

**КОМБИНАТ ПИТАНИЯ**  
**Общество с ограниченной ответственностью**

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30  
ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва  
р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411  
тел. (495) 993-41-70, E-mail: [info@mosoblkp.ru](mailto:info@mosoblkp.ru)

«УТВЕРЖДАЮ»



Генеральный директор  
ООО «Комбинат питания»

«11» января 2021 г.

Клоков В.Е.

**Инструкция  
по эксплуатации низкотемпературных и среднетемпературных  
холодильных камер**

1. Эксплуатация холодильного оборудования сводиться к его включению и выключению.
2. Холодильное оборудование должно иметь заземление, а токоведущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом.
3. Холодильное оборудование нельзя устанавливать рядом с отопительными приборами и тепловым оборудованием.
4. Для свободного доступа воздуха в машинное отделение оборудование размещают на некотором расстоянии от стены.
5. В камеру охлаждения не следует помещать горячие продукты, так как увеличивается влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея.
6. Необходимо как можно реже открывать двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха.
7. Необходимо правильно укладывать товар: продукты не должны загораживать воздухоохладитель и выход.
8. Предпочтительнее хранить продукты герметично-упакованные (особенно рыбную продукцию), во избежание обмерзания испарителя воздухоохладителя камеры.
9. Нельзя перегружать камеру продуктами, закладывать продукты «под завязку». Между рядами уложенных продуктов должно быть расстояние, обеспечивающее свободную циркуляцию воздуха внутри камеры. В противном случае агрегат не будет справляться с нагрузкой, в результате чего станут сбои в температурном режиме и выход из строя компрессора.
10. Необходимо эксплуатировать камеру только в соответствии с температурным режимом хранения конкретной группы товара, нельзя в камере с температурным режимом -18°C хранить охлажденное мясо с температурой +2°C и использовать камеру для домораживания продуктов.
11. Необходимо регулярно проводить оттайку камеры и ее дезинфекцию, согласно утвержденных Инструкций. В момент оттайки, холодильную камеру нельзя открывать, так как агрегат не работает, и наступит порча продукции.
12. Холодильные камеры должны содержаться в чистоте.
13. Во избежание несчастных случаев компрессоры промышленных холодильников необходимо закрывать защитными ограждениями (сеткой).