ZATWIERDZAM Białystok, 07.06.2024

KOMENDANT

…..………………….

NORMATYW CZASOWY

PRZEGLADU KONSERWACYJNEGO SPRZĘTU ORAZ

URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH I CHŁODNICZYCH

Przelicznik minut na roboczogodzinę realizuje się zgodnie z wzorem

x1 + x2 + x3 + … + xn

y = -----------------------------------------

60

gdzie: y – oznacza ilość roboczogodzin w rbg;

x1 + x2 + x3 + … + xn – oznacza ilość minut na wykonanie czynności zgodnie z tabelą;

60 – współczynnik przejścia z minut na rbg;

SPORZĄDZIŁ SZEF SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

……………………………………………… …………………….…………………………..

St. referent Karolina Sygryda DZIEDUSZOW ppor. Bartosz SZCZYGIELSKI

TABELA Nr 7

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności  konserwacyjno-naprawczych | Czas w minutach | | | | | | | |
| Komory z agregatami sprężarkowymi | Komory z agregatami hermetycznymi | Szafy z agregatami sprężarkowymi | Szafy z agregatami hermetycznymi | Zamrażarki, lady chłodnicze | Lodówki domowe | Kostkarka do lodu | Zamrażarka szokowa |
| 1 | Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:   1. sprawdzenie pracy i efektu chłodniczego 2. przegląd automatyki sterującej, chłodniczej; 3. sprawdzenie czynności skraplaczy, półek, wanienek ściekowych; 4. przegląd stanu pasków klinowych, poziomu oleju, szczelności układu chłodniczego; 5. sprawdzenie zanieczyszczenia filtra zaworu rozprężnego, odcinającego; 6. usunięcie ewentualnych usterek; 7. sprawdzenie instalacji elektrycznej, stanu wyłączników, śrub i styków | 1,0  ( rbg) | 1,0  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,3  (rbg) | 0,5  (rbg) | 1,0  (rbg) |
| 2 | W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności; | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 3 | Wymiana filtra | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 4 | Demontaż agregatu | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 60 |
| 5 | Montaż agregatu | 150 | 150 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 150 |
| 6 | Wykonanie kołnierza rurki | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 7 | Wymiana, spawanie rurki | 45 | 45 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 45 |
| 8 | Wymiana termostatu | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Wymiana Carela – wyświetlacz temperatury  elektroniczny | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | - | - | 90 |
| 10 | Wymiana AZR, TZR | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | - | - | 30 |
| 11 | Napełnianie, dopełnienie czynnika chłodzącego | 60 | 45 | 45 | 45 | 45 | 450 | 45 | 60 |
| 12 | Suszenie próżniowe | 180 | 180 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| 13 | Próba szczelności | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| 14 | Wymiana dławicy | 90 | - | 90 | - | - | - | - | - |
| 15 | Wymiana płytek płyty zaworowej | 60 | 60 | 60 | - | - | - | - | - |
| 16 | Wymiana zaworu elektromagnetycznego | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 17 | Wykonanie 1 szt. spawu | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 18 | Wymiana zawiasu drzwi | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | - | 45 |
| 19 | Wymiana cewki lub przekaźnika30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |

TABELA Nr 8

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI URZĄDZEŃ GRZEJNYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności  konserwacyjno-naprawczych | Czas w minutach | | | | | | |
| Patelnia elektryczna | Taboret podgrzewczy | Grill elektryczny | Lada bemarowa | Frytkownica | Kociołki przechylne elektryczne, kocioł elektryczny | Kuchnia stołowa 2 , 4 lub 6 płyt elektrycznych |
| 1 | Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:   1. sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł; 2. przegląd instalacji elektrycznej urządzenia; 3. przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia 4. pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego; | 0,5  ( rbg) | 0,5  (rbg) | 1,0  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,5  (rbg) | 1,0  (rbg) | 2,0  (rbg) |
| 2 | W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności; | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 3 | Wymiana termoregulatora | 30 | - | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 4 | Wymiana przekładni ślimakowej | 40 | - | - | - | - | 40 | - |
| 5 | Naprawa pokrywy, drzwiczek | 40 | - | 30 | - | - | - | - |
| 6 | Wymiana uszczelek, zaworów, wskaźników instalacji wodnej | - | - | - | 50 | - | 40 | - |
| 7 | Wymiana kociołka, zaworu | - | - | - | - | - | 90 | - |
| 8 | Wymiana wtyczki | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 9 | Wymiana przewodu elektrycznego | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 20 |
| 10 | Wymiana wyłącznika, przełącznika | 40 | 30 | 30 | 30 | 30 | - | 30 |
| 11 | Wymiana 1 szt. grzałki, spirali | 15 | 15 | 30 | 30 | 30 | 60 | - |
| 12 | Wymiana stycznika, cewki, przekaźnika | 30 | - | 2,5 | 30 | - | 30 | 30 |
| 13 | Wymiana opraw sygnalizacyjnych | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 14 | klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 15 | Wymiana głowicy zaworu, uszczelek | - | - | - | - | - | 30 | - |
| 16 | Wymiana odpowietrznika, zaworu wodnego | - | - | - | - | - | 30 | - |
| 17 | Wymiana i naprawa zaworu wodnego | - | - | - | - | - | 30 | - |

