinającego; <i>w przypadku potrzeby mycie i dezynfekcja</i>
	e) czyszczenie, smarowanie pracujących części zawiasów, konserwacja uszczelek, dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań, uzupełnienie brakujących ilości płynów eksploatacyjnych, wymiana lub czyszczenie filtrów;
	f) wymiana przepalonych żarówek w szafach i komorach
	g) sprawdzenie instalacji elektrycznej, stanu wyłączników, śrub i styków;
	h) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej
	<b>i) * wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>
<b>2</b>	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b> , a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji

	Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.
--	---

**\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

### TABELA Nr 3

#### Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEWczyCH

/ Lada bemarowa, Wózek bankietowy grzewczy, Taboret grzewczy/elektryczny, Frytownica, Patelnia-Kuchenska (elektryczna), Dystrybutor talerzy/

Lp.	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH
	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) sprawdzenie wyłączników, stanu zegarów sterujących, zużycie obudów stalowych, jakość elementów izolacyjnych, stan pokryć antykorozyjnych;
	b) sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł;
	c) sprawdzenie elementów grzejnych, zespołu mechanizmu przechyłu;
	d) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia;
	e) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczeń, otworów wentylacyjnych;
	f) czyszczenie, smarowanie pracujących części zawiasów, sprężyn, zaworów spustowych, dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
	g) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;
	h) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej
<b>1</b>	<b>i) * wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>
<b>2</b>	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b> , a następnie w zależności od potrzeby poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji;

	Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.
--	---

**\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

## TABELA Nr 4

### Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ GRZEWczyCH

/Kocioł elektryczny parowy, gazowy, Kocioł przechylny (uchylny) elektryczny i parowy/

Lp.	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH</b>
	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) sprawdzenie szczelności instalacji zasilania wodą;
	b) sprawdzenie działania (w razie konieczności dokonać regulacji) układu sterowania;
	c) sprawdzenie szczelności kotła;
	d) sprawdzenie szczelność zaworu z lejkiem do napełniania ogrzewacza;
	e) sprawdzenie drożności kurka probierczego poziomu wody;
1	f) sprawdzenie działania przeciwwagi pokrywy kotła, ocenić szczelność połączeń gwintowych;
	g) regulacja sprężyn od pokrywy kotłów;
	h) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia;
	i) czyszczenie, regulacja zaworów spustowych;
	j) sprawdzenie sondy oraz dokładne oczyszczenie jej elektrody;
	k) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej
	<b>l) * wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>

<b>2</b>	<p>W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b>, a następnie w zależności od potrzeby poniższe czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji;</li> </ul> <p>Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.</p>
----------	--

**\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

## TABELA Nr 5

### Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych INNYCH URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

/ Pakowarka próżniowa, Naświetlacz (sterylizator) do noży i jaj, Lampa owadobójcza, Mieszarka/

Lp.	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH
<b>1</b>	<p style="text-align: center;"><b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b></p> <p>a) sprawdzenie wskaźników, uchwytów, pokręteł, mocowań;</p> <p>b) przegląd instalacji elektrycznej urządzenia;</p> <p>c) przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia; smarowanie modułów;</p> <p>d) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego;</p> <p>e) <b>wymiana świetlówek raz do roku w II kwartale*</b></p> <p style="padding-left: 20px;">* Dotyczy urządzeń do naświetlania noży i jaj oraz lamp owadobójczych</p> <p>f) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej</p> <p>g) <b>* wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b></p>

<b>2</b>	<p>W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b>, a następnie w zależności od potrzeby poniższe czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji;</li> </ul> <p>Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.</p>
----------	--

**\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

## TABELA Nr 6

### Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ ROZDRABIAJACYCH

/ Napęd maszyny wieloczynnościowej, Krajalnica żywności, Maszyna do krojenia chleba, Maszyna do mielenia mięsa, Maszyna do formowania kotletów, Kotleciarka-steker, Kuter gastronomiczny, Szatkownica do warzyw/

Lp.	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH</b>
<b>1</b>	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) kontrola przekładni kół zębatach;
	b) sprawdzenie stanu łożysk, uszczelnień, stanu paska wielorowkowego, noży, sitek, cierników, sprężyn, stanu tulei ślizgowej,
	c) sprawdzenie stanu technicznego przystawek;
	d) ostrzenie noży i sitek w przypadku zgłoszenia przez kierownika obiektu stopienia-zużycia;
	e) usunięcie drobnych usterek, próba sprawności, czyszczenie, smarowanie pracujących części, dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
	f) sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji izolacji i ciągłości przewodu ochronnego;
	g) wymiana, lub uzupełnienie w przekładni zębatej przystawki smaru h) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej

	i) * <b>wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>
<b>2</b>	W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b> , a następnie, w zależności od potrzeby, poniższe czynności: - klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji; Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.

\* **instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym**

## TABELA Nr 7

### Wyszczególnienie czynności konserwacyjno-diagnostycznych

#### URZĄDZEŃ CZYSZCZACYCH

/Obieraczka do ziemniaków z płuczką/

<b>Lp.</b>	<b>WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNO-DIAGNOSTYCZNYCH</b>
	<b>Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:</b>
	a) sprawdzenie stanu masy ścierniej, sit, dysz;
	b) sprawdzenie stanu pasków klinowych, ułożyskowania;
	c) sprawdzenie zasilania, dopływu wody, zaworów;
	d) sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek;
<b>1</b>	e) sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek;
	f) czyszczenie i odkamienianie urządzenia;
	g) usunięcie drobnych usterek, czyszczenie, smarowanie pracujących części zawiasów, konserwacja uszczelek, dokręcenie poluzowanych elementów i mocowań;
	h) pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego;



	i) szkolenie pracowników z zakresu obsługi codziennej/okresowej
	j) * <b>wykonanie innych czynności niż wyżej wymienione z zakresu konserwacji okresowej określonych przez producenta danego sprzętu w instrukcji użytkowania/konserwacji bądź dokumentacji techniczno-ruchowej.</b>
<b>2</b>	<p>W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje <b>diagnoza uszkodzenia</b>, a następnie w zależności od potrzeby poniższe czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikacja do naprawy lub wycofania z eksploatacji</li> </ul> <p>Po przeprowadzonej konserwacji dokonanie właściwej adnotacji w dowodzie urządzenia.</p>

\* instrukcja użytkowania/konserwacji danego sprzętu dostępna jest na stronie internetowej producenta lub na obiekcie żywieniowym