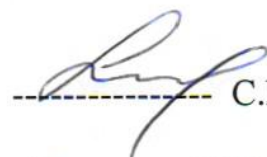


**ТИ 88439459 - 1 - 2010**

**ООО «ЦЕНТР СОВРЕМЕННЫХ КИСЛОРОДНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

  
----- С.Н.Ломакин

«12» июля 2010 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ КИСЛОРОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ**

**ТИ 88439459-1-2010**

Разработана:  
ООО «ЦСКТ»

"08 " июля 2010г

г. Москва  
2010 г

## 1 ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Настоящая инструкция распространяется на производство кислородных коктейлей в ассортименте. Коктейли предназначены для непосредственного употребления человеком после приготовления.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

Для производства кислородных коктейлей используется следующее сырье:

- соки фруктовые восстановленные по ГОСТ Р 52186;
- напитки сокосодержащие фруктовые по ГОСТ Р 52188;
- сиропы по ГОСТ 28499-90 и Техническим Условиям
- смеси для приготовления кислородного коктейля с экстрактом шиповника по ТУ 9185-018-51070597-07;
- пенообразователи, разрешенные органами Роспотребнадзора.

## 3 РЕЦЕПТУРА КОКТЕЙЛЬ КИСЛОРОДНЫЙ ( вариант № 1)

Наименование сырья	Количество сырья при классическом приготовлении	Количество сырья при приготовлении на коктейлере СПУМ
Сок натуральный фруктовый или плодово – ягодный любого наименования	1000 мл	100 мл
Пенообразователь, разрешенный Органами Роспотребнадзора	4,0 мл	2,0 г
Кислород	13,0л	0,4 л

**4 РЕЦЕПТУРА КОКТЕЙЛЬ КИСЛОРОДНЫЙ ( вариант № 2)**

Наименование сырья	Количество сырья при классическом приготовлении	Количество сырья при приготовлении на коктейлере СПУМ
Сироп фруктовый или плодово – ягодный	100 мл	10,0 мл
Вода питьевая бутилированная	900 мл	90,0 мл
Пенообразователь, разрешенный Органами Роспотребнадзора	20,0 г	2,0 г
Кислород	2,0л	0,3 л

По классической схеме приготовления коктейля получается 70 порций по 200 мл. По технологии приготовления на коктейлере СПУМ получается одна порция объемом 500мл.

**5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

4.1 Кислородные коктейли готовятся при помощи миксера или коктейлера и кислородного концентратора, согласованные с Управлением Роспотребнадзора и должны соответствовать требованиям **СТО 88439459 - 1- 2010**.

4.2 Кислородный концентратор, прибор, вырабатывающий кислород из атмосферного воздуха. Принцип работы концентратора кислорода заключается в том, что профильтрованный атмосферный воздух подается на «молекулярное сито», состоящее из шариков неорганического силиката (цеолита), где адсорбируются молекулы азота и пропускаются молекулы кислорода. В результате этого процентное содержание кислорода на выходе составляет 87 – 96%. Качество и степень очистки кислорода, вырабатываемого конденсатором, соответствует медицинским стандартам.

4.3 Концентратор кислородный состоит:

- из регулятора потока, который регулирует уровень подачи кислорода и показывает величину потока;

- увлажнителя, который увлажняет кислородный поток перед подачей его пользователю;
- фильтра грубой очистки, который предохраняет кислородный концентратор от попадания в него пыли и грязи;
- фильтра тонкой очистки, который предохраняет от попадания в молекулярные фильтры микрочастиц пыли и грязи;
- выходного отверстия, которое предназначено для выхода азота и избыточного тепла;
- таймера автоматического отключения;
- счетчика отработанного времени, который показывает общее время работы кислородного концентратора.

## 5 НОРМЫ РАСХОДА

### 5.1 Приготовление кислородных коктейлей:

- кислородные коктейли готовятся при помощи миксера или коктейлера.

5.2 Кислородный коктейль на основе сока с использованием в качестве пенообразователя сухой смеси экстракта шиповника или другого пенообразователя готовится непосредственно в потребительской таре (бумажный или полимерный одноразовый стакан). В стакан засыпается сухая смесь с экстрактом шиповника в количестве 2,0г, затем наливается 100 мл сока и подключается концентратор, который регулирует скорость подачи кислорода и происходит заполнение стаканчика кислородной пеной. Коктейль употребляется при помощи одноразовой трубочки или одноразовой ложечки.

