УДК 642.57

Настоящий стандарт СЭВ является обязательным в рамках Конвенции о применении стандартов СЭВ

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ

СТАНДАРТ СЭВ

ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие технические требования

СТ СЭВ 3322—81

Группа Г78

Настоящий стандарт СЭВ распространяется на линии самообслуживания, предназначенные для раздачи пищи и хранения ее при заданной температуре в процессе реализации на предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания со свободным выбором блюд.

1. Линия самообслуживания должна иметь в своем составе секции теплового, холодильного и вспомогательного оборудования.

Количество и сочетание секций устанавливается в зависимости от типа предприятия общественного питания.

2. Конструкция секций должна обеспечивать возможность их установки в линию.

3. Основные размеры секций, входящих в состав линии самообслуживания, должны соответствовать СТ СЭВ 764—77.

4. Размеры внутренних объемов секций должны обеспечивать применение функциональных емкостей с размерами по СТ СЭВ 763—77.

5. Высота до поверхности верхней полки витрин должна быть не более 1600 mm.

6. Конструкция секций линии самообслуживания должна обеспечивать надежное безопасное функционирование при нормальных условиях эксплуатации и выключение оборудования при неправильной эксплуатации.

7. Конструкция секций линий самообслуживания должна обеспечивать:

наличие сигнализации о работе электрооборудования;

доступность для осмотра и ремонта, удобство эксплуатации и санитарной обработки;

возможность размещения и свободного выбора готовых блюд.

8. Конструкция секций линий самообслуживания должна обеспечивать возможность:

Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству в области стандартизации
Гавана, декабрь 1981 г.

gost.e-ecolog.ru

размещения электрических розеток для подключения электрического передвижного оборудования;

применения направляющих для перемещения подносов;

доступа к витринам с двух сторон;

унификации отдельных элементов секций (цоколей, опор и др.).

9. Тепловое оборудование на электрическом обогреве и электрическая часть холодильного оборудования линий самообслуживания — по СТ СЭВ 3321—81.

10. Тепловое оборудование на газовом обогреве линий самообслуживания — по СТ СЭВ 760—77.

11. Тепловое оборудование на паровом обогреве линий самообслуживания — по СТ СЭВ 1340—78.

12. Холодоснабжение холодильного оборудования линий самообслуживания должно обеспечиваться встроенными или вынесенными холодильными агрегатами или иметь централизованное холодоснабжение.

13. Номинальное напряжение питания секций холодильного и теплового оборудования линии самообслуживания должно быть 220 V однофазного или 3 N 380 V трехфазного тока частотой 50 Hz.

14. Секции холодильного и теплового оборудования линий самообслуживания должны сохранять работоспособность при отклонении напряжения питающей сети от минус 15 до плюс 10 % номинальной величины.

При этом допускается увеличение времени разогрева теплового оборудования при нижнем пределе отклонения напряжения.

15. Материалы элементов секций линии самообслуживания, соприкасающихся с пищевыми продуктами, должны быть из числа разрешенных.

16. Конструкция линий самообслуживания должна обеспечивать возможность замены декоративной облицовки.

Допускается применение несъемных декоративных облицовок.

17. Температура продукта, находящегося в тепловых секциях, должна поддерживаться от 70 до 85 °С.

18. Для хранения продуктов в холодильных секциях должен быть предусмотрен температурный режим, указанный в таблице.

Вид охлаждаемого объема холодильной секции	Температура воздуха, °С, при хранении продукта	
	в охлажденном состоянии	в замороженном состоянии
Закрытая часть (шкаф)	От 0 до 8	Не выше минус 18
Открытая часть (ванна)	От 8 до 12	От минус 2 до минус 10
Демонстрационная часть (витрина)	От 8 до 12	—

Конец

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Тепловое оборудование предназначено для поддержания заданной температуры горячих блюд, их демонстрации и раздачи. В его состав входят:

тепловая секция с водяной баней и витриной;
тепловая секция для порционных блюд;
тележка с подогревом для блюд;
тележка с подогревом для тарелок.

Холодильное оборудование предназначено для поддержания заданной температуры холодных блюд и закусок, их демонстрации и раздачи. В его состав входят:

секция с холодильным шкафом и охлаждаемой ванной;
секция с холодильным шкафом и рабочей поверхностью;
секция с низкотемпературным шкафом;
секция с холодильным шкафом и охлаждаемой витриной;
секция для продажи холодных напитков.

Вспомогательное оборудование предназначено для использования в качестве подсобных тележек и подставок для размещения и транспортировки столовых приборов, посуды, переносного оборудования. В его состав входят:

секция-вставка;
секция-вставка с витриной;
секция или тележка для стаканов;
секция или тележка для тарелок;
секция-стол для кассы;
секция для столовых приборов;
секция для подносов;
секция для продажи горячих напитков;
подставка для хлеба;
барьер.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Автор — делегация НРБ в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области стандартизации.
2. Тема 01.487.14—79.
3. Стандарт СЭВ утвержден на 50-м заседании ПКС.
4. Сроки начала применения стандарта СЭВ:

Страны—члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно-правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1985 г.	Январь 1985 г.
ВНР	—	—
СРВ		
ГДР	Июль 1986 г.	Январь 1986 г.
Республика Куба		
МНР		
ПНР		
СРР	—	—
СССР	Июль 1983 г.	Июль 1983 г.
ЧССР	Июль 1985 г.	Июль 1985 г.

5. Срок первой проверки — 1989 г., периодичность проверки — 5 лет.

Сдано в наб. 05.04.82 Подп. в печ. 26.05.82 0,375 п. л. 0,27 уч.-изд. л. Тир. 860 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, Новопресненский пер.,
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 1020

gost.e-ecolog.ru