TABELA Nr 8 c.d.

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI URZĄDZEŃ GRZEJNYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności  konserwacyjno-naprawczych | Czas w minutach | | | | | | |
| Piec konwekcyjny | Naświetlacz jaj | Kuchnia mikrofalowa | Zaparzacz do kawy  Ekspres | Pakowaczka próżniowa |  |  |
| 1 | Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:   1. sprawdzenie płyt, wanien, wskaźników, uchwytów, pokręteł; 2. przegląd instalacji elektrycznej urządzenia; 3. przeczyszczenie styków, złączy, kontrola zabezpieczenia 4. pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego; 5. odkamienianie urządzenia przy użyciu środków zamawiającego; 6. sprawdzenie działania uzdatniacza wody i konserwacja; | 3,0  ( rbg) | 0,2  (rbg) | 0,2  (rbg) | 0,2  (rbg) | 0,5  (rbg) |  |  |
| 2 | W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności; | 120 | 20 | 20 | 20 | 20 |  |  |
| 3 | Naprawa instalacji wodnej | 60 | - | - | - | - |  |  |
| 4 | Wymiana przewodu elektrycznego | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |
| 5 | Naprawa instalacji wodnej | 120 | 30 | 60 | 30 | 60 |  |  |
| 6 | Wymiana płyty grzewczej | - | - | - | - | - |  |  |
| 7 | Naprawa automatyki sterującej | 120 | 30 | 60 | 30 | 60 |  |  |
| 8 | Wymiana wtyczki | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |  |  |
| 9 | Wymiana szyby drzwi komory grzewczej | 150 | - | 30 | - | 30 |  |  |
| 10 | Kwalifikacja do naprawy lub wybrakowania | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |

TABELA Nr 9

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZADZEŃ ROZDRABNIAJĄCYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności  konserwacyjno-naprawczych | Czas w minutach | | | | | | |
| Krajalnica żywności | Maszyna do krojenia chleba | Maga, Mesco, NMK-110 Maszyna typu Wilk lub napęd maszyny uniwersalnej | Mesco, MKJ-250, KW-350 Maszyna do jarzyn | Mięsiarka planetarna | Blender przemysłowy | Kotleciarka elektryczna |
| 1 | Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:   1. kontrola przekładni kół zębatych; 2. sprawdzenie stanu noży, sitek, cierników, sprężyn; 3. sprawdzanie stanu technicznego przystawek; 4. pomiar rezystancji i ciągłości przewodu zerowego; 5. usunięcie drobnych usterek, próba sprawności; 6. sprawdzenie i poprawki instalacji elektrycznej, pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego; | 0,4  ( rbg) | 0,4  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,5  (rbg) | 0,4  (rbg) | 0,5  (rbg) | 1,0  (rbg) |
| 2 | W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności; | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 3 | Wymiana oleju w skrzyni przekładniowej | 30 | - | 30 | 30 | - | - | - |
| 4 | Wymiana tarcz szlifierskich, tnących | 30 | - | - | 30 |  | - | 120 |
| 5 | Wymiana noża kołowego | 30 | - | - | 30 | - | 30 | - |
| 6 | Wymiana noży maszyny do krojenia chleba | - | 30 | - | 30 | - | - | - |
| -7 | Wymiana paska klinowego | - | 20 | - | 30 | - | - | - |
| 8 | Wymiana stycznika, cewki, przekaźnika | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Wymiana wtyczki | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 10 | Wymiana silnika, pompy | 30 | 30 | 30 | 30 | 90 | 120 | 180 |
| 11 | Wymiana przewodu elektrycznego | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 12 | Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |

TABELA Nr 10

NORMATYW CZASOWY DLA KONSERWACJI GASTRONOMICZNYCH URZADZEŃ CZYSZCZĄCYCH I MYJĄCYCH

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności  konserwacyjno-naprawczych | Czas w minutach | | | | | | |
| Obieraczka z płuczką | Obieraczka bez płuczki | Maszyna do mycia naczyń Polska | Maszyna do mycia import | Zabudowa ciągu wydawczego | Dystrybutor talerzy grzewczych |  |
| 1 | Konserwacja planowa zapobiegawcza obejmuje czynności:   1. sprawdzenie stanu masy ściernej, sit, dysz; 2. sprawdzenie stanu pasków klinowych, ułożyskowania; 3. sprawdzanie zasilania, dopływu wody, zaworów; 4. sprawdzenie pracy pompy, usunięcie drobnych usterek; 5. sprawdzenie stanu instalacji elektrycznej, usunięcie drobnych usterek; 6. pomiar rezystancji i ciągłości przewodu ochronnego; | 0,4  ( rbg) | 0,5  (rbg) | 1,0  (rbg) | 2,0  (rbg) | 1,0  (rbg) | 0,4  (rbg) |  |
| 2 | W przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia w ramach konserwacji następuje diagnoza uszkodzenia, a następnie w zależności od potrzeby, poniższe czynności; | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |
| 3 | Wymiana cewki, stycznika, przekaźnika; | 30 | 30 | 30 | 30 | - | - |  |
| 4 | Wymiana wtyczki, przewodu elektrycznego; | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |  |
| 5 | Wymiana termoregulatora; | - | - | 60 | 120 | 60 | 60 |  |
| 6 | Wymiana węża z końcówkami; | - | - | 30 | 30 | - | - |  |
| 7 | Wymiana pompy; | - | - | 120 | 180 | - | - |  |
| 8 | Wymiana programatora, naprawa; | - | - | 180 | 240 | - | - |  |
| 9 | Wymiana silnika elektrycznego; | 30 | 30 | 60 | 60 | - | - |  |
| 10 | Wymiana zaworu elektromagnetycznego; | - | - | 60 | 60 | - | - |  |
| 11 | Wymiana grzałek; | - | - | 120 | 300 | 120 | 120 |  |
| 12 | Wymiana talerza obieraczki, masy ściernej; | 120 | 90 | - | - | - | - |  |
| 13 | Wymiana pasków klinowych | 30 | 30 | - | - | - | - |  |
| 14 | Wymiana hydrostatu | - | - | 60 | 60 | - | - |  |
| 15 | Regulacja urządzenia dozującego | - | - | 20 | 20 | - | - |  |
| 16 | Klasyfikacja do naprawy lub wybrakowania | 60 | 60 | 60 | 60 | 30 | 30 |  |

TABELA Nr 11

NORMATYW CZASOWY DLA ZAINSTALOWANIA, PODŁĄCZENIA I URUCHOMIENIA URZADZEŃ CHŁODNICZYCH I GASTRONOMICZNYCH

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| pozycja | Wyszczególnienie czynności | Czas w rbg |
| 1 | Podłączenie, uruchomienie i regulacja szafy chłodniczej, zamrażarki, lady chłodniczej, pomiary elektryczne | 1,5 |
| 2 | Montaż komory chłodniczej od 3,5 do 7,5 m3typ KO, KCH | 25,0 |
| 3 | Montaż komory chłodniczej od 10 do 24 m3typ KO, KCH | 30,0 |
| 4 | Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 3,5 do 7,5 m3typ KO, KCH | 10,0 |
| 5 | Montaż agregatu, armatury, automatyki, uruchomienie, regulacja komory od 10 do 24 m3typ KO, KCH | 18,0 |
| 6 | Demontaż komór od 3,5 do 7,5 m3 | 12,0 |
| 7 | Demontaż komór od 10 do 24 m3 | 20,0 |
| 8 | Montaż i uruchomienie nowej lub po remoncie maszyny gastronomicznej, próby sprawności, pomiary elektryczne | 1,0 |