5.3 Кислородный коктейль на основе сока с использованием в качестве пенообразователя сиропа экстракта корня солодки не спиртового, готовится непосредственно в потребительской таре. В коктейлер заливается 1 л любого сока, добавляется 4,0 мл сиропа корня солодки и тщательно перемешивается и через трубочку наливается в потребительскую тару для непосредственного употребления.

## 6 ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

6.1 Принцип работы прибора – сжатый воздух поступает на молекулярный фильтр через открытый клапан. Азот адсорбируется, и кислород, проходя сквозь фильтр и через однонаправленный клапан, поступает в специальный кислородный накопитель. Затем кислород через клапан-регулятор давления и объемный счетчик поступает в увлажнитель для насыщения влагой.

6.2 К отверстию увлажнителя присоединяется устройство для подачи кислорода.

## **7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА**

7.1 В целях обеспечения постоянной исправности прибора необходимо раз в квартал проверять целостность элементов конструкции и его работоспособность.

7.2 Эксплуатация аппарата должна проводиться при температуре окружающей среды от + 10 до + 35 градусов Цельсия и относительной влажности 20 - 60% при атмосферном давлении 0,086 – 0,106 МПа.

7.3 Внешний вид коктейля проверяют визуально.

7.4 Налив ингредиентов производится при помощи мерой посуды.

## **8 САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

8.1 Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность выполнения работ регламентируются государственным стандартом «Система стандартов безопасности труда». Работать с прибором разрешается только после ознакомления с инструкцией.

8.2 Во избежание поражения электрическим током или получения иных травм, обслуживающему персоналу запрещается производить какие – либо ремонтные работы под напряжением, разбирать аппарат, а также самостоятельно осуществлять регулировку, не предусмотренную техническим описанием.

8.3 Входное и выходной отверстия должны быть открытыми для предотвращения перегрева аппарата и его поломки.

8.4 Санитарная обработка миксера проводится после каждого окончания работы аппарата путем промывания водой и дезинфекцией любым антисептиком, разрешенным органами Роспотребнадзора. Контроль смыва антисептика проводится при помощи лакмусовой бумажки. При необходимости качество санитарной обработки проводится путем взятия смывов с внутренней поверхности трубок.

8.6 Запрещается мыть аппарат водой. Корпус аппарата протирается сухой, мягкой салфеткой. Если корпус сильно загрязнен, используется влажная салфетка с неагрессивным моющим средством. Перед чисткой аппарата необходимо отсоединить электропитание.

8.7 Чистить фильтры по мере загрязнения и сушить перед использованием, но реже одного раза в месяц. Фильтры необходимо чистить пылесосом или промывать в теплой мыльной воде и тщательно ополаскивать. Перед установкой необходимо тщательно высушить фильтры.

8.8 Менять фильтры рекомендуется 1 раз в год.

8.9 Ответственность за технику безопасности и санитарное состояние производственных помещений несет руководитель предприятия.

## КАРТА

### метрологического обеспечения технологического процесса приготовления коктейлей кислородных для ООО « Центр современных кислородных технологий »

№ п/п	Наименование этапа технологического процесса, контролируемые параметры и ед.изм.	Нормируемое значение параметра (показателя) с допустимым технологическим отклонением	НД, регламентирующая показатели	Средства измерений	Методы измерений	Погрешность измерений	Периодичность контроля	Форма регистрации, срок хранения информации
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Входной контроль сырья : Сок в ассортименте	Внешний вид, вкус, запах, цвет	Технические условия	Не измерительный контроль	Органолептическая оценка		В каждой партии	Журнал
		Массовая доля осадка	ГОСТ 29135	ГОСТ 8756.9	инструментальный		Один раз в квартал	Протокол
		Минеральные примеси	ГОСТ 29135	ГОСТ 25555.3	инструментальный	Не допускается	Один раз в квартал	Протокол

		М.д. сорбиновой кислоты	ГОСТ 29135	ГОСТ 26181	Инструментальный		Один раз в квартал	Протокол
		Токсичные элементы: Свинец Кадмий Мышьяк Ртуть Медь Цинк	ГОСТ 29135	ГОСТ 26932 ГОСТ 26933 ГОСТ 26930 ГОСТ 26929 ГОСТ 26931 ГОСТ 26934	Инструментальный		Один раз в квартал	Протокол
		Микробиологические показатели	Сан Пин 2.3.2.1078-01	ГОСТ 10444.1 ГОСТ 10444.12 ГОСТ 26670			Один раз в месяц	Протокол
2	Контроль мойки аппарата	Смывы	шланги				1 раз в квартал	Протокол